

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROCESADOR DE ALIMENTOS ROBOT DA CUCINA SKV 1200 A1

(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

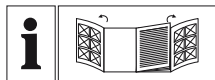
(GB) (MT)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

IAN 281064

(ES) (IT)
(PT)



ES

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

IT MT

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

PT

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

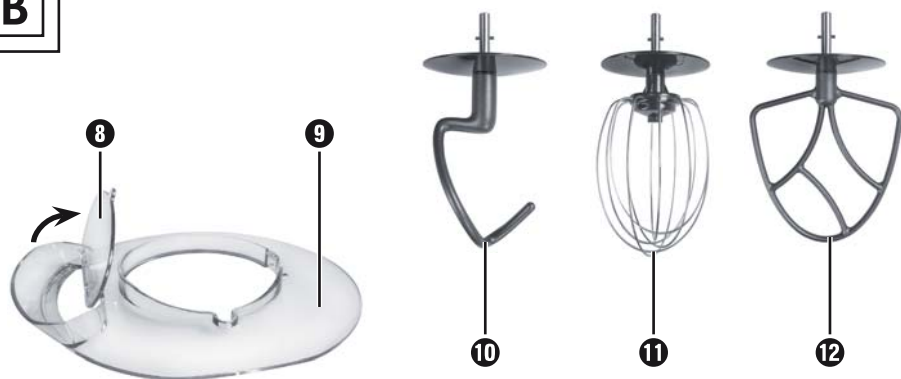
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
PT	Manual de instruções	Página	37
GB / MT	Operating instructions	Page	55
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

C



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Indicaciones de seguridad	3
Preparativos	6
Niveles de velocidad	6
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla	6
Después del procesamiento	8
Procesamiento con la batidora	8
Introducción de los ingredientes	9
Después del procesamiento	9
Procesamiento con accesorios adicionales	10
Después del procesamiento	10
Limpieza y mantenimiento	10
Limpieza del aparato	10
Limpieza de los accesorios	10
Limpieza de la batidora	11
Almacenamiento	12
Solución de fallos	12
Características técnicas	12
Desecho	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14
Recetas	15
Crema de zanahoria	15
Paté de atún	15
Crêpes tradicionales	15
Masa de bizcocho	16
Masa quebrada	16
Masa de bizcocho de mantequilla	17
Masa con levadura	17
Gofres	18
Batido de plátano y vainilla	18
Smoothie de plátano y kiwi	18

Introducción

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

Uso previsto

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

Este aparato está indicado exclusivamente para su uso privado en sitios cerrados y protegidos de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

Volumen de suministro

Procesador de alimentos
Recipiente de mezcla con tapa
Batidora con tapa y vaso medidor
Gancho amasador
Varillas de montar
Varillas de mezcla
Herramienta de la batidora
Instrucciones de uso
Guía breve

INDICACIÓN

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Abra las páginas desplegadas del principio y del final de estas instrucciones de uso:

Página desplegable delantera

Figura A:

- 1 Brazo basculante
- 2 Palanca de desbloqueo
- 3 Interruptor giratorio (niveles de velocidad)
- 4 Cable de red
- 5 Base
- 6 Recipiente de mezcla
- 7 Alojamiento para los accesorios

Figura B:

- 8 Cubierta del orificio de llenado
- 9 Tapa
- 10 Gancho amasador
- 11 Varillas de montar
- 12 Varillas de mezcla

Página desplegable trasera:

Figura C:

- 13 Vaso medidor pequeño (con escala)
- 14 Tapa de la batidora
- 15 Batidora (con escala)
- 16 Cuchilla
- 17 Tapa protectora del accionamiento
- 18 Accionamiento de la batidora
- 19 Cubierta del accionamiento para accesorios adicionales
- 20 Herramienta de la batidora

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Cuidado: ¡la cuchilla está muy afilada!
- Proceda con cautela al limpiar la cuchilla.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Cuidado: ¡la cuchilla está muy afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el recipiente de mezcla.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla o en la batidora.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el orificio de llenado ni en la batidora para evitar lesiones y daños en el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Preparativos

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las 5 ventosas.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	apto para...
1-2	Todos	- Ajuste inicial para todos los procesos de mezcla y removido - Al añadir ingredientes
	Gancho amasador ⑩ Varillas de mezcla ⑫	- Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
2-4	Varillas de mezcla ⑫	- Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura
	Gancho amasador ⑩	- Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
4-6	Varillas de mezcla ⑫	- Masa para tartas - Batir mantequilla con azúcar - Masa para pastas
6-8	Varillas de montar ⑪	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa
P	Batidora ⑮	- Mezcla y triturado de ingredientes blandos o líquidos - Triturado de hielo

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

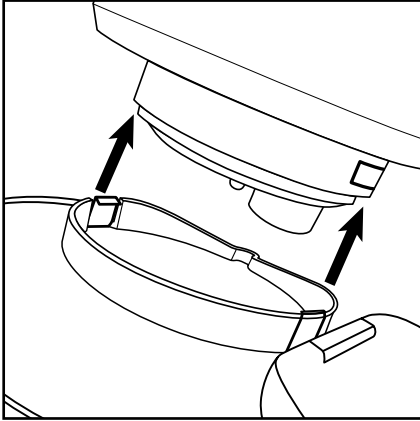
INDICACIÓN

- Para trabajar con el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ y las varillas de mezcla ⑫, debe utilizarse la tapa ⑨ del aparato para evitar una salida indeseada de los ingredientes.

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

- 1) Pulse la palanca de desbloqueo ② hacia abajo. El brazo basculante ① se desplaza por sí solo hacia arriba. En caso necesario, coloque el brazo basculante ① en la posición superior.
- 2) Coloque el recipiente de mezcla ⑥ de forma que los encastrés del recipiente de mezcla ⑥ encajen en la ranura de la base ⑤. Para ello, una de las asas debe apuntar en dirección al interruptor giratorio ③. Gire el recipiente de mezcla ⑥ en sentido horario hasta que quede encajado y fijado de forma firme.

- 3) Para utilizar la tapa **9**, colóquela sobre la parte de la carcasa que rodea el alojamiento para accesorios **7** de forma que el orificio de llenado apunte hacia usted. El alojamiento para accesorios **7** cuenta con un bloqueo para la tapa **9**:

**¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- No ejerza nunca presión sobre la tapa **9** al colocarla ni al retirarla para evitar que se dañe.
- 4) Monte el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** en el alojamiento para accesorios **7** según la tarea que desee realizar:
- Coloque el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** en el alojamiento para accesorios **7** de forma que los dos salientes metálicos del eje del accesorio **10 11 12** encajen en las ranuras del alojamiento para accesorios **7**.
 - Presione el accesorio **10 11 12** hasta el tope en el alojamiento para accesorios **7** y gírelo en sentido antihorario hasta el tope (en la dirección de la flecha .
 - Suelte el accesorio **10 11 12**. Con esto, quedará fijado en el alojamiento para accesorios **7**.
- 5) Llene el recipiente de mezcla **6** con los ingredientes; para ello, observe las cantidades de llenado recomendadas en la siguiente tabla:

Cantidades de llenado	Min.	Máx.
Masa con levadura	-	1000 g de harina
Masa de bizcocho de mantequilla	-	900 g de harina
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	-	900 g de harina
Nata	200 ml	1500 ml
Clara de huevo (huevos de la categoría de peso M)	2	12
Adapte el resto de los ingredientes de la receta según la cantidad máxima que corresponda.		

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere las cantidades máximas de llenado especificadas para no sobrecargar el aparato.
Si el aparato funciona con dificultad: apáguelo, retire la mitad de la masa y procese cada mitad por separado.

INDICACIÓN

- Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla **6**, la masa aumentará de volumen o será empujada hacia arriba por el movimiento. Por este motivo, no llene nunca el recipiente de mezcla **6** hasta el borde.



¡Peligro de aplastamiento! Asegúrese de no colocar ninguna parte del cuerpo bajo el brazo basculante **1** cuando lo presione hacia abajo.

- 6) Presione la palanca de desbloqueo **2** hacia abajo y empuje el brazo basculante **1** con el accesorio montado hacia abajo hasta que alcance la posición de trabajo y el brazo basculante **1** quede encastrado.

INDICACIÓN

- Si lo desea, puede abrir la cubierta del orificio de llenado **8** de la tapa **9** para poder seguir añadiendo ingredientes durante el funcionamiento.
- 7) Ajuste el interruptor giratorio **3** en el nivel deseado (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3** (posición "0").
- 2) Presione la palanca de desbloqueo **2** hacia abajo y coloque el brazo basculante **1** en la posición superior.
- 3) Retire el accesorio **10 11 12** del alojamiento para accesorios **7**; para ello, presione el accesorio **10 11 12** ligeramente contra alojamiento **7** y gírelo al mismo tiempo en sentido horario (en la dirección de la flecha ). Tras esto, puede retirar el accesorio **10 11 12**.
- 4) Si la tapa está montada, retire la tapa **9**.
- 5) Gire el recipiente de mezcla **6** en sentido antihorario y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo.
- 6) Limpie todas las piezas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Procesamiento con la batidora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30-40 °C) antes de introducirlos en la batidora **15**.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES POR LAS CUCHILLAS AFILADAS/ ACCIONAMIENTO GIRATORIO!

- No introduzca nunca las manos en la batidora **15** una vez instalada.
- Retire exclusivamente la batidora **15** una vez se haya detenido la cuchilla **16**.
- Accione la batidora **15** exclusivamente con la tapa de la batidora **14** montada con el vaso medidor **13**.
- En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No utilice nunca el recipiente de mezcla **6** y la batidora **15** al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.
- Si se utiliza la batidora **15**, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 3 minutos de funcionamiento.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con la batidora **15**, proceda de la siguiente manera: Utilice la figura C de la página desplegable trasera como guía.

- 1) Presione la palanca de desbloqueo **2** hacia abajo y empuje el brazo basculante **1** hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 2) Gire la tapa protectora del accionamiento **17** en sentido horario, de forma que la flecha de la tapa protectora del accionamiento **17** apunte hacia el símbolo  del aparato. Retire la tapa protectora del accionamiento **17** y colóquela aparte.

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Asegúrese de que el interruptor giratorio **3** esté ajustado en "0" antes de colocar la batidora **15** sobre el accionamiento de la batidora **18**. De lo contrario, el aparato se activará en cuanto la batidora **15** quede encastrada.
- 3) Coloque la batidora **15** en el accionamiento de la batidora **18** de forma que los encastrados de la parte inferior de la batidora **15** encajen en las ranuras del accionamiento de la batidora **18**. Para ello, el símbolo ▼ de la batidora **15** debe apuntar hacia el símbolo  del aparato. Gire la batidora **15** hasta el tope en sentido antihorario. A continuación, el símbolo ▼ de la batidora **15** debe apuntar hacia el símbolo  del aparato.
- 4) Introduzca los ingredientes.
- 5) Coloque la tapa de la batidora **14** con el vaso medidor **13**, de forma que los salientes de la tapa de la batidora **14** también cubran la boquilla del recipiente.
- 6) Ajuste el interruptor giratorio **3** en el nivel deseado.

INDICACIÓN

- La velocidad ideal depende de la consistencia de los ingredientes que deban mezclarse. Cuanto más líquido sea el contenido, mayor será la velocidad a la que pueda mezclarse.
- Para activar un modo de funcionamiento de impulsos cortos y potentes, gire el interruptor giratorio **3** en sentido antihorario hasta el nivel P. El nivel P no queda encastrado para no sobrecargar el motor. Por este motivo, el interruptor giratorio **3** solo debe mantenerse brevemente en esta posición.

TRITURADO DE HIELO

- Para triturar hielo, coloque los cubitos de hielo en la batidora **15**, ciérrela y ajuste el interruptor giratorio **3** en el nivel P unas 7 veces durante 5 segundos por vez. Esta estimación depende de la cantidad y del tamaño de los cubitos de hielo.

Introducción de los ingredientes

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3**.
- 2) Retire la tapa de la batidora **14** y añada los ingredientes
- o
- 3) Gire el vaso medidor **13** que se encuentra en la tapa de la batidora **14** hasta el tope en sentido antihorario y retírelo. A continuación, añada los ingredientes poco a poco a través del orificio de llenado de la tapa de la batidora **14**.

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3** (posición "0").
- 2) Gire la batidora **15** en sentido horario de forma que el símbolo ▼ de la batidora **15** apunte hacia el símbolo  del aparato y retírela.

INDICACIÓN

- Recomendamos la limpieza de la batidora **15** inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- 3) Vuelva a colocar la tapa protectora del accionamiento **17** sobre el accionamiento de la batidora **18** de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento **17** apunte hacia el símbolo  del aparato. Gire la tapa protectora del accionamiento **17** en sentido antihorario de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento **17** apunte hacia el símbolo  del aparato.

