

SILVERCREST®



ROBOT DE COCINA / ROBOT DA CUCINA SKM 650 B2

(ES)

ROBOT DE COCINA

Instrucciones de uso

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

STAND MIXER

Operating instructions

IAN 459987/459988_2401

(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.

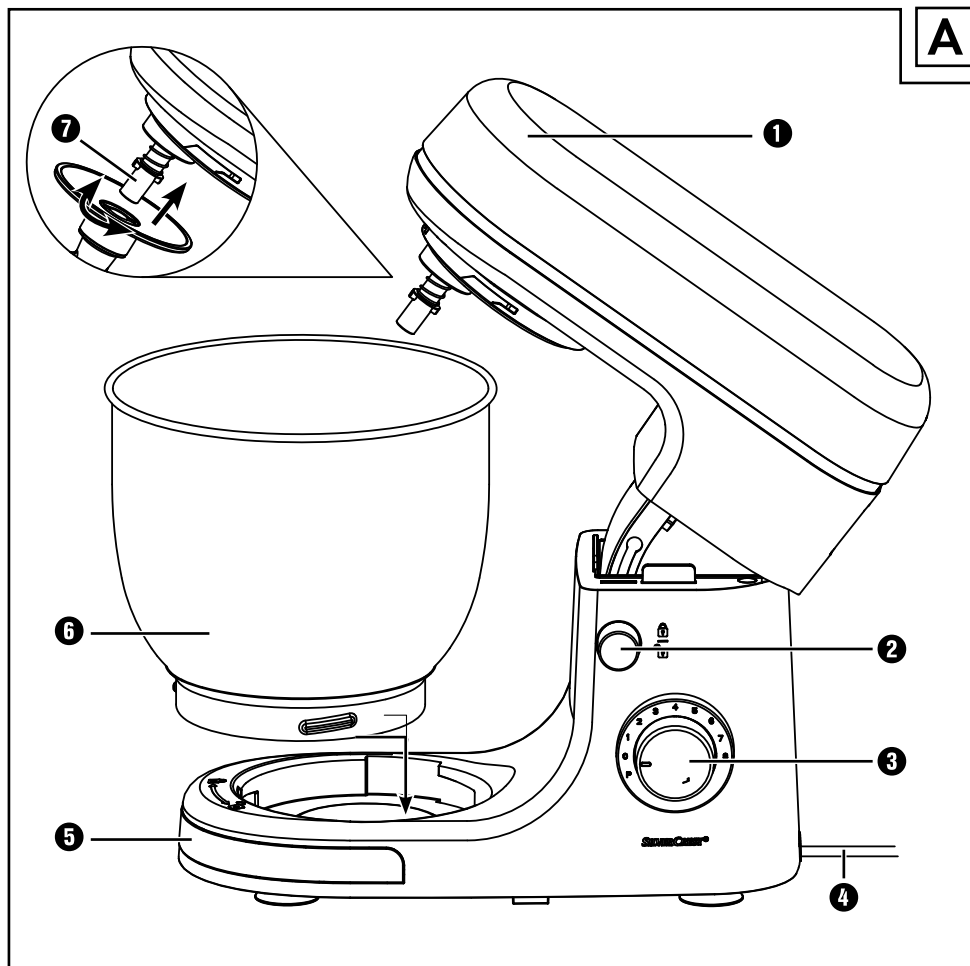
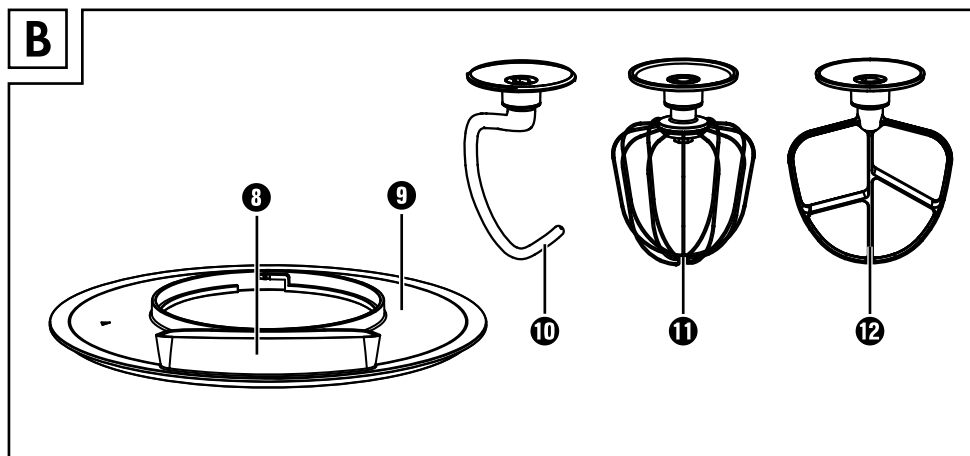
GB MT

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	21
PT	Manual de instruções	Página	39
GB / MT	Operating instructions	Page	59
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	77

A**B**

Índice

Introducción	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Indicaciones de seguridad	3
Uso previsto	5
Volumen de suministro	5
Descripción del aparato	5
Preparativos	5
Niveles de velocidad	6
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar y las varillas de mezcla	7
Montaje	7
Manejo	8
Cantidades de llenado recomendadas	9
Desmontaje	9
Limpieza y mantenimiento	9
Limpieza de la carcasa	10
Limpieza de los accesorios	10
Almacenamiento	10
Solución de fallos	10
Desecho	11
Desecho del aparato	11
Desecho del embalaje	11
Anexo	11
Características técnicas	11
Indicaciones sobre la Declaración UE de conformidad	12
Pedido de recambios	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	12
Asistencia técnica	14
Importador	14
Recetas	14
Receta básica de masa con levadura	14
Receta básica de masa quebrada	15
Receta básica de bizcocho sencillo	15
Receta básica de crepes	16
Galletas con pepitas de chocolate	16
Crumble de manzana con nueces	17
Minipanecillos sabrosos	17
Flammkuchen rápidas (pizzas muy finas)	18
Muffins de queso crema	18
Crema de mascarpone con frambuesas	19

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 su seguridad, uso y desecho. 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.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente por la tensión eléctrica que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡TENSIÓN ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
- No repare el aparato por su cuenta. Encomiende cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
- Para limpiar el aparato, o en caso de errores de funcionamiento, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al montar o desmontar los accesorios para evitar una activación accidental. Si se interrumpe el suministro de corriente eléctrica y el aparato sigue enchufado, ¡vuelve a ponerse en marcha!
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.

- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- No realice ningún cambio ni modificaciones en el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato apagado y el enchufe desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- Mientras el aparato esté en marcha, introduzca solo los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla.
- No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado para evitar lesiones y daños en el aparato.
- Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento durante más de 10 minutos seguidos. ¡Peligro de sobrecalentamiento! Después de 10 minutos de funcionamiento, deje que el aparato se enfríe durante un mínimo de 25 minutos.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para la preparación (amasado, removido, batido, mezcla) de alimentos en las cantidades habituales para el consumo doméstico (máx. cantidad de harina: 1000 g). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No utilice el aparato con fines comerciales ni industriales.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso privado en estancias cerradas y protegidas de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

¡ADVERTENCIA!

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

No realice modificaciones ni cambios en el aparato. Cualquier alteración, o el funcionamiento con accesorios distintos de los originales, supone un considerable riesgo de lesiones.

Volumen de suministro

Robot de cocina

Recipiente de mezcla con tapa

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Brazo basculante
- ❷ Botón de desencastre 
- ❸ Interruptor giratorio
- ❹ Cable de red
- ❺ Base
- ❻ Recipiente de mezcla
- ❼ Eje de accionamiento

Figura B:

- ❽ Boquilla de llenado
- ❾ Tapa
- ❿ Gancho amasador
- ⓫ Varillas de montar
- ⓬ Varillas de mezcla

Preparativos

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

Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Ideal para...
1-3	Gancho amasador ⑩ Varillas de mezcla ⑫	- Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
3-5	Varillas de mezcla ⑫	- Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura - Mezcla de masa quebrada
3-4	Gancho amasador ⑩	- Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
5-7	Varillas de mezcla ⑫	- Masa para tartas - Batido de mantequilla con azúcar - Masa para pastas
7-8	Varillas de montar ⑪	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batido de mantequilla hasta que quede espumosa
P	Gancho amasador ⑩ Varillas de montar ⑪ Varillas de mezcla ⑫	- Para incorporar frutas u otros ingredientes más sólidos en una masa. ① El interruptor giratorio ③ no encastra en esta posición; mantenga siempre el regulador giratorio ③ en esta posición durante poco tiempo.

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

Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

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

- 1) Pulse el botón de desencastre **2** 1 se desplaza hacia arriba.
- 2) Coloque el recipiente de mezcla **6** de forma que los encastrés del recipiente de mezcla **6** encajen en el alojamiento de la base **5**.
- 3) Gire el recipiente de mezcla **6** en sentido horario (preste atención a los símbolos  y  de la base **5**) de forma que quede encajado y bien fijado.

4) Si lo desea, monte la tapa **9**:

- Coloque la tapa **9** desde abajo en el brazo basculante **1** de forma que los encastrés de la tapa **9** encajen en los raíles del brazo basculante **1** (fig. 1/**1**). La flecha de la tapa **9** debe apuntar al símbolo  en el brazo basculante **1**:

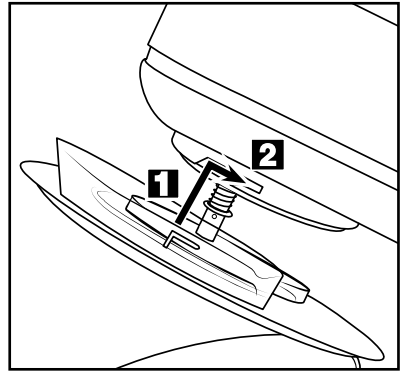


Fig. 1: montaje de la tapa **9**

- Para encastrarla, gire la tapa **9** en el sentido indicado por la flecha  de modo que el encastre encaje y la tapa **9** quede firmemente fijada (fig. 1/**2**).

5) Seleccione el accesorio **10** **11** **12** deseado:

- Las varillas de montar **11**; p. ej., para montar nata.
- Las varillas de mezcla **12**; p. ej., para mezclar masas de tartas o bizcochos.
- El gancho amasador **10** para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.

6) Monte el gancho amasador 10, las varillas de montar 11 o las varillas de mezcla 12 en el eje de accionamiento 7 (fig. 2) según la tarea que desee realizar:

- Coloque el gancho amasador 10, las varillas de montar 11 o las varillas de mezcla 12 (en lo sucesivo, el accesorio) en el eje de accionamiento 7 de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento 7 encajen en los alojamientos del accesorio 10 11 12 (fig. 2/1).
- Presione el accesorio 10 11 12 firmemente contra el eje de accionamiento 7 de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio 10 11 12 ligeramente en sentido antihorario (dirección 1) (fig. 2/2).
- Suelte el accesorio 10 11 12. Con esto, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento 7.

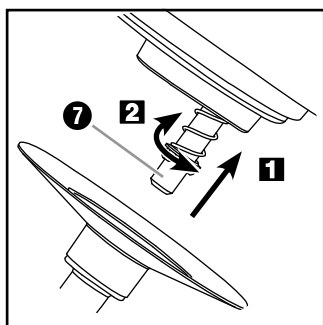


Fig. 2: montaje de los accesorios

Tras esto, el aparato estará completamente montado y podrá comenzar con el procesamiento de los ingredientes.

Manejo

- 1) Llene el recipiente de mezcla 6 con los ingredientes según las cantidades de llenado recomendadas en el capítulo

Cantidades de llenado recomendadas.

① ¡ATENCIÓN!

No sobrepase la cantidad máxima de llenado indicada.

De lo contrario, el aparato se sobrecargaría.

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

② INDICACIÓN

Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla 6, la masa aumentará de volumen o el movimiento la empujará ligeramente hacia arriba. Por este motivo, no llene nunca el recipiente de mezcla 6 hasta el borde. Observe la marca MAX del recipiente de mezcla 6.

