SILVERCREST®

PROCESADOR DE ALIMENTOS SKV 1200 B2

(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 292161

(ES)
(PT)

ES

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

PT

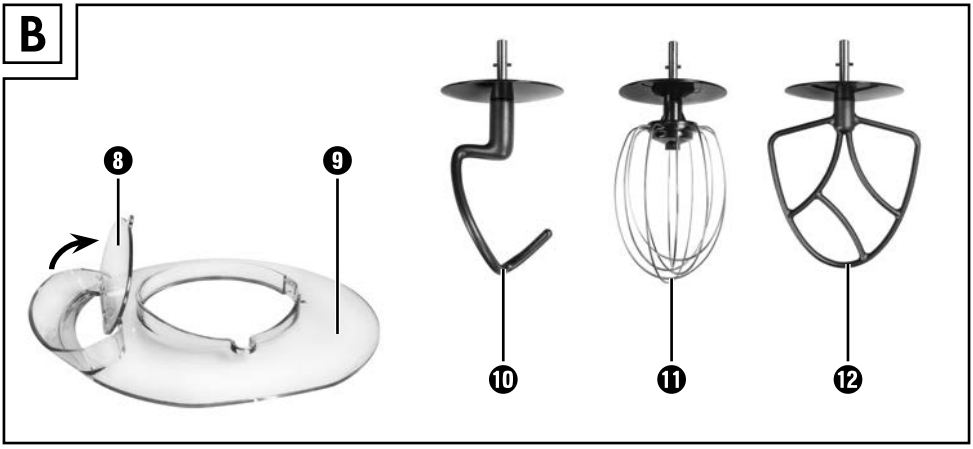
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST
MAX
0
1
3
4
5
6
7
8
P


B
8
9
10
11
12

C
13
14
15
16
17
18
19
SILVERCREST
0
1
2
3
4
5
6
7
8
P

Índice

Introducción 2

Uso previsto 2

Volumen de suministro 2

Descripción del aparato 2

Indicaciones de seguridad 3

Preparativos 5

Niveles de velocidad 5

Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla 5

Después del procesamiento 6

Procesamiento con la batidora 7

Introducción de los ingredientes 8

Después del procesamiento 8

Procesamiento con accesorios adicionales 8

Después del procesamiento 8

Limpieza y mantenimiento 9

Limpieza del aparato 9

Limpieza de los accesorios 9

Limpieza de la batidora 9

Almacenamiento 11

Solución de fallos 11

Características técnicas 11

Desecho 11

Garantía de Kompernass Handels GmbH 12

Asistencia técnica 13

Importador 13

Recetas 13

Crema de zanahoria 13

Paté de atún 14

Crêpes tradicionales 14

Masa de bizcocho 14

Masa quebrada 15

Masa de bizcocho de mantequilla 15

Masa con levadura 16

Gofres 16

Batido de plátano y vainilla 16

Smoothie 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, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

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

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

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

Volumen de suministro

Procesador de alimentos

Recipiente de mezcla con tapa

Batidora con tapa y vaso medidor

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

Guía breve

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

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

Página desplegable delantera

Figura A:

❶ Brazo basculante

❷ Palanca de desbloqueo

❸ Interruptor giratorio (niveles de velocidad)

❹ Cable de red

❺ Base

❻ Recipiente de mezcla

❼ Alojamiento para los accesorios

Figura B:

❽ Cubierta del orificio de llenado

❾ Tapa

❿ Gancho amasador

⓫ Varillas de montar

⓬ Varillas de mezcla

Página desplegable trasera:

Figura C:

⓭ Vaso medidor pequeño (con escala)

⓮ Tapa de la batidora

⓯ Batidora (con escala)

⓰ Cuchilla

⓱ Tapa protectora del accionamiento

⓲ Accionamiento de la batidora

⓳ Cubierta del accionamiento para accesorios adicionales

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Cuidado: ¡la cuchilla está muy afilada!
- Proceda con cautela al limpiar la cuchilla.
- Cuidado: ¡la cuchilla está muy afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el recipiente de mezcla.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla o en la batidora.
- No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el orificio de llenado ni en la batidora para evitar lesiones y daños en el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Preparativos

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

Niveles de velocidad

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ► Si se utilizan el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ o las varillas de mezcla ⓬, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 10 minutos de funcionamiento.

