

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFI-KÜCHENMASCHINE PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR ROBOT DE CUISINE SKV 1200 B2

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(GB) (IE)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(NL) (BE)

PROFESSIONELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

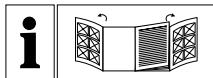
(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

IAN 292161

OS



(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.

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

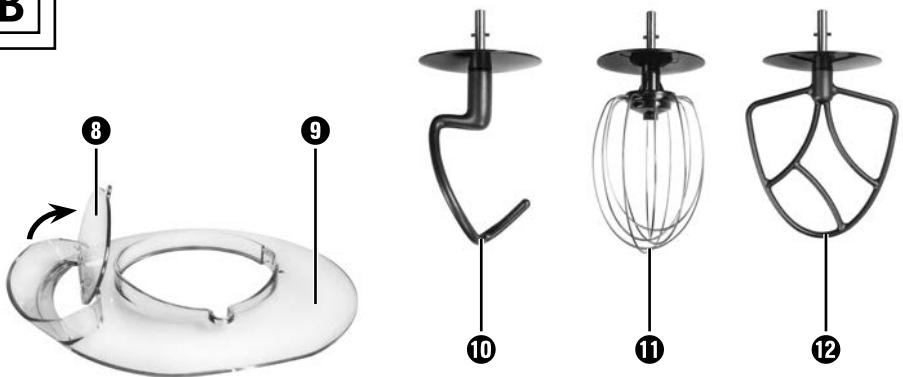
(ES)

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	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB / IE	Operating instructions	Page	17
FR / BE	Mode d'emploi	Page	33
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
ES	Instrucciones de uso	Página	81
PT	Manual de instruções	Página	97

A**B**

C

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	3
Vorbereitungen	5
Geschwindigkeitsstufen	5
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	5
Nach der Arbeit	6
Arbeiten mit dem Mixer	7
Zutaten nachfüllen	8
Nach der Arbeit	8
Arbeiten mit Sonderzubehör.	8
Nach der Arbeit	8
Reinigen und Pflegen.	8
Gerät reinigen	9
Zubehör reinigen	9
Mixer reinigen	9
Aufbewahrung	10
Fehler beheben	10
Technische Daten	11
Entsorgung	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	12
Importeur	12
Rezepte	13
Möhrensuppe	13
Thunfisch-Aufstrich	13
Traditionelle Pfannkuchen	13
Biskuitteig	14
Mürbeteig	14
Rührteig	15
Hefeteig	15
Waffeln	16
Bananen-Vanille-Shake	16
Bananen-Kiwi-Smoothie	16

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 haushaltstypischen 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:

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

Abbildung B:

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

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Flachrührer ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⑩	<ul style="list-style-type: none"> - Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Flachrührer ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schneebesen ⑪	<ul style="list-style-type: none"> - Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑯	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠️ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

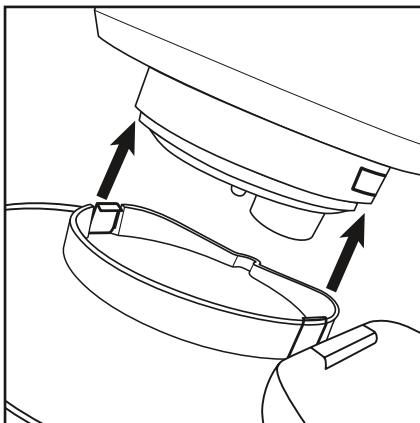
HINWEIS

- Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ⑨ 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 ② nach unten. Der Schwenkarm ① bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ③ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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



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

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

HINWEIS

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

Nach der Arbeit

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

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter 3 auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer 15 auf den Mixerantrieb 18 stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer 15 eingerastet ist.

- 3) Setzen Sie den Mixer 15 so auf den Mixerantrieb 18, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers 15 in die Aussparungen am Mixerantrieb 18 greifen. Das Symbol ▼ am Mixer 15 muss dabei auf das Symbol 🔓 am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer 15 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer 15 muss dann auf das Symbol 🔒 am Gerät weisen.
- 4) Entfernen Sie den Mixer-Deckel 14, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer 15 lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 6) Drücken Sie den Mixer-Deckel 14 mit Messbecher 13 versetzt wieder fest auf den Mixer 15 auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel 14, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer 15 drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer 15 verschlossen ist.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter 3 auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

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

EIS CRUSHEN

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

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **③** aus.
- 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **⑭** ab und füllen Sie die Zutaten ein
oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher **⑯**, der sich im Mixer-Deckel **⑭** befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel **⑭** ein.