- 2) Pulse el botón de desencastre 2 y desplace el brazo basculante 1 con la tapa 9 y el accesorio 10 11 12 montados hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 3) Ajuste el interruptor giratorio 3 en el nivel deseado (consulte el capítulo **Niveles de velocidad**).

Tras esto, el aparato procesará los ingredientes.

- 4) Apague el aparato con el interruptor giratorio 3 (posición "0") cuando se logre el resultado deseado.

Cantidades de llenado recomendadas

Cantidades de llenado	Cantidad mín. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de prepara- ción aprox. */nivel de velocidad	Cantidad máx. (suma de todos los ingre- dientes)	Tiempo de prepara- ción aprox. */nivel de velocidad
Masa con levadura	310 g	30 s/nivel 1 + 2:30 min/nivel 4	1670 g	1 min/nivel 1 + 4-5 min/nivel 4
Masa de bizcocho de mantequilla	200 g	1 min/nivel 5	1600 g	5 min/nivel 5
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	330 g	1:30 min/nivel 3	1000 g	3 min/nivel 3
Nata	200 ml	3 - 3:30 min/nivel 8	1300 ml	5:30 min/nivel 8
Claros de huevo (huevos de tamaño M)	3 unidades	6:00-7 min/nivel 8	15 unidades	3 min/nivel 8
* Los tiempos de preparación especificados son solo valores orientativos. Observe el proceso de preparación y aumente/disminuya el tiempo según sea necesario. No obstante, no supere la duración máxima de 10 minutos.				

Desmontaje

- 1) Pulse el botón de desencastre **2** .
- 2) Coloque el brazo basculante **1** en la posición superior.
- 3) Gire el recipiente de mezcla **6** en sentido antihorario y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo.
- 4) Retire el accesorio **10 11 12** del eje de accionamiento **7**; para ello, presione el accesorio **10 11 12** contra el eje de accionamiento **7** y gírelo al mismo tiempo en sentido horario (dirección .
- 5) Tras esto, podrá retirar el accesorio **10 11 12**.
- 6) Para retirar la tapa **9** del brazo basculante **1**, gírela hacia el símbolo  y tire de ella hacia abajo.

Tras esto, podrá limpiar el aparato y sus piezas (consulte el capítulo **Limpieza y mantenimiento**).

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO!

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



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

¡ATENCIÓN!

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

i INDICACIÓN

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

Limpieza de la carcasa

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

Limpieza de los accesorios

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

i INDICACIÓN



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

Almacenamiento

- Enrolle el cable de red **4** en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato (fig. 3):

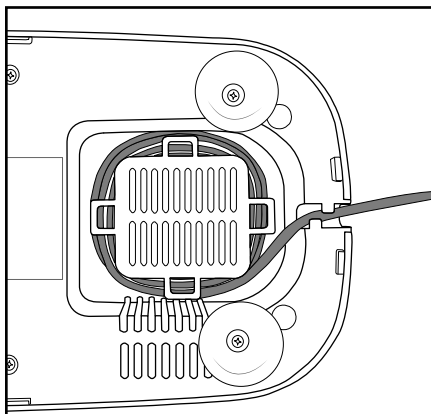


Fig. 3: enrollacables

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
 - Ajuste el interruptor giratorio **3** en la posición "0".
 - Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - Deje que el aparato se enfríe durante 25 minutos.
 - Si después de 25 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
 - Espere otros 15 minutos y vuelva a encenderlo.

Si no puede encenderse el aparato:

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

Si el aparato funciona con dificultad:

- Compruebe si se han superado las cantidades máximas especificadas para la masa.
- En caso necesario, retire algo de masa.
- Si el aparato funciona con dificultad incluso sin ingredientes en el recipiente de mezcla ❷, significa que está averiado. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho

Desecho del aparato



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.

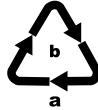
Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



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, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Tensión de alimentación: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Consumo de potencia: 650 W

Clase de aislamiento: II/□ (aislamiento doble)

Capacidad del recipiente de mezcla ❷: aprox. 5 l

Volumen útil del recipiente de mezcla ❷: aprox. 3,7 l

Cantidad máx. de llenado para masas con levadura: aprox. 1670 g

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

Duración de funcionamiento recomendada:

Si utiliza el gancho amasador ❶, las varillas de montar ❷ o las varillas de mezcla ❸, deje que el aparato se enfríe durante unos 25 minutos tras 10 minutos de funcionamiento. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones sobre la Declaración UE de conformidad

Este aparato cumple con los requisitos básicos y demás prescripciones relevantes de las siguientes directivas:

- Directiva europea de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión 2014/35/EU
- Directiva sobre diseño ecológico 2009/125/EC

Puede solicitarse la Declaración UE de conformidad completa al importador.



Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompernass.com** de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

① INDICACIÓN

Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.

Especifique siempre el número de artículo (IAN) 459987_2401 o 459988_2401 al realizar su pedido.

Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

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 o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 459987/459988_2401 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) 459987/459988_2401.

Asistencia técnica



Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 459987/459988_2401

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

① Indicación

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas sugerencias de recetas con su experiencia personal.

Receta básica de masa con levadura

Ingredientes

500 g de harina de trigo tipo 550

1 dado de levadura fresca

60 g de mantequilla

1 pizca de sal

200-250 ml de leche templada

2 huevos

Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla ⑥.
Amase con el gancho amasador ⑩ durante 1 minuto en el nivel 1 y, después, 5 minutos en el nivel 4. Deje fermentar la masa en el recipiente de mezcla ⑥ durante 40 minutos. Forme una bola con la masa.
- ◆ Extienda la masa sobre una bandeja de horno y cúbrala con los ingredientes deseados.
- ◆ Hornee la masa durante 25-35 minutos a 200 °C con calor arriba y abajo.

Receta básica de masa quebrada

Ingredientes

250 g de harina
125 g de mantequilla fría
1 pizca de sal
1 huevo
150 g de azúcar

Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6** y amase con las varillas de mezcla **12** durante aprox. 2-3 minutos en el nivel 3 para lograr una masa blanda.
- ◆ Meta la masa en el frigorífico durante 30 minutos.
- ◆ Precaliente el horno a 200 °C.
- ◆ Engrase el molde y espolvoree un poco de harina por encima.
- ◆ Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (hasta alcanzar un diámetro de aprox. 30 cm) e introduzca la masa en el molde.

i Indicación

Para que la masa quebrada conserve la forma durante el horneado, recomendamos hornearla en blanco:

Pinche la base de la masa quebrada con un tenedor o cualquier otro objeto puntiagudo. Coloque papel de horno sobre la masa. Añada legumbres secas, como guisantes, lentejas, alubias o garbanzos, sobre el papel de horno para evitar que la masa pierda su forma durante el horneado.

- ◆ Hornee la masa durante 15-20 minutos a 200 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Cuando la masa esté lista, retire las legumbres secas y el papel de horno. A continuación, condimente la base de la masa quebrada como desee, p. ej., con fresas frescas o una deliciosa crema.

Receta básica de bizcocho sencillo

Ingredientes

250 g de mantequilla
250 g de azúcar
1 sobre de azúcar vainillado
250 g de harina
4 huevos
½ sobre de impulsor químico

Preparación

- ◆ Introduzca la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Vaya añadiendo los huevos uno a uno y siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Engrase el molde (aprox. 30 cm) y añada la masa.
- ◆ Hornee la masa a 180 °C con calor arriba y abajo durante aprox. 50-60 minutos.

Receta básica de crepes

3 huevos

200 ml de leche

1 pizca de sal

250 g de harina de trigo

6 cucharadas de aceite

Preparación

- ◆ Introduzca los huevos, la leche y la sal en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Añada la harina y mézclelo todo hasta que quede una masa ligeramente espesa.
- ◆ En una sartén antiadherente, caliente 1 cucharada de aceite a fuego medio, vierta 1 cucharón de la masa en el aceite caliente e incline la sartén de un lado a otro para distribuir la masa de forma que quede una capa fina.
- ◆ Espere aprox. 1-2 minutos hasta que el crepe se dore y comience a solidificarse de forma que pueda soltarse de la sartén.
- ◆ Dele la vuelta y vuelva a dorarlo por el otro lado durante aprox. 1 minuto.
- ◆ Retire el crepe de la sartén y repita el proceso hasta gastar toda la masa.

i INDICACIÓN

Puede variar la masa básica añadiéndole arándanos, trocitos de manzana u otras frutas por medio de la función Pulse.

Galletas con pepitas de chocolate

200 g de mantequilla

125 g de azúcar moreno

1 sobre de azúcar vainillado

1 pizca de sal

200 g de harina de trigo tipo 405

1 cucharada de espesante (maicena)

1 cucharadita de impulsor químico

150 g de pepitas de chocolate negro

Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 150 °C con ventilador.
- ◆ Introduzca la mantequilla blanda, el azúcar, el azúcar vainillado y una pizca de sal en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede cremosa. A continuación, añada la harina, el espesante y el impulsor químico y mézclelo todo en el nivel 6 hasta formar una masa.
- ◆ Incorpore las pepitas de chocolate con ayuda de la función Pulse.
- ◆ Utilice una cucharilla para extraer porciones del tamaño aproximado de una nuez y distribúyalas por una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- ◆ Hornee las galletas durante unos 15 minutos hasta que los bordes se doren.
- ◆ Retire las galletas con pepitas de chocolate del horno y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Crumble de manzana con nueces

- 100 g de nueces picadas
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de canela
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 4 manzanas rojas
- 50 g de pasas

Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Introduzca la mantequilla, las nueces picadas, la harina, la canela, 75 g del azúcar, la sal y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6**. Mézclelo todo con las varillas de mezcla **12** durante aprox. 1-2 minutos en el nivel 3-5 de forma que quede con una consistencia desmigada.
- ◆ Lave las manzanas, córtelas en cuartos, descórzalas y córtelas en daditos.
- ◆ Mezcle las manzanas y las pasas con el resto del azúcar e introduzca la mezcla en un recipiente de horno engrasado. Distribuya la masa del crumble por encima desmenuzándola como si fueran migas.
- ◆ Hornee el crumble de manzana unos 30-35 minutos hasta que se dore.

Minipanecillos sabrosos

- 250 g de queso de untar tipo quark
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 8 cucharadas de leche
- 6 cucharadas de aceite
- 300 g de harina
- 1 sobre de impulsor químico
- 100 g de daditos de jamón
- 100 g de cebolla frita
- 100 g de queso rallado

Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con ventilador.
- ◆ Introduzca el queso quark, el azúcar, la sal, la leche, el aceite, la harina y el impulsor químico en el recipiente de mezcla **6** y amase durante unos 3 minutos en el nivel 3-4 con el gancho amasador **10** hasta formar una masa.
- ◆ Añada los daditos de jamón, la cebolla frita y el queso rallado e incorpórelos brevemente con la función Pulse hasta que queden bien distribuidos.
- ◆ Forme panecillos pequeños.
- ◆ Coloque los panecillos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno y hornéelos a 180 °C unos 25-30 minutos.

Flammkuchen rápidas (pizzas muy finas)

600 g de harina de trigo
400 ml de agua
1 pizca de sal
4 cucharadas de aceite
1 manojo de cebolletas
200 g de crème fraîche (crema agria)
1 pizca de pimienta negra molida
125 g de daditos de panceta

Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 250 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Introduzca la harina, el agua, la sal y el aceite en el recipiente de mezcla ❹ y amase durante unos 4 minutos en el nivel 4 con el gancho amasador ❶ hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Divida la masa en dos porciones y déjela reposar unos 15 minutos.
- ◆ Mientras tanto, lave las cebolletas y córtelas en aritos finos.
- ◆ Mezcle la crème fraîche con la pimienta y un poco de sal.
- ◆ Después del reposo, extienda cada una de las dos bolas de masa de forma uniforme sobre un papel de horno y, a continuación, colóquelas con el papel de horno sobre una bandeja de horno.
- ◆ Unte la mezcla de crème fraîche sobre las masas y cúbrala con los aritos de cebolleta y los daditos de panceta.
- ◆ A continuación, introduzca las flammkuchen en el horno una después de la otra y dórelas durante unos 15 minutos hasta que queden crujientes.
- ◆ Antes de servir las, condiméntelas con pimienta.