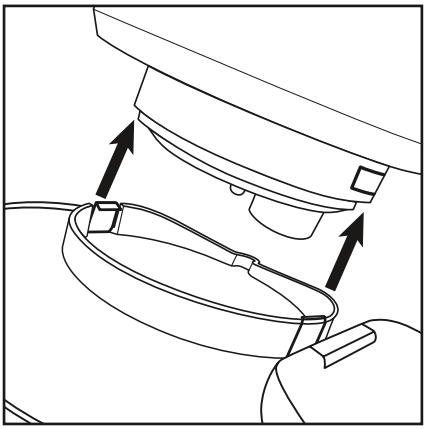
INDICACIÓN

- ► Para trabajar con el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ y las varillas de mezcla ⓬, debe utilizarse la tapa ❾ del aparato para evitar una salida indeseada de los ingredientes.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ y las varillas de mezcla ⓬, proceda de la siguiente manera:

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

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



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► No ejerza nunca presión sobre la tapa ❾ al colocarla ni al retirarla para evitar que se dañe.

4) Monte el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ o las varillas de mezcla ⓬ en el alojamiento para accesorios ❼ según la tarea que desee realizar:
   - Coloque el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ o las varillas de mezcla ⓬ en el alojamiento para accesorios ❼ de forma que los dos salientes metálicos del eje del accesorio ❿ ⓫ ⓬ encajen en las ranuras del alojamiento para accesorios ❼.
   - Presione el accesorio ❿ ⓫ ⓬ hasta el tope en el alojamiento para accesorios ❼ y gírelo en sentido antihorario hasta el tope (en la dirección de la flecha 🔒).
   - Suelte el accesorio ❿ ⓫ ⓬. Con esto, quedará fijado en el alojamiento para accesorios ❼.
5) Llene el recipiente de mezcla ❻ con los ingredientes que desee procesar.

INDICACIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

► Si lo desea, puede abrir la cubierta del orificio de llenado ❽ de la tapa ❾ para poder seguir añadiendo ingredientes durante el funcionamiento.

7) Ajuste el interruptor giratorio ❸ en el nivel deseado (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").

Después del procesamiento

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

Procesamiento con la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Asegúrese de que el interruptor giratorio ❸ esté ajustado en "0" antes de colocar la batidora ⓯ sobre el accionamiento de la batidora ⓲. De lo contrario, el aparato se activará en cuanto la batidora ⓯ quede encastrada.

3) Coloque la batidora ⓯ en el accionamiento de la batidora ⓲ de forma que los encastres de la parte inferior de la batidora ⓯ encajen en las ranuras del accionamiento de la batidora ⓲. Para ello, el símbolo ▼ de la batidora ⓯ debe apuntar hacia el símbolo 🔓 del aparato. Gire la batidora ⓯ hasta el tope en sentido antihorario. A continuación, el símbolo ▼ de la batidora ⓯ debe apuntar hacia el símbolo 🔒 del aparato.
4) Retire la tapa de la batidora ⓮ girándola en sentido antihorario hasta que se suelte del bloqueo de la batidora ⓯ y sáquela tirando de ella hacia arriba.
5) Introduzca los ingredientes.
6) Vuelva a presionar firmemente la tapa de la batidora ⓮ con vaso medidor ⓭ sobre la batidora ⓯ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora ⓮ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora ⓯. Asegúrese de que la boca de la batidora ⓯ quede cerrada.
7) Ajuste el interruptor giratorio ❸ en el nivel deseado.

INDICACIÓN

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

TRITURADO DE HIELO

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

Introducción de los ingredientes

1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ❸.
2) Retire la tapa de la batidora ⓮ y añada los ingredientes

o

3) Gire el vaso medidor ⓭ que se encuentra en la tapa de la batidora ⓮ hasta el tope en sentido antihorario y retírelo. A continuación, añada los ingredientes poco a poco a través del orificio de llenado de la tapa de la batidora ⓮.

Después del procesamiento

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

INDICACIÓN

► Recomendamos la limpieza de la batidora ⓯ inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

3) Vuelva a colocar la tapa protectora del accionamiento ⓱ sobre el accionamiento de la batidora ⓲ de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento ⓱ apunte hacia el símbolo 🔓 del aparato. Gire la tapa protectora del accionamiento ⓱ en sentido antihorario de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento ⓱ apunte hacia el símbolo 🔒 del aparato.

Procesamiento con accesorios adicionales

INDICACIÓN

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► Utilice exclusivamente los accesorios especialmente autorizados por el fabricante para su uso en el accionamiento para accesorios adicionales ⓳ del aparato.

1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ❸ (posición "0").
2) Desplace la cubierta situada sobre el accionamiento para accesorios adicionales ⓳ hacia arriba y retírela del aparato.
3) Fije los accesorios adicionales en el aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de uso.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

► ¡No utilice nunca los accesorios adicionales y el recipiente de mezcla ❻ o la batidora ⓯ al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.

