SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com





PREMIUM HAND MIXER / PREMIUM-HANDMIXER / BATTEUR PREMIUM SHM 500 A1

GB IE NI MT
PREMIUM HAND MIXER
Operating instructions

FR BE CH
BATTEUR PREMIUM
Mode d'emploi

IT CH MT
SBATTITORE ELETTRICO PREMIUM
Istruzioni per l'uso

PT
BATEDEIRA PREMIUM
Manual de instruções

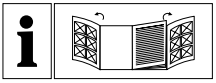
DE AT BE CH
PREMIUM-HANDMIXER
Bedienungsanleitung

NL BE
PREMIUM HANDMIXER
Gebruiksaanwijzing

ES
BATIDORA AMASADORA PREMIUM
Instrucciones de uso

IAN 523489_2601

DE CH FR ES
IT PT BE NL



(GB) (IE) (NI) (MT)

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

(DE) (AT) (BE) (CH)

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

(FR) (BE) (CH)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez les deux pages contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

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

(IT) (CH) (MT)

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

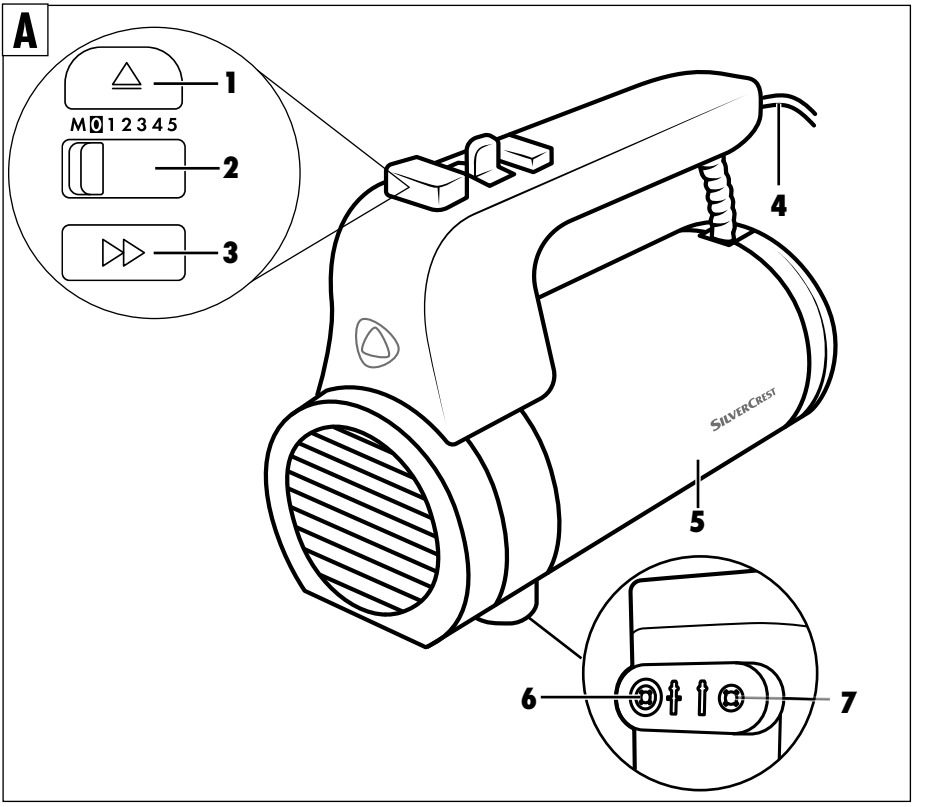
(ES)

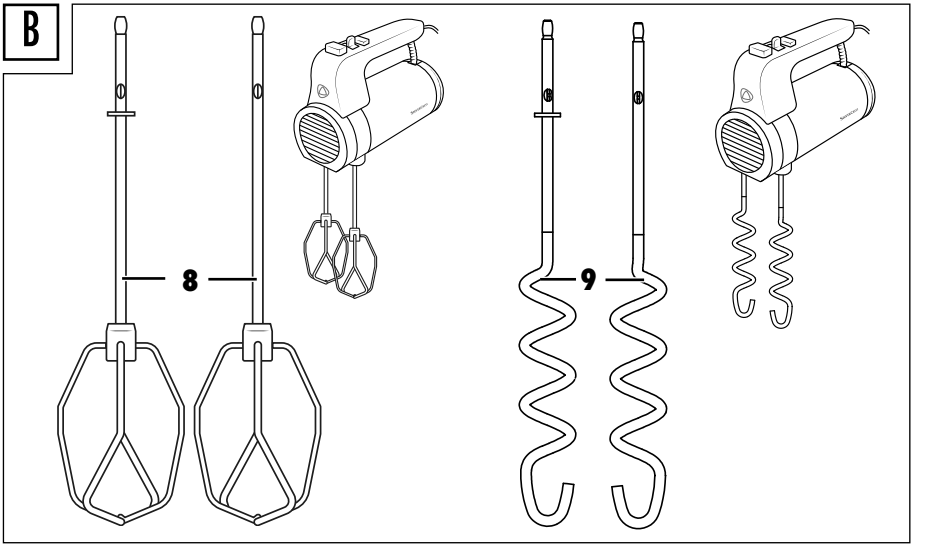
Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

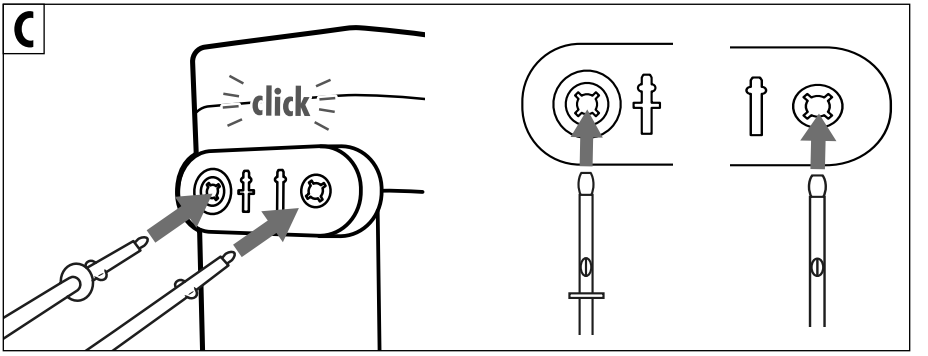
(PT)

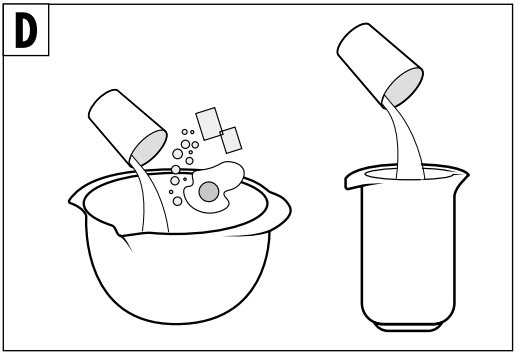
Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

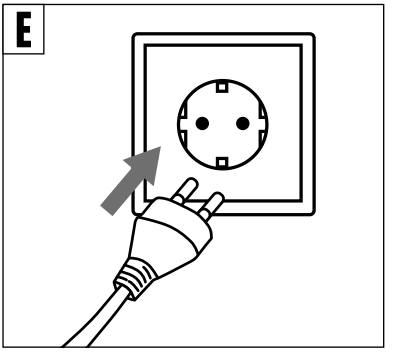
English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	21
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	43
Español	Instrucciones de uso	Página	53
Português	Manual de instruções	Página	63