Muffins de queso crema

4 huevos
250 g de azúcar
1 vaina de vainilla
200 g de queso crema o mascarpone
325 g de harina
1 sobre de impulsor químico
125 g de mantequilla derretida
250 g de frambuesas (congeladas o frescas)

Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Bata los huevos con el azúcar y los granos de vainilla raspados de la vaina durante unos 3 minutos con las varillas de mezcla ❷ en el nivel 6 hasta que quede una mezcla espumosa.
- ◆ Añada el queso crema (o mascarpone) y mézclelo todo bien en el nivel 4.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico y vuelva a mezclarlo todo brevemente en el nivel 4.
- ◆ Añada la mantequilla derretida y las frambuesas, mézclelo todo durante unos 2 minutos en el nivel 4 y vierta la mezcla en los moldes para muffins.
- ◆ Hornee los muffins a 180 °C con calor arriba y abajo durante unos 25 minutos.

❶ Indicación

Si se utilizan frambuesas congeladas, pueden añadirse a la masa sin descongelar. El tiempo de horneado no cambia.

Crema de mascarpone con frambuesas

300 g de frambuesas congeladas

125 g de bizcochos de soletilla

200 g de nata para montar

300 g de queso de untar tipo quark
(desnatado)

200 g de mascarpone

80 g de azúcar

2 sobres de azúcar vainillado

Los granos de una vaina de vainilla

50 ml de leche

Raspas de chocolate para decorar

Preparación

- ◆ Descongele las frambuesas.
- ◆ Monte la nata durante unos 3 minutos en el nivel 8 con las varillas de montar **11**.
- ◆ Añada los granos de vainilla, el queso quark desnatado, el azúcar, el mascarpone, el azúcar vainillado y la leche a la nata y bátalo todo cuidadosamente en el nivel 4.
- ◆ Dentro del recipiente donde desee servir el postre, alterne la crema de mascarpone, las frambuesas y los bizcochos de soletilla formando distintas capas.
- ◆ Meta el recipiente en el frigorífico.
- ◆ Antes de servir el postre, distribuya las raspas de chocolate por encima.

Indice

Introduzione	22
Avvertenze e simboli utilizzati	22
Avvertenze di sicurezza	23
Uso conforme	25
Materiale in dotazione	25
Descrizione dell'apparecchio	25
Preparativi	25
Livelli di velocità	26
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	26
Montaggio	26
Uso	28
Quantità di riempimento consigliate.	28
Smontaggio	29
Pulizia e manutenzione	29
Pulizia dell'alloggiamento.	29
Pulizia degli accessori	29
Conservazione	30
Risoluzione dei guasti	30
Smaltimento	30
Smaltimento dell'apparecchio	30
Smaltimento dell'imballaggio	31
Appendice	31
Dati tecnici	31
Note sulla dichiarazione di conformità CE.	31
Ordinazione di pezzi di ricambio	31
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	32
Assistenza.	33
Importatore.	33
Ricette	34
Pasta lievitata (ricetta base)	34
Pasta frolla (ricetta base)	34
Torta (ricetta base)	35
Crêpe (ricetta base)	35
Biscotti al cioccolato.	36
Sbriciolata di mele con noci.	36
Mini panini sostanziosi.	37
Torta flambée veloce	37
Tortine al formaggio cremoso.	38
Crema al mascarpone con lamponi.	38

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, sull'uso e sullo 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.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questi simboli e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata dovuta a tensione elettrica che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: Protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.
	Utilizzare l'apparecchio solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

⚠ ⚡ PERICOLO! TENSIONE ELETTRICA!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.

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

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio!
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti in funzionamento continuo. Pericolo di surriscaldamento! Dopo 10 minuti di funzionamento continuo farlo raffreddare per almeno 25 minuti.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente ad elaborare (impastare, mescolare, miscelare cibi in piccole quantità (quantità di farina massima 1000 g). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo a fini commerciali!

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto!

AVVERTENZA!

L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

Non apportare cambiamenti o modifiche all'apparecchio! Esse, come pure il funzionamento con accessori non originali, comportano notevoli pericoli di lesioni!

Materiale in dotazione

Robot da cucina

Ciotola con coperchio

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

NOTA

Subito dopo aver estratto il prodotto dalla confezione, controllare se il materiale in dotazione è completo e integro. Se necessario, rivolgersi all'assistenza clienti (vedere il capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Braccio girevole
- ❷ Tasto di sblocco 
- ❸ Interruttore rotante
- ❹ Cavo di alimentazione
- ❺ Base
- ❻ Ciotola
- ❼ Asse motore

Figura B:

- ❽ Bocchetta di riempimento
- ❾ Coperchio
- ❿ Gancio da impasto
- ⓫ Frusta
- ⓬ Frullino

Preparativi

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

Livelli di velocità

Livello	Impiego	Adatto per ...
1 - 3	Gancio da impasto ⑩ Frullino ⑫	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
3 - 5	Frullino ⑫	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata - Mescolamento di pasta frolla
3 - 4	Gancio da impasto ⑩	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di impasto spesso
5 - 7	Frullino ⑫	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
7 - 8	Frusta ⑪	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a spuma del burro
P	Gancio da impasto ⑩ Frusta ⑪ Frullino ⑫	- Incorporare frutta o altri ingredienti solidi ad un impasto ❗ L'interruttore rotante ③ non si innesta in questa posizione, mantenere l'interruttore rotante ③ in questa posizione solo brevemente.

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

Montaggio

⚠ AVVERTENZA!

Durante il funzionamento non toccare mai la ciotola ⑥. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!

Sostituire gli accessori solo a motore fermo. Dopo lo spegnimento, il motore continua a girare per breve tempo.

Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

❗ ATTENZIONE!

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

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

- 1) Premere il tasto di sblocco **2** . Il braccio girevole **1** si sposta verso l'alto.
- 2) Inserire la ciotola **6** in modo tale che i fermi della ciotola **6** si inseriscano nell'incavo della base **5**.
- 3) Ruotare la ciotola **6** in senso orario (v. simboli  e  presenti sulla base **5**) in modo da bloccarla e inserirla saldamente.
- 4) Se lo si desidera, montare il coperchio **9**:
 - Spingere il coperchio **9** dal basso sul braccio girevole **1** in modo che i fermi del coperchio **9** si innestino nelle guide del braccio girevole **1** (fig. 1 / **1**). La freccia sul coperchio **9** deve indicare il simbolo  sul braccio girevole **1**:

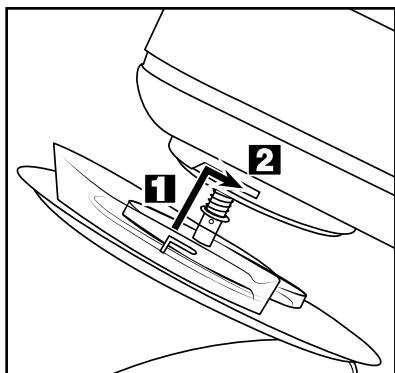


Fig. 1: montaggio del coperchio **9**

- Per bloccare il coperchio **9** ruotarlo nel senso della freccia , in modo che il fermo si innesti e il coperchio **9** resti ben saldo (fig. 1 / **2**).

- 5) Scegliere l'inserto **10 11 12** adatto:
 - la frusta **11** ad es. per montare la panna.
 - il frullino **12** ad es. per lavorare impasti.
 - il gancio da impasto **10** per impastare impasti densi, ad es. pasta lievitata.
- 6) A seconda del lavoro da svolgere, montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7** (fig. 2):
 - Applicare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** (di seguito denominati "inserto") all'asse motore **7** in modo tale che entrambi i perni di metallo dell'asse motore **7** si inseriscano negli incavi dell'inserto **10 11 12** (fig. 2 / **1**).
 - Premere saldamente l'inserto **10 11 12** sull'asse motore **7** in modo da comprimere la molla e ruotare nel contempo l'inserto **10 11 12** leggermente in senso antiorario (direzione ) (fig. 2 / **2**).
 - Quindi rilasciare l'inserto **10 11 12**. A questo punto, l'inserto è saldamente fissato all'asse motore **7**.

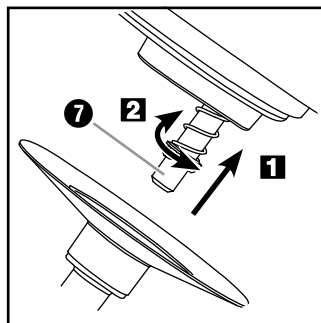


Fig. 2: montaggio degli accessori

L'apparecchio è ora montato e si può iniziare a lavorare gli ingredienti

Uso

1) Versare gli ingredienti nella ciotola ❹ attenendosi alle quantità di riempimento consigliate al capitolo **Quantità di riempimento consigliate**.

⚠ **ATTENZIONE!**

Non superare le quantità massime indicate. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi.

Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

ℹ **NOTA**

Ricordare che durante il procedimento di impasto o miscelazione, l'impasto presente nella ciotola ❹ aumenta di volume o viene spinto un poco verso l'alto dal movimento. Non riempire quindi mai la ciotola ❹ fino al bordo! Rispettare il segno MAX della ciotola ❹.

- 2) Premere il tasto di sblocco ❷  e spostare verso il basso in posizione di lavoro il braccio orientabile ❶ con il coperchio ❸ montato e con l'inserto ❿ ⓫ ⓬.
- 3) Portare l'interruttore rotante ❸ sul livello desiderato (vedere il capitolo **Livelli di velocità**).

A questo punto l'apparecchio lavora gli ingredienti.

- 4) Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante ❸ (posizione "0").

Quantità di riempimento consigliate

Quantità di riempimento	Quantità min. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione approssimativo* / livello di velocità	Quantità max. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione approssimativo* / livello di velocità
Pasta lievitata	310 g	30 sec. / livello 1 + 2:30 min. / livello 4	1670 g	1 min. / livello 1 + 4 - 5 min. / livello 4
Impasto per dolci	200 g	1 minuto / livello 5	1600 g	5 minuti / livello 5
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	330 g	1:30 minuti / livello 3	1000 g	3 minuti / livello 3
Panna	200 ml	3 - 3:30 minuti / livello 8	1300 ml	5:30 minuti / livello 8
Albume d'uovo (uova di taglia M)	3 unità	6:00 - 7 minuti / livello 8	15 unità	3 minuti / livello 8

* I tempi di lavorazione indicati sono valori orientativi. Osservare il processo di lavorazione e aumentare o ridurre il tempo in base alle proprie esigenze. Tuttavia non superare il tempo di funzionamento massimo di 10 minuti.

Smontaggio

- 1) Premere il tasto di sblocco **2** .
- 2) Portare il braccio girevole **1** nella posizione più alta.
- 3) Togliere la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 4) Per rimuovere l'inserto **10 11 12** dall'asse motore **7**, spingere l'inserto **10 11 12** contro l'asse motore **7** e ruotarlo contemporaneamente in senso orario (direzione .
- 5) Poi è possibile rimuovere l'inserto **10 11 12**.
- 6) Togliere il coperchio **9** dal braccio girevole **1** ruotandolo nella direzione  e staccandolo verso il basso.

A questo punto si possono pulire l'apparecchio e le sue parti (vedere il capitolo **Pulizia e manutenzione**).

Pulizia e manutenzione

PERICOLO!

Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!

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

ATTENZIONE!

Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. In quanto possono danneggiare le superfici.