Después del procesamiento

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

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIONES

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

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

- Limpie el recipiente de mezcla ❻, la tapa ❾, la cubierta del orificio de llenado ❽, la tapa de la batidora ⓮ con vaso medidor ⓭, la tapa protectora del accionamiento ⓱ y los accesorios ❿ ⓫ ⓬ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

INDICACIÓN

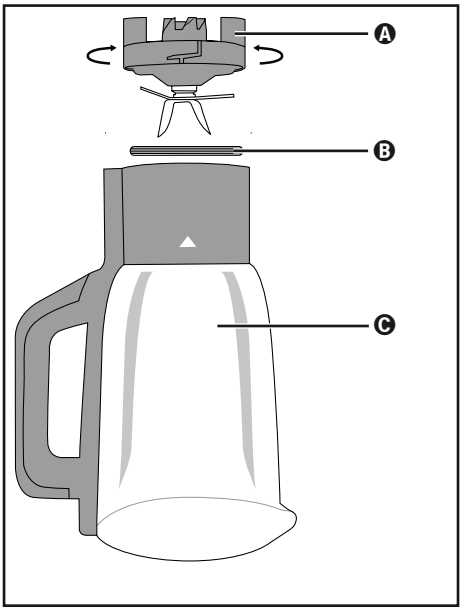
- Los accesorios ❿ ⓫ ⓬, la tapa ❾, el recipiente de mezcla ❻, el recipiente de la batidora Ⓒ y el vaso medidor ⓭ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

Limpieza de la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No toque la cuchilla ⓰ con las manos desnudas.

- Limpie la batidora ⓯ y la tapa de la batidora ⓮ con vaso medidor ⓭ en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, aclare todo con agua limpia de modo que no queden restos del jabón lavavajillas.
- Si la limpieza no resultara satisfactoria, puede soltar el portacuchillas Ⓐ con la cuchilla ⓰ del recipiente de la batidora Ⓒ:



Ⓐ Portacuchillas

Ⓑ Anillo hermético

Ⓒ Recipiente de la batidora

– Para lograr una mayor estabilidad, retire la tapa de la batidora ⓮. Para ello, gírela en sentido antihorario hasta que se suelte del bloqueo de la batidora ⓯ y sáquela tirando de ella hacia arriba.

– Dé la vuelta al aparato y gire el portacuchillas Ⓐ por los dos asideros previstos para tal fin hasta el tope en sentido antihorario. Extraiga ahora el portacuchillas Ⓐ hacia arriba.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Proceda con cuidado con las cuchillas ⓰, ya que están muy afiladas.

– Saque el anillo hermético Ⓑ del portacuchillas Ⓐ.

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

INDICACIÓN

► El recipiente de la batidora Ⓒ y el vaso medidor ⓭ son aptos para su limpieza en el lavavajillas. Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse. Recomendamos utilizar la cesta superior del lavavajillas y ajustar un programa de lavado con una temperatura máxima de 45 °C.

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

– Presione el anillo hermético Ⓑ de nuevo en la hendidura del portacuchillas Ⓐ con la cuchilla ⓰.

– Coloque el portacuchillas Ⓐ con la cuchilla ⓰ de nuevo en el recipiente de la batidora Ⓒ, de forma que la cuchilla ⓰ se adentre en el recipiente de la batidora Ⓒ. Preste atención a las ranuras adecuadas del recipiente de la batidora Ⓒ.

– Gire el portacuchillas Ⓐ lo máximo posible en el sentido horario, de forma que el portacuchillas Ⓐ vuelva a quedar posado firmemente sobre el recipiente de la batidora Ⓒ.

– Vuelva a presionar firmemente la tapa de la batidora ⓮ con vaso medidor ⓭ sobre la batidora ⓯ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora ⓮ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora ⓯. Asegúrese de que la boca de la batidora ⓯ quede cerrada.

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

1) Vierta agua con un poco de jabón lavavajillas en la batidora ⓯ montada.

2) Presione firmemente la tapa de la batidora ⓮ con vaso medidor ⓭ sobre la batidora ⓯ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora ⓮ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora ⓯. Asegúrese de que la boca de la batidora ⓯ quede cerrada.

3) Active la batidora ⓯ durante unos segundos.

4) Vacíe la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.

5) A continuación, aclare la batidora ⓯ con abundante agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

Almacenamiento

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

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

Si no puede encenderse el aparato:

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

Características técnicas

Tensión de alimentación:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia:	1200 W
Duración del funcionamiento corto:	Robot de cocina: 10 minutos
	Batidora: 3 minutos
Máx. capacidad de llenado	
Recipiente de mezcla ❻:	aprox. 6,0 l
Batidora ⓯:	aprox. 1,5 l

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

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Si utiliza el gancho amasador ❿, las varillas de montar ⓫ o las varillas de mezcla ⓬, deje que el aparato se enfríe tras 10 minutos de funcionamiento.