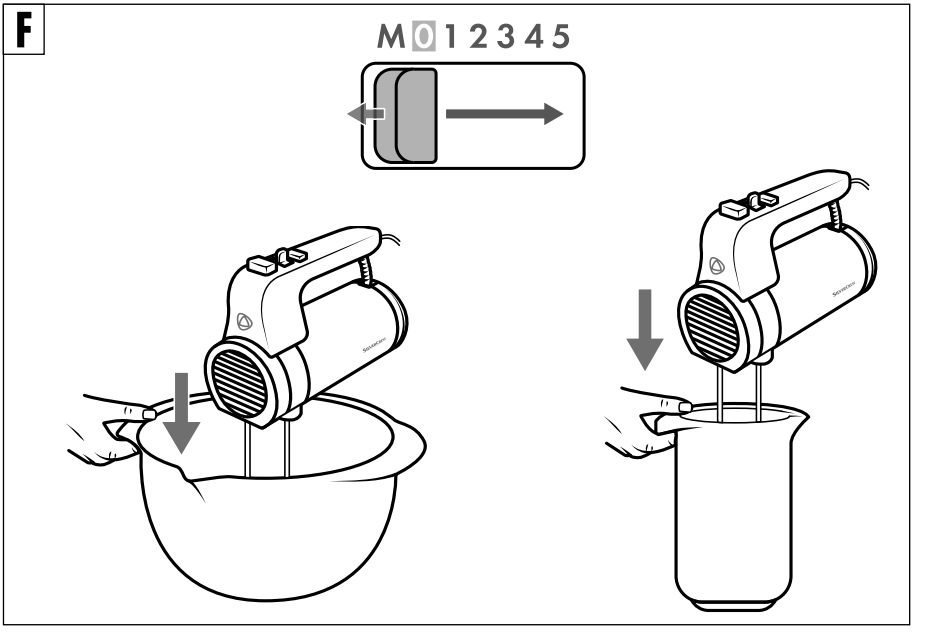

A
1
M 0 1 2 3 4 5
2
3
4
SILVERCREST
5
6
7

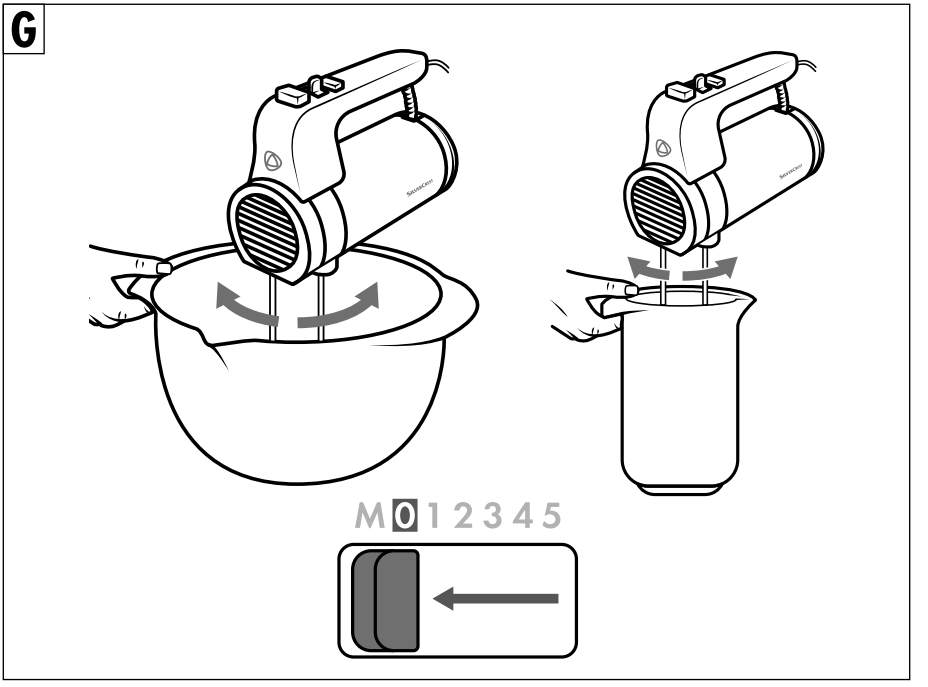

B
8
9

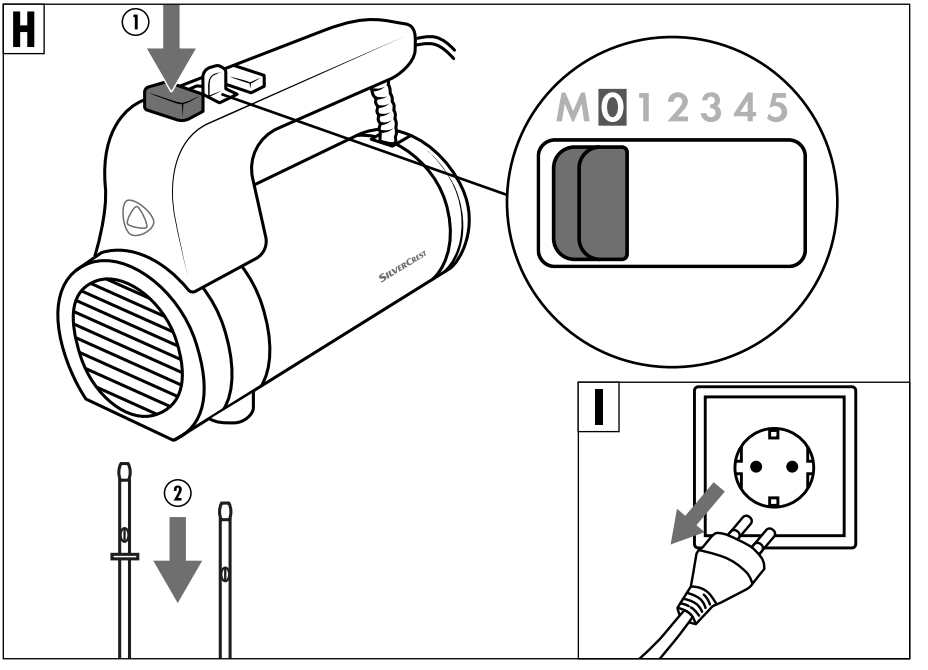

C
click


D

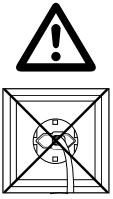

E

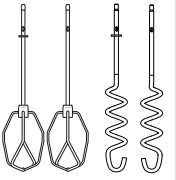

F
M 0 1 2 3 4 5


G
M 0 1 2 3 4 5


H
①
M 0 1 2 3 4 5
SILVERCREST
②
I

J



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 3

4. Package contents 5

5. Appliance description 5

6. Technical details 5

7. Unpacking 5

8. Operation 5

9. Cleaning 6

10. Storage 6

11. Disposal 7

12. Kompernass Handels GmbH warranty 7

12.1. Service 8

12.2. Importer 8

13. Ordering replacement parts 8

14. Recipes 8

14.1. Mayonnaise. 8

14.2. Braided yeast bun 9

14.3. Simple sponge cake. 9

14.4. Pizza dough 10

14.5. Meringues. 10

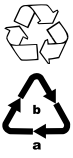
1. Intended use

This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is only suitable for processing foodstuffs.
This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

2. Warnings and symbols used

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

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that 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 that 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.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage

	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Use the device 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.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.







The product, packaging, and accompanying documentation are subject to Extended Producer Responsibility (EPR) in France and must be collected separately in accordance with applicable national sorting and disposal guidelines..

3. Safety information

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- Do not kink or crush the power cable.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Always remove the plug from the power socket before cleaning the appliance!
- Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

Never immerse the motor unit in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children. The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never touch the whisks or dough hooks when the appliance is in use. Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.

- Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the section **9. Cleaning**.
- Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.

ⓘ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.
- Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
  If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

ⓘ Note

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

4. Package contents

- 1 motor unit
- 2 dough hooks
- 2 whisks
- Operating instructions

5. Appliance description

Figure A:

1 Tool-release button ⏏

2 Speed switch

3 Turbo button ▶▶

4 Power cable with mains plug

5 Motor unit

6 Slot for attachments
Opening for attachment with ring

7 Slot for attachments
Opening for attachment without ring

Figure B:

8 Whisks
For whipping cream and light batters

9 Dough hooks
For kneading heavy doughs

6. Technical details

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	500 W
Power consumption in off mode	< 0.5 W
CO time	10 min.
Protection class	II/ ⧈

CO time

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

7. Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section **9. Cleaning**.

8. Operation

⚠ **WARNING!**

► Do not insert the mains plug until all preparations for operating the appliance have been completed and the attachments are securely connected to the main unit. Never touch the rotating attachments. Only use identical attachments in pairs.

See figures C–I:

1) Insert the required attachments **(8)**/**(9)** into the corresponding openings **(6)**/**(7)**.
2) Place the ingredients into a suitable container.
3) Insert the mains plug.
4) Immerse the whisks or dough hooks into the ingredients and hold the container firmly.
5) Select the required speed setting.

Level	Use
M	Slow speed mode / anti-splash function: to avoid splashing at the start of operation. For sensitive preparations (fine creams / sauces).
0	Appliance is switched off.
1	Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
2	For blending liquid ingredients
3	For mixing cake and bread doughs
4	For whipping butter, sugar, for desserts, whipped cream etc.
5	For beating meringue, icing, etc.

6) To activate slow speed mode, slide and hold the speed switch **(2)** at position M.

Turbo button ▶▶ (3):

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.
  Only press and hold the Turbo button briefly to remove clumps of flour or cocoa powder, for example, or to mix stubborn ingredients, such as hard butter.

7) Move the appliance back and forth during operation.
8) Move the speed switch to 0 as soon as the desired consistency is reached.
9) Wait until the appliance has come to a complete stop before removing the attachments from the mixture.
10) Remove the mains plug from the socket.
11) Press the tool-release button **(1)** ⏏ to remove the attachments.

ⓘ Note

► For safety reasons, the whisks **(8)** and dough hooks **(9)** can only be released if the speed switch is set to the position "0".

INFORMATION ON PROCESSING QUANTITIES

The processing times given are approximate. Follow the processing procedure and increase/decrease the time according to your needs. However, do not exceed the CO time of 10 minutes.
For small quantities, use a narrow mixing bowl so that the whisks **(8)**/dough hooks **(9)** are at least 1 cm into the mix. Even with larger containers, make sure that the whisks /dough hooks are immersed far enough into the food to be mixed.

Filling quantities for ...	Min. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)	Max. amount (sum of all ingredients)	Processing time (approx.)
Yeast dough	330 g	1:35 min	820 g	3-4 min
Cake mixture	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Cream	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Egg white (egg size M)	2x	1:10 min	10x	3:00 min

9. Cleaning

- See Fig. J.
- Clean the motor unit **(5)** containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **(8)** and the dough hooks **(9)** can be cleaned under running water or in warm water with detergent.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
  We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

ⓘ Note

►  The whisks and the dough hooks can also be cleaned in the dishwasher.

10. Storage

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

11. Disposal



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. 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) 523489_2601 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.