Procesamiento con accesorios adicionales

INDICACIÓN

- Podrá solicitar los accesorios adicionales, como el accesorio picador de carne, el accesorio para pasta y la mandolina para verduras en www.kompernass.com.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Utilice exclusivamente los accesorios especialmente autorizados por el fabricante para su uso en el accionamiento para accesorios adicionales **19** del aparato.
- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3** (posición "0").
 - 2) Desplace la cubierta situada sobre el accionamiento para accesorios adicionales **19** hacia arriba y retírela del aparato.
 - 3) Fije los accesorios adicionales en el aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de uso.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No utilice nunca los accesorios adicionales y el recipiente de mezcla **6** o la batidora **15** al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargará el motor.

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3** (posición "0").
- 2) Retire los accesorios adicionales del aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de uso.
- 3) Limpie todas las piezas según la información del capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- 4) Vuelva a colocar la cubierta del accionamiento para accesorios adicionales **19**.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica!
- ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIONES

- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- Si se procesan alimentos con sustancias colorantes, como, por ejemplo, zanahorias, es posible que decoloren las piezas de plástico. Dichas decoloraciones pueden eliminarse con un poco de aceite.

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

- Limpie el recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, la cubierta del orificio de llenado **8**, la tapa de la batidora **14** con vaso medidor **13**, la tapa protectora del accionamiento **17**, herramienta de la batidora **20** y los accesorios **10** **11** **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

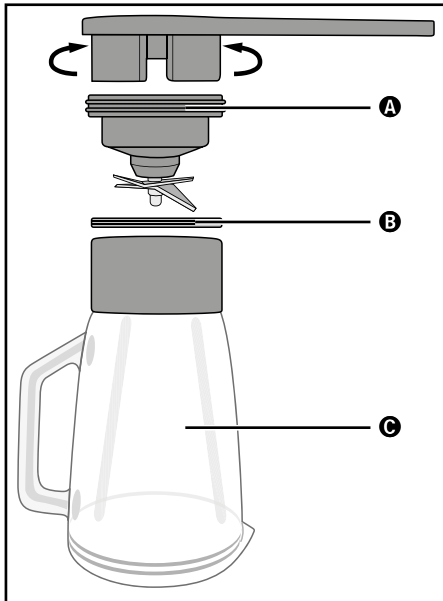
INDICACIÓN

- Los accesorios **10** **11** **12**, la tapa **9** y el recipiente de mezcla **6** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

Limpieza de la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No toque la cuchilla **16** con las manos desnudas.
- Limpie la batidora **15** y la tapa de la batidora **14** con vaso medidor **13** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, aclare todo con agua limpia de modo que no queden restos del jabón lavavajillas.
- Si la limpieza no resultara satisfactoria, con ayuda de la herramienta de la batidora **20**, puede soltar el portacuchillas **A** con la cuchilla **16** del recipiente de la batidora **C**:



- A** Portacuchillas
- B** Anillo hermético
- C** Recipiente de la batidora

- Dele la vuelta a la batidora **15**.
- Coloque la herramienta de la batidora **20** en la parte inferior de la batidora **15**/ del portacuchillas **A** de forma que los dos bloqueos de la parte inferior de la batidora **15**/ del portacuchillas **A** encajen en las ranuras de la herramienta de la batidora **20**.
- Gire la herramienta de la batidora **20** en dirección (en sentido antihorario), hasta que el portacuchillas **A** con la cuchilla **16** se pueda sacar de la batidora **15** por arriba.
- Saque el anillo hermético **B** del portacuchillas **A** con la cuchilla **16**.

- Ahora ya puede limpiar todas las piezas (recipiente de la batidora **C**, portacuchillas **A**, la cuchilla **16** y el anillo hermético **B**) en agua caliente con un cepillo y un poco de jabón lavavajillas. A continuación, aclare todo con agua limpia de modo que no queden restos del jabón lavavajillas.

INDICACIÓN

- El recipiente de la batidora **C**, el portacuchillas **A** con la cuchilla **16** y el anillo hermético **B** son aptos para la limpieza en lavavajillas. Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse. Recomendamos utilizar la cesta superior del lavavajillas y ajustar un programa de lavado con una temperatura máxima de 45 °C.
- No obstante, la tapa de la batidora **14** y su vaso medidor **13** no son aptos para la limpieza en el lavavajillas.

■ Después de la limpieza, vuelva a montar la batidora:

- Presione el anillo hermético **B** de nuevo en la hendidura del portacuchillas **A** con la cuchilla **16**.
- Coloque el portacuchillas **A** con la cuchilla **16** de nuevo en el recipiente de la batidora **C**, de forma que la cuchilla **16** se adentre en el recipiente de la batidora **C**.
- Coloque la herramienta de la batidora **20** en la parte inferior de la batidora **15**/ del portacuchillas **A** de forma que los dos bloques de la parte inferior de la batidora **15**/ del portacuchillas **A** encajen en las ranuras de la herramienta de la batidora **20**.
- Gire la herramienta de la batidora **20** en dirección  (en el sentido de las agujas del reloj) de forma que el portacuchillas **A** con la cuchilla **16** quede posado firmemente sobre el recipiente de la batidora **C**.

En la mayoría de los casos, puede lograrse una limpieza lo suficientemente higiénica de la batidora **15** si se realizan los siguientes procedimientos alternativos inmediatamente después de su uso:

- 1) Vierta agua con un poco de jabón lavavajillas en la batidora **15** montada.
- 2) Coloque la tapa de la batidora **14** con el vaso medidor **13**, de forma que los salientes de la tapa de la batidora **14** también cubran la boquilla del recipiente.
- 3) Active la batidora **15** durante unos segundos.
- 4) Vacíe la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.
- 5) A continuación, aclare la batidora **15** con abundante agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

Almacenamiento

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

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

Si no puede encenderse el aparato:

- Compruebe si el enchufe está conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si el brazo basculante **1** se encuentra en la posición correcta.

Características técnicas

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

Consumo de potencia: 1200 W

Duración del funcionamiento corto: Robot de cocina: 10 minutos
Batidora: 3 minutos

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla **6**: aprox. 6,0 l

Batidora **15**: aprox. 1,5 l



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Si utiliza el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12**, deje que el aparato se enfríe tras 10 minutos de funcionamiento.

Si utiliza la batidora **15**, deje que el aparato se enfríe tras 3 minutos de funcionamiento.

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

Desecho



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

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



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

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 281064

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Recetas

Crema de zanahoria

Ingredientes:

- 500 g de zanahorias
- 250 ml de agua
- 500 ml de caldo concentrado de carne (bote)
- 125 ml de nata
- 125 ml de vino blanco
- Sal
- Pimienta
- 50 g de mantequilla fría
- Perifollo fresco

Preparación:

- 1) Lave y pele las zanahorias.
- 2) Córtelas en trozos pequeños para que quepan bien en la batidora **15**.
- 3) Vierta 250 ml de agua en una olla y hierva en ella las zanahorias durante 20 minutos.
A continuación, triture todo el contenido de la olla en la batidora **15** hasta que no quede ningún trozo grande.
- 4) Vuelva a verter el puré de zanahorias en la olla.
- 5) Añádale el caldo concentrado de carne, la nata y el vino blanco.
- 6) Caliente la crema y condiméntela.
- 7) Añada la mantequilla en trozos pequeños a la crema, mezcle y decore con el perifollo.

Paté de atún

Ingredientes:

- 1 lata de atún en salsa con verduras
- 3 cucharadas de yogur
- 1 cucharadita de zumo de limón recién exprimido
- 1 pellizco de sal
- Pimienta recién molida
- 2 huevos duros cortados en dados

Para la presentación:

- Pan integral en rebanadas
- Mantequilla para untar
- 1 huevo duro cortado en dados
- Cebollino picado

Preparación:

- 1) Mezcle todos los ingredientes en la batidora **15** hasta obtener la consistencia deseada (aprox. 15 segundos) y condimente la mezcla.
- 2) Unte el pan con mantequilla y con el paté de atún. Espolvoree con el huevo picado y el cebollino.

Crêpes tradicionales

Ingredientes:

- 2-3 huevos
- 375 ml de leche
- 1 pellizco de sal
- 250 g de harina
- Grasa para cocinar (mantequilla o aceite)

Preparación:

- 1) Mezcle los huevos, la leche y la sal con las varillas de mezcla **12**.
- 2) Tamice la harina y añádala a la mezcla.
Mezcle todo con las varillas de mezcla **12** hasta obtener una masa homogénea.
- 3) Deje reposar la masa durante unos 20 minutos.

- 4) Caliente la grasa en una sartén y vierta la masa sobre ella con un cucharón pequeño. (Vierta solo una cantidad que cubra el fondo de la sartén formando una capa fina).
- 5) Dore las crêpes por ambos lados y síralas calientes.

Masa de bizcocho

Ingredientes:

- 3 huevos
- 3-4 cucharadas de agua caliente
- 150 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 100 g de harina tipo 405
- 100 g de espesante (maizena)
- 2-3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Preparación:

- 1) Forre el fondo de un molde desmontable (diámetro de 28 cm) con papel de horno. No engrase el borde, porque, de lo contrario, la superficie no quedaría lisa y dorada de forma uniforme.
- 2) Bata los huevos en el recipiente de mezcla **6** y añada el agua caliente.
- 3) Siga batiendo todo con las varillas de mezcla **12** durante aprox. 1 minuto a la velocidad máxima hasta que la mezcla quede espumosa.
- 4) Añada el azúcar y el azúcar vainillado y bata todo durante 2 minutos a la velocidad máxima.
- 5) Mezcle la harina, el espesante (maizena) y la levadura en polvo. Tamice la mitad de esta mezcla sobre la crema de huevos y mezcle todo brevemente en el nivel 4.
- 6) A continuación, incorpore del mismo modo el resto de la harina y vierta la masa en el molde desmontable ya preparado anteriormente.
- 7) Hornee el bizcocho inmediatamente en un horno precalentado con calor arriba y abajo a 175-200 °C durante aprox. 20-30 minutos.

Masa quebrada

Ingredientes:

- 250 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita rasas de levadura en polvo
- 100-125 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo
- 125 g de mantequilla

INDICACIÓN

- ¡Observe la cantidad máxima de llenado de 900 g de harina si aumenta las cantidades de esta receta!

Preparación:

- 1) Mezcle la harina y la levadura en polvo en el recipiente de mezcla **6** y, seguidamente, añada los demás ingredientes.
- 2) En primer lugar, amase todo con el gancho amasador **10** durante aprox. 1 minuto en el nivel 2 y, después, en el nivel 2-4 durante aprox. 3 minutos.
- 3) No amase la masa durante mucho tiempo, ya que podría quedar demasiado blanda.
- 4) Deje reposar la masa en el frigorífico durante 1/2 hora y, pasado ese tiempo, trabájela para formar la base de una tarta o pastas pequeñas.
- 5) Si desea preparar una base para una tarta, estire 2/3 de la masa y colóquela sobre el fondo de un molde desmontable engrasado.
- 6) Enrolle el resto de la masa formando un churro.
- 7) Coloque este churro de forma que rodee la masa ya colocada en el fondo del molde y presiónelo con dos dedos contra la pared del molde para formar un borde de aprox. 3 cm de altura.
- 8) Pinche varias veces la base de la tarta con un tenedor.

- 9) Precaliente el horno durante aprox. 5 minutos y hornee la masa quebrada durante aprox. 15-20 minutos con calor arriba y abajo y a 200-225 °C.

Masa de bizcocho de mantequilla

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla blanda o margarina
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pellizco de sal
- 4 huevos
- 500 g de harina de trigo
- 1 sobre de levadura en polvo
- Aprox. 125 ml de leche

INDICACIÓN

- ¡Observe la cantidad máxima de llenado de 900 g de harina si aumenta las cantidades de esta receta!

Preparación:

- 1) Añada todos los ingredientes al recipiente de mezcla **6** y mézclelo todo con las varillas de mezcla **12** durante 1/2 minuto en el nivel 1, continúe durante 30 segundos en el nivel 2 y, por último, durante aprox. 5 minutos en el nivel 4.
- 2) Engrase un molde o fórralo con papel de horno.
- 3) Vierta la masa en el molde y hornéela durante aprox. 50-60 minutos con calor arriba y abajo y a 175-200 °C.
- 4) Antes de sacar el bizcocho del horno, debe comprobar que esté listo: para ello, pinche el centro del bizcocho con un palillo de madera. Si sale limpio (sin pegotes de masa), el bizcocho estará listo.
- 5) Coloque el bizcocho sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Masa con levadura

Ingredientes:

- 500 g de harina de trigo
- 25 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura seca
- Aprox. 1/4 l de leche tibia
- 80 g de mantequilla o margarina (a temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 1 huevo

INDICACIÓN

- ¡Observe la cantidad máxima de llenado de 1000 g de harina si aumenta las cantidades de esta receta!