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

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

Desecho

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

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

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.
Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.
La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.
Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.
El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

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

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/ llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 292161

Importador

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

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

Recetas

Crema de zanahoria

Ingredientes:

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

Preparación:

1) Lave y pele las zanahorias.
2) Córtelas en trozos pequeños para que quepan bien en la batidora ⓯.
3) Vierta 250 ml de agua en una olla y hierva en ella las zanahorias durante 20 minutos.
   A continuación, deje templar las zanahorias cocidas y tritúrelo todo en la batidora ⓯ hasta que se haga puré. No debe quedar ningún trozo grande sin procesar.
4) Vuelva a verter el puré de zanahorias en la olla.
5) Añádale el caldo concentrado de carne, la nata y el vino blanco.
6) Caliente la crema y condiméntela.
7) Añada la mantequilla en trozos pequeños a la crema, mezcle y decore con el perifollo.

Paté de atún

Ingredientes:

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

Para la presentación:

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

Preparación:

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

Crêpes tradicionales

Ingredientes:

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

Preparación:

1) Mezcle los huevos, la leche y la sal con las varillas de mezcla ⓬.
2) Tamice la harina y añádala a la mezcla. Mezcle todo con las varillas de mezcla ⓬ 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 sírvalas calientes.

Masa de bizcocho

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Masa quebrada

Ingredientes:

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

Preparación:

1) Mezcle la harina y la levadura en polvo en el recipiente de mezcla ❻ y, seguidamente, añada los demás ingredientes.
2) En primer lugar, amase todo con el gancho amasador ❿ durante aprox. 1 minuto en el nivel 2 y, después, en el nivel 2-4 durante aprox. 3 minutos.
3) No amase la masa durante mucho tiempo, ya que podría quedar demasiado blanda.
4) Deje reposar la masa en el frigorífico durante 1/2 hora y, pasado ese tiempo, trabájela para formar la base de una tarta o pastas pequeñas.
5) Si desea preparar una base para una tarta, estire 2/3 de la masa y colóquela sobre el fondo de un molde desmontable engrasado.
6) Enrolle el resto de la masa formando un churro.
7) Coloque este churro de forma que rodee la masa ya colocada en el fondo del molde y presiónelo con dos dedos contra la pared del molde para formar un borde de aprox. 3 cm de altura.
8) Pinche varias veces la base de la tarta con un tenedor.
9) Precaliente el horno durante aprox. 5 minutos y hornee la masa quebrada durante aprox. 15-20 minutos con calor arriba y abajo y a 200-225 °C.

Masa de bizcocho de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

1) Añada todos los ingredientes al recipiente de mezcla ❻ y mézclelo todo con las varillas de mezcla ⓬ durante 1/2 minuto en el nivel 1, continúe durante 30 segundos en el nivel 2 y, por último, durante aprox. 5 minutos en el nivel 4.
2) Engrase un molde o fórrelo 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

Preparación:

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

Gofres

Ingredientes:

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

Preparación:

1) Añada los huevos, el azúcar y la mantequilla en el recipiente de mezcla ❻ y mézclelo todo con las varillas de montar ⓫ 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 ⓯.
3) Mézclelo todo en el nivel 8.

Smoothie de plátano y kiwi

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Índice

Introdução 18

Utilização correta 18

Conteúdo da embalagem 18

Descrição do aparelho 18

Instruções de segurança 19

Preparações 21

Níveis de velocidade 21

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador 21
Após a utilização 22

Trabalhar com o liquidificador 23
Adicionar ingredientes 24
Após a utilização 24

Utilizar acessórios especiais 24

Após a utilização 24

Limpeza e conservação 25
Limpar o aparelho 25
Limpar os acessórios 25
Limpar o liquidificador 25

Armazenamento 27

Resolução de falhas 27

Dados técnicos 27

Eliminação 27

Garantia da Kompernass Handels GmbH 27
Assistência Técnica 28
Importador 28

Receitas 29
Sopa de cenoura 29
Patê de atum 29
Panqueca tradicional 29
Massa fofa 30
Massa quebrada 30
Massa para bolos 31
Massa lêveda 31
Waffles 32
Batido de banana e baunilha 32
Smoothie de banana e quivi 32

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Utilização correta

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

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

O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha

Taça com tampa

Liquidificador com tampa e copo de medição

Amassador

Batedor de claras

Misturador

Manual de instruções

Manual de instruções breve

NOTA

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

Descrição do aparelho

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

Página desdobrável dianteira

Figura A:

❶ Braço inclinável
❷ Alavanca de desbloqueio
❸ Interruptor rotativo (níveis de velocidade)
❹ Cabo de alimentação
❺ Base
❻ Taça
❼ Encaixe para o acessório

Figura B:

❽ Cobertura da abertura de enchimento
❾ Tampa
❿ Amassador
⓫ Batedor de claras
⓬ Misturador

Página desdobrável traseira:

Figura C:

