

SILVERCREST®



PROCESADOR DE ALIMENTOS ROBOT DA CUCINA SKMP 1300 B3

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

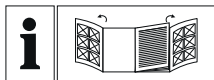
GB MT

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

IAN 276995/276996/277709

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	17
PT	Manual de instruções	Página	33
GB/MT	Operating instructions	Page	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

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	7
Después del procesamiento	8
Procesamiento con la batidora	8
Introducción de los ingredientes	9
Después del procesamiento	9
Limpieza y mantenimiento	10
Limpieza del aparato	10
Limpieza de los accesorios	10
Limpieza de la batidora	10
Almacenamiento	11
Solución de fallos	11
Características técnicas	11
Garantía y asistencia técnica	12
Desecho	12
Importador	12
Recetas	13
Crema de zanahoria	13
Paté de atún	13
Crêpes tradicionales	13
Masa de bizcocho	14
Masa quebrada	14
Masa de bizcocho de mantequilla	15
Masa con levadura	15
Gofres	16
Batido de plátano y vainilla	16
Batido de plátano y kiwi	16

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, el uso y el 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 solo para el 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

Robot de cocina

Recipiente de mezcla con tapa

Batidora con tapa y vaso medidor

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

Guía breve

INDICACIÓN

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños 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 giratorio
- 2 Palanca de desbloqueo
- 3 Interruptor giratorio
- 4 Botón PULSE (modo de impulsos)
- 5 Base
- 6 Recipiente de mezcla
- 7 Eje de accionamiento

Figura B:

- 8 Boquilla de llenado
- 9 Tapa
- 10 Gancho amasador
- 11 Varillas de montar
- 12 Varillas de mezcla


Página desplegable trasera:

Figura C:

- 13 Pequeño vaso medidor
- 14 Tapa de la batidora
- 15 Batidora
- 16 Cuchilla
- 17 Tapa protectora del accionamiento
- 18 Enrollables
- 19 Accionamiento de la batidora

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red 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 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, retire la clavija de red de la base de enchufe. No es suficiente con desconectar el aparato, ya que, mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, el aparato seguirá estando bajo tensión.
 - ▶ Cuando no utilice el aparato, retire la clavija de red de la base de enchufe.
 - ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de 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!

- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al retirar o colocar los accesorios para evitar una activación accidental. Tras producirse un corte de la corriente eléctrica, el aparato volvería a ponerse en marcha.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- ▶ 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.
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato desactivado y la clavija de red desenchufada. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla o en la batidora.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado ni en la batidora para evitar lesiones y daños en el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el interior del 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) Desenrolle el cable de red del enrollables 18.
- 4) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las cuatro ventosas.
- 5) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Aplicaciones
1-2	Todos	- Ajuste inicial para todos los procesos de mezcla y removido - Para la adición de 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 - Batido de la mantequilla con el azúcar - Masa para pastas
6-10	Varillas de montar 11	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batido de la mantequilla hasta que quede espumosa
Pulse (modo de impulsos)	Batidora 15	- Mezcla y triturado de ingredientes blandos o líquidos

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 la desconexión, el accionamiento sigue funcionando durante un periodo breve de tiempo.
- ▶ En caso de avería, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una activación accidental del aparato.



¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!


- ▶ Para trabajar con 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, la tapa protectora del accionamiento 17 debe estar puesta. De lo contrario, no se activará el aparato.

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) Presione la palanca de desbloqueo 2 hacia arriba y coloque el brazo giratorio 1 en la posición superior.
- 2) Coloque el recipiente de mezcla 6 de forma que los encastres del recipiente de mezcla 6 encajen en los alojamientos de la base 5. Gire el recipiente de mezcla 6 en sentido horario (preste atención a los símbolos  y  de la base 5) de forma que quede encajado y fijado de forma firme.

- 3) Monte el gancho amasador 10, las varillas de montar 11 o las varillas de mezcla 12 sobre el eje de accionamiento 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 eje de accionamiento 7 de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento 7 encajen en los alojamientos del accesorio 10 11 12.
 - Presione el accesorio 10 11 12 firmemente contra el eje de accionamiento 7 de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio ligeramente en sentido antihorario (dirección ).
 - Suelte el accesorio. A continuación, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento 7.

- 4) Llene el recipiente de mezcla 6 con los ingredientes; para ello, observe las cantidades de llenado recomendadas en la siguiente tabla:

Cantidades de llenado	Mín.	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!

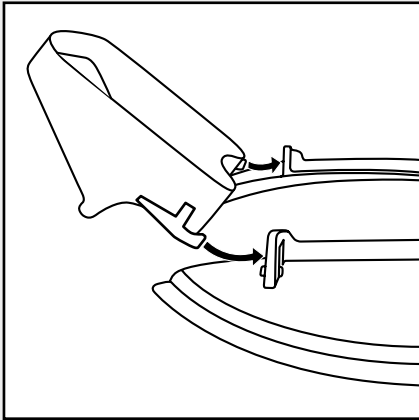
- ▶ No supere las cantidades máximas de llenado especificadas para no sobrecargar el aparato.

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

- 5) Presione la palanca de desbloqueo **2** hacia arriba y empuje el brazo giratorio **1** con el accesorio montado hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 6) Coloque la tapa **9** sobre el recipiente de mezcla **6**.

INDICACIÓN


- ▶ Si lo desea, puede montar la boquilla de llenado **8** en la tapa **9**:
 - Gire ligeramente la tapa **9** de forma que la boquilla quede orientada hacia usted.
 - Enganche la boquilla de llenado **8** en los alojamientos de la tapa **9**:



A continuación, podrá añadir 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**.
- 2) Si está montada, retire la boquilla de llenado **8**.
- 3) Retire la tapa **9** del recipiente de mezcla **6**.
- 4) Presione la palanca de desbloqueo **2** hacia arriba y coloque el brazo giratorio **1** en la posición superior.
- 5) Retire el accesorio **10** **11** **12** del eje de accionamiento **7**; para ello, presione el accesorio **10** **11** **12** contra el eje de accionamiento **7** y gírelo al mismo tiempo en sentido horario (dirección ). A continuación, podrá retirar el accesorio.
- 6) Gire el recipiente de mezcla **6** en sentido antihorario y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo.
- 7) 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 **16**.
- ▶ En caso de avería, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una activación accidental del aparato.

¡ATENCIÓN!



¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡No utilice nunca el recipiente de mezcla **6** y la batidora **15** al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.
- ▶ Para trabajar con 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 arriba y empuje el brazo giratorio **1** hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 2) Retire la tapa protectora del accionamiento **17**.

INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese de que el interruptor giratorio **3** esté ajustado en "0" antes de colocar la batidora sobre el accionamiento de la batidora. De lo contrario, el aparato se activará en cuanto la batidora quede encastrada.
- 3) Coloque la batidora **15** en el accionamiento de la batidora **19** de forma que los encastrados de la parte inferior de la batidora **15** encajen en los alojamientos del accionamiento de la batidora **19**. Para ello, la flecha de la batidora **15** debe apuntar hacia el símbolo  del aparato. Gire la batidora **15** hasta el tope en sentido horario. A continuación, la flecha de la batidora **15** apunta hacia el símbolo  del aparato.
 - 4) Llene el recipiente con los ingredientes.
 - 5) Coloque la tapa de la batidora **14** con el vaso medidor **13** de forma que el saliente de la tapa de la batidora **14** también cubra el pico 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 ajustar el modo de funcionamiento de impulsos cortos y potentes, ajuste el interruptor giratorio **3** como mínimo en el nivel 1 y pulse al mismo tiempo el botón PULSE **4**. El botón PULSE **4** no queda encajado para no sobrecargar el motor. Por este motivo, solo debe pulsarse brevemente el botón PULSE **4** en esta posición.

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** 90° y retírelo. A continuación, añada los ingredientes poco a poco a través de la boquilla de llenado.

Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3**.
- 2) Gire la batidora **15** en sentido antihorario de forma que la flecha de la batidora **15** apunte hacia el símbolo  del aparato.


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.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe!
¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

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

¡ATENCIÓN! **¡PELIGRO DE 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 producto de limpieza suave al paño. Elimine los restos del producto de limpieza 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 boquilla de llenado **8**, la tapa de la batidora **14** con vaso medidor **13**, la tapa protectora del accionamiento **17** y los accesorios **10 11 12** en agua caliente con un poco de producto de limpieza. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Limpie 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**, el recipiente de mezcla **6** y la tapa de la batidora **14** con vaso medidor **13** también son aptos para la 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 **15** con las manos desnudas.
- Limpie la batidora **15** en agua caliente y añada un producto de limpieza suave. A continuación, aclárela con agua limpia de modo que no queden restos del producto de limpieza.

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

- 1) Vierta agua con un poco de producto de limpieza en la batidora **15** mientras está instalada.
- 2) Coloque la tapa de la batidora **14** con el vaso medidor **13** de forma que el saliente de la tapa de la batidora **14** también cubra el pico 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 suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del producto de limpieza.

INDICACIÓN

- ▶ La batidora **15** es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- ▶ Si desea lavarla en el lavavajillas, asegúrese de que la pieza de plástico de la batidora **15** no quede aprisionada. De lo contrario, podría deformarse.

Almacenamiento

- Para guardar el producto, enrolle el cable de red en el enrollables **18**.
- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Solución de fallos

Si el aparato se para de repente:

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
 - Ajuste el interruptor giratorio **3** en 0.
 - Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
 - 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 la clavija de red se encuentra conectada a la base de enchufe.
- Compruebe si el brazo giratorio **1** se encuentra en la posición correcta.

Características técnicas

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

Consumo de potencia: 1300 W

Clase de protección: II 

Máx. capacidad de llenado

Recipiente de mezcla **6**: aprox. 6,3 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:

Para trabajar con el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12**, deje enfriar el aparato tras 10 minutos de funcionamiento.

Para trabajar con la batidora **15**, deje enfriar el aparato tras 3 minutos de funcionamiento.

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

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de asistencia técnica. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

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 pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para 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 o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

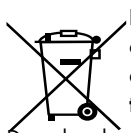
ES Servicio España

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: kompnass@lidl.es

IAN 276995/276996/277709

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 de desecho de residuos comunitarias. 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.

Importador

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

Recetas

Crema de zanahoria

Ingredientes:

- 500 g de zanahorias
- 250 ml de agua
- 500 ml de fondo 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 fondo 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 pizca 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 pizca 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 sívalas 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
- 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 y la levadura en polvo. Tamice la mitad de esta mezcla sobre la crema de huevos y mezcle todo brevemente a la velocidad 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 rasa de levadura en polvo
- 100-125 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pizca 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) Primero amase todo con el gancho amasador **10** durante aprox. 1 minuto a la velocidad 2 y luego a la velocidad 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 o margarina blanda
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pizca 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 mezcle todo con las varillas de mezcla **12** durante 1/2 minuto a la velocidad 1, continúe durante 30 segundos a la velocidad 2 y, por último, durante aprox. 5 minutos a la velocidad 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 el cubo de levadura desmenuzado y todos los demás ingredientes (pero no directamente sobre la levadura) en el recipiente de mezcla **6**.
- 2) Mezcle todo lentamente con el gancho amasador **10** a la velocidad 1 y, a continuación, durante aprox. 3-4 minutos a la velocidad 3.
- 3) Tape el recipiente con un paño de cocina, colóquelo en un lugar templado y deje reposar la masa hasta que aumente de forma visible.
- 4) A continuación, vuelva a amasar la masa.
- 5) Después, la masa está 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.

Batido 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 a la batidora **15**.
- 4) Mézclelo todo en el nivel 8.

Indice

Introduzione	18
Uso conforme	18
Volume della fornitura	18
Descrizione dell'apparecchio	18
Indicazioni di sicurezza	19
Preparativi	22
Livelli di velocità	22
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	23
Dopo la lavorazione	24
Lavoro con il mixer	24
Inserimento degli ingredienti	25
Dopo la lavorazione	25
Pulizia e manutenzione	26
Pulizia dell'apparecchio	26
Pulizia degli accessori	26
Pulizia del mixer	26
Conservazione	27
Eliminazione dei guasti	27
Dati tecnici	27
Garanzia e assistenza	27
Importatore	28
Ricette	28
Minestra di carote	28
Paté di tonno	29
Crêpe tradizionali	29
Sfoglia per biscotti	29
Pasta frolla	30
Pasta per dolci	30
Pasta lievitata	31
Waffel	31
Frappè di banane e vaniglia	31
Smoothie di banane e kiwi	32

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare 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 terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per lavorare 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

Mixer con coperchio e misurino

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

Istruzioni brevi

AVVERTENZA

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

Descrizione dell'apparecchio

Aprire i fogli ripiegabili presenti nella copertina anteriore e posteriore di queste istruzioni.