12.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 523489_2601

12.2. Importer

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

13. 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 spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523489_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

14. Recipes

Note

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

14.1. Mayonnaise

Ingredients

- 300–400 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 5–10 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

1) Pour the egg yolk and vinegar or lemon juice into a tall and narrow mixing bowl. Hold the whisks **(8)** vertically in the bowl and set the appliance to the highest setting.
2) Pour in the oil slowly (within approx. 1 minute) in a uniformly thin stream so that the oil combines with the other ingredients.
3) Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

14.2. Braided yeast bun

Ingredients

- 350 g flour
- ½ cube yeast, fresh or
- 1 sachet of dried yeast
- 1 tsp. salt
- 50 g sugar
- 200 ml milk, lukewarm
- 65 g soft butter
- 1 egg yolk
- a little coarse sugar

1) Mix the flour with the salt and sugar in a bowl. Put the butter on top and knead everything using the dough hooks **(9)**.
2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the dough hooks.
3) Cover the dough and allow it to rise for about 1 hour in a warm place.
4) After rising, knead the dough again vigorously with your hands and divide it into 3 equal pieces.
5) Form a braid from the 3 strands. Place the braid on a baking sheet lined with baking paper.
6) Brush the braid with the egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

Bake the braided bun on the middle shelf at 160 °C for approx. 30 minutes.

14.3. Simple sponge cake

Ingredients

- 100 g soft butter
- 100 g sugar
- 2 eggs
- 2 sachets vanilla sugar
- 150 g flour
- 2 tsp. baking powder
- 2 tbsp. milk
- butter for greasing the tin
- if necessary, a little icing sugar

1) Put the softened butter with the sugar, vanilla sugar, milk and eggs in a bowl and mix everything with the whisks **(8)**.
2) Mix the baking powder with the flour and add to the bowl. Continue mixing the ingredients until a smooth dough is formed.
3) Fill the dough into a greased cake tin.
4) Bake the cake in a preheated oven at 160 °C convection oven for approx. 40 minutes.
5) After baking, let it cool for 5 minutes before turning it out.
6) Sprinkle the cake with a little icing sugar.

14.4. Pizza dough

Ingredients

- 300 g flour
- 20 g yeast, fresh
- 1 tbsp. olive oil
- 200 ml water, lukewarm
- 7 g salt

The dough is sufficient for 2 round pizzas or a baking tray.

1) Put all the ingredients in a bowl and knead for about 5 minutes using the dough hooks **(9)**.
   If the dough is too sticky, add some more flour.
2) Allow the dough to rise for about 30 minutes.
3) Divide the dough into 2 portions, each formed into balls.
4) Roll out the dough into round pizza bases and top as desired.

Bake the pizza for approx. 15-20 minutes at 220 °C/hot air.

14.5. Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

1) Beat the egg whites with the whisks **(8)** and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.
2) Preheat the oven to 120 °C and line a baking tray with baking paper.
3) Put the mixture into a piping bag and pipe it onto the baking paper in the desired shape.

Depending on the size and shape of the piped forms, let them dry in the oven for about 80-100 minutes.

Test load for testing institutes

- 420 g maltose
- 100 g instant oat flakes
- 100 g honey

1) Place maltose, instant oat flakes and honey in a bowl.
2) Insert the whisks **(8)** and mix the ingredients on Turbo for 15 seconds.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 12

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 12

3. Sicherheitshinweise 13

4. Lieferumfang 15

5. Gerätebeschreibung 15

6. Technische Daten 15

7. Auspacken 15

8. Bedienen 15

9. Reinigen 16

10. Aufbewahrung 17

11. Entsorgung 17

12. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 17

12.1. Service 18

12.2. Importeur 18

13. Ersatzteile bestellen 18

14. Rezepte 18

14.1. Mayonnaise. 18

14.2. Hefezopf 19

14.3. Einfacher Rührkuchen 19

14.4. Pizzateig 20

14.5. Baiser 20

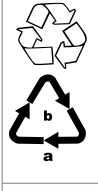
1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

2. 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 diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR" kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, 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.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	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.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
ES/PT	







Das Produkt, die Verpackung und die beigefügten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selbst, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!

Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel **9. Reinigen**.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

(!) ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
  Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

(i) Hinweis

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

4. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1 Auswurf-Taste ⏏

2 Geschwindigkeitsschalter

3 Turbo-Taste ▶▶

4 Netzkabel mit Netzstecker

5 Handteil

6 Steckplatz für die Aufsätze
Öffnung für Werkzeug mit Ring

7 Steckplatz für die Aufsätze
Öffnung für Werkzeug ohne Ring

Abbildung B:

8 Rührbesen
Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.

9 Knethaken
Zum Kneten von schweren Teigen.

6. Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,5 W
KB-Zeit	10 Min.
Schutzklasse	II/ ⧈

KB-Zeit

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

7. Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel **9. Reinigen** beschrieben.

8. Bedienen

⚠ WARNUNG!

► Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die Werkzeuge fest mit dem Grundgerät verbunden sind. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.

Siehe Abbildung C–I:

1) Stecken Sie die gewünschten Werkzeuge **(8)/(9)** in die passenden Öffnungen **(6)/(7)**.
2) Füllen Sie die Zutaten in ein passendes Gefäß.
3) Stecken Sie den Netzstecker ein.
4) Tauchen Sie die Rührbesen oder Knethaken in die Zutaten ein und halten Sie das Gefäß fest.
5) Schalten Sie die erforderliche Geschwindigkeitsstufe ein:

Stufe	Verwendung
M	Slow-Speed-Modus / Antispritzfunktion: Um Spritzer zum Beginn der Verarbeitung zu vermeiden. Für empfindliche Zubereitungen (feine Cremes / Soßen).
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen" Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen, Sahneschlagen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, etc.

6) Um den Slow-Speed-Modus zu aktivieren, schieben und halten Sie den Geschwindigkeitsschalter **(2)** auf die Stufe **M**.

Turbo-Taste ▶▶ **(3)**:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
  Drücken und halten Sie die Turbo-Taste immer nur kurzzeitig, um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

7) Bewegen Sie das Gerät während der Verarbeitung hin und her.
8) Schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter auf 0, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9) Warten Sie den Stillstand des Gerätes ab, bevor Sie die Werkzeuge aus dem Mixgut ziehen.
10) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
11) Drücken Sie die Auswurftaste **(1)** ⏏, um die Werkzeuge abzunehmen.

ⓘ Hinweis

► Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **(8)** oder Knethaken **(9)** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter auf der Position „0" steht.

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen/verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.
Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen **(8)**/Knethaken **(9)** mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen/Knethaken ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	330 g	1:35 Min.	820 g	3–4 Min.
Rührteig	200 g	0:40 Min.	600 g	3:00 Min.
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Min.	1000 g	3:00 Min.
Sahne	100 ml	1:25 Min.	1300 ml	5:55 Min.
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1:10 Min.	10 Stück	3:00 Min.

9. Reinigen

- Siehe Abb J.
- Reinigen Sie das Handteil **(5)** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **(8)** oder Knethaken **(9)** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.
- Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.
  Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

ⓘ Hinweis

►  Die Rührbesen und die Knethaken sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

10. Aufbewahrung

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

11. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

12. 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) 523489_2601 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.

12.1. 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

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 523489_2601

12.2. Importeur

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

13. 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.

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) 523489_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

14. Rezepte

Hinweis

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

14.1. Mayonnaise

Zutaten

- 300–400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 5–10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1) Geben Sie die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **(8)** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

14.2. Hefezopf

Zutaten

- 350 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **(9)**.
2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarme Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken kräftig durch.
3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf bei 160 °C ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene.

14.3. Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen **(8)**.
2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 40 Minuten.
5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

14.4. Pizzateig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe, frisch
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Salz

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken **(9)** gut durch. Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach Belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15–20 Minuten bei 220 °C/ Umluft.

14.5. Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **(8)** und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 80–100 Minuten im Backofen trocknen.

Belastungsmasse für Prüfinstitute

- 420 g Maltose
- 100 g Instanthaferflocken
- 100 g Honig

1) Maltose, Instantflocken und Honig in eine Schüssel geben.
2) Die Rührbesen **(8)** einsetzen und die Zutaten auf Turbo für 15 Sekunden vermischen.

Table des matières

1. Utilisation conforme à l'usage prévu **22**

2. Avertissements et symboles utilisés **22**

3. Consignes de sécurité **23**

4. Matériel livré **25**

5. Description de l'appareil **25**

6. Caractéristiques techniques **25**

7. Déballage **25**

8. Utilisation **26**

9. Nettoyage **27**

10. Rangement **27**

11. Mise au rebut **27**

12. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France) **28**

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse) **29**

14. Service après-vente **30**

15. Importateur **30**

16. Commander des pièces de rechange **31**

17. Recettes **31**

17.1. Mayonnaise. 31

17.2. Brioche tressée 31

17.3. Quatre-quarts facile 32

17.4. Pâte à pizza 32

17.5. Meringue 32

1. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	**DANGER !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «DANGER» désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	**AVERTISSEMENT !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «AVERTISSEMENT» désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	**PRUDENCE !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «PRUDENCE» annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	**ATTENTION !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «ATTENTION» annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	**Lire le mode d'emploi.** Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.

	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre les pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
 **ES/PT**	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.







Le produit, son emballage et la documentation qui l'accompagne relèvent, en France, de la responsabilité élargie des producteurs (REP) et doivent être collectés séparément, conformément aux directives nationales en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

3. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur de la prise secteur !
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

- En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre **9. Nettoyage**.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

(!) ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !
  Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.

ⓘ Remarque

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

4. Matériel livré

- 1 corps
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- Mode d'emploi

5. Description de l'appareil

Figure A :

1 Touche d'éjection ⏏
2 Interrupteur de vitesse
3 Touche turbo ▶▶
4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
5 Partie portable
6 Orifice pour les accessoires
Orifice pour accessoire avec bague
7 Orifice pour les accessoires
Orifice pour accessoire sans bague

Figure B :

8 Fouets
Pour fouetter la crème et les pâtes légères.
9 Crochet de pétrissage
Pour pétrir des pâtes lourdes.

6. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Puissance absorbée à l'état inactif	< 0,5 W
Temps d'opération par intermittence	10 min.
Classe de protection	II/⧈

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

7. Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **9. Nettoyage**.

8. Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

► Ne brancher la prise secteur qu'après avoir achevé tous les préparatifs du travail avec l'appareil, et une fois que les accessoires sont solidement fixés dans l'appareil de base. Ne jamais approcher les doigts des accessoires en rotation. Utiliser uniquement des paires d'accessoires identiques.

Voir les figures C–I :

1) Insérez les accessoires souhaités **(8)/(9)** dans les orifices adaptés **(6)/(7)**.
2) Placez les ingrédients dans un récipient adapté.
3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
4) Introduisez les fouets ou crochets pétrisseurs dans les ingrédients et tenez fermement le récipient.
5) Réglez l'appareil sur le niveau de vitesse nécessaire :

Niveau	Utilisation
M	Mode vitesse lente / fonction anti-éclaboussures : Pour éviter les éclaboussures au début de la transformation. Pour les préparations délicates (crèmes/sauces fines).
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets, pour fouetter de la crème etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux etc.

6) Pour activer le mode vitesse lente, glissez et maintenez l'interrupteur de vitesse **(2)** sur le niveau **M**.

Touche turbo ▶▶ **(3)** :

■ Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.
Appuyez sur la touche Turbo et maintenez-la enfoncée toujours de façon brève afin par exemple de dissoudre des grumeaux dans de la farine ou du cacao en poudre, ou pour mélanger des ingrédients plus solides, comme du beurre dur.

7) Effectuez un mouvement de va-et-vient avec l'appareil pendant la transformation.
8) Ramenez le sélecteur de vitesse sur «0» dès que la consistance souhaitée est atteinte.
9) Attendez que le moteur se soit immobilisé avant de retirer les accessoires des aliments à mélanger.
10) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
11) Appuyez sur la touche d'éjection **(1)** ⏏ pour détacher les accessoires.

ⓘ Remarque

► Pour des raisons de sécurité, les fouets **(8)** ou crochets de pétrissage **(9)** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesse se trouve sur la position «0».

REMARQUES CONCERNANT LES QUANTITÉS À TRANSFORMER

Les temps de transformation fournis ne sont que des valeurs indicatives. Respectez le processus de transformation et augmentez/réduisez le temps selon vos besoins. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence de 10 minutes.

Pour de petites quantités, utilisez un récipient de mélange étroit afin de pouvoir plonger les fouets **(8)**/les crochets de pétrissage **(9)** à une profondeur d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger. Veillez également, dans les récipients de grande taille, à ce que les fouets/crochets de pétrissage soient suffisamment enfoncés dans les aliments à mélanger.

Quantités de remplissage pour ...	Quantité min. (Somme de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)	Quantité maximale (Somme de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)
Pâte levée	330 g	1 min 35 sec	820 g	3 – 4 min
Pâte à biscuit	200 g	0 min 40 sec	600 g	3 min
Pâte lourde (p. ex. pâte brisée)	330 g	1 min 30	1000 g	3 min
Crème	100 ml	1 min 25 sec	1300 ml	5 min 55 sec
Blanc d'œuf (œufs de calibre M)	2 pc	1 min 10 sec	10 pc	3 min

9. Nettoyage

- Voir fig. J.
- Nettoyez le corps **(5)** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **(8)** ou crochets de pétrissage **(9)** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- Séchez bien tout après le nettoyage.
  Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

ⓘ Remarque

►  Les fouets et les crochets de pétrissage peuvent également passer au lave-vaisselle.

10. Rangement

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

11. Mise au rebut



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation. L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux que vous pouvez éliminer par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

12. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523489_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523489_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

14. Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 523489_2601

15. Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

16. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.

Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 523489_2601.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

17. Recettes

Remarque

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives.
- Complétez ces suggestions de recettes avec vos expériences personnelles.

17.1. Mayonnaise

Ingrédients

- 300-400 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 2 jaunes d'œuf
- 5-10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Sel et poivre selon vos préférences

1) Versez les jaunes d'œuf et le vinaigre ou le jus de citron dans un bol de batteur haut et étroit. Maintenez les fouets **(8)** à la verticale dans le bol de batteur et réglez l'appareil sur la plus haute vitesse.
2) Ajoutez l'huile lentement en filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) pour qu'elle se mélange aux autres ingrédients.
3) Salez et poivrez ensuite la mayonnaise selon votre goût.

17.2. Brioche tressée

Ingrédients

- 350 g de farine
- 1/2 cube de levure fraîche ou
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cc. de sel
- 50 g de sucre
- 200 ml de lait tiède
- 65 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- un peu de sucre cristallisé

1) Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Ajoutez le beurre et malaxez le tout avec les crochets de pétrissage **(9)**.
2) Émiettez la levure ou saupoudrez la levure sèche par dessus et ajoutez le lait tiède. Pétrissez ensuite encore la pâte énergiquement avec les crochets de pétrissage.
3) Couvrez la pâte et laissez-la ensuite reposer pendant env. 1 heure dans un endroit chaud.
4) Dès que la pâte a levé, pétrissez-la encore une fois énergiquement avec les mains et partagez-la en 3 morceaux de taille identique.
5) Formez une tresse à partir des 3 boudins et déposez-la sur une plaque de four foncée de papier sulfurisé.
6) Au pinceau, badigeonnez la tresse de jaune d'œuf et saupoudrez le sucre cristallisé par dessus.

Faites cuire la brioche tressée environ 30 minutes au milieu du four à 160 °C.

17.3. Quatre-quarts facile

Ingrédients

- 100 g de beurre, mou
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de lait
- graisse pour le moule
- éventuellement un peu de sucre glace

1) Mettez le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs dans une jatte et mélangez le tout avec les fouets **(8)**.
2) Mélangez la levure chimique avec la farine et versez ce mélange dans la jatte. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3) Placez la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé.
4) Faites cuire le gâteau environ 40 minutes dans un four préchauffé en chaleur tournante à 160 °C.
5) Laissez refroidir le gâteau pendant 5 minutes avant de le démouler.
6) Saupoudrez le gâteau avec un peu de sucre glace.

17.4. Pâte à pizza

Ingrédients

- 300 g de farine
- 20 g de levure fraîche
- 1 cs. d'huile d'olive
- 200 ml d'eau tiède
- 7 g de sel

La pâte suffit pour 2 pizzas rondes ou une plaque de cuisson.

1) Versez tous les ingrédients dans une jatte et pétrissez bien le tout env. 5 minutes avec les crochets de pétrissage **(9)**.
   Si la pâte est trop collante, ajoutez encore un peu de farine.
2) Laissez lever la pâte env. 30 minutes.
3) Partagez la pâte en 2 portions et donnez à chacune la forme d'une boule.
4) Abaissez la pâte pour obtenir deux fonds de pizza ronds et garnissez-la selon vos envies.

Faites cuire la pizza pendant env. 15–20 minutes au four réglé sur 220 °C/en chaleur tournante.

17.5. Meringue

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 3 blancs d'œuf

1) Montez les blancs en neige avec les fouets **(8)** puis faites progressivement ruisseler le sucre dedans jusqu'à que la neige soit ferme. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.
2) Préchauffez le four à 120 °C puis foncez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
3) Versez la pâte dans une poche à douille puis déposez-la sur le papier sulfurisé en lui donnant la forme voulue.

Suivant la taille et la géométrie des formes, faites-les sécher env. 80 - 100 minutes au four.

Masse de charge pour les instituts de test

- 420 g de maltose
- 100 g de flocons d'avoine instantanés
- 100 g de miel

1) Mettre le maltose, les flocons d'avoine instantanés et le miel dans un bol.
2) Insérer les fouets **(8)** et mélanger les ingrédients à Turbo pendant 15 secondes.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming 34

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen 34

3. Veiligheidsvoorschriften 35

4. Inhoud van het pakket 37

5. Apparaatbeschrijving 37

6. Technische gegevens 37

7. Uitpakken 37

8. Bedienen 37

9. Reinigen 39

10. Opbergen 39

11. Afvoeren 39

12. Garantie van Kompernaß Handels GmbH 39

12.1. Service 40

12.2. Importeur 40

13. Vervangingsonderdelen bestellen 40

14. Recepten 41

14.1. Mayonaise 41

14.2. Vlechtbrood 41

14.3. Eenvoudige cake 42

14.4. Pizzadeeg 42

14.5. Meringues 42

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het roeren en kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen) en het kloppen van slagroom. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen.
Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	**GEVAAR!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	**WAARSCHUWING!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	**VOORZICHTIG!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	**LET OP!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	**Lees de gebruiksaanwijzing.** Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.
	Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.







Het product, de verpakking en de bijgevoegde documenten vallen in Frankrijk onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten worden gescheiden ingezameld volgens de geldende nationale voorschriften voor sortering en afvalverwerking.

3. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
- Knik of plet het snoer niet.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Haal vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!

Dompel het handgedeelte niet onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistofresten in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Raak de gardes of de kneedhaken tijdens het gebruik niet aan. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.

- Trek altijd na gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- Reinig alle oppervlakken grondig, met name de delen die in aanraking komen met levensmiddelen. Raadpleeg daartoe het hoofdstuk **9. Reinigen**.
- Gebruik in geen geval kommen van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze kommen kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

(!) LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- Kneed met dit apparaat nooit deeg met een hoeveelheid bloem van meer dan 500 g! Grotere hoeveelheden bloem kunnen resulteren in overbelasting van het apparaat! Deel deeg met grotere hoeveelheden bloem op in meerdere porties en kneed die achter elkaar. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.