NOTA

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

Pulizia dell'alloggiamento

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

Pulizia degli accessori

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

NOTA



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

Conservazione

- Avvolgere il cavo di alimentazione ④ intorno all'avvolgicavo del lato inferiore dell'apparecchio (fig. 3):

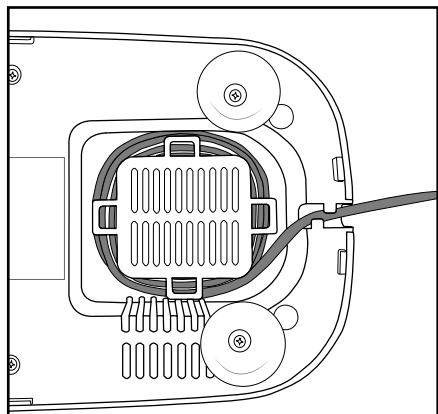


Fig. 3: avvolgicavo

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

Risoluzione dei guasti

Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

- L'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
 - Portare l'interruttore rotante ③ su "0".
 - Staccare la spina dalla presa.
 - Fare raffreddare l'apparecchio per 25 minuti.
 - Se dopo i 25 minuti l'apparecchio non si è ancora raffreddato completamente, non si accende.
 - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

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

Se l'apparecchio funziona con difficoltà:

- Controllare se sono state superate le quantità massime di impasto indicate.
- Eventualmente togliere un poco di impasto.
- Se l'apparecchio dovesse funzionare con difficoltà anche senza ingredienti nella ciotola ⑥, vuol dire che c'è un guasto. Rivolgersi all'assistenza clienti (vedere il capitolo **Assistenza**).

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



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.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



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.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Assorbimento di potenza: 650 W

Classe di protezione: II/□ (isolamento doppio)

Capienza della ciotola **6**: circa 5 l

Volume utile della ciotola **6**: circa 3,7 l

Quantità max. di riempimento per pasta lievitata: circa 1670 g

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

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Quando si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** o frullino **12**, dopo 10 minuti di funzionamento lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 25 minuti. Se si supera questo tempo di funzionamento, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

Note sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti di base e alle altre norme rilevanti

- della direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/EU
- della direttiva bassa tensione 2014/35/EU
- della direttiva ecodesign 2009/125/EC.

La dichiarazione di conformità CE completa è disponibile presso l'importatore.



Ordinazione di pezzi di ricambio

È possibile ordinare pezzi di ricambio per questo prodotto comodamente su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/ il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

NOTA

Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.

Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 459987_2401 o 459988_2401.

Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

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, 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) 459987/459988_2401 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) 459987/459988_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 459987/459988_2401

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.kompennass.com

Ricette

Nota

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Pasta lievitata (ricetta base)

Ingredienti

500 g di farina di frumento tipo 0

1 cubetto di lievito fresco

60 g di burro

1 pizzico di sale

200 - 250 ml di latte tiepido

2 uova

Preparazione

- ◆ Versare tutti gli ingredienti nella ciotola . Impastare il tutto con il gancio da impasto  per circa 1 minuto alla velocità 1, quindi per 5 minuti alla velocità 4. Fare lievitare nella ciotola  per 40 minuti. Formare una palla con l'impasto.
- ◆ Stendere l'impasto su una teglia da forno e condire a piacimento.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25 - 35 minuti.

Pasta frolla (ricetta base)

Ingredienti

250 g di farina

125 g di burro freddo

1 pizzico di sale

1 uovo

150 g di zucchero

Preparazione

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

Nota

Affinché la pasta frolla mantenga la forma durante la cottura nel forno, si consiglia la cosiddetta "cottura alla cieca":

Bucherellare la superficie della pasta frolla con una forchetta o un altro oggetto appuntito. Posizionare un foglio di carta da forno sull'impasto. Disporre sulla carta da forno legumi secchi come piselli, lenticchie, fagioli o ceci. Essi impediscono che l'impasto cambi forma durante la cottura.

- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 15 - 20 minuti.
- ◆ Quando l'impasto è cotto, togliere i legumi e la carta da forno. Farcire la superficie della pasta frolla come desiderato, ad es. con fragole fresche o una gustosa crema.

Torta (ricetta base)

Ingredienti

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

Preparazione

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

Crêpe (ricetta base)

- 3 uova
- 200 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 250 g di farina di frumento
- 6 cucchiaini di olio

Preparazione

- ♦ Mettere nella ciotola **6** le uova, il latte e il sale e montare con il frullino **12** alla velocità 3 - 5.
- ♦ Aggiungere la farina e mescolare finché l'impasto non risulterà leggermente denso.
- ♦ Scaldare un cucchiaino di olio in una padella antiaderente a fiamma media, versare un mestolo di impasto nell'olio caldo e distribuirlo in uno strato sottile inclinando la padella.
- ♦ Dorare la crêpe per circa 1 - 2 minuti finché non comincia a solidificarsi staccandosi dal fondo.
- ♦ Girare e dorare dall'altro lato per circa 1 minuto.
- ♦ Mettere da parte la crêpe cotta e ripetere il procedimento fino ad utilizzare tutto l'impasto.

i NOTA

È possibile variare l'impasto di base incorporandovi mirtilli, mele a pezzetti o altra frutta con l'aiuto della funzione Pulse.

Biscotti al cioccolato

200 g di burro
125 g di zucchero di canna
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
200 g di farina di frumento tipo 00
1 cucchiaino di amido alimentare
1 cucchiaino di lievito in polvere
150 g di gocce di cioccolato fondente

Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 150 °C con ventilazione.
- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro ammorbidito, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale e mescolare il tutto con il frullino **12** a velocità 3 - 5 fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere poi la farina, l'amido alimentare e il lievito in polvere e lavorare tutto a velocità 6 fino ad ottenere un impasto.
- ◆ Incorporare le gocce di cioccolato con l'aiuto della funzione Pulse.
- ◆ Con l'aiuto di un cucchiaino, ricavare dall'impasto porzioni grandi all'incirca come una noce e distribuirle su una teglia ricoperta di carta da forno.
- ◆ Cuocere al forno per circa 15 minuti finché i bordi dei biscotti non si dorano.
- ◆ Togliere dal forno i biscotti al cioccolato e farli raffreddare su una griglia da cucina.

Sbriciolata di mele con noci

100 g di noci tritate
100 g di burro
100 g di farina di frumento
1/2 cucchiaino di cannella
125 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di zucchero vanigliato
4 mele rosse
50 g di uva passa

Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, le noci tritate, la farina, cannella, 75 g di zucchero, sale e zucchero vanigliato. Lavorare il tutto con il frullino **12** per circa 1 - 2 minuti alla velocità 3 - 5 per ottenere granelli di impasto.
- ◆ Lavare le mele, dividerle in quattro, privarle del torsolo e tagliarle a cubetti.
- ◆ Mescolare le mele con l'uva passa e il resto dello zucchero in uno stampo per sformati. Distribuirvi sopra l'impasto a granelli.
- ◆ Dorare la sbriciolata di mele nel forno per circa 30 - 35 minuti.

Mini panini sostanziosi

250 g di quark
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
8 cucchiaini di latte
6 cucchiaini di olio
300 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
100 g di prosciutto a dadini
100 g di cipolle fritte
100 g di formaggio grattugiato

Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con ventilazione.
- ◆ Mettere il quark, il sale, il latte, l'olio, la farina e il lievito in polvere nella ciotola **6** e lavorarli con il gancio da impasto **10** per circa 3 minuti a velocità 3 -4 fino ad ottenere un impasto.
- ◆ Aggiungere il prosciutto a dadini, le cipolle fritte e il formaggio e incorporarli con l'aiuto della funzione Pulse fino ad amalgamare tutto uniformemente.
- ◆ Formare piccoli panini.
- ◆ Disporre i panini su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerli a 180 gradi per circa 25 - 30 minuti.

Torta flambée veloce

600 g di farina di frumento
400 ml di acqua
Un pizzico di sale
4 cucchiaini di olio
1 mazzetto di cipollotti
200 g di crème fraîche
1 pizzico di pepe nero macinato
125 g di prosciutto a dadini

Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 250 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Mettere la farina, l'acqua, il sale e l'olio nella ciotola **6** e mescolare il tutto per circa 4 minuti con il gancio da impasto **10** a velocità 4 fino ad ottenere un impasto liscio.
- ◆ Dividere l'impasto in due parti e lasciarlo riposare per circa 15 minuti.
- ◆ Frattanto lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili.
- ◆ Mescolare la crème fraîche con il pepe e con un poco di sale.
- ◆ Una volta che le due palle di impasto hanno riposato, stenderle uniformemente su carta da forno e poi collocarle insieme alla carta da forno su teglie.
- ◆ Spalmare la crème fraîche sugli impasti e guarnire con anelli di cipolla e dadini di prosciutto.
- ◆ A questo punto cuocere le torte flambée nel forno una dopo l'altra per circa 15 minuti finché non diventano croccanti e dorate.
- ◆ Prima di servire, insaporire con pepe.

Tortine al formaggio cremoso

4 uova

250 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

200 g di formaggio fresco o mascarpone

325 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

125 g di burro fuso

250 g di lamponi (surgelati o freschi)

Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Utilizzando il frullino 12, montare a neve le uova con lo zucchero e il baccello di vaniglia raschiato a velocità 6, per circa 3 minuti.
- ◆ Aggiungere il formaggio fresco (o il mascarpone) e incorporarli bene a velocità 4.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e incorporarli brevemente a velocità 4.
- ◆ Aggiungere il burro fuso e i lamponi, mescolarli per circa 2 minuti a velocità 4 e versare il tutto in formine per tortine.
- ◆ Cuocere le tortine a 180 °C per circa 25 minuti con riscaldamento superiore e inferiore.

Nota

Se si usano lamponi surgelati, è anche possibile aggiungerli ghiacciati all'impasto. Il tempo di cottura non cambia.

Crema al mascarpone con lamponi

300 g di lamponi surgelati

125 g di savoiardi

200 g di panna da montare

300 g di quark (quark magro)

200 g di mascarpone

80 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

La polpa di un baccello di vaniglia

50 ml di latte

Scaglie di cioccolato per decorare

Preparazione

- ◆ Fare scongelare i lamponi.
- ◆ Montare bene la panna per circa 3 minuti e mezzo a velocità 8 con il frusta 11.
- ◆ Aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il quark magro, lo zucchero, il mascarpone, lo zucchero vanigliato e il latte alla panna e mescolare con cautela a velocità 4.
- ◆ Disporre in una ciotola strati alternati di crema al mascarpone con lamponi e savoiardi.
- ◆ Mettere in frigo.
- ◆ Prima di servire cospargervi le scaglie di cioccolato.

Índice

Introdução	40
Indicações de aviso e símbolos utilizados	40
Instruções de segurança	41
Utilização correta	43
Conteúdo da embalagem	43
Descrição do aparelho	43
Preparações	43
Níveis de velocidade	44
Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador	44
Montar	44
Operação.	46
Quantidades de enchimento recomendadas	46
Desmontar	47
Limpeza e conservação	47
Limpar o corpo do aparelho	47
Limpar os acessórios.	47
Armazenamento	48
Resolução de falhas	48
Eliminação	48
Eliminação do aparelho	48
Eliminação da embalagem.	49
Anexo	49
Dados técnicos.	49
Indicações relativas à Declaração UE de Conformidade	49
Encomendar peças sobresselentes.	50
Garantia da Kompernass Handels GmbH.	50
Assistência Técnica.	52
Importador	52
Receitas	52
Receita básica de massa lêveda	52
Receita básica de massa quebrada	53
Receita básica de massa de bolo simples	53
Receita básica de panquecas	54
Cookies de chocolate.	54
Crumble de maçã com nozes.	55
Pãezinhos substanciais.	55
Tarte flambée rápida	56
Muffins de queijo creme.	56
Creme de mascarpone com framboesas	57

Introdução

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

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com estes símbolos e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente devido a tensão elétrica que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Tensão/corrente alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado entre peças sob tensão e acessíveis a serem tocadas.
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água!
	Adequado para lavagem na máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! TENSÃO ELÉTRICA!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- Não execute qualquer tipo de alterações ou modificações no aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- Substitua os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado e a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado!
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes a preparar na taça.
- Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento, para evitar ferimentos e danos no aparelho.
- Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. A este respeito, tenha atenção ao capítulo "Limpeza e conservação".

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes! Perigo de sobreaquecimento!
- Nunca introduza ingredientes quentes no aparelho!
- Nunca utilize o aparelho por mais de 10 minutos em funcionamento contínuo. Perigo de sobreaquecimento! Após 10 minutos de funcionamento contínuo, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 25 minutos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para processar (amassar, misturar, mexer) alimentos em quantidades domésticas normais (quantidade máx. de farinha 1000 g).

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais!

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

AVISO!

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Não execute qualquer tipo de modificações ou alterações no aparelho! Estas, ou a utilização de peças não originais, acarretam um elevado risco de lesões!