⓭ Copo de medição pequeno (incl. escala)
⓮ Tampa do liquidificador
⓯ Liquidificador (incl. escala)
⓰ Lâmina
⓱ Tampa de proteção do acionamento
⓲ Acionamento do liquidificador
⓳ Cobertura sobre o acionamento para acessórios especiais

Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

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

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Cuidado: a lâmina é muito afiada!
- Tenha cuidado ao limpar a lâmina!
- Cuidado: a lâmina é muito afiada! Por esta razão, tenha cuidado ao retirar o copo misturador.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes a preparar na taça ou no liquidificador.
- Nunca coloque as mãos ou objetos estranhos no dispositivo de enchimento ou no liquidificador, para evitar ferimentos e danos no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Preparações

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

Níveis de velocidade

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

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ► Ao trabalhar com o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ ou o misturador ⓬, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

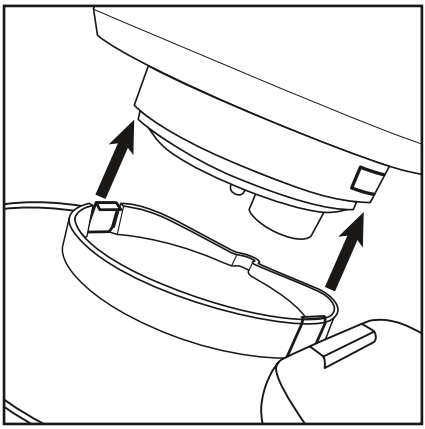
NOTA

- ► Se trabalhar com o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ e o misturador ⓬, deve utilizar a tampa ❾ no aparelho, para evitar a saída indesejada de ingredientes.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ e o misturador ⓬, proceda da seguinte forma:

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

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



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► Ao colocar ou retirar a tampa ❾ nunca aplique pressão sobre a mesma, para evitar a respetiva danificação.

4) Monte, de acordo com o trabalho a realizar, o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ ou o misturador ⓬ no encaixe para o acessório ❼:
   - Encaixe o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ ou o misturador ⓬ no encaixe para o acessório ❼, de modo que os dois pinos de metal no eixo do acessório ❿ ⓫ ⓬ prendam nos entalhes do encaixe para o acessório ❼.
   - Pressione o acessório ❿ ⓫ ⓬, até ao encosto, no encaixe para o acessório ❼ e rode-o depois, até ao encosto, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (no sentido da seta 🔒).
   - Solte o acessório ❿ ⓫ ⓬. Este está agora fixo no encaixe para o acessório ❼.
5) Coloque os ingredientes a trabalhar na taça ❻.

NOTA

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

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

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

NOTA

► Se desejar, pode abrir o dispositivo de enchimento ❽ na tampa ❾, para permitir adicionar também ingredientes durante o funcionamento.

7) Coloque o interruptor rotativo ❸ no nível desejado (ver capítulo "Níveis de velocidade").

Após a utilização

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

Trabalhar com o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

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

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

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

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

3) Coloque o liquidificador ⓯ sobre o acionamento do liquidificador ⓲, de modo que os dispositivos de fixação encaixem nos entalhes da parte de baixo do liquidificador ⓯, junto ao acionamento do liquidificador ⓲. O símbolo ▼ no liquidificador ⓯ tem de ficar orientado para o símbolo 🔓 no aparelho. Rode o liquidificador ⓯, até ao encosto, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O símbolo ▼ no liquidificador ⓯ tem então de ficar orientado para o símbolo 🔒 no aparelho.
4) Remova a tampa do liquidificador ⓮, rodando-a totalmente no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até que seja possível soltá-la do retentor no liquidificador ⓯, e retire-a por cima.
5) Introduza os ingredientes.
6) Volte a encaixar a tampa do liquidificador ⓮ com o copo de medição ⓭, de forma desalinhada, no liquidificador ⓯. Feche a tampa do liquidificador ⓮, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador ⓯. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador ⓯ está fechado.
7) Coloque o interruptor rotativo ❸ no nível desejado.

NOTA

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

TRITURAR GELO

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

Adicionar ingredientes

1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ❸.
2) Retire a tampa do liquidificador ⓮ e introduza os ingredientes

ou

3) Rode o copo de medição ⓭ que se encontra na tampa do liquidificador ⓮, até ao encosto, no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o. Em seguida, introduza aos poucos os ingredientes pela abertura de enchimento na tampa do liquidificador ⓮.

Após a utilização

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

NOTA

► Deve limpar o liquidificador ⓯ logo a seguir à utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Deste modo, é mais fácil remover restos de alimentos.

3) Coloque a tampa de proteção do acionamento ⓱ novamente sobre o acionamento do liquidificador ⓲, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento ⓱ fique orientado para o símbolo 🔓 no aparelho. Rode a tampa de proteção do acionamento ⓱ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento ⓱ fique orientado para o símbolo 🔒 no aparelho.