Lato apribile anteriore

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Leva di sbloccaggio
- 3 Interruttore rotante
- 4 Tasto PULSE
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Asse motore

Figura B:


- 8 Vaschetta di riempimento
- 9 Coperchio
- 10 Ganci da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

Lato apribile posteriore:

Figura C:

- 13 Misurino piccolo
- 14 Coperchio del recipiente
- 15 Mixer
- 16 Lama
- 17 Coperchio di protezione
- 18 Avvolgimento cavo
- 19 Azionamento mixer

Indicazioni di sicurezza**⚠ PERICOLO - SCOSSE ELETTRICHE!**

- ▶ 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. Collocarlo in modo tale da impedirne il bloccaggio o il danneggiamento.
 - ▶ 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!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in 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.
- ▶ Attenzione: la lama è molto affilata.
- ▶ Prestare attenzione nella pulizia della lama.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ **Attenzione:** 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.
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola o nel mixer 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 mixer.

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) Svolgere il cavo dal dispositivo di avvolgimento del cavo **18**.
- 4) Collocare l'apparecchio su una base liscia e pulita e fissarlo con le quattro ventose.
- 5) Inserire la spina nella presa.

Livelli di velocità

Livello	Inserito	adatto per...
1 - 2	qualsiasi	- Posizione di avvio per tutte le operazioni di mescolamento e impasto - Nell'aggiunta di ingredienti
	Ganci 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
	Ganci 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 - 10	Frusta 11	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a schiuma di burro
Pulse (Impulso)	Mixer 15	- Mescolamento e tritramento di ingredienti molli o fluidi

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ ATTENZIONE! 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 lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di esercizio.

AVVERTENZA

- ▶ Se si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** e frullino **12**, occorre inserire il coperchio di protezione **17**. In caso contrario, l'apparecchio non si avvierà.

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 l'alto e 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**. Ruotare la ciotola **6** in senso orario (vedi simboli  e  presenti sulla base **5**) in modo tale che sia bloccata e inserita saldamente.

- 3) A seconda del lavoro da svolgere montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7**:
 - Infilare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7** in modo tale che i due perni di metallo dell'asse motore **7** si inseriscano nelle cavità dell'inserto **10** **11** **12**.
 - Infilare energicamente l'inserto **10** **11** **12** sull'asse motore **7** in modo tale che la molla venga premuta; nel far questo ruotare leggermente l'inserto in senso antiorario (direzione ).
 - Poi lasciar andare l'inserto. Ora quest'ultimo è saldamente fissato all'asse motore **7**.
- 4) 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

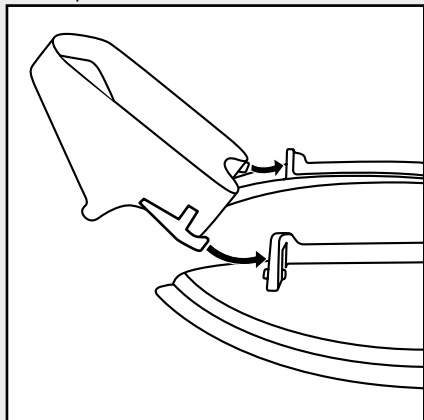
Adattare i restanti ingredienti della ricetta alle rispettive quantità massime.

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.
- 5) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** con l'inserto montato verso il basso nella posizione di lavoro.
 - 6) Collocare il coperchio **9** sulla ciotola **6**.

AVVERTENZA

- ▶ Se lo si desidera, si può montare la vaschetta di riempimento **8** sul coperchio **9**:
 - Ruotare leggermente il coperchio **9** in modo tale che l'apertura sia rivolta verso l'utente.
 - Agganciare la vaschetta di riempimento **8** nelle apposite sedi che si trovano sul coperchio **9**:



ora si possono versare gli ingredienti, anche mentre l'apparecchio è in funzione.

- 7) Portare l'interruttore rotante **3** al livello desiderato (vedasi capitolo "Livelli di velocità").

Dopo la lavorazione

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Rimuovere la vaschetta di riempimento **8** qualora fosse montata.
- 3) Togliere il coperchio **9** dalla ciotola **6**.
- 4) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** nella posizione più alta.
- 5) Togliere l'inserto **10 11 12** dall'asse motore **7** spingendo l'inserto **10 11 12** contro l'asse motore **7** e ruotandolo contemporaneamente in senso orario (↻). Ora si può rimuovere l'inserto.
- 6) Prelevare la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 7) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

Lavoro con il mixer

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (circa 30-40 °C) prima di versarli nel mixer **15**.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI DOVUTE ALLA LAMA AFFILATA/AL MECCANISMO ROTANTE!

- ▶ Non inserire mai le mani nel mixer **15** quando è in funzione.
- ▶ Rimuovere il mixer **15** solo con lama **16** ferma.
- ▶ Utilizzare il mixer **15** solo con coperchio **14** applicato 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 mixer **15** contemporaneamente. Ciò sovraccaricherebbe il motore.
- ▶ Nel caso di lavori con il mixer **15** consiglio di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 3 minuti di esercizio.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il mixer **15**, procedere come segue: aiutarsi con la figura C che si trova sul lato apribile posteriore.

- 1) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** verso il basso nella posizione di lavoro.
- 2) Rimuovere il coperchio di protezione **17**.

AVVERTENZA

- ▶ Accertarsi che l'interruttore rotante **3** si trovi su "0" prima di mettere il bicchiere sull'azionamento mixer. Altrimenti l'apparecchio si avvia improvvisamente non appena il mixer si è inserito.

- 3) Applicare il mixer **15** sull'azionamento mixer **19** in modo tale che i blocchi che si trovano sul lato inferiore del mixer **15** si inseriscano nelle cavità dell'azionamento mixer **19**. La freccia che si trova sul mixer **15** deve essere rivolta verso il simbolo  sull'apparecchio. Ruotare il mixer **15** in senso orario fino alla battuta. La freccia che si trova sul mixer **15** è ora rivolta verso il simbolo  sull'apparecchio.
- 4) Aggiungere gli ingredienti.
- 5) Applicare il coperchio del mixer **14** con misurino **13** in modo tale che il labbro del coperchio **14** chiuda anche il beccuccio.
- 6) Portare l'interruttore rotante **3** sul livello desiderato.