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Taça com tampa

Amassador

Batedor de claras

Misturador

Manual de instruções

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Braço giratório
- ❷ Botão de desbloqueio 
- ❸ Botão rotativo
- ❹ Cabo de alimentação
- ❺ Base
- ❻ Taça
- ❼ Eixo de acionamento

Figura B:

- ❽ Dispositivo de enchimento
- ❾ Tampa
- ❿ Amassador
- ⓫ Batedor de claras
- ⓬ Misturador

Preparações

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

Níveis de velocidade

Nível	Acessório	adequado para ...
1 - 3	Amassador ⑩ Misturador ⑫	- Amassar e misturar massa densa ou ingredientes mais sólidos
3 - 5	Misturador ⑫	- Misturar massa espessa para bolos - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda - Misturar massa quebrada
3 - 4	Amassador ⑩	- Amassar massa lêveda - Amassar massa espessa para bolos
5 - 7	Misturador ⑫	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
7 - 8	Batedor de claras ⑪	- Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga até ficar cremosa
P	Amassador ⑩ Batedor de claras ⑪ Misturador ⑫	- para misturar fruta ou outros ingredientes mais sólidos numa massa ⓘ O botão rotativo ③ não fica fixo nesta posição, mantenha-o sempre apenas durante um breve momento nesta posição.

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

Montar

⚠ AVISO!

Nunca toque no interior da taça ⑥ durante o funcionamento! Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!

Mude os acessórios apenas com o eixo de acionamento imobilizado! O eixo de acionamento continua a funcionar durante alguns segundos depois de desligado.

Em caso de falha, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida do aparelho.

ⓘ ATENÇÃO!

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

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

- 1) Prima o botão de desbloqueio **2** .
O braço giratório **1** desloca-se para cima.
- 2) Coloque a taça **6** de modo que os dispositivos de fixação da taça **6** encaixem no entalhe da base **5**.
- 3) Rode a taça **6** no sentido dos ponteiros do relógio (ver símbolos  e  na base **5**), de modo que fique bloqueada e bem fixa.
- 4) Se desejar, monte a tampa **9**:
 - Coloque a tampa **9** por baixo no braço giratório **1**, de modo que as patilhas de fixação na tampa **9** encaixem nos entalhes do braço giratório **1** (fig. 1 / **1**). A seta na tampa **9** deve apontar para o símbolo  no braço giratório **1**:

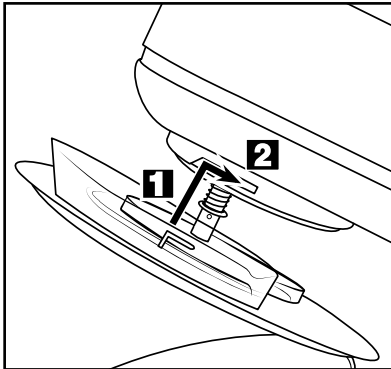


Fig. 1: Montagem da tampa **9**

- Para bloquear, rode a tampa **9** no sentido da seta , de forma a que a patilha de fixação encaixe e a tampa **9** fique bem fixa (fig. 1 / **2**).
- 5) Selecione o acessório **10 11 12** adequado:
 - o batedor de claras **11** para, p. ex., bater natas,

- o misturador **12** para, p. ex., misturar massa para bolos,
 - o amassador **10** para amassar massa compacta, p. ex. massa lêveda.
- 6) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** sobre o eixo de acionamento **7** (fig. 2):
 - Encaixe o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** (seguidamente designado por "acessório") sobre o eixo de acionamento **7**, de modo que os dois pinos de metal do eixo de acionamento **7** encaixem nos entalhes do acessório **10 11 12** (fig.2 / **1**).
 - Pressione o acessório **10 11 12** firmemente sobre o eixo de acionamento **7**, de modo que a mola fique comprimida e rode um pouco o acessório **10 11 12** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido ) (fig. 2 / **2**).
 - Solte o acessório **10 11 12**. Este está agora bem fixo no eixo de acionamento **7**.

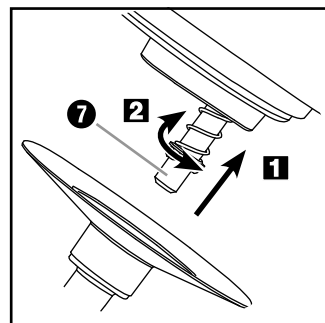


Fig. 2: Montagem dos acessórios

O aparelho está agora montado e poderá começar a processar os ingredientes

Operação

1) Coloque os ingredientes na taça ❹, tendo em atenção as quantidades de enchimento recomendadas no capítulo **Quantidades de enchimento recomendadas**.

❗ ATENÇÃO!

Não ultrapasse as quantidades de enchimento máximas indicadas!

Caso contrário, o aparelho fica sobrecarregado.

Se o aparelho funcionar com dificuldade: desligar o aparelho, retirar metade da massa e amassar cada metade separadamente.

❗ NOTA

Lembre-se de que, ao amassar ou misturar a massa na taça ❹, a massa aumenta de volume ou é ligeiramente empurrada para cima devido ao movimento. Por esta razão, nunca encha a taça ❹ até cima! Tenha em atenção a marcação MAX na taça ❹.

2) Pressione o botão de desbloqueio ❷ e desloque o braço giratório ❶, com a tampa ❸ montada e o acessório ❶❶ ❶❷, para baixo, para a posição de trabalho.

3) Coloque o botão rotativo ❸ no nível desejado (ver capítulo **Níveis de velocidade**).

O aparelho processa então os ingredientes.

4) Desligue o aparelho no botão rotativo ❸ (posição "0"), quando tiver obtido o resultado desejado.

Quantidades de enchimento recomendadas

Quantidades de enchimento	Quantidade mín. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação aprox.* / Nível de velocidade	Quantidade máx. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação aprox.* / Nível de velocidade
Massa lêveda	310 g	30 seg. / nível 1 + 2:30 min. / nível 4	1670 g	1 min. / nível 1 + 4 - 5 min. / nível 4
Massa de pão de ló	200 g	1 minuto / nível 5	1600 g	5 minutos / nível 5
Massa compacta (p. ex. massa quebrada)	330 g	1:30 minutos / nível 3	1000 g	3 minutos / nível 3
Natas	200 ml	3 - 3:30 minutos / nível 8	1300 ml	5:30 minutos / nível 8
Claras de ovo (ovos tamanho M)	3 unidades	6:00 - 7 minutos / nível 8	15 unidades	3 minutos / nível 8

* 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 máximo de 10 minutos.

Desmontar

- 1) Prima o botão de desbloqueio ② $\frac{a}{a}$.
- 2) Coloque o braço giratório ① na posição mais elevada.
- 3) Retire a taça ⑥, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levantando-a.
- 4) Retire o acessório ⑩ ⑪ ⑫ do eixo de acionamento ⑦, pressionando o acessório ⑩ ⑪ ⑫ contra o eixo de acionamento ⑦ e rodando simultaneamente no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ①).
- 5) Pode então retirar o acessório ⑩ ⑪ ⑫.
- 6) Retire a tampa ⑨ do braço giratório ①, rodando-a no sentido ② e puxando para baixo.

Pode então limpar o aparelho e lavar as suas peças (ver capítulo **Limpeza e conservação**).

Limpeza e conservação

⚠ ⚠ **PERIGO!**

Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

⚠ **ATENÇÃO!**

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

① **NOTA**

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

Limpar o corpo do aparelho

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

Limpar os acessórios

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

① **NOTA**



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

Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação ④ em torno do dispositivo de enrolamento do cabo, na parte de baixo do aparelho (fig. 3):

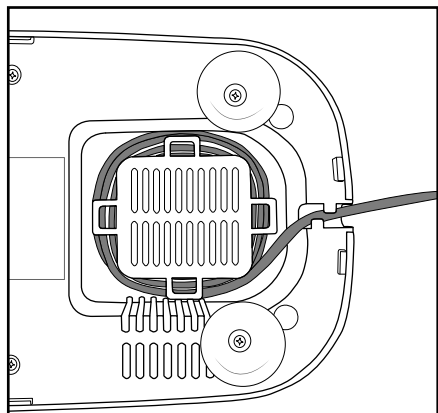


Fig. 3: Dispositivo de enrolamento do cabo

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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

- O aparelho sobreaqueceu e a desativação automática de segurança foi ativada.
 - Colocar o botão rotativo ③ na posição "0".
 - Retirar a ficha da tomada.
 - Deixar arrefecer o aparelho durante 25 minutos.
 - Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 25 minutos, continuará a não funcionar.
 - Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

Quando não é possível ligar o aparelho:

- Verifique se a ficha elétrica está ligada à tomada.
- Verifique se o braço giratório ① se encontra na posição correta.

Quando o aparelho funciona com dificuldade:

- Verifique se as quantidades máximas de enchimento de massa foram excedidas.
- Se necessário, remova alguma massa.
- Se, sem ingredientes na taça ⑥, o aparelho continuar a funcionar com dificuldade, isso significa que existe uma avaria. Contacte a Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contêntor 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.

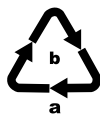
A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

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.

Anexo

Dados técnicos

Tensão de rede elétrica: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Consumo de energia: 650 W

Classe de proteção: II /  (isolamento duplo)

Capacidade da taça **6**: aprox. 5 l

Volume útil da taça **6**: aprox. 3,7 l

Quantidade máx. de enchimento de massa lêveda: aprox. 1670 g

Quantidade máx. de enchimento de massa para bolos: aprox. 1600 g

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Após utilizar o aparelho com o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12**, durante 10 minutos, deixe-o arrefecer durante aprox. 25 minutos. Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento.

Indicações relativas à Declaração UE de Conformidade

Este aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos fundamentais e outras disposições relevantes

- da Diretiva 2014/30/EU relativa à Compatibilidade Eletromagnética,
- da Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/EU
- da Diretiva Ecodesign 2009/125/EC.

Pode obter a versão completa da Declaração UE de Conformidade junto do importador.



Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em www.kompernass.com.



Leia o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página de Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i NOTA

Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.

Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 459987_2401 ou 459988_2401.

Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

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) 459987/459988_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) 459987/459988_2401.

Assistência Técnica

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

IAN 459987/459988_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

i Nota

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

Receita básica de massa lêveda

Ingredientes

500 g de farinha de trigo tipo 550
1 cubo de fermento fresco
60 g de manteiga
1 pitada de sal
200 – 250 ml de leite morno
2 ovos

Preparação

- ◆ Colocar todos os ingredientes na taça **6**. Bater com o amassador **10** durante 1 minuto no nível 1 e, em seguida, 5 minutos no nível 4. Deixar levedar 40 minutos na taça **6**. Formar uma bola com a massa.
- ◆ Estender a massa sobre um tabuleiro e guarnecer a gosto.
- ◆ Cozer a 200 °C (com calor superior/inferior) durante 25 – 35 minutos.

Receita básica de massa quebrada

Ingredientes

250 g de farinha
125 g de manteiga fria
1 pitada de sal
1 ovo
150 g de açúcar

Preparação

- ◆ Introduzir todos os ingredientes para a massa na taça **6** e amassá-los durante aprox. 2 - 3 minutos com o misturador **12** no nível 3, até se formar uma massa quebrada.
- ◆ Colocar a massa no frigorífico durante 30 minutos.
- ◆ Pré-aquecer o forno a 200 °C.
- ◆ Untar uma forma redonda de base amovível e polvilhá-la com um pouco de farinha.
- ◆ Estender a massa com o rolo entre duas folhas de película aderente (até aprox. 30 cm de diâmetro) e colocá-la na forma redonda de base amovível.

i Nota

Para que a massa mantenha a forma durante a cozedura, recomendamos o seguinte procedimento:

Picar o fundo da massa várias vezes com um garfo ou outro objeto pontiagudo. Colocar papel vegetal por cima da massa. Colocar leguminosas secas como, por exemplo, ervilhas, lentilhas, feijões ou grão sobre o papel vegetal. Estas irão impedir que a massa se deforme durante a cozedura.