Preparación:

- 1) Añada la harina, la levadura seca o la levadura fresca desmenuzada y el resto de los ingredientes (aunque no directamente sobre la levadura) en el recipiente de mezcla **6**.
- 2) Mezcle todo lentamente con el gancho amasador **10** en el nivel 1 y, a continuación, durante aprox. 3-4 minutos en el nivel 3.
- 3) Tape el recipiente con un paño de cocina, colóquelo en un lugar cálido y deje reposar la masa hasta que aumente de forma visible.
- 4) A continuación, vuelva a amasar la masa.
- 5) Tras esto, la masa estará lista para seguir la preparación.

Gofres

Ingredientes:

- 200 g de azúcar
- 500 g de harina
- 5 g de levadura en polvo
- 5 huevos
- 400 ml de leche
- 250 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 2 sobres de azúcar vainillado

INDICACIÓN

- ¡Observe la cantidad máxima de llenado de 900 g de harina si aumenta las cantidades de esta receta!

Preparación:

- 1) Añada los huevos, el azúcar y la mantequilla en el recipiente de mezcla **6** y mézclelo todo con las varillas de montar **11** hasta que se forme una mezcla uniforme.
- 2) A continuación, añada la harina, el azúcar vainillado y la levadura en polvo.
- 3) Por último, añada la leche poco a poco y mezcle hasta que la masa alcance una consistencia homogénea y blanda.
- 4) Hornee los gofres en un molde para gofres.

Batido de plátano y vainilla

Ingredientes:

- 3 plátanos
- 500 ml de leche
- 2 sobres de azúcar vainillado
- 1 cucharada de helado de vainilla

Preparación:

- 1) Pele los plátanos.
- 2) Añada los plátanos pelados, la leche, el helado de vainilla y el azúcar vainillado en la batidora **15**.
- 3) Mézclelo todo en el nivel 8.

Smoothie de plátano y kiwi

Ingredientes:

- 200 ml de zumo de naranja (recién exprimido)
- 1 kiwi
- 1/2 plátano

Preparación:

- 1) Pele el kiwi.
- 2) Pele el plátano.
- 3) Añada el kiwi, el plátano y el zumo de naranja en la batidora **15**.
- 4) Mézclelo todo en el nivel 8.

Indice

Introduzione	20
Uso conforme	20
Volume della fornitura	20
Descrizione dell'apparecchio	20
Indicazioni relative alla sicurezza	21
Preparativi	24
Livelli di velocità	24
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	24
Dopo la lavorazione	26
Lavoro con il frullatore	26
Inserimento degli ingredienti	27
Dopo la lavorazione	27
Lavoro con accessori speciali	28
Dopo il lavoro	28
Pulizia e manutenzione	28
Pulizia dell'apparecchio	28
Pulizia degli accessori	28
Pulizia del frullatore	29
Conservazione	30
Eliminazione dei guasti	30
Dati tecnici	30
Smaltimento	31
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	31
Assistenza	32
Importatore	32
Ricette	33
Minestra di carote	33
Paté di tonno	33
Crêpe tradizionali	33
Sfoglia per biscotti	34
Pasta frolla	34
Pasta per dolci	35
Pasta lievitata	35
Waffel	36
Frappè di banane e vaniglia	36
Frullato di banane e kiwi	36

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

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

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

Volume della fornitura

Robot da cucina

Ciotola con coperchio

Frullatore con coperchio e misurino

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Utensile frullatore

Manuale di istruzioni

Istruzioni brevi

NOTA

- Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Aprire le pagine pieghevoli presenti nella copertina anteriore e posteriore di queste istruzioni:

Pagina pieghevole anteriore

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Leva di sbloccaggio
- 3 Interruttore rotante (livelli di velocità)
- 4 Cavo di rete
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Sede per l'utensile

Figura B:

- 8 Copertura dell'apertura di rabbocco
- 9 Coperchio
- 10 Ganci da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

Lato apribile posteriore:

Figura C:

- 13 Misurino piccolo (incl. scala graduata)
- 14 Coperchio del frullatore
- 15 Frullatore (incl. scala graduata)
- 16 Lama
- 17 Coperchio di protezione dell'azionamento
- 18 Azionamento del frullatore
- 19 Copertura sopra l'azionamento per accessori speciali
- 20 Utensile frullatore

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Precauzione: la lama è molto affilata!
- ▶ Prestare attenzione nella pulizia della lama.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Precauzione: la lama è molto affilata! Procedere con cautela quando si rimuove il bicchiere del frullatore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola o nel frullatore esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Per evitare lesioni alla persona e danni all'apparecchio, non inserire mai le mani o altri oggetti nella vaschetta di riempimento o nel frullatore.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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

Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Collocare l'apparecchio su una base liscia e pulita e fissarlo con le 5 ventose.
- 4) Inserire la spina nella presa.

Livelli di velocità

Livello	Impiego	adatto per...
1 - 2	qualsiasi	- Posizione di avvio per tutte le operazioni di mescolamento e impasto - Nell'aggiunta di ingredienti
	Gancio da impasto ⑩ Frullino ⑫	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
2 - 4	Frullino ⑫	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata
	Gancio da impasto ⑩	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di pasta per dolci spessa
4 - 6	Frullino ⑫	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
6 - 8	Frusta ⑪	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a schiuma di burro

Livello	Impiego	adatto per...
P	Frullatore ⑮	- Mescolamento e tritamento di ingredienti molli o fluidi - Tritatura del ghiaccio

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

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

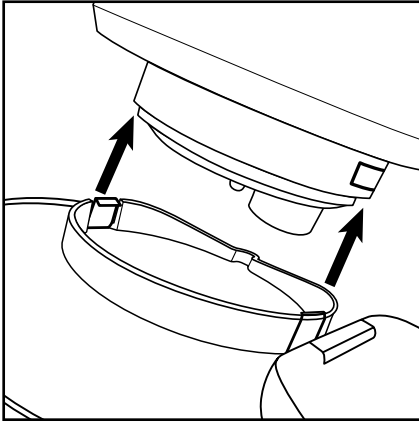
NOTA

- Se si lavora con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ e frullino ⑫, si consiglia di utilizzare il coperchio ⑨ dell'apparecchio in modo da impedire che gli ingredienti fuoriescano.

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

- 1) Premere la leva di sbloccaggio ② verso il basso. Il braccio girevole ① si solleva automaticamente. All'occorrenza portare il braccio girevole ① nella posizione più alta.
- 2) Inserire la ciotola ⑥ in modo tale che i blocchi che si trovano sulla ciotola ⑥ si inseriscano nell'incavo della base ⑤. Uno dei manici deve essere rivolto verso l'interruttore rotante ③. Ruotare la ciotola ⑥ in senso orario in modo tale che sia bloccata e inserita saldamente.

- 3) Per utilizzare il coperchio **9** collocarlo sull'involucro che avvolge la sede per l'utensile **7** in modo che l'apertura di rabbocco sia rivolta verso di sé. Sulla sede per l'utensile **7** si trova un blocco per il coperchio **9**:



ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Quando si applica o toglie il coperchio **9** non esercitare mai pressione su di esso, altrimenti si potrebbe danneggiare.
- 4) A seconda del lavoro da svolgere montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** nella sede per l'utensile **7**:
- Infilare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** nella sede per l'utensile **7** in modo tale che i due perni di metallo situati sull'asse dell'utensile **10 11 12** si inseriscano nelle cavità della sede per l'utensile **7**.
 - Spingere l'utensile **10 11 12** fino alla battuta nella sede per l'utensile **7** e poi ruotarlo completamente in senso antiorario (in direzione della freccia .
 - Poi lasciar andare l'utensile **10 11 12**. A questo punto l'utensile è fissato nella sede **7**.
- 5) Versare gli ingredienti nella ciotola **6** attenendosi alla seguente tabella con le quantità di riempimento consigliate:

Quantità di riempimento per...	min.	max.
Pasta lievitata	Dato non disponibile	1000 g di farina
Pasta per dolci	Dato non disponibile	900 g di farina
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	Dato non disponibile	900 g di farina
Panna	200 ml	1500 ml
Albume d'uovo (uova cat. M)	2	12
Adattare i restanti ingredienti della ricetta alle rispettive quantità massime.		

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non superare le quantità di riempimento massime indicate in modo da evitare di sovraccaricare l'apparecchio.
Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

NOTA

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



Attenzione, pericolo di schiacciamento!
Badare a non tenere parti del corpo sotto il braccio girevole **1** quando lo si preme verso il basso.

- 6) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso il basso e abbassare il braccio girevole **1** con l'utensile montato nella posizione di lavoro fino a quando il braccio girevole **1** non scatta in posizione.

NOTA

- Se lo si desidera, si può aprire la vaschetta di riempimento **8** che si trova sul coperchio **9** in modo da potervi immettere ingredienti anche durante il funzionamento.
- 7) Portare l'interruttore rotante **3** sul livello desiderato (vedasi capitolo "Livelli di velocità").

Dopo la lavorazione

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3** (posizione "0").
- 2) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso il basso e portare il braccio girevole **1** nella posizione più alta.
- 3) Togliere l'utensile **10 11 12** dalla sede **7** premendo leggermente l'utensile **10 11 12** contro la sede **7** e ruotandolo contemporaneamente in senso orario (in direzione della freccia ). Ora si può prelevare l'utensile **10 11 12**.
- 4) Se montato: rimuovere il coperchio **9**.
- 5) Prelevare la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 6) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

Lavoro con il frullatore

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare intiepidire i liquidi bollenti (circa 30-40 °C) prima di versarli nel frullatore **15**.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI DOVUTE A LAME AFFILATE / ALL'AZIONAMENTO ROTANTE!

- Non inserire mai le mani nel frullatore **15** quando è in funzione!
- Rimuovere il frullatore **15** solo a lame **16** ferme.
- Utilizzare il frullatore **15** solo dopo avervi collocato il coperchio **14** con misurino **13**.
- Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai la ciotola **6** e il frullatore **15** contemporaneamente. Ciò sovraccaricherebbe il motore.
- Nel caso di lavori con il frullatore **15** consigliamo di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 3 minuti di esercizio.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il frullatore **15**, procedere come segue. Aiutarsi con la figura C che si trova sulla pagina pieghevole posteriore.

- 1) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso il basso e portare il braccio girevole **1** verso il basso nella posizione di lavoro.
- 2) Ruotare il coperchio di protezione dell'azionamento **17** in senso orario in modo tale che la freccia che si trova sul coperchio dell'azionamento **17** sia rivolta verso il simbolo . Rimuovere il coperchio di protezione dell'azionamento **17** e metterlo da parte.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Accertarsi che l'interruttore rotante **3** si trovi su "0" prima di mettere il frullatore **15** sull'azionamento **18**. Altrimenti l'apparecchio si avvia improvvisamente non appena il frullatore **15** si è innestato in posizione.
- 3) Applicare il frullatore **15** sull'azionamento del frullatore **18** in modo tale che i blocchi che si trovano sul lato inferiore del frullatore **15** si inseriscano nelle cavità dell'azionamento del frullatore **18**. Il simbolo ▼ che si trova sul frullatore **15** deve essere rivolto verso il simbolo  che si trova sull'apparecchio. Ruotare il frullatore **15** in senso antiorario fino alla battuta. Il simbolo ▼ che si trova sul frullatore **15** deve ora essere rivolto verso il simbolo  che si trova sull'apparecchio.
- 4) Aggiungere gli ingredienti.
- 5) Collocare il coperchio del frullatore **14** con misurino **13** in modo tale che i labbri del coperchio del frullatore **14** chiudano anche il beccuccio.
- 6) Portare l'interruttore rotante **3** sul livello desiderato.

NOTA

- La velocità ideale dipende dalla consistenza degli ingredienti da mescolare. Più liquido è il contenuto, tanto più rapidamente si può mescolare.
- Per un funzionamento a impulsi breve e potente, girare l'interruttore rotante **3** in senso antiorario portandolo sul livello P. Il livello P non si innesta in modo fisso, così il motore non viene sovraccaricato. Pertanto tenere l'interruttore rotante **3** solo brevemente in questa posizione.

TRITATURA DEL GHIACCIO

- Per produrre "ghiaccio tritato", versare i cubetti di ghiaccio nel frullatore **15**, chiudere quest'ultimo e portare l'interruttore rotante **3** circa 7 volte per circa 5 secondi cadauna al livello P. A seconda della quantità e delle dimensioni dei cubetti di ghiaccio, questi dati potrebbero differire leggermente.

Inserimento degli ingredienti

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
 - 2) Togliere il coperchio del frullatore **14** e versare gli ingredienti.
- oppure
- 3) Ruotare il misurino **13** che si trova nel coperchio del frullatore **14** in senso orario fino alla battuta e poi sfilarlo. Aggiungere gli ingredienti poco alla volta attraverso l'apertura di rabbocco che si trova nel coperchio del frullatore **14**.

Dopo la lavorazione

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **3** (posizione "0").
- 2) Ruotare il frullatore **15** in senso orario in modo tale che il simbolo ▼ che si trova sul frullatore **15** sia rivolto verso il simbolo  che si trova sull'apparecchio e poi rimuoverlo.