AVVERTENZA

- ▶ 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, portare l'interruttore rotante **3** almeno sul livello 1 e premere contemporaneamente il tasto PULSE **4**. Al fine di non sovraccaricare il motore, il tasto PULSE **4** non si innesta in modo fisso. Tenere pertanto il tasto PULSE **4** solo brevemente in questa posizione.


Inserimento degli ingredienti

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Togliere il coperchio del mixer **14** e versare gli ingredienti

oppure

- 3) Ruotare il misurino **13** che si trova nel coperchio del mixer **14** di 90° e sfilarlo. Continuare ad aggiungere gli ingredienti poco alla volta attraverso l'apertura di rabbocco.

Dopo la lavorazione

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Ruotare il mixer **15** in senso antiorario in modo tale che la freccia del mixer **15** sia rivolta verso simbolo  che si trova sull'apparecchio, poi rimuovere il mixer.


AVVERTENZA

- ▶ Pulire il mixer **15** preferibilmente subito dopo l'uso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). In tal modo è possibile rimuovere facilmente i resti di alimenti.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO - SCOSSE ELETTRICHE!

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

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

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

AVVERTENZE

- ▶ 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 detersivo delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente. Asciugare quindi l'apparecchio accuratamente.

Pulizia degli accessori

- Pulire la ciotola **6**, il coperchio **9**, la vaschetta di riempimento **8**, il coperchio del mixer **14** con misurino **13**, il coperchio di protezione **17** e gli inserti **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.

AVVERTENZA

- ▶ Gli inserti **10** **11** **12**, la ciotola **6** e il coperchio del mixer **14** con misurino **13** sono lavabili 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 mixer

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la lama **16** con le mani nude.
- Pulire il mixer **15** in acqua calda versandovi un po' di detersivo delicato. Infine risciacquare sotto l'acqua corrente in modo da rimuovere i residui di detersivo.

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

- 1) versare acqua con un po' di detersivo nel mixer **15** montato.
- 2) Applicare il coperchio del mixer **14** con misurino **13** in modo tale che il labbro del coperchio **14** chiuda anche il beccuccio.
- 3) Accendere il mixer **15** per alcuni secondi.
- 4) Gettare via l'acqua di lavaggio. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino.
- 5) Lavare quindi il mixer **15** con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i residui di detersivo.

AVVERTENZA

- ▶ Il mixer **15** non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che la parte in plastica del mixer **15** non rimanga bloccata. Altrimenti potrebbe deformarsi.

Conservazione

- Quando si ritira l'apparecchio, avvolgere il cavo di rete all'avvolgicavo 18.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:

- 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 Hz

Assorbimento di potenza: 1300 W

Classe di protezione: II 

Capacità max

Ciotola 6: circa 6,3 l

Mixer 15: circa 1,5 l



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

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 mixer 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.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in contatto telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o batterie. 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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

[IAN 276995/276996/277709](https://www.lidl.it/IAN276995/276996/277709)

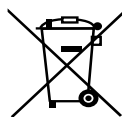
MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

[IAN 276995/276996/277709](https://www.lidl.com.mt/IAN276995/276996/277709)

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme 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 costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Importatore

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompenass.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 mixer **15**.
- 3) Versare 250 ml di acqua in una pentola e fa cuocere le carote per 20 minuti. Quindi passare al mixer **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 piccole 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 mixer **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.

Crépe 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 frittata da entrambi i lati e servire calda.

Sfoglia per biscotti

Ingredienti:

- 3 uova
- 3-4 cucchiaini di acqua calda
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di farina tipo 405
- 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 un 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 imburrrato.
- 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 alla velocità 4.
- 2) Imburrrare 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 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 mixer **15**.
- 3) Mescolare tutto alla velocità 8.

Smoothie 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 mixer **15**.
- 4) Mescolare tutto alla velocità 8.

Índice

Introdução	34
Utilização correta	34
Conteúdo da embalagem	34
Descrição do aparelho	34
Instruções de segurança	35
Preparações	38
Níveis de velocidade	38
Utilização da pá para amassar, da vara para misturar e do batedor de claras ..	39
Após a utilização	40
Trabalhar com o liquidificador	40
Encher com ingredientes	41
Após a utilização	41
Limpeza e conservação	41
Limpar o aparelho	42
Limpar acessórios	42
Limpar o liquidificador	42
Armazenamento	42
Resolução de erros	43
Dados técnicos	43
Garantia e assistência técnica	43
Eliminação	44
Importador	44
Receitas	44
Sopa de cenoura	44
Patê de atum	45
Panqueca tradicional	45
Massa para biscoitos	45
Massa quebrada	46
Massa para bolos	46
Massa levedada	47
Waffles	47
Batido de banana e baunilha	47
Smoothie de banana e kiwi	48

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

Tigela misturadora com tampa

Liquidificador com tampa e medidor

Pá para amassar

Batedor de claras

Vara para misturar

Manual de instruções

Manual de instruções breve

NOTA

- ▶ Ao desembalar, verifique a integridade do conteúdo da embalagem e a existência de 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 giratório
- 2 Alavanca de desbloqueio
- 3 Interruptor rotativo
- 4 Botão PULSE
- 5 Base
- 6 Tigela misturadora
- 7 Eixo de acionamento

Figura B:

- 8 Dispositivo de enchimento
- 9 Tampa
- 10 Pá para amassar
- 11 Batedor de claras
- 12 Vara para misturar


Página desdobrável traseira:

Figura C:

- 13 Medidor pequeno
- 14 Tampa do liquidificador
- 15 Liquidificador
- 16 Lâmina
- 17 Tampa de proteção do acionamento
- 18 Dispositivo de enrolamento do cabo
- 19 Acionamento do liquidificador

Instruções de segurança**⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou 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 especializados.
- ▶ Retire a ficha de rede 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 de rede da tomada, se o aparelho não estiver a ser usado!
- ▶ Cabos ou fichas de rede 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!

- ▶ Desligue o aparelho da rede elétrica sempre que colocar ou retirar acessórios. Desta forma, evita uma ligação inadvertida do aparelho. Após uma interrupção da corrente, o aparelho volta a entrar em funcionamento!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- ▶ 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.
- ▶ Atenção: A lâmina é muito afiada!
- ▶ Tenha cuidado ao limpar a lâmina!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Atenção 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!
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o acionamento parado e com a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, 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 tigela misturadora 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) Desenrole o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo **18**.
- 4) Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa e fixe-o com as quatro ventosas.
- 5) Insira a ficha na tomada.