Utilizar acessórios especiais

NOTA

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► No acionamento para acessório especial ⓳ utilize apenas um acessório autorizado pelo fabricante especificamente para a utilização com este aparelho.

1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ❸ (posição "0").
2) Desloque para cima a cobertura sobre o acionamento para acessório especial ⓳ e retire-a do aparelho.
3) Fixe o acessório especial, de acordo com o respetivo manual de instruções, no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► Nunca utilize um acessório especial e a taça ❻ ou o liquidificador ⓯ simultaneamente! Isto leva a uma sobrecarga do motor!

Após a utilização

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

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

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

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

INDICAÇÕES

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

Limpar o aparelho

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

Limpar os acessórios

- Lave a taça ❻, a tampa ❾, a cobertura da abertura de enchimento ❽, a tampa do liquidificador ⓮ com copo de medição ⓭, a tampa de proteção do acionamento ⓱ e os acessórios ❿ ⓫ ⓬ em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

NOTA

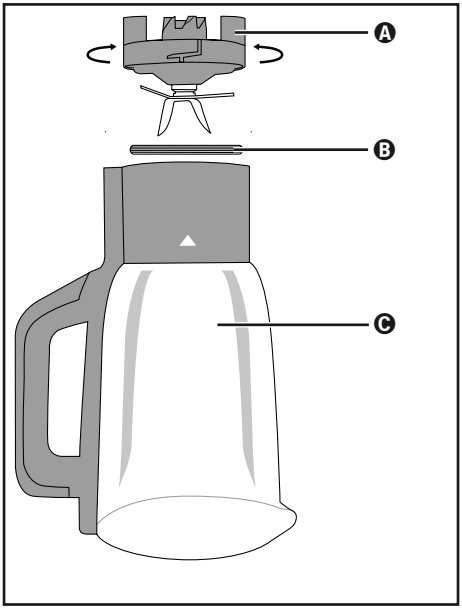
- Os acessórios ❿ ⓫ ⓬, a tampa ❾, a taça ❻, o jarro liquidificador Ⓒ e o copo de medição ⓭ também podem ser lavados na máquina da loiça.
- Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas podem ficar deformadas!
- Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça.

Limpar o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Manuseie as lâminas ⓰ com cuidado. Estas são muito afiadas.

- Lave o liquidificador ⓯ e a tampa do liquidificador ⓮ com copo de medição ⓭ em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.
- Se esta lavagem não for suficiente, pode soltar o suporte da lâmina Ⓐ, com a lâmina ⓰, do jarro liquidificador Ⓒ:



Ⓐ Suporte da lâmina

Ⓑ Anel vedante

Ⓒ Jarro liquidificador

– Para uma melhor fixação, remova a tampa do liquidificador ⓮, rodando-a totalmente no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até que seja possível soltá-la do retentor no liquidificador ⓯, e retire-a por cima.

– Vire o aparelho ao contrário e rode o suporte da lâmina Ⓐ, pelas duas pegas previstas para este fim, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao batente. Em seguida, remova o suporte de lâmina Ⓐ, em linha reta, puxando-o para cima.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

► Manuseie as lâminas ⓰ com cuidado. Estas são muito afiadas.

– Puxe o anel vedante Ⓑ para o remover do suporte da lâmina Ⓐ.

■ Pode lavar todas as peças (jarro liquidificador Ⓒ, suporte da lâmina Ⓐ, lâmina ⓰ e anel vedante Ⓑ) com uma escova de lavagem em água quente e um pouco de detergente da loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.

NOTA

► O jarro liquidificador Ⓒ e o copo de medição ⓭ também podem ser lavados na máquina da loiça. Ao lavar na máquina de lavar loiça, tenha atenção para que as peças de plástico não fiquem entaladas. Caso contrário, estas podem ficar deformadas! Aconselhamos que utilize o cesto superior da máquina de lavar a loiça e regule um programa de lavagem com uma temperatura máx. de 45 °C.

■ Depois da lavagem, remonte o liquidificador:

– Prima o anel vedante Ⓑ novamente para dentro da cavidade do suporte da lâmina Ⓐ com a lâmina ⓰.

– Coloque novamente o suporte da lâmina Ⓐ com a lâmina ⓰ no jarro liquidificador Ⓒ, de modo que a lâmina ⓰ entre para no liquidificador Ⓒ. Tenha atenção aos respetivos entalhes no jarro liquidificador Ⓒ.

– Rode o suporte da lâmina Ⓐ o mais possível no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que o suporte da lâmina Ⓐ assente corretamente sobre o jarro liquidificador Ⓒ.