NOTA

- Pulire il frullatore **15** preferibilmente subito dopo l'uso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). In tal modo è possibile rimuovere facilmente i resti di alimenti.
- 3) Rimettere il coperchio di protezione dell'azionamento **17** sull'azionamento del frullatore **18** in modo tale che il simbolo ▼ che si trova sul coperchio di protezione dell'azionamento **17** sia rivolto verso il simbolo  che si trova sull'apparecchio. Ruotare il coperchio di protezione dell'azionamento **17** in senso antiorario in modo tale che il simbolo ▼ che si trova sul coperchio di protezione dell'azionamento **17** sia rivolto verso il simbolo  che si trova sull'apparecchio.

Lavoro con accessori speciali

NOTA

- Gli accessori speciali come tritacarne, taglierino per pasta e grattugia per verdure possono venire ordinati online al sito www.kompernass.com.

ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Con l'azionamento per accessori speciali **19** utilizzare esclusivamente accessori di cui il produttore abbia esplicitamente consentito l'utilizzo con questo apparecchio.
- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **3** (posizione "0").
 - 2) Spingere la copertura che si trova sull'azionamento per accessori speciali **19** verso l'alto e rimuoverla dall'apparecchio.
 - 3) Fissare gli accessori speciali all'apparecchio come descritto nelle loro istruzioni per l'uso.

ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai accessori speciali contemporaneamente alla ciotola **6** o al frullatore **15**! Ciò sovraccaricherebbe il motore.

Dopo il lavoro

- 1) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore rotante **3** (posizione "0").
- 2) Staccare gli accessori speciali dall'apparecchio come descritto nelle loro istruzioni per l'uso.
- 3) Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 4) Rimettere la copertura per l'azionamento per accessori speciali **19**.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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



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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

NOTE

- L'ideale è pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.
- Nella preparazione di alimenti ricchi di coloranti, come ad esempio carote, le parti in plastica possono colorarsi. Questa colorazione può essere rimossa con un po' di olio da cucina.

Pulizia dell'apparecchio

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

Pulizia degli accessori

- Pulire la ciotola **6**, il coperchio **9**, la copertura dell'apertura di rabbocco **8**, il coperchio del frullatore **14** con misurino **13**, il coperchio di protezione dell'azionamento **17**, utensile frullatore **20** e gli utensili **10** **11** **12** in acqua calda con un po' di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

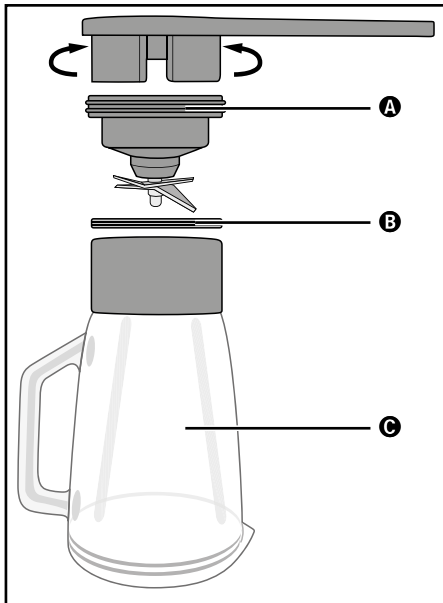
NOTA

- Gli utensili **10** **11** **12**, il coperchio **9** e la ciotola **6** possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non rimangano bloccate. Altrimenti potrebbero deformarsi.
- Se possibile, collocare le parti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie.

Pulizia del frullatore

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non toccare la lama **16** con le mani nude.
- Pulire il frullatore **15** e il coperchio del frullatore **14** con misurino **13** con acqua calda con l'aggiunta di un detersivo delicato. Infine risciacquare tutto sotto l'acqua corrente in modo da rimuovere i residui di detersivo.
- Se questa pulizia non dovesse essere sufficiente, è possibile staccare il portalama **A** con la lama **16** dal bicchiere del mixer **C** con l'ausilio dell'utensile frullatore **20**:



- A** Portalama
- B** Anello di guarnizione
- C** Bicchiere del frullatore

- Ruotare il frullatore **15**.
- Infilare l'utensile frullatore **20** nel lato inferiore del frullatore **15**/ del portalama **A**, in modo che entrambi i bloccaggi sul lato inferiore del frullatore **15**/ del portalama **A** si inseriscano negli incavi dell'utensile frullatore **20**.
- Ruotare l'utensile frullatore **20** in direzione  (in senso antiorario) finché il portalama **A** con la lama **16** non fuoriesce dal frullatore **15**.
- Tirare l'anello di guarnizione **B** dal portalama **A** con la lama **16**.
- Ora è possibile pulire tutti i pezzi (bicchiere del frullatore **C**, portalama **A** lama **16** e anello di guarnizione **B**) in acqua calda e poco detergente con una spazzola di lavaggio. Infine risciacquare tutto sotto l'acqua corrente in modo da rimuovere i residui di detersivo.

NOTA

- Il bicchiere del frullatore **C**, il portalama **A** con la lama **16** e l'anello di guarnizione **B** sono indicati per la pulizia in lavastoviglie. In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non rimangano bloccate. Altrimenti potrebbero deformarsi. Consigliamo di utilizzare il cestello superiore della lavastoviglie e di impostare un programma di lavaggio con max. 45°C.
- Il coperchio del frullatore **14** con il misurino **13** non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie.

■ Dopo la pulizia rimontare il frullatore:

- Premere nuovamente l'anello di guarnizione **B** nell'incavo sul portalama **A** con la lama **16**.
- Poggiare il portalama **A** con la lama **16** nel bicchiere del frullatore **C** in modo che la lama **16** si innesti nel bicchiere del frullatore **C**.
- Infilare l'utensile frullatore **20** nel lato inferiore del frullatore **15**/ del portalama **A**, in modo che entrambi i bloccaggi sul lato inferiore del frullatore **15**/ del portalama **A** si inseriscano negli incavi dell'utensile frullatore **20**.
- Stringere a mano l'utensile frullatore **20** in direzione  (in senso orario) in modo che il portalama **A** con la lama **16** poggi sul bicchiere del frullatore **C**.

Nella maggior parte dei casi si ottiene un'adeguata pulizia igienica del frullatore **15** direttamente dopo l'uso con una delle seguenti alternative:

- 1) Versare acqua con un po' di detersivo nel frullatore **15** montato.
- 2) Collocare il coperchio del frullatore **14** con misurino **13** in modo tale che i labbri del coperchio del frullatore **14** chiudano anche il beccuccio.
- 3) Accendere il frullatore **15** per alcuni secondi.
- 4) Gettare via l'acqua di lavaggio. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino.
- 5) Lavare quindi il frullatore **15** con abbondante acqua corrente in modo tale da eliminare tutti i residui di detergente.

Conservazione

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

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

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

Se l'apparecchio non si accende:

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

Dati tecnici

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

Assorbimento di potenza: 1200 W

Ciclo di funzionamento breve: Robot da cucina 10 min.
Frullatore 3 min.

Capacità max

Ciotola **6**: circa 6,0 l

Frullatore **15**: circa 1,5 l

 Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

Nel caso di lavori con il frullatore **15** lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 3 minuti di esercizio.

Se questi tempi di esercizio vengono superati, si potrebbero verificare danni all'apparecchio a causa di surriscaldamento.

Smaltimento



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

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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 garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- 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.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 281064

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ricette

Minestra di carote

Ingredienti:

- 500 gr di carote
- 250 ml di acqua
- 500 ml di estratto di carne (vasetto)
- 125 ml di panna
- 125 ml di vino bianco
- Sale
- Pepe
- 50 gr di burro freddo
- Cerfoglio fresco

Preparazione:

- 1) Lavare e pelare le carote.
- 2) Tagliarle a pezzetti in modo da poterle passare nel frullatore **15**.
- 3) Versare 250 ml di acqua in una pentola e far cuocere le carote per 20 minuti. Quindi passare al frullatore **15** il tutto fino ad ottenere un passato.
- 4) Aggiungere il passato di carote alla pentola.
- 5) Aggiungere l'estratto di carne, la panna e il vino bianco.
- 6) Riscaldare la minestra e insaporirla.
- 7) Mescolare nella minestra piccoli pezzetti di burro e quindi servire con il cerfoglio.

Paté di tonno

Ingredienti:

- 1 scatola di tonno in salsa con verdure
- 3 cucchiaini di yogurt
- 1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto
- 1 pizzico di sale
- Pepe macinato al momento
- 2 uova sode, tagliate a dadi

Per servire:

- Pane ai cereali tagliato a fette
- Burro da spalmare
- 1 uovo sodo, tagliato a dadi
- Erba cipollina, tritata

Preparazione:

- 1) Mescolare tutti gli ingredienti nel frullatore **15** fino a ottenere la consistenza desiderata (per circa 15 secondi) e quindi insaporire.
- 2) Spalmare sulle fette di pane burro e crema al tonno e ricoprire il tutto con l'uovo a dadini e l'erba cipollina tritata.

Crêpe tradizionali

Ingredienti:

- 2-3 uova
- 375 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 250 g di farina
- Grasso per cottura

Preparazione:

- 1) Con il frullino **12**, sbattere le uova, il latte e il sale.
- 2) Setacciare la farina e aggiungerla. Mescolare tutto con il frullino **12** fino a quando non si forma un impasto liscio.
- 3) Fare riposare l'impasto per circa 20 minuti.

- 4) Riscaldare il grasso e versarvi un mestolino di impasto (Sempre solo la quantità necessaria a coprire il fondo della padella con uno strato sottile).
- 5) Far dorare la crêpe da entrambi i lati e servire calda.

Sfoglia per biscotti

Ingredienti:

- 3 uova
- 3 - 4 cucchiaini di acqua bollente
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di farina tipo 00
- 100 g di amido per dolci
- 2-3 cucchiaini rasi di lievito in polvere

Preparazione:

- 1) Coprire il fondo di uno stampo a cerniera (diametro: 28 cm) con carta da forno. Non ingrassare il bordo, altrimenti la superficie non risulta uniformemente piana e di colore marrone-dorato.
- 2) Sbattere tutte le uova nella ciotola **6** e aggiungere acqua calda.
- 3) Montare il tutto per circa 1 minuto con il frullino **12** alla massima velocità.
- 4) Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattere il tutto per 2 minuti alla massima velocità.
- 5) Unire la farina, l'amido per dolci e il lievito in polvere; di questo, setacciare la metà sulla crema d'uovo e mescolare il tutto alla velocità 4.
- 6) Mescolare allo stesso modo la farina restante, quindi versare l'impasto nello stampo a cerniera preparato.
- 7) Cuocere il tutto subito nel forno preriscaldato con calore superiore e inferiore a 175-200 °C per circa 20 - 30 minuti.

Pasta frolla

Ingredienti:

- 250 gr di farina di frumento
- 1/2 cucchiaino raso di lievito in polvere
- 100-125 gr di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 125 g di burro

NOTA

- Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Unire la farina e il lievito in polvere nella ciotola **6** e quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- 2) Impastare il tutto con il gancio da impasto **10** per circa 1 minuto, quindi per circa 3 minuti alla velocità 2-4.
- 3) Non impastare l'impasto troppo a lungo, altrimenti diventa troppo morbido.
- 4) Far riposare l'impasto nel frigorifero per mezz'ora, quindi spianarlo ottenendo una base per torta o biscotti.
- 5) Per ottenere una base per dolce, stendere 2/3 dell'impasto e metterlo nello stampo imburattato.
- 6) Stendere l'impasto restante arrotolandolo.
- 7) Posare l'impasto arrotolato lungo il perimetro della base e premerlo con due dita lungo il perimetro ottenendo un bordo alto circa 3 cm.
- 8) Forare il fondo della torta più volte con una forchetta.
- 9) Preriscaldare il forno per circa 5 minuti e cuocere la pasta frolla per circa 15-20 minuti con calore superiore e inferiore a 200-225 °C.

Pasta per dolci

Ingredienti:

- 250 gr di burro morbido o margarina
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 500 gr di farina di frumento
- 1 bustina di lievito in polvere
- Circa 125 ml di latte

NOTA

- Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola **6** e mescolare tutto con il frullino **12** per 30 secondi alla velocità 1, poi per 30 secondi alla velocità 2 e infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- 2) Imburrare lo stampo o mettere un foglio di carta da forno nello stampo.
- 3) Riempire lo stampo e cuocere l'impasto per circa 50-60 minuti con calore superiore e inferiore a 175-200 °C.
- 4) Prima di estrarre il dolce dal forno, verificare che sia cotto: inserire uno stecchino al centro del dolce. Estrarre lo stecchino; se lo stecchino estratto non presenta tracce di impasto, il dolce è pronto.
- 5) Capovolgere il dolce su una griglia e farlo raffreddare.

Pasta lievitata

Ingredienti:

- 500 gr di farina di frumento
- 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- circa 1/4 l di latte tiepido
- 80 gr di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 1 uovo

NOTA

- Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 1000 g di farina!