Níveis de velocidade

Nível	Aplicação	Adequado para
1 - 2	Todas	- Posição inicial em todos os processos de liquidificar e misturar - Na adição de ingredientes
	Pá para amassar 10 Vara para misturar 12	- Amassar e misturar massa rija ou ingredientes mais rijos
2 - 4	Vara para misturar 12	- Misturar massa batida rija - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda
	Pá para amassar 10	- Amassar massa lêveda - Amassar massa batida rija
4 - 6	Vara para misturar 12	- Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
6 - 10	Batedor de claras 11	- Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga em espuma
Pulsar	Liquidificador 15	- Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos

Utilização da pá para amassar, da vara para misturar e do batedor de claras

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca toque no interior da tigela misturadora 6 durante o funcionamento! Perigo de ferimento através das 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 a pá para amassar 10, o batedor de claras 11 ou a vara para misturar 12, aconselhamos que deixe arrefecer o aparelho depois de 10 minutos de funcionamento.

NOTA

- ▶ Se trabalhar com a pá para amassar 10, o batedor de claras 11 e a vara para misturar 12, a tampa de proteção do acionamento 17 tem de estar encaixada. Caso contrário, o aparelho não arranca.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com a pá para amassar 10, o batedor de claras 11 e a vara para misturar 12, proceda da seguinte forma:

- 1) Carregue na alavanca de desbloqueio 2 para cima e desloque o braço giratório 1 para a posição máxima superior.
- 2) Coloque a tigela misturadora 6 de tal forma que os dispositivos de fixação da tigela misturadora 6 encaixem no entalhe da base 5. Rode a tigela misturadora 6 no sentido dos ponteiros do relógio (ver símbolo  e  na base 5), de tal forma que esta fique bloqueada e bem fixa.

- 3) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, a pá para amassar 10, o batedor de claras 11 ou a vara para misturar 12 sobre o eixo de acionamento 7:
 - Encaixe a pá para amassar 10, o batedor de claras 11 ou a vara para misturar 12 de tal forma sobre o eixo de acionamento 7, que os dois pinos de metal do eixo de acionamento 7 encaixem nos entalhes da aplicação 10 11 12.
 - Carregue a aplicação 10 11 12 com força sobre o eixo de acionamento 7, de tal forma que a mola fique comprimida e rode um pouco a aplicação ao mesmo tempo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido .
 - Solte a aplicação. Esta está agora bem fixa sobre o eixo de acionamento 7.
- 4) 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.		

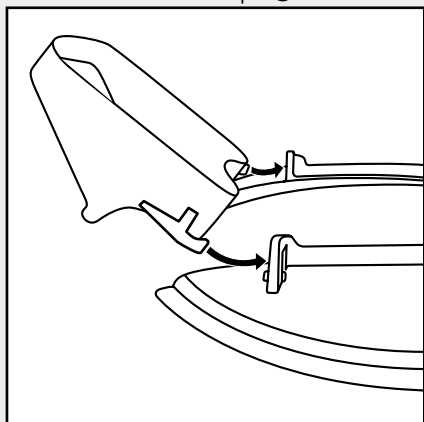
ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ 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.

- 5) Carregue na alavanca de desbloqueio **2** para cima e desloque o braço giratório **1**, com a aplicação montada, para baixo para a posição de trabalho.
- 6) Coloque a tampa **9** na tigela misturadora **6**.

NOTA

- ▶ Se desejar, pode montar o dispositivo de enchimento **8** na tampa **9**:
 - Rode a tampa **9** um pouco até o orifício apontar na sua direção.
 - Pendure o dispositivo de enchimento **8** nos encaixes da tampa **9**:




Pode agora introduzir ingredientes também 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**.
- 2) Se estiver montado: Retire o dispositivo de enchimento **8**.

- 3) Retire a tampa **9** da tigela misturadora **6**.
- 4) Carregue na alavanca de desbloqueio **2** para cima e desloque o braço giratório **1** para a posição máxima superior.
- 5) Retire a aplicação **10 11 12** do eixo de acionamento **7**, pressionando a aplicação **10 11 12** contra o eixo de acionamento **7** e rodando ao mesmo tempo no sentido dos ponteiros do relógio (sentido ). Depois pode retirar a aplicação.
- 6) Retire a tigela misturadora **6**, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e depois tirando-a para cima.
- 7) 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 medidor **13**.
- ▶ 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 tigela misturadora **6** e o liquidificador **15** ao mesmo tempo! Isto provoca um sobrecarga do motor!
- ▶ Ao trabalhar com o liquidificador **15**, aconselhamos que deixe arrefecer o aparelho depois de 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) Carregue na alavanca de desbloqueio **2** para cima e desloque o braço giratório **1** para baixo para a posição de trabalho.
- 2) Retire a tampa de proteção do acionamento **17**.

NOTA

- ▶ Assegure-se de que o interruptor rotativo **3** está colocado em "0", antes de colocar o liquidificador no acionamento. Caso contrário, o aparelho inicia abruptamente, logo que o liquidificador esteja encaixado.
- 3) Coloque o liquidificador **15** de tal forma sobre o acionamento **19** que os dispositivos de fixação encaixem nos entalhes da parte de baixo do liquidificador **15** junto ao acionamento do liquidificador **19**. A seta no liquidificador **15** tem de apontar para o símbolo  no aparelho. Rode o liquidificador **15** até ao batente no sentido dos ponteiros do relógio. A seta no liquidificador **15** aponta depois para o símbolo  no aparelho.
 - 4) Insira os ingredientes.
 - 5) Coloque a tampa do liquidificador **14** com o medidor **13** de tal forma que o lábio na tampa do liquidificador **14** também feche o escoamento.
 - 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 um funcionamento de impulsos curtos e fortes, coloque o interruptor rotativo **3** no mínimo no nível 1 e carregue simultaneamente no botão PULSE **4**. O botão PULSE **4** não encaixa, para não sobrecarregar o motor. Mantenha, por isso, o botão PULSE **4** apenas brevemente nesta posição.

Encher com ingredientes

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3**.
- 2) Retire a tampa do liquidificador **14** e introduza os ingredientes
ou
- 3) rode o medidor **13**, que se encontra na tampa do liquidificador **14**, 90° e retire-o para fora. Em seguida, introduza aos poucos os ingredientes pela abertura de enchimento.