- ◆ Cozer a 200 °C (com calor superior/inferior) durante 15 - 20 minutos.
- ◆ Quando a massa estiver cozida, retirar as leguminosas e o papel vegetal. Guarnecer a base de massa a gosto, p. ex. com morangos ou com um delicioso creme.

Receita básica de massa de bolo simples

Ingredientes

250 g de manteiga
250 g de açúcar
1 pacote de açúcar baunilhado
250 g de farinha
4 ovos
½ saqueta de fermento em pó

Preparação

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

Receita básica de panquecas

- 3 ovos
- 200 ml de leite
- 1 pitada de sal
- 250 g de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de óleo

Preparação

- ◆ Colocar os ovos, o leite e o sal na taça **6** e bater com o misturador **12** no nível 3 - 5, até obter uma mistura cremosa.
- ◆ Adicionar a farinha e mexer até obter uma massa ligeiramente fluida.
- ◆ Numa frigideira antiaderente, aquecer 1 colher de sopa de óleo em lume médio, colocar 1 concha de massa no óleo quente e espalhar finamente, inclinando a frigideira.
- ◆ Cozinhar a panqueca durante aprox. 1 - 2 minutos, até ficar com uma consistência firme e se soltar da base da frigideira.
- ◆ Virar a panqueca e deixar o outro lado cozinhar durante aprox. 1 minuto, até ficar dourada.
- ◆ Colocar as panquecas cozinhadas de lado e repetir o procedimento até esgotar a massa.

i NOTA

Poderá variar a receita básica da massa, misturando com a ajuda da função Pulse mirtilos, pequenos pedaços de maçã ou outros frutos.

Cookies de chocolate

- 200 g de manteiga
- 125 g de açúcar mascavado
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 200 g de farinha de trigo tipo 405
- 1 colher de sopa de farinha maizena
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 150 g de pepitas de chocolate amargo

Preparação

- ◆ Pré-aquecer o forno a 150 °C (com ventilação).
- ◆ Colocar a manteiga amolecida, o açúcar, o açúcar baunilhado e 1 pitada de sal na taça **6** e bater com o misturador **12** no nível 3 - 5, até obter uma mistura cremosa. Em seguida, adicionar a farinha, a farinha maizena e o fermento em pó, e misturar tudo utilizando o nível 6.
- ◆ Adicionar as pepitas de chocolate com a ajuda da função Pulse.
- ◆ Com a ajuda de uma colher de chá, retirar porções do tamanho de uma noz e distribuir sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal.
- ◆ Deixar cozer durante aprox. 15 minutos, até as margens das bolachas ficarem douradas.
- ◆ Retirar as bolachas de chocolate do forno e deixar arrefecer sobre uma grelha de arrefecimento.

Crumble de maçã com nozes

100 g de miolo de noz, picado
100 g de manteiga
100 g de farinha de trigo
1/2 colher de chá de canela
125 g de açúcar
1 pitada de sal
1 saqueta de açúcar baunilhado
4 maçãs vermelhas
50 g de passas

Preparação

- ◆ Pré-aquecer o forno a 180 °C (calor inferior/superior).
- ◆ Colocar a manteiga, as nozes picadas, a farinha, a canela, 75 g de açúcar, o sal e o açúcar baunilhado na taça **6**. Misturar tudo com o misturador **12** durante aprox. 1 - 2 minutos no nível 3 - 5, até obter uma massa granulada (crumble).
- ◆ Lavar as maçãs, cortar em quartos, tirar os caroços e cortar em pequenos quadradinhos.
- ◆ Misturar a maçã com as passas e o restante açúcar numa travessa de forno untada. Distribuir por cima a massa em grânulos.
- ◆ Deixar cozer o crumble de maçã durante aprox. 30 - 35 minutos no forno, até dourar.

Pãezinhos substanciais

250 g de quark
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
8 colheres de sopa de leite
6 colheres de sopa de óleo
300 g de farinha
1 saqueta de fermento em pó
100 g de cubos de presunto
100 g de cebola frita
100 g de queijo, ralado

Preparação

- ◆ Pré-aquecer o forno a 180 °C (com ventilação).
- ◆ Colocar o quark, o açúcar, o sal, o leite, o óleo, a farinha e o fermento em pó na taça **6** e amassar com o amassador **10** durante aprox. 3 minutos no nível 3 - 4.
- ◆ Adicionar os cubos de presunto, a cebola frita e o queijo e misturar tudo com a ajuda da função Pulse, até obter uma distribuição homogênea.
- ◆ Formar pequenos pãezinhos.
- ◆ Colocar os pãezinhos sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal e cozer durante aprox. 25 - 30 minutos a 180 graus.

Tarte flambée rápida

600 g de farinha de trigo

400 ml de água

1 pitada de sal

4 colheres de sopa de óleo

1 molho de cebolinhas

200 g de crème fraîche

1 pitada de pimenta preta moída

125 g de cubos de presunto

Preparação

- ◆ Pré-aquecer o forno a 250 °C (calor inferior/superior).
- ◆ Colocar a farinha, a água, o sal e o óleo na taça **6** e amassar com o amassador **10** durante aprox. 4 minutos no nível 4, até obter uma massa homogênea.
- ◆ Dividir a massa ao meio e deixar repousar durante aprox. 15 minutos.
- ◆ Entretanto, lavar as cebolinhas e cortar em rodelas finas.
- ◆ Misturar o crème fraîche com a pimenta e um pouco de sal.
- ◆ Após repousada a massa, estender ambas as bolas de massa uniformemente sobre papel vegetal e, em seguida, colocar com o papel vegetal sobre um tabuleiro de forno.
- ◆ Barrar a massa com o crème fraîche e guarnecer com rodelas de cebola e cubos de bacon.
- ◆ Cozer as tartes no forno, uma a seguir à outra, durante aprox. 15 minutos, até ficarem estaladiças e douradas.
- ◆ Antes de servir, condimentar com pimenta.

- ◆ Com a ponta dos dedos pressionar algumas depressões na massa e, conforme a preferência pessoal, polvilhar com sementes de sésamo ou cominho preto.
- ◆ Deixar repousar mais uma vez durante 15 minutos.
- ◆ Colocar no forno pré-aquecido e deixar cozer durante aprox. 7 - 9 minutos.

Muffins de queijo creme

4 ovos

250 g de açúcar

1 vagem de baunilha

200 g de queijo fresco batido ou mascarpone

325 g de farinha

1 saqueta de fermento em pó

125 g de manteiga derretida

250 g de framboesas (congeladas ou frescas)

Preparação

- ◆ Pré-aquecer o forno a 180 °C (calor inferior/superior).
- ◆ Bater os ovos com o açúcar e com a polpa da vagem de baunilha durante aprox. 3 minutos com o misturador **12** no nível 6, até obter uma mistura cremosa.
- ◆ Adicionar o queijo fresco batido (ou o queijo mascarpone) e misturar bem, utilizando o nível 4.
- ◆ Acrescentar a farinha e o fermento em pó e misturar novamente com o nível 4.
- ◆ Adicionar a manteiga derretida e as framboesas, misturar durante aprox. 2 minutos no nível 4 e colocar em forminhas para muffins.
- ◆ Cozer os muffins a aprox. 180 °C (calor inferior e superior) durante aprox. 25 minutos.

i Nota

Se forem utilizadas framboesas congeladas, estas podem ser adicionadas à massa ainda congeladas. O tempo de cozedura não sofre alteração.

Creme de mascarpone com framboesas

300 g de framboesas congeladas

125 g de palitos la reine

200 g de natas para bater

300 g de quark (magro)

200 g de mascarpone

80 g de açúcar

2 saquetas de açúcar baunilhado

Polpa de vagem de baunilha

50 ml de leite

Raspas de chocolate para decorar

Preparação

- ◆ Descongelar as framboesas.
- ◆ Bater as natas durante aprox. 3 minutos no nível 8 com o batedor de claras **11**.
- ◆ Adicionar a polpa da vagem de baunilha, o quark magro, o açúcar, o mascarpone, o açúcar baunilhado e o leite às natas e misturar cuidadosamente, utilizando o nível 4.
- ◆ Numa tigela, colocar camadas alternadas de creme de mascarpone, framboesas e palitos la reine.
- ◆ Colocar no frigorífico.
- ◆ Antes de servir, salpicar com as raspas de chocolate.

Contents

Introduction	60
Warnings and symbols used	60
Safety information	61
Intended use	63
Package contents	63
Appliance description	63
Preparations	63
Speeds	64
Working with the dough hook, whisk and beater	64
Assembly	64
Use	66
Recommended filling quantities	66
Disassembly	67
Cleaning and care	67
Cleaning the housing	67
Cleaning the accessories	67
Storage	68
Troubleshooting	68
Disposal	68
Disposal of the appliance.	68
Disposal of the packaging	69
Appendix	69
Technical data	69
Notes on the EU Declaration of Conformity	69
Ordering replacement parts	69
Kompernass Handels GmbH warranty.	70
Service	71
Importer	71
Recipes	71
Basic recipe for yeast dough	71
Basic recipe for shortcrust pastry	72
Basic recipe for sponge cake	72
Basic recipe for pancakes	73
Chocolate cookies	73
Apple crumble with walnuts	74
Hearty mini rolls	74
Quick tarte flambée	75
Cream cheese muffins.	75
Mascarpone cream with raspberries	76

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with these symbols and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation due to electrical voltage which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Use the appliance indoors only.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! DANGEROUS ELECTRIC VOLTAGE!

- The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power outlet. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route it in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs to the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Pull the plug out of the power outlet when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Simply switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the power outlet.
- Always pull the plug out of the power outlet when the appliance is not in use!
- To avoid potential risks, a damaged power cord should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- The appliance and its power cord must be kept away from children.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will restart after any power outage!
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.

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

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!
- Do not operate the appliance for longer than 10 minutes continuously. Risk of overheating! Allow it to cool down for at least 25 minutes after 10 minutes of continuous use.

Intended use

This appliance is used exclusively for processing (kneading, stirring, mixing) food in normal household quantities (max. flour quantity 1000 g). This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

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

WARNING!

The appliance may only be used with original accessories.

Do not make any modifications or changes to the appliance! Such modifications or any operation with non-original accessories will result in a considerable risk of injury!

Package contents

Stand mixer

Mixing bowl with lid

Dough hook

Whisk

Beater

Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Service if necessary (see section **Service**).

Appliance description

Figure A:

- ❶ Swivel arm
- ❷ Release button 
- ❸ Knob
- ❹ Power cord
- ❺ Base
- ❻ Mixing bowl
- ❼ Motor shaft

Figure B:

- ❽ Filling opening
- ❾ Lid
- ❿ Dough hook
- ⓫ Whisk
- ⓬ Beater

Preparations

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

Speeds

Level	Attachment	Suitable for ...
1 - 3	Dough hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing firm dough or relatively firm ingredients
3 - 5	Beater ⑫	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 - 4	Dough hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
5 - 7	Beater ⑫	- Cake dough - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until frothy
P	Dough hook ⑩ Whisk ⑪ Beater ⑫	- Folding fruit or other relatively firm ingredients into a dough ① The knob ③ does not engage in this position, only hold the knob ③ in this position for a short moment.

Working with the dough hook, whisk and beater

Assembly

WARNING!

Never reach into the mixing bowl ⑥ during operation! Risk of injury from rotating parts! Do not change accessories unless the motor is at a complete standstill! The motor will continue operating for a short time after being switched off.

In the event of a fault, switch off the appliance and unplug the power plug to prevent the appliance from being switched on unintentionally.

ATTENTION!