ⓘ Opmerking

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

4. Inhoud van het pakket

- 1 Handgedeelte
- 2 Kneedhaken
- 2 Gardes
- Gebruiksaanwijzing

5. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

1 Uitwerp-toets ⏏

2 Schakelaar voor snelheden

3 Turbo-toets ▶▶

4 Snoer met stekker

5 Handgedeelte

6  Insteekplaats voor de opzetstukken
Opening voor gereedschap met ring

7  Insteekplaats voor de opzetstukken
Opening voor gereedschap zonder ring

Afbeelding B:

8 Gardes
Voor het kloppen van slagroom en licht beslag.

9 Kneedhaken
Voor het kneden van zwaar deeg.

6. Technische gegevens

Nominale spanning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	500 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	< 0,5 W
KB-tijd	10 min.
Beschermingsklasse	II/ ⧈

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

7. Uitpakken

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet is en onbeschadigd.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Reinigen**.

8. Bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

► Steek de stekker pas in het stopcontact als alle voorbereidingen voor het gebruik van het apparaat zijn voltooid en de gereedschappen stevig op het basisapparaat zijn bevestigd. Raak de draaiende gereedschappen nooit aan. Gebruik de gereedschappen alleen in paren.

Zie afbeelding C–I:

1) Steek de gewenste gereedschappen **(8)/(9)** in de passende openingen **(6)/(7)**.
2) Doe de ingrediënten in een geschikte kom.
3) Steek de stekker in het stopcontact.
4) Dompel de gardes of de deeghaken in de ingrediënten en houd de kom vast.

5) Schakel de gewenste snelheidsstand in:

Stand	Gebruik
M	Slow speed-modus / antispatfunctie: om spatten aan het begin van de verwerking te voorkomen. Voor delicate bereidingen (fijne crèmes / sauzen).
0	Apparaat is uitgeschakeld
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals bloem, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten
3	Voor het mixen van taart- en brooddeeg
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, kloppen van slagroom, enz.
5	Voor stijfgeklopt eiwit, roeren van taartglazuur, enz.

6) Om de slow speed-modus te activeren, schuift u de schakelaar voor snelheden **(2)** naar de stand **M** en houdt u hem daar vast

Turbo-toets ▶▶ **(3)**:

- Met deze toets beschikt u direct over het volledige vermogen van het apparaat.
  Houd de Turbo-toets altijd maar kort ingedrukt om bijv. klonters in meel of cacao op te lossen, of hardnekkigere ingrediënten, zoals harde boter, door andere ingrediënten te mengen.

7) Beweeg het apparaat tijdens het gebruik heen en weer.

8) Zet de schakelaar voor snelheden op 0 zodra de gewenste consistentie is bereikt.

9) Wacht tot de motor stilstaat voordat u de gereedschappen uit het gemixte product trekt.

10) Haal de stekker uit het stopcontact.

11) Druk op de uitwerp-toets **(1)** ⏏ om de gereedschappen uit het apparaat te halen.

ⓘ Opmerking

► Vanwege de veiligheid kunnen de gardes **(8)** of kneedhaken **(9)** alleen worden losgemaakt wanneer de schakelaar voor de snelheden op de stand "0" staat.

OPMERKINGEN OVER DE VERWERKINGSHOEVEELHEDEN

De vermelde verwerkingstijden zijn richtwaarden. Houd het verwerkingsproces in de gaten en verleng/verkort de tijd naar behoefte. Overschrijd echter niet de KB-tijd van 10 minuten.
Kies voor kleine hoeveelheden een smalle mengkom, zodat de gardes **(8)** / kneedhaken **(9)** minstens 1 cm in het te mengen product steken. Let er bij grotere mengkommen ook op dat de gardes/kneedhaken diep genoeg in het te mengen product steken.

Vulhoeveelheid voor...	Min. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd (ca.)	Max. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd (ca.)
Gistdeeg	330 g	1,35 min	820 g	3–4 min
Cakedeeg	200 g	0,40 min	600 g	3,00 min
Zwaar deeg (bijv. zandtaartdeeg)	330 g	1,30 min	1000 g	3,00 min
Slagroom	100 ml	1,25 min	1300 ml	5,55 min
Eiwit (eieren grootte M)	2 stuks	1,10 min	10 stuks	3,00 min

9. Reinigen

- Zie afb. J.
- Reinig het handgedeelte **(5)** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **(8)** of kneedhaken **(9)** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen.
- Droog alles na het reinigen goed af.
  Het verdient aanbeveling de opzetstukken meteen na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

ⓘ Opmerking

►  De gardes en de kneedhaken zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

10. Opbergen

- Berg het gereinigde apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

11. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

12. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 523489_2601 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

12.1. Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 523489_2601

12.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

13. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.

Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 523489_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

14. Recepten

Opmerking

- Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden.
- Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

14.1. Mayonaise

Ingrediënten

- 300–400 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 2 eidooiers
- 5–10 g zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

1) Doe de eidooiers en de azijn of het citroensap in een lange, smalle mengbeker. Houd de gardes **(8)** verticaal in de mengbeker en zet het apparaat op de hoogste stand.
2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen ca. 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
3) Breng de mayonaise tot slot op smaak met zout en peper.

14.2. Vlechtbrood

Ingrediënten

- 350 g bloem
- 1/2 blokje verse gist, of
- 1 pakje droge gist
- 1 tl zout
- 50 g suiker
- 200 ml lauwe melk
- 65 g zachte boter
- 1 eidooier
- Een beetje parelsuiker

1) Meng de bloem met het zout en de suiker in een kom. Voeg de boter toe en kneed alles met de kneedhaken **(9)**.
2) Verkruimel de verse gist resp. strooi de droge gist erover en voeg de lauwe melk toe. Kneed het deeg krachtig met de kneedhaken.
3) Laat het deeg afgedekt ca. 1 uur op een warme plek rijzen.
4) Kneed het deeg na het rijzen nogmaals krachtig met de handen en verdeel het in 3 even grote stukken.
5) Vorm een vlecht van de 3 strengen en leg de vlecht op een met bakpapier bedekte bakplaat.
6) Bestrijk de vlecht met het eigeel en strooi er parelsuiker over.

Bak het vlechtbrood ca. 30 minuten op het middelste ovenniveau op 160 °C.

14.3. Eenvoudige cake

Ingrediënten

- 100 g zachte boter
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 2 pakjes vanillesuiker
- 150 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 el melk
- Vet voor de bakvorm
- evt. wat poedersuiker

1) Doe de zachte boter met de suiker, de vanillesuiker, de melk en de eieren in een kom en roer alles dooreen met de roergarde **(8)**.
2) Meng het bakpoeder met de bloem en doe het in de kom. Blijf de ingrediënten mengen tot er een glad deeg ontstaat.
3) Doe het deeg in een ingevette cakevorm.
4) Bak de cake in een voorverwarmde oven op 160 °C convectie-oven gedurende ongeveer 40 minuten.
5) Laat het na het bakken 5 minuten afkoelen voordat u hem eruit draait.
6) Bestrooi de cake met wat poedersuiker.

14.4. Pizzadeeg

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 20 g verse gist
- 1 el olijfolie
- 200 ml lauw water
- 7 g zout

Het deeg is voldoende voor 2 ronde pizza's of een plaatpizza.

1) Doe alle ingrediënten in een kom en kneed alles ca. 5 minuten grondig met de kneedhaken **(9)**.
Als het deeg te plakkerig is, voeg dan wat meer bloem toe.
2) Laat het deeg ca. 30 minuten rijzen.
3) Verdeel het deeg in 2 porties en maak van elke portie een bal.
4) Rol het deeg uit tot ronde pizzabodems en beleg ze naar eigen inzicht.

Bak de pizza ongeveer 15–20 minuten bij 220 °C/circulatielucht.

14.5. Meringues

Ingrediënten

- 200 g suiker
- 3 eiwitten

1) Klop het eiwit met de gardes **(8)** en voeg beetje bij bétje de suiker toe tot het eiwit stijf is. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.
2) Verwarm de oven voor op 120 °C en bedek een bakplaat met bakpapier.
3) Doe de massa in een spuitzak en spuit deze in de gewenste vorm op het bakpapier.

Al naar gelang de grootte en vorm van de gespoten vormen laat u deze ca. 80 - 100 minuten in de oven gaar worden.

Belastingsmassa voor testinstituten

- 420 g maltose
- 100 g instanthavervlokken
- 100 g honing

1) Maltose, instanthavervlokken en honing in een kom doen.
2) De kloppers **(8)** bevestigen en de ingrediënten op Turbo gedurende 15 seconden mengen.

Indice

1. Uso conforme 44

2. Avvertenze e simboli utilizzati 44

3. Indicazioni relative alla sicurezza 45

4. Volume della fornitura 47

5. Descrizione dell'apparecchio 47

6. Dati tecnici 47

7. Apertura della confezione 47

8. Uso 47

9. Pulizia 49

10. Conservazione 49

11. Smaltimento 49

12. Garanzia della Kompernass Handels GmbH 49

12.1. Assistenza 50

12.2. Importatore 50

13. Ordinazione dei pezzi di ricambio 50

14. Ricette 51

14.1. Maionese 51

14.2. Treccia lievitata 51

14.3. Torta semplice 51

14.4. Impasto per la pizza 52

14.5. Meringhe 52

1. Uso conforme

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente per mescolare e lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta) e montare la panna. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

2. 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 questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	**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 grave lesione.
	**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.** Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.

	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 il dispositivo 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.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.
 **ES/PT**	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.







Il prodotto, l'imballaggio e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e devono essere raccolti separatamente in conformità con le norme nazionali vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento.

3. Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- 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.
- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete dalla presa!
- Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!



Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Assicurarsi che capelli lunghi o sciarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.

- Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attenderne sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo **9. Pulizia**.
- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

(!) ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.
- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

(i) Nota

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

4. Volume della fornitura

- 1 impugnatura
- 2 ganci da impasto
- 2 fruste
- Manuale di istruzioni

5. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

1 Tasto di espulsione ⏏

2 Interruttore di velocità

3 Tasto Turbo ▶▶

4 Cavo di rete con spina

5 Impugnatura

6 Alloggiamento per l'inserimento degli accessori
Apertura per utensile con anello

7 Alloggiamento per l'inserimento degli accessori
Apertura per utensile senza anello

Figura B:

8 Fruste
Per montare panna e mescolare impasti leggeri.

9 Gancio da impasto
Per mescolare impasti pesanti.

6. Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	500 W
Assorbimento di potenza da spento	< 0,5 W
Ciclo di funzionamento breve	10 min
Classe di protezione	II/ ⧈

Ciclo di funzionamento breve

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

7. Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **9. Pulizia**.

8. Uso

⚠ AVVERTENZA!

► Inserire la spina solo una volta conclusi tutti i preparativi per lavorare con l'apparecchio e gli utensili collegati saldamente all'apparecchio base. Non mettere mai le mani negli utensili in rotazione. Usare a coppie solo utensili uguali.

Vedere figure C–I:

1) Inserire gli utensili desiderati **(8)/(9)** nelle aperture adatte **(6)/(7)**.

2) Versare gli ingredienti in un recipiente adatto.

3) Inserire la spina.

4) Immergere le fruste o i ganci da impasto negli ingredienti e tenere fermo il recipiente.

5) Attivare il livello di velocità necessario:

Livello	Impiego
M	Modalità Slow-Speed / Funzione anti-spruzzo: per evitare spruzzi all'inizio della lavorazione. Per preparazioni delicate (creme / salse delicate).
0	Apparecchio spento
1	Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc.
2	Per mescolare ingredienti liquidi
3	Per lavorare impasti per dolci e panificazione
4	Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, panna, ecc.
5	Velocità ottimale per montare albumi, glasse, ecc.

6) Per attivare la modalità Slow-Speed, spostare e mantenere il interruttore di velocità **(2)** sul livello **M**.

Tasto Turbo ▶▶ **(3)**:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
  Premere e tenere premuto il Tasto Turbo sempre e solo per breve tempo per sciogliere ad es. grumi di farina o cacao, oppure per miscelare ingredienti tenaci, come ad es. burro solido.

7) Durante la lavorazione, muovere l'apparecchio avanti e indietro.
8) Non appena viene raggiunta la consistenza desiderata, portare l'interruttore di velocità su 0.
9) Attendere l'arresto completo dell'apparecchio prima di estrarre gli utensili dal composto.
10) Staccare la spina dalla presa di corrente.
11) Premere il tasto di espulsione **(1)** ⏏ per togliere gli utensili.

Nota

- Per motivi di sicurezza le fruste **(8)** o i ganci da impasto **(9)** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità si trova in posizione "0".

NOTE SULLE QUANTITÀ DI LAVORAZIONE

I tempi di lavorazione indicati sono valori orientativi. Osservare il processo di lavorazione e aumentare/ridurre il tempo in base alle proprie esigenze. Tuttavia non superare il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.
Per quantità ridotte usare un recipiente stretto in modo tale che le fruste **(8)**/i ganci da impasto **(9)** siano immersi per almeno 1 cm nel composto. Anche se si usano recipienti più grandi, assicurarsi che le fruste/i ganci da impasto si immergano a profondità sufficiente nel composto.

Quantità di riempimento per...	Quantità min. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)	Quantità max. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione (circa)
Pasta lievitata	330 g	1:35 min.	820 g	3-4 min.
Impasto per dolci	200 g	0:40 min.	600 g	3:00 min.
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	330 g	1:30 min.	1000 g	3:00 min.
Panna	100 ml	1:25 min.	1300 ml	5:55 min.
Albume (uova di taglia M)	2 unità	1:10 min.	10 unità	3:00 min.

9. Pulizia

- Vedere fig. J.
- Pulire l'impugnatura **(5)** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **(8)** e i ganci da impasto **(9)** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo.
- Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.
  Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

ⓘ Nota

►  Le fruste e i ganci da impasto si possono pulire anche in lavastoviglie.

10. Conservazione

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

11. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

12. 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) 523489_2601 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 **telefonicamente** 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.

12.1. Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 523489_2601

12.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

13. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto 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) 523489_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

14. 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.

14.1. Maionese

Ingredienti

- 300-400 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 2 tuorli
- 5-10 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

1) Versare i tuorli e l'aceto o il succo di limone in un bicchiere da mixer alto e sottile. Tenere la frusta **(8)** in posizione verticale nel bicchiere da mixer e portare l'apparecchio alla massima velocità.
2) Versare l'olio a filo sottile e uniforme (per circa 1 minuto) in modo che si leghi con gli altri ingredienti.
3) Aggiungere sale e pepe quanto basta alla maionese.

14.2. Treccia lievitata

Ingredienti

- 350 g di farina
- 1/2 lievito, fresco o
- 1 confezione di lievito in polvere
- 1 cc di sale
- 50 g di zucchero
- 200 ml di latte, tiepido
- 65 g di burro, morbido
- 1 tuorlo
- un po' di granella di zucchero

1) Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una scodella. Aggiungere il burro e lavorare il tutto con un gancio da impasto **(9)**.
2) Sbriciolare oppure cospargere il lievito secco sopra e aggiungere il latte tiepido. Lavorare energicamente l'impasto con il gancio da impasto.
3) Fare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora in un luogo caldo.
4) Successivamente lavorare ancora l'impasto energicamente con le mani e dividerlo in 3 pezzi di uguali dimensioni.
5) Formare una treccia con i 3 fasci, collocare la treccia su una teglia da forno coperta con carta da forno.
6) Spennellare la treccia con il tuorlo e cospargere la granella di zucchero.

Cuocere la treccia lievitata sul ripiano centrale a 160 °C per circa 30 minuti.

14.3. Torta semplice

Ingredienti

- 100 g di burro, morbido
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 150 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiai di latte
- Grasso per lo stampo
- eventualmente un po' di zucchero a velo

1) Mettere il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova in una scodella e mescolare con le fruste **(8)**.
2) Mescolare il lievito in polvere con la farina e aggiungerlo alla scodella. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.
3) Versare l'impasto nello stampo imburrato.

4) Cuocere la torta in forno ventilato preriscaldato per circa 40 minuti a 160 °C.
5) A cottura ultimata, fare raffreddare la torta per 5 minuti prima di toglierla dallo stampo.
6) Cospargere la torta con un po' di zucchero a velo.

14.4. Impasto per la pizza

Ingredienti

- 300 g di farina
- 20 g di lievito, fresco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200 ml di acqua, tiepida
- 7 g di sale

L'impasto è sufficiente per 2 pizze tonde o una teglia da forno.

1) Versare tutti gli ingredienti in una scodella e lavorare bene per circa 5 minuti con il gancio da impasto **(9)**. Se l'impasto risultasse troppo colloso, aggiungere un po' di farina.
2) Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
3) Suddividere l'impasto in 2 porzioni a forma di palla.
4) Stendere l'impasto in fondi di pizza circolari e condire a piacere.

Cuocere la pizza per ca. 15-20 minuti a 220 °C/forno ventilato.

14.5. Meringhe

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 3 albumi

1) Sbattere gli albumi con le fruste **(8)** e farli riposare, quindi montare a neve versando lo zucchero. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.
2) Riscaldare il forno a 120 °C e prendere una teglia con carta da forno.
3) Versare l'impasto in una sacca a poche e premerlo nella forma desiderata sulla carta da forno.

A seconda delle dimensioni e della forma, lasciar asciugare in forno per circa 80-100 minuti.

Massa di prova per istituti di collaudo

- 420 g di maltosio
- 100 g di fiocchi d'avena istantanei
- 100 g di miele

1) Mettere il maltosio, i fiocchi d'avena istantanei e il miele in una ciotola.
2) Inserire le fruste **(8)** e mescolare gli ingredienti a Turbo per 15 secondi.

Índice

1. Uso previsto **54**

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados **54**

3. Indicaciones de seguridad **55**

4. Volumen de suministro **57**

5. Descripción del aparato **57**

6. Características técnicas **57**

7. Desembalaje **57**

8. Manejo **57**

9. Limpieza **59**

10. Almacenamiento **59**

11. Desecho **59**

12. Garantía de Kompernass Handels GmbH **59**

12.1. Asistencia técnica 60

12.2. Importador 60

13. Pedido de recambios **60**

14. Recetas **61**

14.1. Mayonesa 61

14.2. Trenza de pan de leche 61

14.3. Bizcocho sencillo 62

14.4. Masa para pizzas 62

14.5. Merengue 62

1. Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para remover y amasar masas, mezclar líquidos (p. ej., zumos de fruta) y montar nata. Solo es apto para el procesamiento de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

2. 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 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. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.





















	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 el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
b a	Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
ES/PT AZUL ES/PT AMARILLO AMARELO **ES/PT**	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.















El producto, el embalaje y la documentación adjunta están sujetos en Francia a la responsabilidad ampliada del productor (RAP) y deben recogerse de forma selectiva, de conformidad con las normas nacionales vigentes en materia de clasificación y eliminación de residuos.

3. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- Si 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.
- ¡Antes de la limpieza, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe!
- Para desconectar el aparato de la red, tire siempre de la clavija de red y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!