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo **3**.
- 2) Rode o liquidificador **15** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de tal forma que a seta do liquidificador **15** aponta 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.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada de alimentação elétrica! Perigo de choque elétrico!

-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros 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 no pano. Remova os resíduos de detergente com um pano humedecido com água limpa. De seguida, seque bem o aparelho.

Limpar acessórios

- Lave a tigela misturadora **6**, a tampa **9**, o dispositivo de enchimento **8**, a tampa do liquidificador **14** com medidor **15**, a tampa de proteção do acionamento **17** e as aplicações **10 11 12** em água quente com um pouco de detergente da loiça. Retire eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente, limpa e garante que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

NOTA

- ▶ As aplicações **10 11 12**, a tigela misturadora **6** e a tampa do liquidificador **14** com medidor **15** também são adequados à lavagem na máquina da loiça.
- ▶ Tenha atenção na lavagem de máquina que as peças de plástico não devem ficar 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 **15** com as mãos desprotegidas.
- Lave o liquidificador **15** em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça. Passe-o depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.

Na maior parte dos casos, uma limpeza higiénica suficiente imediatamente depois da utilização pode ser alcançada através da seguinte alternativa:

- 1) Coloque água com um pouco de detergente para loiça no liquidificador **14**.
- 2) Coloque a tampa do liquidificador **14** com o medidor **15** de tal forma que o lábio na tampa do liquidificador **14** também feche o escoamento.
- 3) Ligue o liquidificador **15** durante alguns segundos.
- 4) Deite a água de lavagem fora. Retire 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.

NOTA

- ▶ O liquidificador **15** é adequado à lavagem na máquina de lavar loiça.
- ▶ Tenha atenção na lavagem de máquina que a peça de plástico do liquidificador **15** não fique entalada. Caso contrário, esta pode ficar deformada!

Armazenamento

- Enrole o cabo de rede, para armazenamento, em torno do dispositivo de enrolamento do cabo **18**.
- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de erros

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 de rede da tomada.
 - Deixar arrefecer o aparelho durante 15 minutos.
 - Se o aparelho não tiver arrefecido completamente após os 15 minutos o mesmo continua a não funcionar.
 - Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

O aparelho não liga:

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

Dados técnicos

Tensão de rede: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Consumo de energia: 1300 W

Classe de proteção: II 

Capacidade máx.

Tigela misturadora ⑥: aprox. 6,3 l

Liquidificador ⑮: aprox. 1,5 l



Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Ao trabalhar com a pá para amassar ⑩, o batedor de claras ⑪ ou a vara para misturar ⑫, deixe arrefecer o aparelho depois de 10 minutos de funcionamento.

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

Se estes tempos de funcionamento forem ultrapassados, pode ser que o aparelho sofra danos devido a sobreaquecimento.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores. 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.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

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 existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

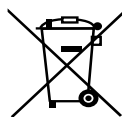
PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.pt

IAN 276995/276996/277709

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 seu Centro de Receção de REEE.



A embalagem é feita de materiais ecológicos, que pode eliminar através dos ecopontos locais.

Importador

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
- Cerefolho fresco

Preparação:

- 1) Lave e descasque as cenouras.
- 2) Corte-as de tal forma que caibam bem no liquidificador **15**.
- 3) Adicione 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 hajam 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 cerefolho.

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 as varas para misturar **12**.
- 2) Peneire a farinha e adicione-a. Misture tudo com as varas para misturar **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 levemente o fundo da frigideira.)
- 5) Frite a panqueca de ambos os lados até ficar dourada e sirva-a bem quente.

Massa para biscoitos

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) Misture o papel vegetal sobre o fundo de uma forma (diâmetro: 28 cm). Não unte o rebordo, visto que caso contrário a superfície não ficará lisa e tostada uniformemente.
- 2) Bata os ovos inteiros na tigela misturadora **6** e adicione água quente.
- 3) Bata tudo durante aprox. 1 minuto no nível máximo com as varas para bater **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 e 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 tigela misturadora **6** e adicione de seguida todos os restantes ingredientes.
- 2) Bata tudo com a pá para amassar **10** em primeiro lugar 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 tigela misturadora **6** e misture tudo com a vara para misturar **12** durante 1/2 minuto no nível 1, depois durante 30 segundos no nível 2 e a seguir 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 isso, 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 levedada

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 25 g fermento fresco ou 1 emb. 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) Adicione a farinha, o fermento seco ou o fermento esfarelado e todos os outros ingredientes (não diretamente sobre o fermento) na tigela misturadora **6**.
- 2) Misture tudo lentamente com a pá para amassar **10** no nível 1, depois durante 3-4 minutos no nível 3.
- 3) Tape a tigela 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) Depois disto, a massa está 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 tigela misturadora **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) Adicione 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 kiwi

Ingredientes:

- 200 ml de sumo de laranja (espremido na altura)
- 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	50
Intended use	50
Package contents	50
Description of the appliance	50
Safety instructions	51
Preparation	54
Speed levels	54
Working with the kneading hook, beater and whisk	55
After you have finished using your appliance	56
Working with the blender	56
Adding more ingredients	57
After you have finished using your appliance	57
Cleaning and care	57
Cleaning the appliance	58
Cleaning accessories	58
Cleaning the blender	58
Storage	58
Troubleshooting	59
Technical data	59
Warranty and service	59
Disposal	60
Importer	60
Recipes	60
Carrot soup	60
Tuna spread	61
Traditional pancakes	61
Sponge pastry	61
Shortcrust pastry	62
Sponge batter	62
Yeast dough	63
Waffles	63
Banana vanilla shake	63
Banana-kiwi smoothie	64

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 on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

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.