Preparazione:

- 1) Versare la farina, il lievito secco o il lievito fresco sbriciolato e tutti gli altri ingredienti (non direttamente sul lievito) nel contenitore **6**.
- 2) Lavorare il tutto lentamente con il gancio per impasto **10** alla velocità 1, quindi per 3-4 minuti alla velocità 3.
- 3) Coprire la ciotola con un canovaccio, trasferire il tutto in un luogo caldo e lasciar lievitare l'impasto, finché non è evidente che l'impasto ha acquistato volume.
- 4) Impastare l'impasto ancora una volta.
- 5) L'impasto è quindi pronto per l'ulteriore lavorazione.

Waffel

Ingredienti:

- 200 g di zucchero
- 500 g di farina
- 5 g di lievito in polvere
- 5 uova
- 400 ml di latte
- 250 g burro (a temperatura ambiente)
- 2 bustine di zucchero vanigliato

NOTA

- Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Versare le uova, lo zucchero e il burro nella ciotola **6** e mescolare il tutto con la frusta **11** fino a ottenere un impasto liscio.
- 2) Aggiungere la farina, lo zucchero vanigliato e il lievito in polvere.
- 3) Aggiungere poco per volta il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.
- 4) Cuocere le waffel in un'apposita piastra.

Frappè di banane e vaniglia

Ingredienti:

- 3 banane
- 500 ml di latte
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di gelato alla vaniglia

Preparazione:

- 1) Sbucciare le banane.
- 2) Versare le banane sbucciate, il latte, il gelato alla vaniglia e lo zucchero vanigliato nel frullatore **15**.
- 3) Mescolare tutto alla velocità 8.

Frullato di banane e kiwi

Ingredienti:

- 200 ml di succo di arancia (spremuta fresco)
- 1 kiwi
- 1/2 banana

Preparazione:

- 1) Pelare il kiwi.
- 2) Sbucciare la banana.
- 3) Versare il kiwi, la banana e il succo di arancia nel frullatore **15**.
- 4) Mescolare tutto alla velocità 8.

Índice

Introdução	38
Utilização correta	38
Conteúdo da embalagem	38
Descrição do aparelho	38
Instruções de segurança	39
Preparações	42
Níveis de velocidade	42
Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador	42
Após a utilização	44
Trabalhar com o liquidificador	44
Adicionar ingredientes	45
Após a utilização	45
Utilizar acessórios especiais	46
Após a utilização	46
Limpeza e conservação	46
Limpar o aparelho	46
Limpar acessórios	46
Limpar o liquidificador	47
Armazenamento	48
Resolução de falhas	48
Dados técnicos	48
Eliminação	49
Garantia da Kompernass Handels GmbH	49
Assistência Técnica	50
Importador	50
Receitas	50
Sopa de cenoura	50
Patê de atum	51
Panqueca tradicional	51
Massa fofa	51
Massa quebrada	52
Massa para bolos	52
Massa lêveda	53
Waffles	53
Batido de banana e baunilha	53
Smoothie de banana e quivi	54

Introdução

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

Utilização correta

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

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

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Taça com tampa

Liquidificador com tampa e copo de medição

Amassador

Batedor de claras

Misturador

Ferramenta para o liquidificador

Manual de instruções

Manual de instruções breve

NOTA

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

Descrição do aparelho

Abra as páginas desdobráveis na capa dianteira e traseira deste manual de instruções:

Página desdobrável dianteira

Figura A:

- 1 Braço inclinável
- 2 Alavanca de desbloqueio
- 3 Interruptor rotativo (níveis de velocidade)
- 4 Cabo de alimentação
- 5 Base
- 6 Taça
- 7 Encaixe para o acessório

Figura B:

- 8 Cobertura da abertura de enchimento
- 9 Tampa
- 10 Amassador
- 11 Batedor de claras
- 12 Misturador

Página desdobrável traseira:

Figura C:

- 13 Copo de medição pequeno (incl. escala)
- 14 Tampa do liquidificador
- 15 Liquidificador (incl. escala)
- 16 Lâmina
- 17 Tampa de proteção do acionamento
- 18 Acionamento do liquidificador
- 19 Cobertura sobre o acionamento para acessórios especiais
- 20 Ferramenta para o liquidificador

Instruções de segurança

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

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

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Cuidado: a lâmina é muito afiada!
- ▶ Tenha cuidado ao limpar a lâmina!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Cuidado: a lâmina é muito afiada! Por esta razão, tenha cuidado ao retirar o copo misturador.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes a preparar na taça ou no liquidificador.
- ▶ Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento ou no liquidificador, para evitar ferimentos e danos no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Preparações

- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes.
- 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação". Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- 3) Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa, e fixe-o com as 5 ventosas.
- 4) Insira a ficha na tomada.

Níveis de velocidade

Nível	Acessório	Adequado para...
1 - 2	Todos	- Posição inicial em todos os processos de liquidificar e misturar - Na adição de ingredientes
	Amassador 10 Misturador 12	- Amassar e misturar massa rija ou ingredientes mais rijos
2 - 4	Misturador 12	- Misturar massa para bolos rija - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda
	Amassador 10	- Amassar massa lêveda - Amassar massa para bolos rija
4 - 6	Misturador 12	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
6 - 8	Batedor de claras 11	- Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga em espuma
P	Liquidificador 15	- Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos - Triturar gelo

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

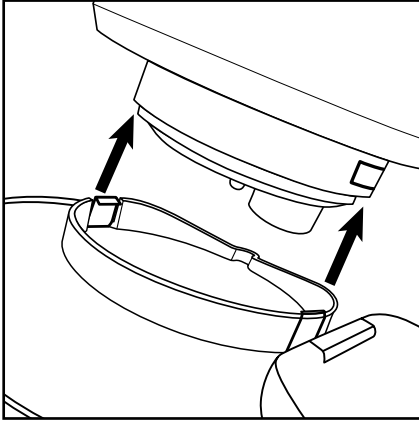
NOTA

- ▶ Se trabalhar com o amassador 10, o batedor de claras 11 e o misturador 12, deve utilizar a tampa 9 no aparelho, para evitar a saída indesejada de ingredientes.

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

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio 2 para baixo. O braço inclinável 1 desloca-se automaticamente para cima. Se necessário, coloque o braço inclinável 1 na posição mais elevada.
- 2) Coloque a taça 6 de modo que os dispositivos de fixação da taça 6 encaixem no entalhe da base 5. Uma das pegas tem de ficar orientada no sentido do interruptor rotativo 3. Rode a taça 6 no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que fique bloqueada e bem fixa.

- 3) Para utilizar a tampa **9**, coloque-a sobre a peça do corpo que circunda o encaixe para o acessório **7**, de modo que a abertura de enchimento fique orientada para si. No encaixe para o acessório **7** existe um dispositivo de fixação para a tampa **9**:



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Ao colocar ou retirar a tampa **9** nunca aplique pressão sobre a mesma, para evitar a respetiva danificação.
- 4) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** no encaixe para o acessório **7**:
- Encaixe o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12** no encaixe para o acessório **7**, de modo que os dois pinos de metal no eixo do acessório **10 11 12** prendam nos entalhes do encaixe para o acessório **7**.
 - Pressione o acessório **10 11 12**, até ao encosto, no encaixe para o acessório **7** e rode-o depois, até ao encosto, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (no sentido da seta .
 - Solte o acessório **10 11 12**. Este está agora fixo no encaixe para o acessório **7**.
- 5) Coloque os ingredientes na taça misturadora **6**, tendo em atenção a seguinte tabela com as quantidades de enchimento recomendadas:

Quantidades de enchimento para...	mín.	máx.
Massa lêveda	N/A	1000 g de farinha
Massa para bolos	N/A	900 g de farinha
Massa espessa (p. ex., massa quebrada)	N/A	900 g de farinha
Natas	200 ml	1500 ml
Claras de ovo (ovos da classe de peso M)	2	12
Adapte os restantes ingredientes da receita à quantidade máxima indicada.		

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Para o aparelho não entrar em sobrecarga, não exceda as quantidades de enchimento máximas indicadas.
Se o aparelho não funcionar corretamente: desligue o aparelho, retire metade da massa e amasse cada metade em separado.

NOTA

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



Atenção. Perigo de esmagamento! Certifique-se de que não se encontram partes do corpo por baixo do braço inclinável **1** ao pressioná-lo para baixo.

- 6) Pressione a alavanca de desbloqueio **2** para baixo e o braço inclinável **1** com o acessório montado também para baixo, para a posição de trabalho, até que o braço inclinável **1** encaixe.

NOTA

- Se desejar, pode abrir o dispositivo de enchimento **8** na tampa **9**, para permitir adicionar também ingredientes durante o funcionamento.
- 7) Coloque o interruptor rotativo **3** no nível desejado (ver capítulo "Níveis de velocidade").

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3** (posição "0").
- 2) Pressione a alavanca de desbloqueio **2** para baixo e coloque o braço inclinável **1** na posição mais elevada.
- 3) Remova o acessório **10 11 12** do encaixe para o acessório **7**, pressionando o acessório **10 11 12** ligeiramente contra o encaixe **7** e rodando simultaneamente no sentido dos ponteiros do relógio (no sentido da seta ). Pode então remover o acessório **10 11 12**.
- 4) Caso esteja montada: retire a tampa **9**.
- 5) Retire a taça **6**, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, e tirando-a depois para cima.
- 6) Limpe todas as peças (ver capítulo "Limpeza e conservação").

Trabalhar com o liquidificador

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Deixe os líquidos quentes arrefecerem até atingirem uma temperatura morna (aprox. 30-40 °C), antes de os colocar no liquidificador **15**.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS DEVIDO A LÂMINA AFIADA/ACIONAMENTO EM ROTAÇÃO!

- Nunca toque dentro do liquidificador colocado **15**!
- Retire o liquidificador **15** apenas com as lâminas **16** paradas.
- Utilize o liquidificador **15** apenas com a tampa colocada **14** com o copo de medição **18**.
- Em caso de falha, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize a taça **6** e o liquidificador **15** ao mesmo tempo! Isto leva a uma sobrecarga do motor!
- Ao trabalhar com o liquidificador **15**, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador **15**, proceda do seguinte modo. Consulte, como apoio, a figura C na página desdobrável traseira.

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio **2** para baixo e o braço inclinável **1** também para baixo, para a posição de trabalho.
- 2) Rode a tampa de proteção do acionamento **17** no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que a seta na tampa de proteção do acionamento **17** fique orientada para o símbolo  no aparelho. Retire a tampa de proteção do acionamento **17** e coloque-a de lado.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que o interruptor rotativo **3** se encontra em "0", antes de colocar o liquidificador **15** sobre o respetivo acionamento **18**. Caso contrário, o aparelho inicia abruptamente, logo que o liquidificador **15** esteja encaixado.

- 3) Coloque o liquidificador **15** sobre o acionamento do liquidificador **18**, de modo que os dispositivos de fixação encaixem nos entalhes da parte de baixo do liquidificador **15**, junto ao acionamento do liquidificador **18**. O símbolo ▼ no liquidificador **15** tem de ficar orientado para o símbolo  no aparelho. Rode o liquidificador **15**, até ao encosto, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O símbolo ▼ no liquidificador **15** tem então de ficar orientado para o símbolo  no aparelho.
- 4) Introduza os ingredientes.
- 5) Coloque a tampa do liquidificador **14** com o copo de medição **13**, de modo que os lábios na tampa do liquidificador **14** também tapem o bico.
- 6) Coloque o interruptor rotativo **3** no nível desejado.

NOTA

- A velocidade ideal depende da consistência do produto a misturar. Quanto mais líquido for o conteúdo, mais depressa pode misturar.
- Para funcionamento por impulsos curtos e fortes, rode o interruptor rotativo **3** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para o nível P. O nível P não encaixa, para não sobrecarregar o motor. Por esta razão, mantenha o interruptor rotativo **3** apenas por breves momentos nesta posição.

TRITURAR GELO

- Para produzir gelo triturado ("crushed ice"), coloque cubos de gelo no liquidificador **15**, feche-o e coloque o interruptor rotativo **3** aprox. 7 vezes, durante 5 segundos, no nível P. Dependendo da quantidade e do tamanho dos cubos de gelo, esta indicação pode divergir um pouco.

Adicionar ingredientes

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3**.
 - 2) Retire a tampa do liquidificador **14** e introduza os ingredientes
- ou
- 3) Rode o copo de medição **13** que se encontra na tampa do liquidificador **14**, até ao encosto, no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o. Em seguida, introduza aos poucos os ingredientes pela abertura de enchimento na tampa do liquidificador **14**.

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3** (posição "0").
- 2) Rode o liquidificador **15** no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo ▼ do liquidificador **15** fique orientado para o símbolo  no aparelho e retire-o.

NOTA

- Deve limpar o liquidificador **15** logo a seguir à utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Deste modo, é mais fácil remover restos de alimentos.
- 3) Coloque a tampa de proteção do acionamento **17** novamente sobre o acionamento do liquidificador **18**, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento **17** fique orientado para o símbolo  no aparelho. Rode a tampa de proteção do acionamento **17** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento **17** fique orientado para o símbolo  no aparelho.