¡No sumerja nunca el mango en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- No toque las varillas de molinillo ni los ganchos amasadores durante el funcionamiento. Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.

- Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- No utilice el aparato bajo ningún concepto si falta alguna pieza o está dañada. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
  Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- No utilice el aparato para fines contrarios al uso previsto que se describe en las presentes instrucciones. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo **9. Limpieza**.
- No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

(!) ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la casa.
- Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica asociado en su país.
- No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!
  En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

ⓘ Indicación

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

4. Volumen de suministro

- 1 mango
- 2 ganchos amasadores
- 2 varillas de molinillo
- Instrucciones de uso

5. Descripción del aparato

Figura A:

1 Botón de expulsión ⏏
2 Interruptor de velocidad
3 Botón Turbo ▶▶
4 Cable de red con clavija de red
5 Mango
6 Ranura para los accesorios
Orificio para la herramienta con anillo
7 Ranura para los accesorios
Orificio para la herramienta sin anillo

Figura B:

8 Varillas de molinillo
Para montar nata y batir masas ligeras.
9 Ganchos amasadores
Para el amasado de masas espesas.

6. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	500 W
Consumo de potencia en estado apagado	< 0,5 W
Duración del funcionamiento corto	10 min
Clase de aislamiento	II/ ⧈

Duración del funcionamiento corto

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

7. Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **9. Limpieza**.

8. Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

► No conecte el enchufe hasta que no haya finalizado todos los preparativos para usar el aparato y haya conectado firmemente las herramientas al aparato de base. No toque nunca las herramientas en giro. Utilice únicamente herramientas iguales por pares.

Consulte las figuras C-I:

1) Inserte las herramientas deseadas **(8)/(9)** en los orificios correspondientes **(6)/(7)**.
2) Introduzca los ingredientes en un recipiente adecuado.
3) Conecte el enchufe.
4) Sumerja las varillas de molinillo o los ganchos amasadores en los ingredientes y sujete el recipiente.

5) Ajuste el nivel de velocidad necesario:

Nivel	Aplicación
M	Modo Slow Speed/función antisalpicaduras: Para evitar salpicaduras al inicio del procesamiento. Para preparaciones delicadas (cremas/salsas finas).
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir a punto de crema mantequilla, azúcar, nata montada, etc. para postres.
5	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, etc.

6) Para activar el modo Slow Speed, desplace el interruptor de velocidad **(2)** hasta el nivel **M** y manténgalo ahí.

Botón Turbo ▶▶ **(3)**:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.
  Mantenga pulsado el botón Turbo siempre de forma breve para deshacer grumos en la harina o el cacao, por ejemplo, o para mezclar ingredientes más difíciles, como la mantequilla más dura.

7) Durante el procesamiento, mueva el aparato de un lado a otro.

8) Ajuste el interruptor de velocidad en 0 en cuanto alcance la consistencia deseada.

9) Espere a que el aparato se detenga antes de retirar las herramientas de la mezcla procesada.

10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

11) Pulse el botón de expulsión **(1)** ⏏ para extraer las herramientas.

ⓘ Indicación

► Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **(8)** o los ganchos amasadores **(9)** cuando el interruptor de velocidad está en la posición "0".

INDICACIONES SOBRE LAS CANTIDADES DE PREPARACIÓN

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 de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto. Para pequeñas cantidades, utilice un recipiente de mezcla más estrecho para que las varillas de molinillo **(8)**/ganchos amasadores **(9)** se sumerjan al menos 1 cm en la mezcla. Si utiliza recipientes más grandes, asegúrese de que las varillas de molinillo/ganchos amasadores se sumerjan lo suficiente en la mezcla que deba procesarse.

Cantidades de llenado para...	Cantidad mín. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)	Cantidad máx. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)
Masa con levadura	330 g	1:35 min	820 g	3-4 min
Masa de bizcocho de mantequilla	200 g	0:40 min	600 g	3:00 min
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Nata	100 ml	1:25 min	1300 ml	5:55 min
Claras de huevo (huevos de tamaño M)	2 unidades	1:10 min	10 unidades	3:00 min

9. Limpieza

- Consulte la fig. J.
- Limpie exclusivamente el mango **(5)** con el motor con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Puede limpiar las varillas de molinillo **(8)** o los ganchos amasadores **(9)** bajo el agua corriente o con agua caliente con un poco de lavavajillas.
- Séquelos adecuadamente después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

ⓘ Indicación

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

10. Almacenamiento

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

11. Desecho

 El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

12. 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) 523489_2601 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.

12.1. Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 523489_2601

12.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANIA
www.kompernass.com

13. 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.

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) 523489_2601 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.

14. Recetas

ⓘ Indicación

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

14.1. Mayonesa

Ingredientes

- 300-400 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 5-10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

1) Vierta las yemas de huevo y el vinagre o zumo de limón en un vaso alto y estrecho que sea apto para la batidora. Introduzca las varillas de molinillo **(8)** en el vaso, manténgalas en posición vertical y ajuste el aparato en el nivel máximo.
2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite se emulsione con los demás ingredientes.
3) Para finalizar, condimente la mayonesa con sal y pimienta al gusto.

14.2. Trenza de pan de leche

Ingredientes

- 350 g de harina
- 1/2 dado de levadura fresca o
- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 200 ml de leche templada
- 65 g de mantequilla blanda
- 1 yema de huevo
- Un poco de azúcar perlado

1) Mezcle la harina con la sal y el azúcar en un bol. Añada la mantequilla y amáselo todo con los ganchos amasadores **(9)**.
2) Desmigue la levadura fresca o espolvoree la levadura seca y añada la leche templada. Amase la masa vigorosamente con los ganchos amasadores.
3) Cubra la masa y déjela reposar durante aprox. 1 hora en un lugar cálido.
4) Tras la fermentación, vuelva a amasar vigorosamente la masa con las manos y divídala en 3 trozos del mismo tamaño.
5) Forme una trenza con las 3 tiras y colóquela sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
6) Utilice un pincel para untar la trenza con la yema del huevo y espolvoree el azúcar perlado por encima.

Hornee la trenza en el carril intermedio del horno durante aprox. 30 minutos a 160 °C.

14.3. Bizcocho sencillo

Ingredientes

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 2 Huevos
- 2 sobres de azúcar de vainilla
- 150 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 cucharadas de leche
- Grasa para el molde
- Un poco de azúcar glas

1) Mezcle la mantequilla blanda con el azúcar, el azúcar de vainilla, la leche y los huevos en un bol y bátalo todo con las varillas de molinillo **(8)**.
2) Mezcle la levadura en polvo con la harina y añádalas al bol. Mezcle los ingredientes hasta tener una masa uniforme.
3) Coloque la masa en un molde de horno engrasado.
4) Hornee el bizcocho en el horno precalentado a 160 °C con el ventilador aprox. 40 minutos.
5) Deje que el bizcocho se enfríe 5 minutos antes de desmoldarlo.
6) Espolvoree el azúcar glas sobre el bizcocho.

14.4. Masa para pizzas

Ingredientes

- 300 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 ml de agua templada
- 7 g de sal

La masa alcanza para 2 pizzas redondas o una bandeja de horno.

1) Añada todos los ingredientes en un bol y amáselos bien con los ganchos amasadores **(9)** durante aprox. 5 minutos.
   Si la masa está demasiado pegajosa, añada un poco más de harina.
2) Deje reposar la masa durante unos 30 minutos.
3) Divida la masa en 2 porciones y deles forma de bola.
4) Estire la masa para formar las bases redondas de las pizzas y añada los ingredientes que desee por encima.

Hornee la pizza durante aprox. 15-20 minutos con el horno a 220 °C con la función de ventilador.

14.5. Merengue

Ingredientes

- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo

1) Bata las claras con las varillas de molinillo **(8)** y añada poco a poco el azúcar hasta que queden bien montadas. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.
2) Precaliente el horno a 120 °C y cubra la bandeja de horno con papel de horno.
3) Utilice una manga pastelera para dar forma a los merengues sobre el papel de horno.

Según el tamaño y la forma de los merengues, deberán hornearse durante aprox. 80-100 minutos.

Masa de carga para institutos de prueba

- 420 g de maltosa
- 100 g de copos de avena instantáneos
- 100 g de miel

1) Poner la maltosa, los copos de avena instantáneos y la miel en un bol.
2) Insertar las varillas **(8)** y mezclar los ingredientes a Turbo durante 15 segundos.

Índice

1. Utilização correta **64**

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados **64**

3. Instruções de segurança **65**

4. Conteúdo da embalagem **67**

5. Descrição do aparelho **67**

6. Dados técnicos **67**

7. Desembalagem **67**

8. Operação **67**

9. Limpeza **69**

10. Armazenamento **69**

11. Eliminação **69**

12. Garantia da Kompernass Handels GmbH **69**

12.1. Assistência Técnica 70

12.2. Importador 70

13. Encomendar peças sobresselentes **70**

14. Receitas **70**

14.1. Maionese 70

14.2. Trança de pão doce 71

14.3. Bolo simples 71

14.4. Massa de pizza 72

14.5. Suspiros 72

1. Utilização correta

Este aparelho serve exclusivamente para bater e amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas) e bater natas. É apropriado apenas para processar alimentos.
Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

2. 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 este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	**AVISO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "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 sinalizadora "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 sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	**Nota:** Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

	**Ler as instruções.** Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

ES/PT







O produto, a embalagem e a documentação anexa estão sujeitos, em França, à responsabilidade alargada do produtor (EPR) e devem ser recolhidos separadamente, de acordo com as normas nacionais em vigor em matéria de triagem e eliminação.

3. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
- Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!
- Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da corrente elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado!

Nunca mergulhe a unidade portátil em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

- Não toque nos batedores ou amassadores durante o funcionamento. Não deixe cabelo comprido solto, lenços ou algo semelhante suspenso sobre os acessórios.
- Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- Retire sempre a ficha da tomada após cada utilização e antes de cada limpeza, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. A segurança do aparelho só pode ser garantida em caso de funcionamento em perfeitas condições.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças danificadas ou em falta. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Se abandonar o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. Tenha atenção ao capítulo **9. Limpeza**.
- Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que se partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e causar ferimentos.

(!) ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.
- Não utilize o aparelho mais de 10 minutos de cada vez. Após 10 minutos, faça uma pausa até que o aparelho arrefeça.
- Nunca amasse com este aparelho massas com quantidades de farinha superiores a 500 g. Quantidades de farinha superiores podem provocar a sobrecarga do aparelho! Divida as massas com quantidades de farinha superiores em várias porções e amasse-as umas a seguir às outras. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento contínuo indicado de 10 minutos.

ⓘ Nota

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

4. Conteúdo da embalagem

- 1 Unidade portátil
- 2 Amassadores
- 2 Batedores
- Manual de instruções

5. Descrição do aparelho

Figura A:

1 Botão de ejeção ⏏
2 Interruptor de velocidade
3 Botão Turbo ▶▶
4 Cabo de alimentação com ficha elétrica
5 Unidade portátil
6 Orifício de encaixe para os acessórios
Abertura para peça com anel
7 Orifício de encaixe para os acessórios
Abertura para peça sem anel

Figura B:

8 Batedores
Para bater natas e massas leves.
9 Amassadores
Para amassar massas espessas.

6. Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	500 W
Consumo de energia no estado desligado	< 0,5 W
Período de funcionamento contínuo	10 min
Classe de proteção	II/ ⧈

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

7. Desembalagem

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo **9. Limpeza**.

8. Operação

⚠ AVISO!

► Ligue a ficha à rede apenas após concluídas todas as preparações para trabalhar com o aparelho e as varetas estarem firmemente fixadas à unidade principal. Nunca tocar nas peças rotativas em movimento. Utilizar apenas peças idênticas aos pares.

Ver figuras C–I:

1) Insira as varetas pretendidas**(8)/(9)** nas respetivas aberturas **(6)/(7)**.
2) Insira os ingredientes num recipiente adequado.
3) Ligue a ficha elétrica.
4) Mergulhe as varetas de bater ou as varetas de amassar nos ingredientes e segure firmemente o recipiente.
5) Regule o nível de velocidade pretendido:

Nível	Utilização
M	Modo Slow-Speed / Função antissalpicos: Para evitar salpicos no início do processamento. Para preparações delicadas (cremes finos/molhos).
0	O aparelho está desligado
1	Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
2	Para misturar ingredientes líquidos

3	Para bater massas de bolo e de pão
4	Para bater manteiga, açúcar para doces, natas, etc., até ficarem cremosos.
5	Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, etc.

6) Para ativar o modo Slow-Speed, desloque o interruptor de velocidade **(2)** para o nível **M**.

Botão Turbo ▶▶ **(3)**:

- Este botão permite ter imediatamente à sua disposição a potência máxima do seu aparelho.
  Prima e mantenha premido o botão turbo apenas por breves instantes para dissolver grumos na farinha ou no cacau, ou para misturar ingredientes mais difíceis, como por exemplo, manteiga mais dura.

7) Movimente o aparelho para a frente e para trás durante o processamento.
8) Coloque o interruptor de velocidade na posição 0, assim obtiver a consistência pretendida.
9) Aguarde primeiro que o aparelho pare, antes de retirar as varetas da mistura processada.
10) Retire a ficha elétrica da tomada.
11) Pressione o botão de ejeção **(1)** ⏏ para soltar as varetas.

ⓘ **Nota**

- Por motivos de segurança, as batedores **(8)** ou as amassadores **(9)** só poderão ser soltas quando o interruptor de velocidade estiver na posição "0".

INDICAÇÕES RELATIVAS ÀS QUANTIDADES A PROCESSAR

Os tempos de preparação indicados são valores de referência. Observe o processo de preparação e aumente/reduza o tempo consoante as suas necessidades. No entanto, não exceda o período de funcionamento contínuo de 10 minutos.
Para pequenas quantidades, utilize um copo misturador estreito, de forma que as batedores **(8)**/amassadores **(9)** fiquem submersas, no mínimo 1 cm, no preparado. Em recipientes maiores, certifique-se também de que as varetas de bater/varetas de amassar ficam suficientemente submersas no preparado.

Quantidades de enchimento para...	Quantidade mín. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)	Quantidade máx. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)
Massa lêveda	330 g	1:35 minutos	820 g	3-4 minutos
Massa de pão de ló	200 g	0:36 minutos	600 g	3:00 minutos
Massa espessa (p. ex. massa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3:00 minutos
Natas	100 ml	1:23 minutos	1300 ml	5:55 minutos
Claras de ovo (ovos tamanho M)	2 unidades	1:10 minutos	10 unidades	3:00 minutos

9. Limpeza

- Ver fig. J.
- Limpe a unidade portátil **(5)** com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Pode lavar os batedores **(8)** ou os amassadores **(9)** em água corrente ou em água quente com detergente da loiça.
- Seque tudo bem após a limpeza.
  Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

ⓘ Nota

►  Os batedores e os amassadores também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

10. Armazenamento

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

11. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais que podem ser descartados nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

12. 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) 523489_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

12.1. Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 523489_2601

12.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com

13. Encomendar peças sobresselentes

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

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

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) 523489_2601.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

14. Receitas

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.

14.1. Maionese

Ingredientes

- 300–400 ml de óleo vegetal neutro p. ex. óleo de colza
- 2 gemas de ovo
- 5–10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

1) Introduza as gemas de ovo e o vinagre ou o sumo de limão num copo misturador alto e estreito. Mantenha os batedores **(8)** na vertical dentro do copo misturador e regule o aparelho para a velocidade máxima.

2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (dentro de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
3) Por fim, tempere a maionese com sal e pimenta a gosto.

14.2. Trança de pão doce

Ingredientes

- 350 g de farinha
- 1/2 cubo de fermento fresco ou
- 1 saqueta de fermento seco
- 1 colher de chá de sal
- 50 g de açúcar
- 200 ml de leite morno
- 65 g de manteiga amolecida
- 1 gema de ovo
- um pouco de açúcar cristal (granulado grosso)

1) Numa tigela, misture a farinha com o sal e o açúcar. Adicione a manteiga e amasse tudo, utilizando os amassadores **(9)**.
2) Desfaça o fermento fresco e espalhe por cima, ou deite o fermento seco por cima, e adicione o leite morno. Amasse bem a massa, utilizando os amassadores.
3) Deixe a massa levedar durante aprox. 1 hora num local morno, mantendo-a tapada.
4) Em seguida, volte a amassar bem a massa levedada, utilizando as mãos, e divida-a em 3 pedaços de tamanho idêntico.
5) Forme uma trança com as 3 tiras e coloque a trança num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
6) Pincele a trança com a gema de ovo e espalhe um pouco de açúcar cristal por cima.

Coloque o tabuleiro na calha central do forno e coza a trança de pão doce a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

14.3. Bolo simples

Ingredientes

- 100 g de manteiga amolecida
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- Gordura para untar a forma
- Opcionalmente, um pouco de açúcar em pó

1) Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o leite, os ovos e misture tudo com os batedores **(8)**.
2) Misture o fermento em pó com a farinha e adicione à mistura preparada na tigela. Continue a misturar os ingredientes até obter uma massa uniforme.
3) Introduza a massa numa forma untada.
4) Coza o bolo em forno preaquecido a 160 °C com ventilação durante aprox. 40 minutos.
5) Após a cozedura, deixe-o arrefecer 5 minutos antes de o retirar da forma.
6) Polvilhe o bolo com um pouco de açúcar em pó.

14.4. Massa de pizza

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento fresco
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de água morna
- 7 g de sal

A massa é suficiente para 2 pizzas redondas ou para um tabuleiro.

1) Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse tudo durante aprox. 5 minutos, utilizando os amassadores **(9)**. Se a massa estiver muito pegajosa, adicione mais um pouco de farinha.
2) Deixe a massa levedar durante aprox. 30 minutos.
3) Divida a massa em 2 porções com as quais forma duas bolas.
4) Estenda a massa de modo a formar bases de pizza redondas e guarneça a gosto.

Coza as pizzas durante aprox. 15–20 minutos a 220 °C com ventilação.

14.5. Suspiros

Ingredientes

- 200 g de açúcar
- 3 claras de ovo

1) Bata as claras com os batedores **(8)** e acrescente aos poucos o açúcar, até obter uma consistência firme. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento contínuo indicado de 10 minutos.
2) Preaqueça o forno a 120 °C e forre um tabuleiro com papel vegetal.
3) Coloque a massa num saco de pasteleiro e faça os suspiros com o formato desejado sobre o papel vegetal.

Consoante o tamanho e o formato dos suspiros, deixe-os secar no forno durante aprox. 80–100 minutos.

Massa de carga para institutos de teste

- 420 g de maltose
- 100 g de flocos de aveia instantâneos
- 100 g de mel

1) Colocar a maltose, os flocos de aveia instantâneos e o mel numa tigela.
2) Inserir as varas de bater **(8)** e misturar os ingredientes no Turbo durante 15 segundos.



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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 03/2026 · Ident.-No.: SHM500A1-012026-1

IAN 523489_2601