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Description of the appliance

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

Front flap

Figure A:

- 1 Swivelling arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch
- 4 PULSE button
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Drive shaft

Figure B:

- 8 Filling nose
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater


Back flap:

Figure C:

- 13 Small measuring cup
- 14 Blender lid
- 15 Blender
- 16 Blade
- 17 Drive unit lid
- 18 Cable spool
- 19 Blender drive unit

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance must 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 for 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.
 - ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.
The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ 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.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: the blade is very sharp! For this reason, take great care 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!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from 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.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling nose or the blender, to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparation

- 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) Unwind the power cable from the cable spool **18**.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

Speed levels

Level	Application	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all blending and stirring processes - For adding ingredients
	Kneading hook 10 Beater 12	- Kneading and blending of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater 12	- Blending thick batter - Blending butter and flour - Blending yeast dough
	Kneading hook 10	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
4 - 6	Beater 12	- Cake mix - Creaming butter and sugar - Biscuit dough
6 - 10	Whisk 11	- Whipped cream - Egg whites - Mayonnaise - Whipping butter
Pulse	Blender 15	- Blending or shredding of soft or liquid ingredients

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit is at a complete standstill! After being switched off, the drive continues to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.



CAUTION – PROPERTY DAMAGE!


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

NOTE

- ▶ When you are working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, the drive unit lid **17** must be in place. If not, the appliance will not start.

To prepare the device for tasks involving the kneading hooks **10**, whisk **11** or beater **12**, proceed as follows:

- 1) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the locking mechanisms on the mixing bowl **6** fit into the recess in the base **5**. Rotate the mixing bowl **6** clockwise (cf. symbols  and  on the base **5**) until it is locked and stable.

- 3) Depending on type of application, mount either the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7**:
 - Place the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7** so that both metal pins on the drive shaft **7** fit into the recesses in the inset **10 11 12**.
 - Push the inset **10 11 12** firmly onto the drive shaft **7** until the spring is compressed while rotating the inset a little anticlockwise (direction .
 - Let go of the inset. It is now firmly attached to the drive shaft **7**.
- 4) 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.		

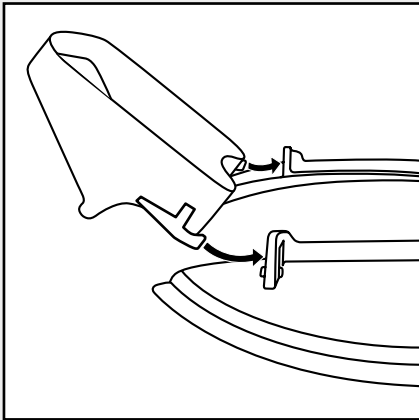
CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.

- 5) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** into its working position with the mounted inset facing downwards.
- 6) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.

NOTE


- ▶ If desired, you can mount the filling nose **8** onto the lid **9**:
 - Rotate the lid **9** a little until the opening is pointing at you.
 - Hook the filling nose **8** into the eyelets in the lid **9**:



You can now add ingredients, even while the device is in operation.

- 7) Turn the rotary switch **3** to the required setting (cf. section “Speed Levels”).

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) If mounted, remove the filling nose **8**.
- 3) Remove the lid **9** from the mixing bowl **6**.
- 4) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 5) Remove the inset **10 11 12** from the drive shaft **7** by pushing the inset **10 11 12** against the drive shaft **7** and simultaneously rotating it clockwise (direction ). Now you can remove the inset.
- 6) Remove the mixing bowl **6** by rotating it anticlockwise and lifting it off the base.
- 7) Clean all parts of the appliance (see section “Cleaning and care”).

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before pouring them into the blender **15**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADE / ROTATING DRIVE!

- ▶ Never put your hand into the blender **15** while it is attached!
- ▶ Only remove the blender **15** when the blade **16** is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **15** with the lid **14** with measuring cup **13** firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

8)



CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the mixing bowl **6** and the blender **15** simultaneously! This will overload the drive!
- ▶ 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 appliance for operation using the blender **15**. Refer to figure C on the back flap.

- 1) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** down into its working position.
- 2) Pull off the drive unit lid **17**.

NOTE

- ▶ Ensure that the rotary switch **3** is set to the "0" position before fitting the blender onto the drive unit. Otherwise, the appliance will start automatically as soon as the blender is locked in.
- 3) Place the blender **15** onto the blender drive unit **19** so that the locking mechanisms on the bottom of the blender **15** fit into the recesses in the blender drive unit **19**. The arrow on the blender **15** must point to the  symbol on the appliance. Rotate the blender **15** clockwise as far as it will go. The arrow on the blender **15** will then point to the  symbol on the appliance.
 - 4) Add the ingredients.
 - 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
 - 6) Turn the rotary switch **3** to the required setting.


NOTE

- ▶ The optimal speed depends on the consistency of the food to be processed. More liquid contents can be blended faster.
- ▶ For short, powerful pulses, set the rotary switch **3** at least to level 1 and simultaneously press the PULSE button **4**. The PULSE button **4** does not lock, in order to avoid overloading the drive. Therefore, hold the PULSE button **4** in this position only for a short period.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
 - 2) Remove the blender lid **14** and insert the ingredients.
- or
- 3) Rotate the measuring cup **13** situated within the blender lid **14** 90° and remove it. Then gradually add the ingredients using the opening.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Rotate the blender **15** anticlockwise until the arrow on the blender **15** points to the  symbol on the appliance, then 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.

Cleaning and care

DANGER – 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!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

NOTES

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such 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 carefully dry the appliance.

Cleaning accessories

- Clean the mixing bowl **6**, lid **9**, filling nose **8**, blender lid **14** with measuring cup **13**, drive unit lid **17** and the insets **10** **11** **12** in warm water with a small quantity of detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with clear, warm water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

- ▶ The insets **10** **11** **12**, mixing bowl **6** and the blender lid **14** with measuring cup **13** can also be cleaned using a dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the blade **16** with bare hands.
- Clean the blender **15** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you can also achieve sufficiently hygienic cleaning directly 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** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals 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) Afterwards, rinse out the blender **15** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

NOTE

- ▶ The blender **15** is suitable for cleaning in a dishwasher.
- ▶ When cleaning the blender **15** in a dishwasher, make sure that its plastic part is not trapped between other objects. This may cause it to become deformed!

Storage

- Wind the power cable around the cable spool **18** for storage.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry place.

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.
- Make sure that the swivelling arm **1** has clicked into place in the right position.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II 
Max. capacity	
Mixing bowl 6 :	approx. 6.3 l
Blender 15 :	approx. 1.5 l



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

We recommend the following operating times:

When working with kneading hooks **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 device can overheat and be damaged!

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance 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.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

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, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 276995/276996/277709

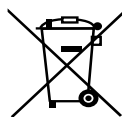
MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 276995/276996/277709

Disposal



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

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe 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.