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer **⑮** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **⑯** so wieder auf den Mixerantrieb **⑮**, dass das Symbol  auf dem Antriebsschutzdeckel **⑯** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **⑯** gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol  auf dem Antriebsschutzdeckel **⑯** 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 **⑯** ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel ⑥, den Deckel ⑨, die Abdeckung der Einfüllöffnung ⑧, den Mixer-Deckel ⑯ mit Messbecher ⑬, den Antriebsschutzdeckel ⑰ und die Einsätze ⑩ ⑪ ⑫ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülburste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

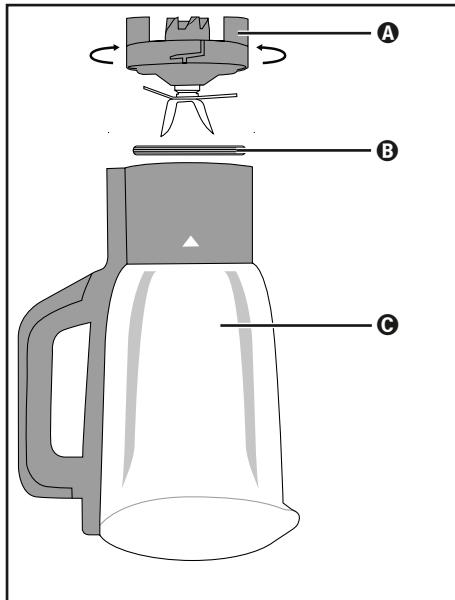
HINWEIS

- Die Einsätze ⑩ ⑪ ⑫, der Deckel ⑨, die Rührschüssel ⑥, die Mixerkanne ⑭ und der Messbecher ⑬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

- ⚠ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**
- Messer ⑯ nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer ⑮ und den Mixer-Deckel ⑯ mit Messbecher ⑬ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie die Messerhalterung ④ mit dem Messer ⑯ von der Mixerkanne ⑭ lösen:



Ⓐ Messerhalterung

Ⓑ Dichtungsring

Ⓒ Mixerkanne

- Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Mixer-Deckel ⑯, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⑮ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
- Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie die Messerhalterung ④ an den zwei dafür vorgesehenen Griffen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Messerhalterung ④ nun gerade nach oben heraus.

⚠ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern ⑯ um. Sie sind sehr scharf.
- Ziehen Sie den Dichtungsring ⑮ von der Messerhalterung ④.

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

HINWEIS

- Die Mixerkanne **C** und der Messbecher **D** 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 **B** wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung **A** mit dem Messer **B**.
- Legen Sie die Messerhalterung **A** mit dem Messer **B** wieder so in die Mixerkanne **C**, dass das Messer **B** in die Mixerkanne **C** hineinragt. Achten Sie dabei auf die passenden Aussparungen an der Mixerkanne **C**.
- Drehen Sie die Messerhalterung **A** so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, so dass die Messerhalterung **A** wieder fest auf der Mixerkanne **C** sitzt.
- Drücken Sie den Mixer-Deckel **E** mit Messbecher **D** versetzt wieder fest auf den Mixer **F** auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel **E**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer **F** drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer **F** verschlossen ist.

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

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

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~
	50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel ⑥:	ca. 6,0 l
Mixer ⑯:	ca. 1,5 l

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer ⑯ 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 Produkteile, 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 ⑯ 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 ⑯. 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 ⑯ 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 ⑫.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Flachrührer ⑫, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

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

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Mürbeteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Rührteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Appliance description	18
Safety information	19
Preparations	21
Speed settings	21
Working with kneading hook, whisk and beater	21
After you have finished using your appliance	22
Working with the blender	23
Adding more ingredients	24
After you have finished using your appliance	24
Working with special accessories	24
After you have finished using your appliance	24
Cleaning and care	24
Cleaning the appliance	25
Cleaning the accessories	25
Cleaning the blender	25
Storage	26
Troubleshooting	26
Technical data	27
Disposal	27
Kompernass Handels GmbH warranty	27
Service	28
Importer	28
Recipes	29
Carrot soup	29
Tuna spread	29
Traditional pancakes	29
Sponge mixture	30
Shortcrust pastry	30
Cake mixture	31
Yeast dough	31
Waffles	31
Banana-vanilla shake	32
Banana-kiwi smoothie	32

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Appliance description

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

Front fold-out page

Figure A:

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

Figure B:

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

Rear fold-out page:

Figure C:

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

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Caution: The blade is extremely sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade!
- ▶ Caution: The blade is extremely sharp! Be careful when removing the blender jug.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- ▶ To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