– Volte a encaixar a tampa do liquidificador ⓮ com o copo de medição ⓭, de forma desalinhada, no liquidificador ⓯. Feche a tampa do liquidificador ⓮, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador ⓯. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador ⓯ está fechado.

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

1) Coloque água com um pouco de detergente da loiça no liquidificador ⓮.

2) Encaixe a tampa do liquidificador ⓮ com o copo de medição ⓭, de forma desalinhada, no liquidificador ⓯. Feche a tampa do liquidificador ⓮, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador ⓯. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador ⓯ está fechado.

3) Ligue o liquidificador ⓯ durante alguns segundos.

4) Deite a água de lavagem fora. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem.

5) Depois passe o liquidificador ⓯ por água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.

Armazenamento

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

Resolução de falhas

Se o aparelho parar subitamente:

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

Não é possível ligar o aparelho:

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia:	1200 W
Períodos de funcionamento temporário:	Robô de cozinha 10 min. Liquidificador 3 min.
Capacidade máx.	
Taça ❻:	aprox. 6,0 l
Liquidificador ⓯:	aprox. 1,5 l

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

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Ao trabalhar com o amassador ❿, o batedor de claras ⓫ ou o misturador ⓬, deixar o aparelho arrefecer após 10 minutos de funcionamento.

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

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

Eliminação

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

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

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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gra-

tuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

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

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

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

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

Assistência Técnica

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

IAN 292161

Importador

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

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

Receitas

Sopa de cenoura

Ingredientes:

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

Preparação:

1) Lave e descasque as cenouras.
2) Corte-as de modo a caberem bem no liquidificador ⓯.
3) Introduza 250 ml de água numa panela e cozinhe as cenouras durante 20 minutos. Em seguida, deixe arrefecer as cenouras cozidas até ficarem mornas e reduza-as a puré no liquidificador ⓯. Não devem restar pedaços grandes.
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) Envolva a manteiga em pedaços pequenos na sopa e sirva-a com o cerefólio.

Patê de atum

Ingredientes:

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

Para servir:

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

Preparação:

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

Panqueca tradicional

Ingredientes:

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

Preparação:

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

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

Massa fofa

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Massa quebrada

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Massa para bolos

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Massa lêveda

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Waffles

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Batido de banana e baunilha

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Smoothie de banana e quivi

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 34

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 34

Lieferumfang 34

Gerätebeschreibung 34

Sicherheitshinweise 35

Vorbereitungen 37

Geschwindigkeitsstufen 37

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer 37
Nach der Arbeit 38

Arbeiten mit dem Mixer 39
Zutaten nachfüllen 40
Nach der Arbeit 40

Arbeiten mit Sonderzubehör 40

Nach der Arbeit 40

Reinigen und Pflegen 40
Gerät reinigen 41
Zubehör reinigen 41
Mixer reinigen 41

Aufbewahrung 42

Fehler beheben 42

Technische Daten 43

Entsorgung 43

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 43
Service 44
Importeur 44

Rezepte 45
Möhrensuppe 45
Thunfisch-Aufstrich 45
Traditionelle Pfannkuchen 45
Biskuitteig 46
Mürbeteig 46
Rührteig 47
Hefeteig 47
Waffeln 48
Bananen-Vanille-Shake 48
Bananen-Kiwi-Smoothie 48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

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:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungshebel
❸ Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
❹ Netzkabel
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

❽ Abdeckung der Einfüllöffnung
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

⓭ kleiner Messbecher (inkl. Skala)
⓮ Mixer-Deckel
⓯ Mixer (inkl. Skala)
⓰ Messer
⓱ Antriebsschutzdeckel
⓲ Mixerantrieb
⓳ Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

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

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❻! 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, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

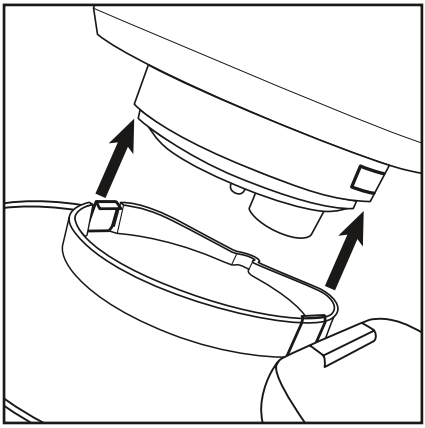
HINWEIS

- ► Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ❾ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

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

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

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels ❾ niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.

4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼:
   - Stecken Sie den Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes ❿ ⓫ ⓬ in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ greifen.
   - Drücken Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung 🔒).
   - Lassen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼.
5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

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

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

6) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und drücken Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm ❶ einrastet.

HINWEIS

► Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ❽ am Deckel ❾ öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.