Importer

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 (glass)
- 125 ml cream
- 125 ml white wine
- Salt
- Pepper
- 50 g cold butter
- Fresh chervil

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Cut them small enough to fit into the blender **15**.
- 3) Put 250 ml of water into a saucepan and boil the carrots for 20 minutes. Then purée all of it in the blender **15** until no large pieces are left over.
- 4) Afterwards, return the puréed carrots to the pot.
- 5) Now add the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and season it to taste.
- 7) Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

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:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

- 1) Blend all ingredients in the blender **15** until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds), then season to taste.
- 2) Spread 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) Sieve the flour and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater **12** until you have a smooth batter.
- 3) Leave the batter to rest for 20 minutes.

- 4) Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Add 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 pastry

Ingredients:

- 3 eggs
- 3 - 4 tbsp of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g pastry flour
- 100 g cornflour
- 2 - 3 level tsp of baking powder

Preparation:

- 1) Line the bottom of a baking tin (diameter: 28 cm) with baking paper. Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add the hot water.
- 3) Then beat the mixture at the highest level with the beater **12** for about 1 minute until fluffy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- 5) Mix the flour, cornflour and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 4.
- 6) Now stir in the remaining flour in the same way and pour the mixture into the prepared baking tin.
- 7) Immediately bake the tin in a pre-heated 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 of 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**, then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** first for about 1 minute at level 2, then for about 3 minutes at level 2 - 4.
- 3) Do not knead the pastry for too long, as it could otherwise turn out too soft.
- 4) Put the pastry in the refrigerator for half an hour, then shape it into a flan case or small pastries.
- 5) For a flan case, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased baking tin.
- 6) Roll the remaining pastry into a roll.
- 7) Place this roll on the pastry and press it onto the side of the cake to form an edge with a height of approx. 3 cm.
- 8) Pierce the base repeatedly with a fork
- 9) Pre-heat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust for approx. 15 - 20 minutes with top and bottom heat at 200 - 225 °C.

Sponge batter

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 ingredients into 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 then for about 5 minutes at level 4.
- 2) Grease a baking mould or line it with baking paper.
- 3) Pour the batter into the baking mould and bake it for approx. 50 - 60 minutes with top and bottom heat at 175 - 200 °C.
- 4) Before removing the cake from the oven, check whether it is done properly: Insert a wooden skewer into the middle of the cake. If no batter is sticking to it, the cake is baked.
- 5) Now tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

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 on the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Slowly mix everything using the kneading hook **10** at level 1, then continue for 3 - 4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a tea towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the dough once again.
- 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 packets 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 into the mixing bowl **6** and blend everything into a smooth batter using the whisk **11**.
- 2) Add the flour, vanilla sugar and baking powder.
- 3) Gradually stir in the milk until the batter has a smooth, soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packets of vanilla sugar
- 1 tbsp. vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Put the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and the vanilla sugar into the blender **15**.
- 3) Blend everything at speed level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Peel the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Put the kiwi, banana and orange juice into the blender **15**.
- 4) Blend everything at speed level 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	66
Lieferumfang	66
Gerätebeschreibung	66
Sicherheitshinweise	67
Vorbereitungen	70
Geschwindigkeitsstufen	70
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	71
Nach der Arbeit	72
Arbeiten mit dem Mixer	72
Zutaten nachfüllen	73
Nach der Arbeit	73
Reinigen und Pflegen	73
Gerät reinigen	74
Zubehör reinigen	74
Mixer reinigen	74
Aufbewahrung	74
Fehler beheben	75
Technische Daten	75
Garantie und Service	75
Entsorgung	76
Importeur	76
Rezepte	76
Möhrensuppe	76
Thunfisch-Aufstrich	77
Traditionelle Pfannkuchen	77
Biskuitteig	77
Mürbeteig	78
Rührteig	78
Hefeteig	79
Waffeln	79
Bananen-Vanille-Shake	79
Bananen-Kiwi-Smoothie	80

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

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesens

Rührbesens

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
- 4 Taste PULSE
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:


- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesens
- 12 Rührbesens

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Kabelaufwicklung
- 19 Mixerantrieb

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!

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ 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!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel 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) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **13**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) 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 - 10	Schneebesen 11	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - schaumig schlagen von Butter
Pulse	Mixer 15	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

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, muss der Antriebschutzdeckel **17** aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

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 oben und 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. Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7**:
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10** **11** **12** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.
- 4) 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

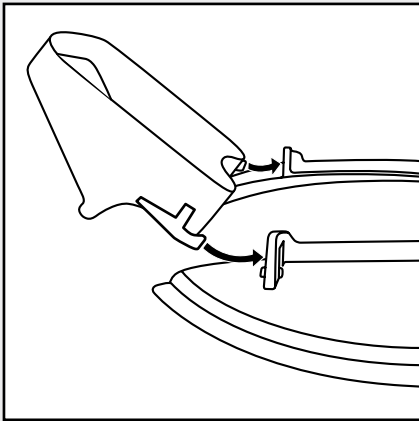
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

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.
- 5) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
 - 6) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.

HINWEIS


- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren:
 - Drehen Sie den Deckel **9** etwas, so dass die Öffnung zu Ihnen weist.
 - Haken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aufnahmen am Deckel **9**:



Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.

- 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.
- 2) Falls montiert: nehmen Sie die Einfüllhilfe **8** ab.
- 3) Ziehen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 4) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 5) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.
- 6) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 7) 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 oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer auf den Mixerantrieb stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer eingerastet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **19**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **19** greifen. Der Pfeil am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Der Pfeil am Mixer **15** weist dann auf das Symbol  am Gerät.
 - 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
 - 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließt.
 - 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, stellen Sie den Drehschalter **3** mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE **4**. Die Taste PULSE **4** rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE **4** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

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, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil 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.

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 Einfüllhilfe **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17** 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.

HINWEISE

- ▶ Die Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6** und der Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** 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** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung 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 Lippe am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließt.
- 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.

HINWEIS

- ▶ Der Mixer **15** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Kunststoffteil des Mixers **15** nicht eingeklemmt wird. Ansonsten kann sich dieser verformen!

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **18**.
- 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 angehen.
 - 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 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,3 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 Kneithaken **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.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 276995/276996/277709

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 276995/276996/277709

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 276995/276996/277709

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.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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 Kerbel

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 Kerbel 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 Kuchengrost 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 Knet-**haken 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:
03/2016 · Ident.-No.: SKMP1300B3-022016-1

IAN 276995/276996/277709