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

Proceed as follows to prepare the appliance for work with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

- 1) Press the release button **2** .
The swivel arm **1** moves upwards.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the catches on the mixing bowl **6** engage in the recess on the base **5**.
- 3) Turn the mixing bowl **6** clockwise (see symbols  and  on the base **5** so that it is locked and firmly in place.
- 4) Fit the lid **9** if required:
 - Slide the lid **9** onto the swivel arm **1** from below so that the catches on the lid **9** engage in the rails on the swivel arm **1** (Fig. 1 / **1**). The arrow on the lid **9** must point to the symbol  on the swivel arm **1**:

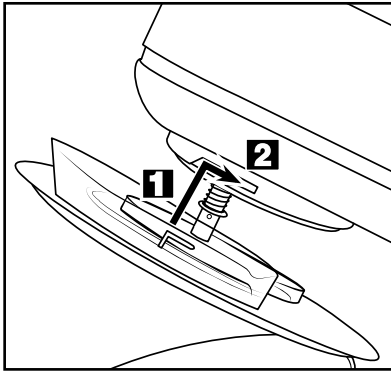


Fig. 1: Fitting the lid **9**

- To lock, turn the lid **9** in the direction of the arrow  so that the catch engages and the lid **9** fits firmly (Fig. 1 / **2**).
- 5) Select the appropriate attachment **10 11 12**:
- the whisk **11** e.g. for whipping cream,
 - the beater **12** e.g. for stirring batter,
 - the dough hook **10** for kneading heavy dough such as yeast dough.

- 6) Depending on what you want to do, fit the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** on the motor shaft **7** (Fig. 2):
 - Put the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** (referred to below as "attachment") on the motor shaft **7** so that the two metal pins on the motor shaft **7** engage in the recesses on the attachment **10 11 12** (Fig. 2 / **1**).
 - Press the attachment **10 11 12** firmly onto the motor shaft **7** so that the spring compresses while turning the attachment **10 11 12** slightly anticlockwise (direction ) (Fig. 2 / **2**).
 - Let go of the attachment **10 11 12**. It is now sitting firmly on the motor shaft **7**.

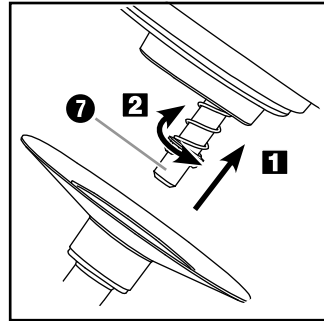


Fig. 2: Fitting the attachments

The appliance is now fully assembled, and you can start processing the ingredients

Use

1) Add the ingredients to the mixing bowl ❹, but observe the recommended filling quantities in section **Recommended filling quantities**.

⚠ **ATTENTION!**

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

ℹ **NOTE**

Please note that while kneading or stirring, the mixture in the mixing bowl ❹ increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl ❹ right up to the top! Observe the MAX marking on the mixing bowl ❹.

- 2) Press the release button ❷ , and slide the swivel arm ❶ with the fitted lid ❸ and attachment ❿ ⓫ ⓬ down to the working position.
- 3) Move the knob ❸ to the desired level (see section **Speeds**).

The appliance now processes the ingredients.

- 4) Switch off the appliance at the knob ❸ (position "0") once the desired result has been achieved.

Recommended filling quantities

Filling quantities	Min. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx. * / speed	Max. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx. * / speed
Yeast dough	310 g	30 sec. / Level 1 + 2:30 min. / Level 4	1670 g	1 min. / Level 1 + 4 – 5 min. / Level 4
Batter	200 g	1 minute / Level 5	1600 g	5 minutes / Level 5
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes / Level 3	1000 g	3 minutes / Level 3
Cream	200 ml	3 - 3:30 minutes / Level 8	1300 ml	5:30 minutes / Level 8
Egg white (egg size M)	3 pieces	6 – 7 minutes / Level 8	15 pieces	3 minutes / Level 8

* The processing times given are approximate. Follow the processing procedure, and increase / decrease the time according to your needs. However, do not exceed the maximum operating time of 10 minutes.

Disassembly

- 1) Press the release button **2** .
- 2) Move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 4) Remove the attachment **10 11 12** from the motor shaft **7** by pushing the attachment **10 11 12** against the motor shaft **7** and turning clockwise (towards ) at the same time.
- 5) Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 6) Remove the lid **9** from the swivel arm **1** by turning it towards  and pulling it downwards.

You can now clean the appliance and its parts (see section **Cleaning and care**).

Cleaning and care

DANGER!

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

 Never immerse the appliance in water or other liquids!

ATTENTION!

Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can damage the surfaces of your appliance!

NOTE

It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

Cleaning the housing

- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water. Then dry the appliance carefully.

Cleaning the accessories

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

NOTE



The mixing bowl **6**, lid **9**, dough hook **10**, whisk **11** and beater **12** are also suitable for cleaning in the dishwasher. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise the parts may crack or become deformed.

Storage

- Wrap the power cord ④ around the cord retainer on the bottom of the appliance (Fig. 3):

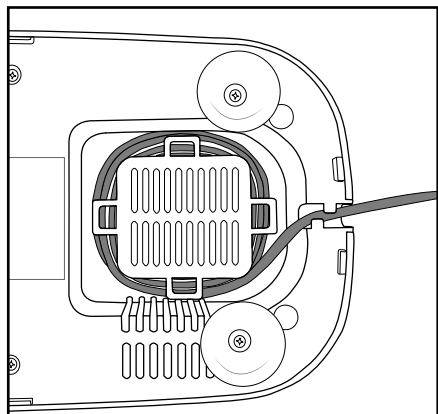


Fig. 3: Cord retainer

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-off.
 - Turn the knob ③ to "0".
 - Pull the plug out of the power outlet.
 - Allow the appliance to cool down for 25 minutes.
 - If the appliance has not cooled down completely after 25 minutes, it will not start.
 - Wait another 15 minutes and switch on again.

If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is plugged into the power outlet.
- Check whether the swivel arm ① is in the correct position.

If the appliance becomes sluggish:

- Check whether the specified maximum quantities of dough have been exceeded.
- Remove some of the dough if necessary.
- If the appliance runs sluggishly even without ingredients in the mixing bowl ⑥, there is a fault. Contact Customer Service (see section **Service**).

Disposal

Disposal of the appliance



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.

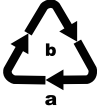
The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

Disposal of the packaging



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.

Appendix

Technical data

Mains voltage: 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz

Power consumption: 650 W

Protection class: II / (double insulation)

Capacity of mixing bowl : approx. 5 l

Useful volume of mixing bowl : approx. 3.7 l

Max. fill quantity of yeast dough: approx. 1670 g

Max. fill quantity of batter: approx. 1600 g

We recommend the following operating times: When working with the dough hook , whisk or beater , allow the appliance to cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and become damaged.

Notes on the EU Declaration of Conformity

This appliance complies with all the essential requirements and other relevant provisions of

- the European directive on electromagnetic compatibility 2014/30/EU
- the Low Voltage Directive 2014/35/EU
- the Ecodesign Directive 2009/125/EC.

The complete EU Declaration of Conformity is available from the importer.



Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available replacement parts.

NOTE

If you have problems with your online order, you can contact our Service Centre by phone or email.

Always include the article number (IAN) 459987_2401 or 459988_2401 with your order.

Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

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 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) 459987/459988_2401 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) 459987/459988_2401.

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 459987/459988_2401

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

i Note

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.

Basic recipe for yeast dough

Ingredients

500 g wheat flour, type 550

1 cube fresh yeast

60 g butter

1 pinch of salt

200 – 250 ml lukewarm milk

2 eggs

Preparation

- ◆ Put all ingredients in the mixing bowl **6**. Knead for 1 minute at level 1 using the dough hook **10** and then for 5 minutes at level 4. Leave to rise in the mixing bowl **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray, and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200 °C (top/bottom heat) for 25 – 35 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients

250 g flour
125 g cold butter
1 pinch of salt
1 egg
150 g sugar

Preparation

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

i Note

To ensure that the shortcrust pastry keeps its shape during baking, we recommend blind baking:

Prick the base of the shortcrust pastry with a fork or other pointed object. Place baking paper on the dough. Place dried pulses such as peas, lentils, beans or chickpeas on the baking paper. These prevent the dough from changing its shape during baking.

- ◆ Bake at 200 °C (bottom/top heat) for 15 – 20 minutes.
- ◆ When the dough is baked through, remove the pulses and baking paper. Top the shortcrust pastry base as you wish, e.g. with fresh strawberries or a delicious cream.

Basic recipe for sponge cake

Ingredients

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

Preparation

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

Basic recipe for pancakes

3 eggs
200 ml milk
1 pinch of salt
250 g wheat flour
6 tbsp oil

Preparation

- ◆ Put the eggs, milk and salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until frothy.
- ◆ Add the flour and mix to form a slightly thick batter.
- ◆ Heat 1 tbsp of oil in a non-stick frying pan over a medium heat, pour 1 ladle of the batter into the hot oil and spread thinly in the pan by tilting it.
- ◆ Fry the pancake for approx. 1 – 2 minutes until golden brown and it starts to set and come off the pan.
- ◆ Turn and bake again for approx. 1 minute on the other side until golden brown.
- ◆ Set the cooked pancakes aside and repeat the process until the batter is used up.

i NOTE

You can vary the basic dough by adding blueberries, finely chopped apples or other fruit using the pulse function.

Chocolate cookies

200 g butter
125 g brown sugar
1 sachet of vanilla sugar
1 pinch of salt
200 g wheat flour, type 405
1 tbsp cornflour
1 tsp baking powder
150 g chocolate drops, dark

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 150 °C (fan oven).
- ◆ Put the softened butter, sugar, vanilla sugar and a pinch of salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until creamy. Then add the flour, cornflour and baking powder and mix at level 6 to form a dough.
- ◆ Fold in the chocolate drops using the pulse function.
- ◆ Using a teaspoon, cut off portions about the size of a walnut and place on a baking tray lined with baking paper.
- ◆ Bake for approx. 15 minutes until the edges of the cookies are golden brown.
- ◆ Remove the chocolate cookies from the oven and leave to cool on a wire rack.

Apple crumble with walnuts

100 g walnut kernels, chopped
100 g butter
100 g wheat flour
1/2 tsp cinnamon
125 g sugar
1 pinch of salt
1 sachet of vanilla sugar
4 red apples
50 g raisins

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the butter, chopped walnuts, flour, cinnamon, 75 g of the sugar, salt and vanilla sugar in the mixing bowl **6**. Mix with the beater **12** for approx. 1 – 2 minutes at speed 3 – 5 to form crumbles.
- ◆ Wash, quarter, core and dice the apples.
- ◆ Mix the apples with the raisins and the remaining sugar in a greased baking dish. Spread the dough mixture over the top as a crumble.
- ◆ Bake the apple crumble in the oven for approx. 30 – 35 minutes until golden brown.

Hearty mini rolls

250 g quark
1 tbsp sugar
1 tsp salt
8 tbsp milk
6 tbsp oil
300 g flour
1 sachet of baking powder
100 g diced ham
100 g fried onions
100 g cheese, grated

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (fan oven).
- ◆ Put the quark, sugar, salt, milk, oil, flour and baking powder in the mixing bowl **6** and knead into a dough for approx. 3 minutes at level 3 – 4 using the dough hook **10**.
- ◆ Add the diced ham, fried onions and cheese and knead briefly using the pulse function until everything is evenly distributed.
- ◆ Form small rolls.
- ◆ Place the rolls on a baking tray lined with baking paper and bake at 180 °C for approx. 25 – 30 minutes.

Quick tarte flambée

600 g wheat flour
400 ml water
Pinch of salt
4 tbsp oil
1 bunch of spring onions
200 g crème fraîche
1 pinch of black pepper, ground
125 g diced ham

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 250 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the flour, water, salt and oil in the mixing bowl **6** and mix with the dough hook **10** for approx. 4 minutes at level 4 to form a smooth dough.
- ◆ Divide the dough in half and leave to rest for approx. 15 minutes.
- ◆ In the meantime, wash the spring onions and cut into fine rings.
- ◆ Mix the crème fraîche with pepper and a little salt.
- ◆ After resting, roll out the two dough balls evenly on baking paper and then place on baking trays together with the baking paper.
- ◆ Spread the crème fraîche on the dough and top with onion rings and diced bacon.
- ◆ Bake the tarte flambée in the oven for approx. 15 mins. until crispy and golden brown.
- ◆ Season with pepper before serving.