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

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 2	all	<ul style="list-style-type: none"> - Starting position for all mixing and stirring processes - Adding ingredients
	Kneading hook 10 Beater 12	<ul style="list-style-type: none"> - Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater 12	<ul style="list-style-type: none"> - Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook 10	<ul style="list-style-type: none"> - Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4 - 6	Beater 12	<ul style="list-style-type: none"> - Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk 11	<ul style="list-style-type: none"> - Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
P	Blender 15	<ul style="list-style-type: none"> - Mixing and chopping soft or liquid ingredients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

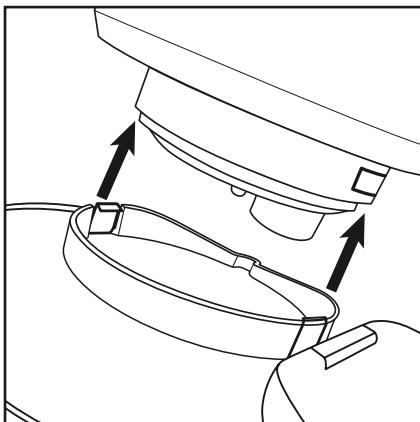
NOTE

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

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

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

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



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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



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

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

NOTE

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

After you have finished using your appliance

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

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before adding them into the blender ⑯.

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

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl ⑥ and blender ⑯ at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender ⑯ we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender for operation ⑯. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press down the release lever ② and press the swivel arm ① downwards into the working position.
- 2) Turn the drive protection cover ⑯ clockwise so that the arrow on the drive protection cover ⑯ is pointing to the  symbol on the appliance. Remove the drive protection cover ⑯ and place it to one side.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the rotary switch ③ is turned to "0" before you place the blender ⑯ on the blender drive unit ⑯. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender ⑯ has locked into place.

- 3) Place the blender ⑯ on the blender drive unit ⑯ so that the lock tabs on the underside of the blender ⑯ lock into the recesses on the blender drive unit ⑯. The  symbol on the blender ⑯ must be pointing to the  symbol on the appliance. Turn the blender ⑯ anticlockwise as far as it will go. The  symbol on the blender ⑯ must then be pointing to the  symbol on the appliance.
- 4) Remove the blender lid ⑯ by turning it anticlockwise until it disengages from the catch on the blender ⑯ and then pull it upwards and off.
- 5) Add the ingredients.
- 6) Press the blender lid ⑯ with the measuring cup ⑯ slightly offset firmly back onto the blender ⑯. Close the blender lid ⑯ by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender ⑯. Ensure that the pouring spout on the blender ⑯ is closed.
- 7) Turn the rotary switch ③ to the desired setting.

NOTE

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

CRUSHING ICE

- In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender ⑯, close it and turn the rotary switch ③ approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.

Adding more ingredients

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

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch ③ (Position "0").
- 2) Turn the blender ⑯ clockwise so that the ▼ symbol on the blender ⑯ is pointing to the  symbol on the appliance and remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender ⑯ immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.
- 3) Place the drive protection cover ⑰ back on the blender drive ⑮ so that the ▼ symbol on the drive protection cover ⑰ is pointing to the  symbol on the appliance. Turn the drive protection cover ⑰ anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover ⑰ is pointing to the  symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- The drive unit for special accessories ⑯ should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch ③ (Position "0").
- 2) Push the cover over the drive unit for special accessories ⑯ upwards and remove it from the appliance.
- 3) Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use special accessories at the same time as the mixing bowl ⑥ or blender ⑯! This will overload the motor!

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch ③ (Position "0").
- 2) Disconnect the special accessory from the appliance as stated in its operating instructions.
- 3) Clean all components as described in the section "Cleaning and care".
- 4) Place the cover for the drive unit for special accessories ⑯ back in position.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

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

Cleaning the appliance

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

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl ⑥, the lid ⑨, the cover of the filling opening ⑧, the blender lid ⑭ with measuring cup ⑬, the drive protection cover ⑯ and the attachments ⑩ ⑪ ⑫ in warm water with a little detergent.
- Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

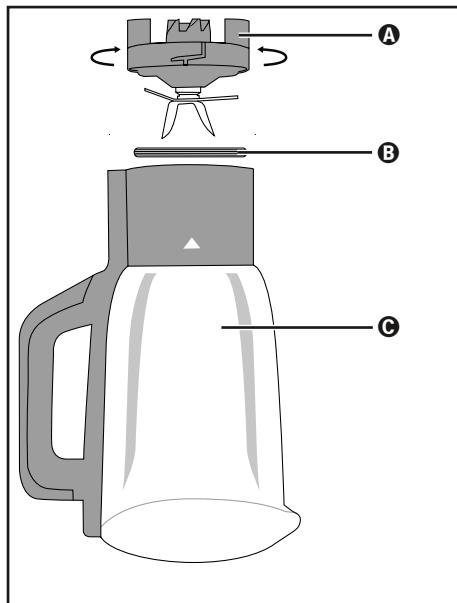
NOTE

- The attachments ⑩ ⑪ ⑫, the lid ⑨, the mixing bowl ⑥, the blender jug ⑮ and the measuring cup ⑬ are also dishwasher-safe.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed.
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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