7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
3) Nehmen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, indem Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ leicht gegen die Aufnahme ❼ drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung 🔓). Dann können Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ entnehmen.
4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel ❾ ab.
5) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen und dann nach oben abnehmen.
6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer ⓯!
- Nehmen Sie den Mixer ⓯ nur bei Stillstand der Messer ⓰ ab.
- Betreiben Sie den Mixer ⓯ nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭.
- 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 ❻ und den Mixer ⓯ gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer ⓯ empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter ❸ auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer ⓯ auf den Mixerantrieb ⓲ stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer ⓯ eingerastet ist.

3) Setzen Sie den Mixer ⓯ so auf den Mixerantrieb ⓲, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers ⓯ in die Aussparungen am Mixerantrieb ⓲ greifen. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dabei auf das Symbol 🔓 am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer ⓯ bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dann auf das Symbol 🔒 am Gerät weisen.
4) Entfernen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
5) Füllen Sie die Zutaten ein.
6) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

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

EIS CHRUSHEN

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

Zutaten nachfüllen

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus.
2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel ⓮ ab und füllen Sie die Zutaten ein

oder

3) Drehen Sie den Messbecher ⓭, der sich im Mixer-Deckel ⓮ befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel ⓮ ein.

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

► Reinigen Sie den Mixer ⓯ am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ so wieder auf den Mixerantrieb ⓲, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔓 am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔒 am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör ⓳ ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör ⓳ nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel ❻ oder den Mixer ⓯! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

► Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Abdeckung der Einfüllöffnung ❽, den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭, den Antriebsschutzdeckel ⓱ und die Einsätze ❿ ⓫ ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

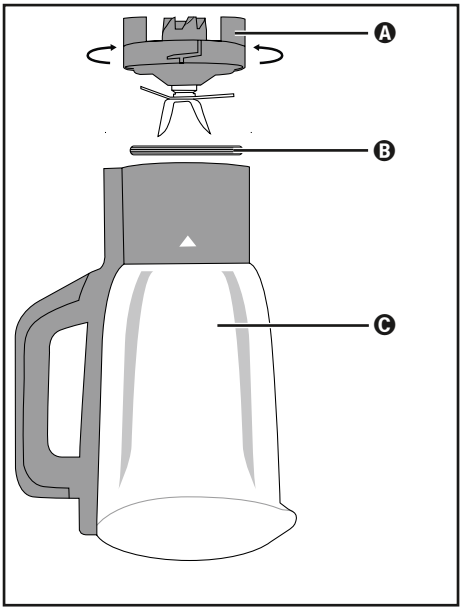
- ► Die Einsätze ❿ ⓫ ⓬, der Deckel ❾, die Rührschüssel ❻, die Mixerkanne Ⓒ und der Messbecher ⓭ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ► Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ► Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Messer ⓰ nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer ⓯ und den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ von der Mixerkanne Ⓒ lösen:



Ⓐ Messerhalterung
Ⓑ Dichtungsring
Ⓒ Mixerkanne

– Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.

– Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ an den zwei dafür vorgesehenen Griffen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Messerhalterung Ⓐ nun gerade nach oben heraus.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Gehen Sie vorsichtig mit den Messern ⓰ um. Sie sind sehr scharf.

– Ziehen Sie den Dichtungsring Ⓑ von der Messerhalterung Ⓐ.

- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne ⓒ, Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ und Dichtungsring Ⓑ) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

► Die Mixerkanne ⓒ und der Messbecher ⓭ sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
  - Drücken Sie den Dichtungsring Ⓑ wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰.
  - Legen Sie die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ wieder so in die Mixerkanne ⓒ, dass das Messer ⓰ in die Mixerkanne ⓒ hineinragt. Achten Sie dabei auf die passenden Aussparungen an der Mixerkanne ⓒ.
  - Drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, so dass die Messerhalterung Ⓐ wieder fest auf der Mixerkanne ⓒ sitzt.
  - Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.

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

1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ⓯.
2) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
3) Schalten Sie den Mixer ⓯ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ⓯ mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Drehschalter ❸ 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 ❶ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

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

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

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

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

Entsorgung

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

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

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

Service

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

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

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

IAN 292161

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
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 ⓯ passen.
3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Lassen Sie die gekochten Möhren anschließend auf eine handwarme Temperatur abkühlen und pürieren Sie das Ganze im Mixer ⓯. Es sollten keine größeren Stücke mehr übrig sein.
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 ⓯ 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 Flachrührer ⓬.
2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Flachrührer ⓬, 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 ❻ und geben Sie heißes Wasser dazu.
3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Flachrührer ⓬ 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

Zubereitung:

1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel ❻ und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken ❿ 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

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel ❻.
2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken ❿ 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

Zubereitung:

1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel ❻ und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen ⓫ 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 ⓯.
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 ⓯.
4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

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

Estado de las informaciones · Estado das informações
Stand der Informationen:
09 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200B2-092017-2

IAN 292161