Cream cheese muffins

4 eggs
250 g sugar
1 vanilla pod
200 g cream cheese or mascarpone
325 g flour
1 sachet of baking powder
125 g butter, melted
250 g raspberries (frozen or fresh)

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat.
- ◆ Beat the eggs with the sugar and the scraped-out vanilla pod for approx. 3 minutes with the beater **12** at level 6 until frothy.
- ◆ Add the cream cheese (or mascarpone), and mix well at level 4.
- ◆ Add the flour and baking powder, and mix again briefly at level 4.
- ◆ Add the melted butter and raspberries, mix for approx. 2 minutes at level 4 and pour into muffin tins.
- ◆ Bake the muffins at 180 °C top/bottom heat for approx. 25 minutes.

i Note

If frozen raspberries are used, they can also be added to the dough while frozen. The baking time does not change.

Mascarpone cream with raspberries

300 g raspberries, frozen

125 g sponge fingers

200 g whipped cream

300 g quark (low-fat quark)

200 g mascarpone

80 g sugar

2 sachets of vanilla sugar

Pulp of one vanilla pod

50 ml milk

Chocolate shavings for decorating

Preparation

- ◆ Defrost the raspberries.
- ◆ Whip the cream for approx. 3 minutes at level 8 with the whisk **11** until stiff.
- ◆ Add the pulp from the vanilla pod, the low-fat quark, the sugar, the mascarpone, the vanilla sugar and the milk to the cream and mix carefully at level 4.
- ◆ Layer the mascarpone cream alternately with the raspberries and the sponge fingers in a bowl.
- ◆ Keep cold.
- ◆ Sprinkle with the chocolate sprinkles before serving.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	78
Verwendete Warnhinweise und Symbole	78
Sicherheitshinweise	79
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	81
Lieferumfang	81
Gerätebeschreibung	81
Vorbereitungen	81
Geschwindigkeitsstufen	82
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	82
Montieren	82
Bedienen	84
Empfohlene Einfüllmengen	84
Demontieren	85
Reinigen und Pflegen	85
Gehäuse reinigen	85
Zubehör reinigen	85
Aufbewahrung	86
Fehler beheben	86
Entsorgung	86
Gerät entsorgen	86
Verpackung entsorgen	87
Anhang	87
Technische Daten	87
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	87
Ersatzteile bestellen	88
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	88
Service	89
Importeur	89
Rezepte	90
Grundrezept Hefeteig	90
Grundrezept Mübeteig	90
Grundrezept Rührkuchen	91
Grundrezept Pfannkuchen	91
Schokoladen-Cookies	92
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	92
Herzhafte Minibrötchen	93
Schneller Flammkuchen	93
Cream Cheese Muffins	94
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	94

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesen Symbolen und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation durch elektrische Spannung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Nehmen Sie keine Veränderungen oder Modifikationen an dem Gerät vor.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Überhitzungsgefahr! Lassen Sie es nach 10 Minuten Dauerbetrieb mindestens 25 Minuten abkühlen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten (kneten, rühren, mixen) von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen (max. Mehlmenge 1000 g). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

WARNUNG!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Nehmen Sie keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vor! Diese, oder der Betrieb mit Nicht-Originalzubehör, bergen erhebliche Verletzungsgefahren!

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Schwenkarm
- ❷ Entriegelungstaste 
- ❸ Drehschalter
- ❹ Netzkabel
- ❺ Sockel
- ❻ Rührschüssel
- ❼ Antriebsachse

Abbildung B:

- ❽ Einfüllhilfe
- ❾ Spritzschutz
- ❿ Knethaken
- ⓫ Schneebesen
- ⓬ Rührbesen

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
1-3	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3-4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5-7	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumig schlagen von Butter
P	Knethaken ⑩ Schneebesen ⑪ Rührbesen ⑫	- um Früchte oder andere festere Zutaten in einen Teig unterzuheben ❗ Der Drehschalter ③ rastet in dieser Position nicht ein, halten Sie den Drehschalter ③ immer nur für einen kurzen Moment in dieser Position.

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

Montieren

⚠️ WARNUNG!

Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ⑥! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

❗ ACHTUNG!

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

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen.
- 3) Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:
 - Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

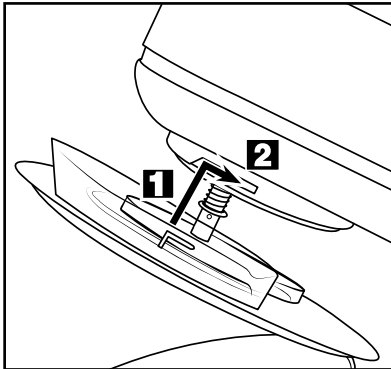


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb. 1 / **2**).

- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
 - Den Schneebesens **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
 - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10** **11** **12** greifen (Abb. 2 / **1**).
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz **10** **11** **12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) (Abb. 2 / **2**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

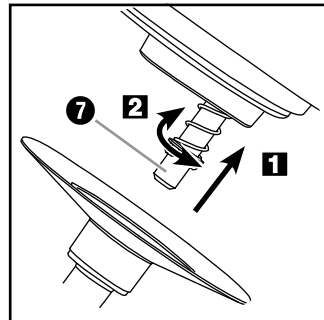


Abb. 2: Montage der Einsätze

Das Gerät ist nun fertig montiert und Sie können mit dem Verarbeiten der Zutaten beginnen

Bedienen

1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, beachten Sie dabei jedoch die empfohlenen Einfüllmengen im Kapitel **Empfohlene Einfüllmengen**.

❗ ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!

Ansonsten wird das Gerät überlastet.

Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

ℹ HINWEIS

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

2) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷  und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Spritzschutz ❸ und Einsatz ❿ ⓫ ⓬ nach unten in die Arbeitsposition.

3) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“), wenn das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Minute / Stufe 5	1600 g	5 Minuten / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten / Stufe 3	1000 g	3 Minuten / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Minuten / Stufe 8	1300 ml	5:30 Minuten / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6:00 - 7 Minuten / Stufe 8	15 Stück	3 Minuten / Stufe 8

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

Demontieren

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** .
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen.
- 5) Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.
- 6) Nehmen Sie den Spritzschutz **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen und nach unten abziehen.

Sie können das Gerät und seine Teile nun reinigen (siehe Kapitel **Reinigen und Pflegen**).

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG!

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

HINWEIS

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

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

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

HINWEIS



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

Aufbewahrung

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

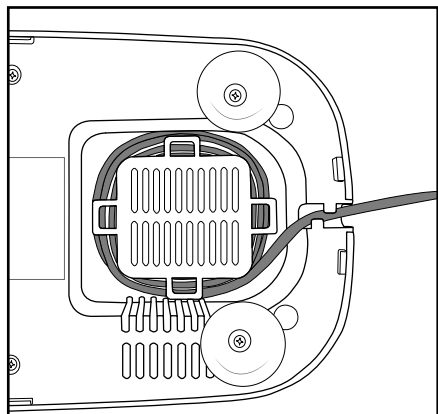


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter ③ auf „0“ stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es sich nicht starten lassen.
 - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Wenn das Gerät schwergängig läuft:

- Überprüfen Sie, ob die angegebenen Höchstmengen an Teig überschritten wurden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls etwas Teig.
- Sollte das Gerät auch ohne Zutaten in der Rührschüssel ⑥ schwergängig laufen, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

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.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

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

Nutzvolumen Rührschüssel **6**: ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen
12 nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25
Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit
überschritten wird, kann es durch Überhitzung
zu Schäden am Gerät kommen.

Hinweise zur EU-Konformitäts- erklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektro-
magnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- der Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU
- der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i HINWEIS

Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 459987_2401 oder 459988_2401 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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 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) 459987/459988_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) 459987/459988_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 459987/459988_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

Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
60 g Butter
1 Prise Salz
200 – 250 ml lauwarme Milch
2 Eier

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten in die Rührschüssel  geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken  kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel  40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ♦ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ♦ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 35 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

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

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel  geben und mit dem Rührbesen  auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ♦ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ♦ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ♦ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ♦ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.

Hinweis

Damit der Mürbeteig in Form bleibt während des Backens, empfehlen wir das sogenannte „Blindbacken“:
Stechen Sie den Boden des Mürbeteiges mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand ein. Legen Sie Backpapier auf den Teig. Geben Sie getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen auf das Backpapier. Diese verhindern, dass der Teig während des Backens seine Form verändert.

- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 - 20 Minuten backen.
- ◆ Wenn der Teig durchgebacken ist entfernen Sie die Hülsenfrüchte und das Backpapier. Belegen Sie den Mürbeteig-Boden nach Belieben, z. B. mit frischen Erdbeeren oder einer leckeren Creme.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Grundrezept Pfannkuchen

- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 6 EL Öl

Zubereitung

- ◆ Eier, Milch und Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Das Mehl hinzugeben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
- ◆ In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
- ◆ Pfannkuchen ca. 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst.
- ◆ Wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen.
- ◆ Die ausgebackenen Pfannkuchen beiseite-stellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

i HINWEIS

Sie können den Grundteig variieren, indem Sie mit Hilfe der Pulse-Funktion Blaubeeren, klein geschnittene Äpfel oder andere Früchte untermengen.

Schokoladen-Cookies

200 g Butter
125 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig auf Stufe 6 vermengen.
- ◆ Die Schokoladentropfen mit Hilfe der Pulse-Funktion unterheben.
- ◆ Etwa Walnussgroße Portionen mit Hilfe eines Teelöffels abstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- ◆ Ca. 15 Min. backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun werden.
- ◆ Die Schokoladen-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Apfel-Crumble mit Walnüssen

100 g Walnusskerne, gehackt
100 g Butter
100 g Weizenmehl
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 rote Äpfel
50 g Rosinen

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Die Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 75 g des Zuckers, Salz und Vanillinzucker in die Rührschüssel **6** geben. Mit dem Rührbesen **12** ca. 1 - 2 Minuten auf Stufe 3 - 5 zu Streuseln verarbeiten.
- ◆ Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- ◆ Die Äpfel mit Rosinen und dem restlichen Zucker in einer gefetteten Auflaufform vermengen. Die Teig-Masse darüber als Streusel verteilen.
- ◆ Den Apfel-Crumble im Backofen ca. 30 - 35 Min. goldbraun backen.

Herzhafte Minibrötchen

250 g Quark
1 EL Zucker
1 T Salz
8 EL Milch
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebeln
100 g Käse, geriebener

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Den Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel **6** geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mit dem Knethaken **10** zu einem Teig verkneten.
- ◆ Die Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse dazugeben und kurz mit Hilfe der Pulsfunktion unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Kleine Brötchen formen.
- ◆ Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Schneller Flammkuchen

600 g Weizenmehl
400 ml Wasser
Prise Salz
4 EL Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
125 g Schinkenwürfel

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Das Mehl, Wasser, Salz und Öl in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Knethaken **10** ca. 4 Minuten auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ◆ Den Teig halbieren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- ◆ In der Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Die Crème fraîche mit Pfeffer und etwas Salz verrühren.
- ◆ Nach dem Ruhen die beiden Teigkugeln gleichmäßig auf Backpapier ausrollen und anschließend samt Backpapier auf Backbleche legen.
- ◆ Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- ◆ Die Flammkuchen dann im Ofen nacheinander ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen.
- ◆ Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote ca. 3 Minuten mit dem Rührbesen ⑫ auf Stufe 6 schaumig schlagen.
- ◆ Den Frischkäse (oder die Mascarpone) dazugeben und auf Stufe 4 gut vermengen.
- ◆ Das Mehl und das Backpulver dazu geben und kurz nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- ◆ Die geschmolzene Butter und Himbeeren hinzufügen, ca. 2 Minuten auf Stufe 4 vermischen und in Muffinförmchen füllen.
- ◆ Die Muffins bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

① Hinweis

Falls tiefgekühlte Himbeeren benutzt werden, können diese auch gefroren in den Teig gegeben werden. Die Backzeit ändert sich nicht.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

- ◆ Die Himbeeren auftauen lassen.
- ◆ Die Sahne ca 4:30 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen ① steif schlagen.
- ◆ Das Mark der Vanilleschote, den Magerquark, den Zucker, die Mascarpone, den Vanillezucker und die Milch zu der Sahne hinzugeben und auf Stufe 4 vorsichtig verrühren.
- ◆ Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit den Himbeeren und den Löffelbiskuits in einer Schüssel schichten.
- ◆ Kalt stellen.
- ◆ Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen.

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:
04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

IAN 459987/459988_2401