Utilizar acessórios especiais

NOTA

- O acessório especial, como um acessório para picadora de carne, um acessório para fazer massas e um ralador de legumes, pode ser encomendado online, em www.kompernass.com.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- No acionamento para acessório especial **19** utilize apenas um acessório autorizado pelo fabricante especificamente para a utilização com este aparelho.
- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3** (posição "0").
 - 2) Desloque para cima a cobertura sobre o acionamento para acessório especial **19** e retire-a do aparelho.
 - 3) Fixe o acessório especial, de acordo com o respetivo manual de instruções, no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize um acessório especial e a taça **6** ou o liquidificador **15** simultaneamente! Isto leva a uma sobrecarga do motor!

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3** (posição "0").
- 2) Remova o acessório especial, de acordo com o respetivo manual de instruções, do aparelho.
- 3) Limpe todas as peças, de acordo com as informações apresentadas no capítulo "Limpeza e conservação".
- 4) Coloque novamente a cobertura do acionamento para acessório especial **19**.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

INDICAÇÕES

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após a utilização. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.
- No processamento de alimentos ricos em corantes, como por exemplo cenouras, as peças de plástico podem mudar de cor. Pode remover estas mudanças de cor com um pouco de óleo alimentar.

Limpar o aparelho

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

Limpar acessórios

- Lave a taça **6**, a tampa **9**, a cobertura da abertura de enchimento **8**, a tampa do liquidificador **14** com copo de medição **13**, a tampa de proteção do acionamento **17**, ferramenta para o liquidificador **20** e os acessórios **10 11 12** em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

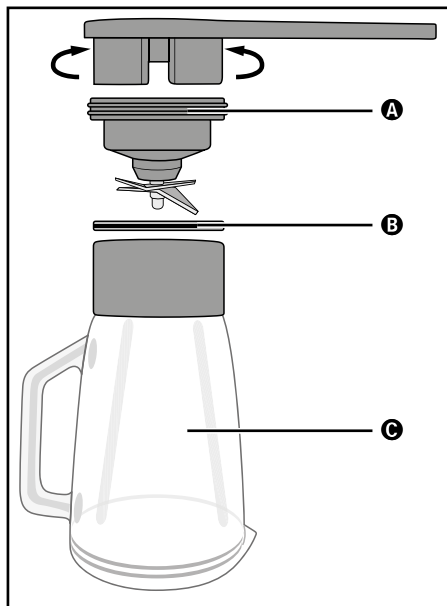
NOTA

- ▶ Os acessórios **10** **11** **12**, a tampa **9** e a taça **6** também são adequados para a lavagem na máquina de lavar loiça.
- ▶ Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas podem ficar deformadas!
- ▶ Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Limpar o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não toque na lâmina **16** com as mãos desprotegidas.
- Lave o liquidificador **15** e a tampa do liquidificador **14** com copo de medição **13** em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.
- Se esta lavagem não for suficiente, pode soltar, com ajuda da ferramenta para o liquidificador **20**, o suporte da lâmina **A** com a lâmina **16** do jarro liquidificador **C**:



A Suporte da lâmina

B Anel vedante

C Jarro liquidificador

- Volte o liquidificador **15** ao contrário.
- Coloque a ferramenta para o liquidificador **20** na parte inferior do liquidificador **15**/ do suporte da lâmina **A**, de modo que ambos os bloqueios na parte inferior do liquidificador **15**/ do suporte da lâmina **A** encaixem nos entalhes da ferramenta para o liquidificador **20**.
- Rode a ferramenta para o liquidificador **20**, no sentido  (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio), até ser possível soltar o suporte da lâmina **A** com a lâmina **16** do liquidificador **15**.
- Puxe o anel vedante **B** para o remover do suporte da lâmina **A** com a lâmina **16**.
- Pode lavar todas as peças (jarro liquidificador **C**, suporte da lâmina **A**, lâmina **16** e anel vedante **B**) com uma escova de lavagem em água quente e um pouco de detergente da loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.

NOTA

- ▶ O jarro liquidificador **C**, o suporte da lâmina **A** com a lâmina **16** e o anel vedante **B** podem ser lavados na máquina de lavar a loiça. Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas podem ficar deformadas! Aconselhamos que utilize o cesto superior da máquina de lavar a loiça e regule um programa de lavagem com uma temperatura máx. de 45 °C.
- ▶ A tampa do liquidificador **14** com o copo de medição **13** não é adequada para a lavagem na máquina de lavar loiça.

■ Depois da lavagem, remonte o liquidificador:

- Prima o anel vedante **B** novamente para dentro da cavidade do suporte da lâmina **A** com a lâmina **16**.
- Coloque novamente o suporte da lâmina **A** com a lâmina **16** no jarro liquidificador **C**, de modo que a lâmina **16** entre para no liquidificador **C**.
- Coloque a ferramenta para o liquidificador **20** na parte inferior do liquidificador **15**/ do suporte da lâmina **A**, de modo que ambos os bloqueios na parte inferior do liquidificador **15**/ do suporte da lâmina **A** encaixem nos entalhes da ferramenta para o liquidificador **20**.
- Rode a ferramenta para o liquidificador **20** no sentido  (no sentido dos ponteiros do relógio), de modo que o suporte da lâmina **A** com a lâmina **16** fique devidamente apertado sobre o jarro liquidificador **C**.

Na maioria dos casos, uma limpeza higiénica suficiente do liquidificador **15** imediatamente após a utilização pode ser alcançada através da seguinte alternativa:

- 1) Coloque água com um pouco de detergente da loiça no liquidificador **14**.
- 2) Coloque a tampa do liquidificador **14** com o copo de medição **13**, de modo que os lábios na tampa do liquidificador **14** também tapem o bico.
- 3) Ligue o liquidificador **15** durante alguns segundos.
- 4) Deite a água de lavagem fora. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem.
- 5) Depois passe o liquidificador **15** por água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.

Armazenamento

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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

- O aparelho sobreaqueceu e a desativação automática de segurança foi ativada.

- Colocar o interruptor rotativo **3** em 0.
- Retirar a ficha da tomada.
- Deixar arrefecer o aparelho durante 15 minutos.
- Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 15 minutos, continuará a não funcionar.
- Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

Não é possível ligar o aparelho:

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220 - 240 V ~
50/60 Hz

Consumo de energia: 1200 W

Períodos de funcionamento temporário: Robô de cozinha 10 min.
Liquidificador 3 min.

Capacidade máx.

Taça **6**: aprox. 6,0 l

Liquidificador **15**: aprox. 1,5 l



Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Ao trabalhar com o amassador **10**, o batedor de claras **11** ou o misturador **12**, deixar o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

Ao trabalhar com o liquidificador **15**, deixe arrefecer o aparelho após 3 minutos de funcionamento.

Se estes tempos de funcionamento forem ultrapassados, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento.

Eliminação



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

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



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

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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 281064

Importador

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

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

Receitas

Sopa de cenoura

Ingredientes:

- 500 g de cenouras
- 250 ml de água
- 500 ml de caldo de carne (copo)
- 125 ml de natas
- 125 ml de vinho branco
- Sal
- Pimenta
- 50 g de manteiga fria
- Cerefólio fresco

Preparação:

- 1) Lave e descasque as cenouras.
- 2) Corte-as de modo a caberem bem no liquidificador **15**.
- 3) Introduza 250 ml de água numa panela e cozinhe as cenouras durante 20 minutos. De seguida, bata tudo no liquidificador **15**, até que não já não existam pedaços maiores.
- 4) De seguida, volte a deitar o puré de cenouras na panela.
- 5) Adicione agora o caldo de carne, natas e vinho branco.
- 6) Aqueça a sopa e retifique os temperos.
- 7) Envolve a manteiga em pedaços pequenos na sopa e sirva-a com o cerefólio.

Patê de atum

Ingredientes:

- 1 lata de atum em molho com legumes
- 3 colheres de sopa de iogurte
- 1 colher de chá de sumo de limão, acabado de espremer
- 1 pitada de sal
- Pimenta moída
- 2 ovos cozidos, cortados em cubos

Para servir:

- Pão integral em fatias
- Manteiga para barrar
- 1 ovo cozido, cortado em cubos
- Cebolinho, cortado

Preparação:

- 1) Misture todos os ingredientes no liquidificador **15** até obter a consistência desejada (aprox. 15 segundos) e retifique depois os temperos.
- 2) Barre o pão com manteiga e patê de atum e espalhe a mistura de ovo e cebolinho cortados.

Panqueca tradicional

Ingredientes:

- 2-3 ovos
- 375 ml de leite
- 1 pitada de sal
- 250 g de farinha
- Gordura para fritar

Preparação:

- 1) Bata os ovos, o leite e o sal com o misturador **12**.
- 2) Peneire a farinha e adicione-a. Misture tudo com o misturador **12**, até obter uma massa uniforme.
- 3) Deixe a massa levedar durante aprox. 20 minutos.

- 4) Aqueça a gordura e adicione a massa com uma concha pequena. (Vá adicionando só o necessário para cobrir ligeiramente o fundo da frigideira.)
- 5) Frite a panqueca de ambos os lados, até ficar dourada, e sirva-a bem quente.

Massa fofa

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3-4 colheres de sopa de água, quente
- 150 g de açúcar
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 100 g de farinha, tipo 405
- 100 g de farinha maisena
- 2-3 colheres de chá rasas de fermento em pó

Preparação:

- 1) Estenda papel vegetal sobre o fundo de uma forma (diâmetro: 28 cm). Não unte o rebordo, caso contrário, a superfície não ficará lisa e tostada uniformemente.
- 2) Bata os ovos inteiros na taça **6** e adicione água quente.
- 3) Bata tudo durante aprox. 1 minuto, no nível máximo, com o misturador **12** até fazer espuma.
- 4) Misture o açúcar e o açúcar baunilhado e bata tudo durante 2 minutos no nível máximo.
- 5) Misture a farinha, a farinha maisena e o fermento em pó, peneire metade sobre os ovos e misture tudo no nível 4.
- 6) Misture depois a restante farinha do mesmo modo e deite a massa na forma preparada.
- 7) Coza o preparado em forno aquecido previamente com calor superior e inferior 175-200 °C durante aprox. 20-30 minutos.

Massa quebrada

Ingredientes:

- 250 g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá rasa de fermento em pó
- 100-125 g de açúcar
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 125 g de manteiga

NOTA

- Tenha em atenção a quantidade máxima de 900 g de farinha se aumentar as quantidades desta receita!

Preparação:

- 1) Misture a farinha e o fermento em pó na taça **6** e, de seguida, adicione todos os restantes ingredientes.
- 2) Bata tudo com o amassador **10** primeiro no nível 1, durante aprox. 2 minutos, e, de seguida, durante aprox. 3 minutos no nível 2-4.
- 3) Não bata a massa demasiado tempo, caso contrário, esta poderia ficar demasiado macia.
- 4) Reserve a massa no frigorífico durante 1/2 horas e molde-a, de seguida, com a forma de um fundo de tarte ou pequeno bolo.
- 5) Para um fundo de tarte, estenda 2/3 da massa e coloque-a numa forma untada.
- 6) Enrole a restante massa num rolo.
- 7) Coloque este rolo como rebordo sobre a massa e pressione-o com dois dedos contra o rebordo, de modo a criar um rebordo com aprox. 3 cm de altura.
- 8) Pique o fundo da tarte várias vezes com um garfo.
- 9) Aqueça previamente o forno durante aprox. 5 minutos e coza a massa quebrada durante aprox. 15 - 20 minutos com calor superior e inferior e 200 - 225 °C.

Massa para bolos

Ingredientes:

- 250 g de manteiga ou margarina amolecida
- 250 g de açúcar
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 500 g de farinha de trigo
- 1 saqueta de fermento em pó
- Aprox. 125 ml de leite

NOTA

- Tenha em atenção a quantidade máxima de 900 g de farinha se aumentar as quantidades desta receita!

Preparação:

- 1) Deite todos os ingredientes na taça **6** e misture tudo com o misturador **12** durante 1/2 minuto no nível 1, a seguir durante 30 segundos no nível 2 e depois durante aprox. 5 minutos no nível 4.
- 2) Unte a forma ou estenda o papel vegetal.
- 3) Encha a forma e coza a massa durante aprox. 50 - 60 minutos com calor superior e inferior e 175 - 200 °C.
- 4) Antes de retirar o bolo do forno, deverá testar se está cozido: para tal, perfure o centro do bolo com um espeto de madeira pontiagudo. Caso não fique massa suspensa, o bolo está pronto.
- 5) Coloque o bolo depois sobre uma grelha de cozinha e deixe-o arrefecer.

Massa lêveda

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 25 g fermento fresco ou 1 emb. de fermento seco
- Aprox. 1/4 l de leite tépido
- 80 g de manteiga ou margarina (temperatura ambiente)
- 80 g de açúcar
- 1 ovo

NOTA

- Tenha em atenção a quantidade máxima de 1000 g de farinha se aumentar as quantidades desta receita!

Preparação:

- 1) Introduza a farinha, o fermento seco ou o fermento esfarelado e todos os outros ingredientes (não diretamente sobre o fermento) na taça **6**.
- 2) Misture tudo lentamente com o amassador **10** no nível 1, depois durante 3-4 minutos no nível 3.
- 3) Tape a taça com um pano da loiça, coloque-a num local quente e deixe a massa levedar até que tenha aumentado visivelmente.
- 4) Bata a massa depois mais uma vez.
- 5) A massa está então pronta e poderá continuar a processá-la.

Waffles

Ingredientes:

- 200 g de açúcar
- 500 g de farinha
- 5 g de fermento em pó
- 5 ovos
- 400 ml de leite
- 250 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 2 saquetas de açúcar baunilhado

NOTA

- Tenha em atenção a quantidade máxima de 900 g de farinha se aumentar as quantidades desta receita!

Preparação:

- 1) Introduza os ovos, o açúcar e a manteiga na taça **6** e misture tudo bem com o batedor de claras **11**, até obter uma massa lisa.
- 2) Adicione a farinha, o açúcar baunilhado e o fermento em pó.
- 3) Misture o leite aos poucos, até que a massa obtenha uma consistência lisa e macia.
- 4) Coza os waffles numa máquina de waffles.

Batido de banana e baunilha

Ingredientes:

- 3 bananas
- 500 ml de leite
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 1 colher de sopa de gelado de baunilha

Preparação:

- 1) Descasque as bananas.
- 2) Introduza as bananas descascadas, o leite, o gelado de baunilha e o açúcar baunilhado no liquidificador **15**.
- 3) Misture tudo no nível 8.

Smoothie de banana e quivi

Ingredientes:

- 200 ml de sumo de laranja (espremido na hora)
- 1 quivi
- 1/2 banana

Preparação:

- 1) Descasque o quivi.
- 2) Descasque a banana.
- 3) Introduza o quivi, a banana e o sumo de laranja no liquidificador **15**.
- 4) Misture tudo no nível 8.

Contents

Introduction	56
Intended use	56
Package contents	56
Appliance description	56
Safety information	57
Preparations	60
Speed settings	60
Working with kneading hook, whisk and beater	60
After you have finished using your appliance	62
Working with the blender	62
Adding more ingredients	63
After you have finished using your appliance	63
Working with special accessories	64
After you have finished using your appliance	64
Cleaning and care	64
Cleaning the appliance	64
Cleaning the accessories	64
Cleaning the blender	65
Storage	66
Troubleshooting	66
Technical data	66
Disposal	67
Kompernass Handels GmbH warranty	67
Service	68
Importer	68
Recipes	68
Carrot soup	68
Tuna spread	69
Traditional pancakes	69
Sponge mixture	69
Shortcrust pastry	70
Cake mixture	70
Yeast dough	71
Waffles	71
Banana-vanilla shake	71
Banana-kiwi smoothie	71

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Blender tool

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Front fold-out page

Figure A:

- 1 Swivel arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch (speed levels)
- 4 Power cable
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Socket for attachment tools

Figure B:

- 8 Cover for the filling opening
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater

Rear fold-out page:

Figure C:

- 13 Small measuring cup (incl. scale)
- 14 Blender lid
- 15 Blender (incl. scale)
- 16 Blades
- 17 Drive protection cover
- 18 Blender drive
- 19 Cover over drive for special accessories
- 20 Blender tool

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Caution: The blade is extremely sharp!
- Be careful when cleaning the blade!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Caution: The blade is extremely sharp! Be careful when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Never leave the appliance unattended!
- Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface and attach it firmly in place with the 5 suction cups.
- 4) Insert the power plug into the socket.

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all mixing and stirring processes - Adding ingredients
	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4 - 6	Beater ⑫	- Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
P	Blender ⑮	- Mixing and chopping soft or liquid ingredients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ When working with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫ we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

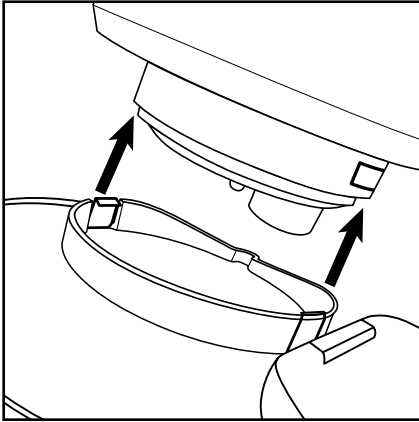
NOTE

- ▶ When you work with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, you should use the lid ⑨ of the appliance to prevent the unwanted leaking of ingredients.

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

- 1) Press down the release lever ②. The swivel arm ① moves upwards automatically. If necessary, move the swivel arm ① to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl ⑥ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ⑥ grip into the recesses in the base ⑤. To do this, one of the handles must be pointing in the direction of the rotary switch ③. Turn the mixing bowl ⑥ clockwise so that it is locked and firmly held in place.

- 3) To use the lid **9**, place it on the part of the housing which surrounds the attachment tool socket **7** in such a way that the filling opening is facing you. On the attachment tool socket **7** there is a locking device for the lid **9**:



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never apply any pressure to the lid **9** when attaching and removing it in order to ensure that it is not damaged.
- 4) Depending on what you want to do, fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the attachment tool socket **7**:
- Insert the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the socket **7** so that the two metal pins on the axle of the attachment **10** **11** **12** lock into the recesses of the attachment tool socket **7**.
 - Press the attachment **10** **11** **12** as far as it will go into the socket **7** and then turn it anticlockwise as far as it will go (in the direction of the arrow .
 - Let go of the attachment **10** **11** **12**. This is now firmly held in the attachment tool socket **7**.
- 5) Add the ingredients into the mixing bowl **6**, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	1000 g flour
Cake mixture	N/A	900 g plain flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	900 g plain flour
Cream	200 ml	1500 ml
Egg white (eggs of weight class M)	2	12
Adjust the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.		

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To prevent the appliance from being overloaded, do not exceed the specified maximum filling quantities.
If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

NOTE

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



Warning! Danger of crushing! Make sure that no parts of the body are located under the swivel arm **1** when you push it downwards.

- 6) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** with the attachment mounted downwards into the working position until the swivel arm **1** locks in place.

NOTE

- If you wish, you can open the filling opening **8** on the lid **9** so that you can also fill in ingredients during operation.
- 7) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Press down the release lever **2** and move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the attachment **10 11 12** from the socket **7** by pressing the attachment **10 11 12** lightly against the socket **7** and turning it clockwise at the same time (in the direction of the arrow ). Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 4) If fitted: remove the lid **9**.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anti-clockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before adding them into the blender **15**.

WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES/ROTATING DRIVE UNIT!

- Never put your hand into the attached blender **15**!
- Do not remove the blender **15** unless the blades **16** are stationary.
- Operate the blender **15** only when the blender lid **14** with the measuring cup **13** are attached.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl **6** and blender **15** at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender **15** we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender for operation **15**. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** downwards into the working position.
- 2) Turn the drive protection cover **17** clockwise so that the arrow on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Remove the drive protection cover **17** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the rotary switch **3** is turned to "0" before you place the blender **15** on the blender drive **18**. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender **15** has locked into place.
- 3) Place the blender **15** on the blender drive unit **18** so that the lock tabs on the underside of the blender **15** lock into the recesses on the blender drive unit **18**. The ▼ symbol on the blender **15** must be pointing to the  symbol on the appliance. Turn the blender **15** anticlockwise as far as it will go. The ▼ symbol on the blender **15** must then be pointing to the  symbol on the appliance.
 - 4) Add the ingredients.
 - 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
 - 6) Turn the rotary switch **3** to the desired setting.

NOTE

- The ideal speed depends on the consistency of the items being mixed. The more liquid the contents are, the faster you can mix them.
- For short, powerful pulsed operation, turn the rotary switch **3** anticlockwise to level P. Level P does not lock into place so as not to overload the motor. You should therefore keep the rotary switch **3** in this position only for a short time.

CRUSHING ICE

- In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender **15**, close it and turn the rotary switch **3** approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.

Adding more ingredients

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3**.
 - 2) Remove the blender lid **14** and add the ingredients
- or
- 3) Turn the measuring cup **13** in the blender lid **14** clockwise as far as it will go and then take it out. Add the ingredients gradually through the opening in the blender lid **14**.

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Turn the blender **15** clockwise so that the ▼ symbol on the blender **15** is pointing to the  symbol on the appliance and remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender **15** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.
- 3) Place the drive protection cover **17** back on the blender drive **18** so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Turn the drive protection cover **17** anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

- The special accessories, such as a meat grinder attachment, a noodle attachment and vegetable grater, can be ordered online at www.kompernass.com.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- The drive unit for special accessories **19** should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.
- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
 - 2) Push the cover over the drive unit for special accessories **19** upwards and remove it from the appliance.
 - 3) Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use special accessories at the same time as the mixing bowl **6** or blender **15**! This will overload the motor!

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Disconnect the special accessory from the appliance as stated in its operating instructions.
- 3) Clean all components as described in the section "Cleaning and care".
- 4) Place the cover for the drive unit for special accessories **19** back in position.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!
-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

- We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- Processing foods that contain strong pigments, such as carrots, may lead to staining of the plastic parts. These stains can be removed using a little cooking oil.

Cleaning the appliance

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

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the cover of the filling opening **8**, the blender lid **14** with measuring cup **13**, the drive protection cover **17**, the blender tool **20** and the attachments **10** **11** **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

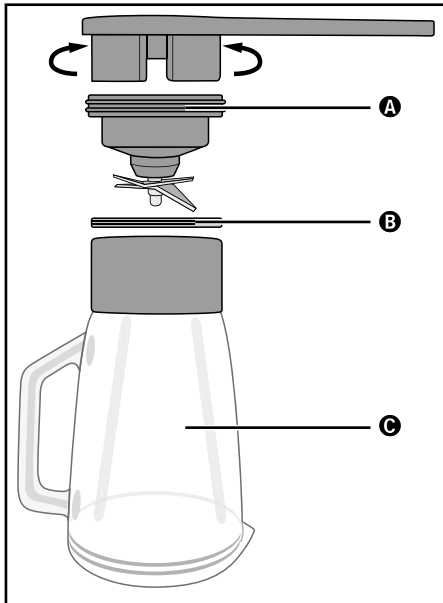
NOTE

- The attachments 10 11 12, the lid 9 and the mixing bowl 6 are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed.
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not touch the blades 16 with your bare hands.
- Clean the blender 15 and the blender lid 14 with measuring cup 13 in warm water and add a mild detergent (washing-up liquid). Then rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.
- If this cleaning is not sufficient, you can unscrew the blade holder A with the blade 16 from the blender jug C using the blender tool 20:



A Blade holder

B Sealing ring

C Blender jug

- Turn the blender 15 over.
- Insert the blender tool 20 into the underside of the blender 15/ the blade holder A so that the two catches on the underside of the blender 15/ the blade holder A grip into the recesses in the blender tool 20.
- Turn the blender tool 20 towards ↺ (anti-clockwise) until the blade holder A with the blade 16 can be lifted out of the blender 15.
- Pull the sealing ring B from the blade holder A with the blade 16.

- Now you can clean all the parts (blender jug C, blade holder A the blade 16 and sealing ring B) in warm water with a little washing up liquid using a washing up brush. Afterwards, rinse all the parts with clean water so that no detergent residues remain.

NOTE

- The blender jug C, the blade holder A with the blade 16 and the sealing ring B are all dishwasher-safe. If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45°C.
- The blender lid 14 with the measuring cup 13 is not dishwasher-safe.

■ After cleaning, reassemble the blender:

- Push the sealing ring **B** back into the recess on the blade holder **A** with the blade **16**.
- Place the blade holder **A** with the blade **16** back into the blender jug **C** so that the blade **16** protrudes into the blender jug **C**.
- Insert the blender tool **20** into the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** so that the two catches on the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** grip into the recesses in the blender tool **20**.
- Turn the blender tool **20** towards  (clockwise), so that the blade holder **A** with the blade **16** sits hand-tight on the blender jug **C**.

In most cases, you can achieve sufficiently hygienic cleaning of the blender **15** immediately after use in the following way:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Then rinse out the blender **15** with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **3** to 0.
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
 - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
 - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance cannot be switched on:

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

Technical data

Supply voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption:	1200 W
CO times:	Food processor 10 min. Blender 3 min.
Max. capacity	
Mixing bowl 6 :	approx. 6.0 l
Blender 15 :	approx. 1.5 l



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

We recommend the following operating times:

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

When working with the blender **15**, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Disposal



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

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 281064

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

- 500 g carrots
- 250 ml water
- 500 ml meat stock (jar)
- 125 ml cream
- 125 ml white wine
- Salt
- Pepper
- 50 g cold butter
- Fresh chervil

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender **15**.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Then puree all the ingredients in the blender **15** until there are no large pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- 5) Now pour in the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- 7) Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

Tuna spread

Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp. yoghurt
- 1 tsp. lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Sliced wholemeal bread
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

- 1) Mix all of the ingredients in the blender **15** until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and season to taste.
- 2) Spread the butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

Traditional pancakes

Ingredients:

- 2–3 eggs
- 375 ml milk
- 1 pinch salt
- 250 g flour
- Fat for frying

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater **12**.
- 2) Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater **12** until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

- 4) Heat the fat and use a small ladle to add some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Sponge mixture

Ingredients:

- 3 eggs
- 3–4 tablespoons of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g flour, type 405
- 100 g corn starch
- 2–3 level tsp. baking powder

Preparation:

- 1) Spread baking paper out on the bottom of a spring-form cake pan (diameter: 28 cm). Do not grease the edge, as otherwise the surface is not uniformly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add hot water.
- 3) Then beat all the ingredients together for about 1 minute at the highest level with the beater **12** until frothy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat everything for 2 minutes on the highest level.
- 5) Mix the flour, corn starch and baking powder and sieve half of it on to the egg mixture, stirring everything briefly at level 4.
- 6) Then stir in the rest of the flour in the same way and fill the dough into the prepared spring-form cake pan.
- 7) Bake everything immediately in the preheated oven with top and bottom heat at 175–200°C for approx. 20–30 minutes.

Shortcrust pastry

Ingredients:

- 250 g wheat flour
- 1/2 level tsp. baking powder
- 100–125 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 125 g butter

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Mix the flour and baking powder in the mixing bowl **6** and then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** for approx. 1 minute initially at level 2, and then for approx. 3 minutes at level 2–4.
- 3) Do not knead the dough for too long, as otherwise the dough might become too soft.
- 4) Leave the dough to stand in the refrigerator for half an hour and then work it into a flan base or a small pastry.
- 5) To make a flan base, roll out two-thirds of the dough and place it in a greased spring-form cake pan.
- 6) Roll the remaining dough into a roll.
- 7) Place this roll as an edge on the dough and press it against the edge using two fingers so that an approx. 3 cm-high edge is created.
- 8) Prick the flan base with a fork several times.
- 9) Preheat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust pastry for approx. 15–20 minutes with top and bottom heat at 200–225°C.

Cake mixture

Ingredients:

- 250 g soft butter or margarine
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 4 eggs
- 500 g wheat flour
- 1 pack baking powder
- Approx. 125 ml milk

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Place all the ingredients in the mixing bowl **6** and stir everything with the beater **12** for half a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and approx. 5 minutes at level 4.
- 2) Grease the baking tin or line it with baking paper.
- 3) Fill the baking tin and bake the mixture for approx. 50–60 minutes with top and bottom heat at 175–200°C.
- 4) Before you take the cake out of the oven, you should carry out a taste test: To do this, use a wooden skewer to prick the middle of the cake. If none of the mixture sticks to it, the cake is ready.
- 5) Then turn the cake out onto a cake rack and allow it to cool down.

Yeast dough

Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 25 g fresh yeast or 1 pack dried yeast
- Approx. 1/4 l lukewarm milk
- 80 g butter or margarine (room temperature)
- 80 g sugar
- 1 egg

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 1000 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly onto the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Mix everything together slowly with the kneading hook **10** at level 1, and then for 3–4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a dishcloth, place it somewhere warm and let the mixture rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the mixture thoroughly once more.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

Waffles

Ingredients:

- 200 g sugar
- 500 g flour
- 5 g baking powder
- 5 eggs
- 400 ml milk
- 250 g butter (room temperature)
- 2 packs of vanilla sugar

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Add the eggs, sugar and butter to the mixing bowl **6** and stir everything with the whisk **11** into a smooth mixture.
- 2) Add the flour, the vanilla sugar and baking powder.
- 3) Stir in the milk gradually until the mixture has a smooth and soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana-vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packs of vanilla sugar
- 1 tablespoon vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender **15**.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

- 200 ml orange juice (freshly pressed)
- 1 kiwi
- 1/2 banana

Preparation:

- 1) Remove the skin from the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Add the kiwi, banana and orange juice in the blender **15**.
- 4) Mix everything at level 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	74
Lieferumfang	74
Gerätebeschreibung	74
Sicherheitshinweise	75
Vorbereitungen	78
Geschwindigkeitsstufen	78
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	78
Nach der Arbeit	80
Arbeiten mit dem Mixer	80
Zutaten nachfüllen	81
Nach der Arbeit	81
Arbeiten mit Sonderzubehör	82
Nach der Arbeit	82
Reinigen und Pflegen	82
Gerät reinigen	82
Zubehör reinigen	82
Mixer reinigen	83
Aufbewahrung	84
Fehler beheben	84
Technische Daten	84
Entsorgung	85
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	85
Service	86
Importeur	86
Rezepte	87
Möhrensuppe	87
Thunfisch-Aufstrich	87
Traditionelle Pfannkuchen	87
Biskuitteig	88
Mürbeteig	88
Rührteig	89
Hefeteig	89
Waffeln	90
Bananen-Vanille-Shake	90
Bananen-Kiwi-Smoothie	90

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Mixer-Werkzeug

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

- 8 Abdeckung der Einfüllöffnung
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher (inkl. Skala)
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer (inkl. Skala)
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Mixerantrieb
- 19 Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör
- 20 Mixer-Werkzeug

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den 5 Saugnapfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für...
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schnee- besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑮	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ oder Rührbesen ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

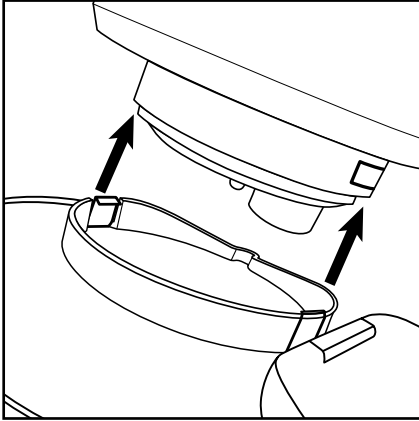
HINWEIS

- Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ und Rührbesen ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ⑨ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach unten. Der Schwenkarm ① bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ③ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Zur Verwendung des Deckels **9** setzen Sie diesen so auf den Gehäuseteil der die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** umgibt, dass die Einfüllöffnung zu Ihnen zeigt. An der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** ist eine Arretierung für den Deckel **9** vorhanden:



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels **9** niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**:
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes **10** **11** **12** in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**.
- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen! Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

HINWEIS

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



Achtung Quetschgefahr! Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile unter dem Schwenkarm **1** befinden, wenn Sie diesen nach unten drücken.

- 6) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm **1** einrastet.

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** leicht gegen die Aufnahme **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung ). Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** entnehmen.
- 4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel **9** ab.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **15** einfüllen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **15**!
- Nehmen Sie den Mixer **15** nur bei Stillstand der Messer **16** ab.
- Betreiben Sie den Mixer **15** nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals die Rührschüssel **6** und den Mixer **15** gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer **15** empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer **15** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab und legen ihn zur Seite.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer **15** auf den Mixerantrieb **18** stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer **15** eingearbeitet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **18**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **18** greifen. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dann auf das Symbol  am Gerät weisen.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, drehen Sie den Drehschalter **3** gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter **3** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

EIS CRUSHEN

- Um „crushed Ice“ herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer **15**, verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter **3** ca. 7 x für 5 Sekunden auf die Stufe P. Je nach Menge und Größe der Eiswürfel kann diese Angabe etwas abweichen.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
 - 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **14** ab und füllen Sie die Zutaten ein
- oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher **13**, der sich im Mixer-Deckel **14** befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel **14** ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** im Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ am Mixer **15** auf das Symbol  am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer **15** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** so wieder auf den Mixerantrieb **18**, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

- Das Sonderzubehör wie einen Fleischwolfvorsatz, einen Nudelvorsatz und eine Gemüseraspel können Sie online unter www.kompernass.com bestellen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör **19** ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.
- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
 - 2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör **19** nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
 - 3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel **6** oder den Mixer **15**! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Trennen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung vom Gerät.
- 3) Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Informationen im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
- 4) Setzen Sie die Abdeckung für den Antrieb für Sonderzubehör **19** wieder auf.

Reinigen und Pflegen



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Abdeckung der Einfüllöffnung **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17**, das Mixer-Werkzeug **20** und die Einsätze **10** **11** **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

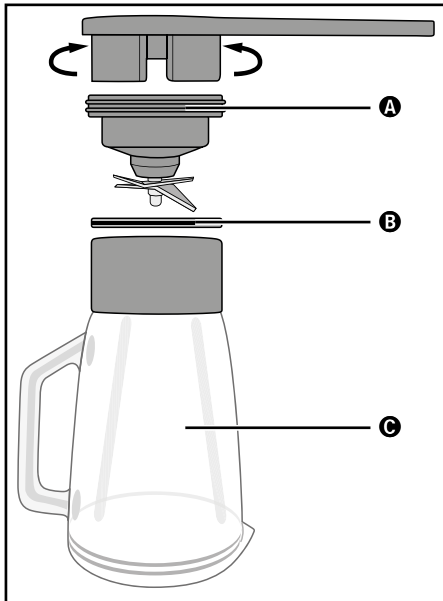
HINWEIS

- Die Einsätze **10** **11** **12**, der Deckel **9** und die Rührschüssel **6** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **15** und den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie mit Hilfe des Mixer-Werkzeuges **20** die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** von der Mixerkanne **C** lösen:



A Messerhalterung

B Dichtungsring

C Mixerkanne

- Drehen Sie den Mixer **15** um.
- Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
- Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** aus dem Mixer **15** herausheben lässt.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **B** von der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne **C**, Messerhalterung **A** dem Messer **16** und Dichtungsring **B**) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

- Die Mixerkanne **C**, die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** und der Dichtungsring **B** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.
- Der Mixer-Deckel **14** mit dem Messbecher **13** ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
 - Drücken Sie den Dichtungsring **B** wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
 - Legen Sie die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** wieder so in die Mixerkanne **C**, dass das Messer **16** in die Mixerkanne **C** hineinragt.
 - Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
 - Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung  (im Uhrzeigersinn), so dass die Messerhalterung **A** mit Messer **16** handfest auf der Mixerkanne **C** sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung des Mixers **15** direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **15**.
- 2) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 3) Schalten Sie den Mixer **15** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **15** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,0 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **15** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Importeur

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 281064

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

- 500 g Karotten
- 250 ml Wasser
- 500 ml Fleischfond (Glas)
- 125 ml Sahne
- 125 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 50 g kalte Butter
- Frischer Korb

Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
- 2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer **15** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer **15**, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind.
- 4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- 5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- 6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- 7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Korb an.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie alle Zutaten im Mixer **15** bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- 2) Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehackten Ei und dem Schnittlauch.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

- 2-3 Eier
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- Fett zum Backen

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen **12**.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen **12**, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

- 4) Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Biskuitteig

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 - 4 EL Wasser, heiß
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl, Type 405
- 100 g Speisestärke
- 2-3 gestr. TL Backpulver

Zubereitung:

- 1) Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus. Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- 2) Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel **6** und geben Sie heißes Wasser dazu.
- 3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen **12** schaumig.
- 4) Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- 5) Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 4 unter.
- 6) Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- 7) Backen Sie das Ganze sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 175 - 200 °C für ca. 20 - 30 Minuten.

Mürbeteig

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 1/2 gestr. TL Backpulver
- 100-125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel **6** und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- 2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken **10** zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 2, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-4.
- 3) Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- 4) Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- 5) Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- 6) Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- 7) Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- 8) Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein.
- 9) Heizen Sie den Backofen ca. 5 Minuten vor und backen Sie den Mürbeteig ca. 15 - 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 200 - 225 °C.

Rührteig

Zutaten:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Ca. 125 ml Milch

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel **6** und rühren Sie alles mit dem Rührbesen **12** für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- 2) Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- 3) Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig ca. 50 - 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 175 - 200 °C.
- 4) Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- 5) Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Hefeteig

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- ca. 1/4 l lauwarme Milch
- 80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 1 Ei

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 1000 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel **6**.
- 2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken **10** auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 3.
- 3) Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4) Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- 5) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Waffeln

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 500 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 5 Eier
- 400 ml Milch
- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Päckchen Vanillezucker

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel **6** und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen **11** zu einem glatten Teig.
- 2) Fügen Sie das Mehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzu.
- 3) Rühren Sie die Milch nach und nach unter, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.
- 4) Backen Sie die Waffeln in einem Waffeleisen aus.

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

- 3 Bananen
- 500 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Vanilleeis

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Bananen.
- 2) Geben Sie die geschälten Bananen, die Milch, das Vanilleeis und den Vanillezucker in den Mixer **15**.
- 3) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

- 200 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Kiwi
- 1/2 Banane

Zubereitung:

- 1) Enthäuten Sie die Kiwi.
- 2) Schälen Sie die Banane.
- 3) Geben Sie die Kiwi, die Banane und den Orangensaft in den Mixer **15**.
- 4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
10 / 2016 · Ident.-No.: SKV1200A1-072016-3

IAN 281064