Ⓐ Blade holder

Ⓑ Sealing ring

Ⓒ Blender jug

- For improved stability, remove the blender lid ⑭ by turning it anticlockwise until it disengages from the catch on the blender ⑮ and then pull it upwards and off.
- Turn the appliance upside down and turn the blade holder Ⓐ anticlockwise as far as the stop using the two handles supplied for this purpose. Now pull the blade holder Ⓐ directly upwards and out.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always handle the blades ⑯ carefully. They are very sharp.
- Pull the sealing ring Ⓑ from the blade holder Ⓐ.

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

NOTE

- The blender jug **C** and the measuring cup **13** are dishwasher-safe.

If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45 °C.

■ After cleaning, reassemble the blender:

- Push the sealing ring **B** back into the recess on the blade holder **A** with the blade **16**.
- Place the blade holder **A** with the blade **16** back into the blender jug **C** so that the blade **16** protrudes into the blender jug **C**. Note the corresponding slots on the blender jug **C**.
- Turn the blade holder **A** clockwise as far as possible so that the blade holder **A** sits firmly on the blender jug **C** again.
- Press the blender lid **14** with the measuring cup **13** slightly offset firmly back onto the blender **15**. Close the blender lid **14** by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender **15**. Ensure that the pouring spout on the blender **15** is closed.

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

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Press the blender lid **14** with the measuring cup **13** slightly offset firmly onto the blender **15**. Close the blender lid **14** by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender **15**. Ensure that the pouring spout on the blender **15** is closed.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Then rinse out the blender **15** with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

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

If the appliance cannot be switched on:

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

Technical data

Supply voltage:	220 - 240 V ~
	50/60 Hz
Power consumption:	1200 W
CO times:	Food processor 10 min. Blender 3 min.
Max. capacity	
Mixing bowl ⑥:	approx. 6.0 l
Blender ⑯:	approx. 1.5 l



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

We recommend the following operating times:

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

When working with the blender ⑯, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

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

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

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

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

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 292161

Importer

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

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

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender ⑯.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Allow the cooked carrots to cool down till they are lukewarm and then puree them in the blender ⑯. There should be no larger pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- 5) Now pour in the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- 7) Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

Tuna spread

Ingredients:

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

To serve:

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

Preparation:

- 1) Mix all of the ingredients in the blender ⑯ until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and season to taste.
- 2) Spread the butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

Traditional pancakes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater ⑯.
- 2) Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater ⑯ until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

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

Sponge mixture

Ingredients:

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

Preparation:

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

Shortcrust pastry

Ingredients:

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

Preparation:

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

Cake mixture

Ingredients:

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

Preparation:

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

Yeast dough

Ingredients:

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

Preparation:

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

Waffles

Ingredients:

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

Preparation:

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

Banana-vanilla shake

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender ⑯.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Remove the skin from the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Add the kiwi, banana and orange juice in the blender ⑯.
- 4) Mix everything at level 8.

Table des matières

Introduction34
Utilisation conforme à l'usage prévu34
Matériel livré34
Description de l'appareil34
Consignes de sécurité35
Préparations37
Niveaux de vitesse37
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat37
Après le travail.....	.38
Travailler avec le mixeur39
Ajouter les ingrédients40
Après le travail.....	.40
Travailler avec des accessoires spéciaux.40
Après le travail40
Nettoyage et entretien41
Nettoyage de l'appareil41
Nettoyer les accessoires41
Nettoyer le mixeur.....	.41
Stockage42
Dépannage43
Caractéristiques techniques43
Mise au rebut43
Garantie de Kompernass Handels GmbH43
Service après-vente44
Importateur44
Recettes45
Soupe de carottes45
Pâte à tartiner au thon45
Crêpes épaisses traditionnelles45
Pâte à biscuit46
Pâte sablée46
Pâte à biscuit47
Pâte levée47
Gaufres48
Shake banane-vanille48
Smoothie banane-kiwi48

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité.

N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires en quantités courantes.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

Cet appareil est uniquement réservé à un usage privé dans des espaces fermés protégés de la pluie. Ne l'utilisez pas à l'extérieur !

L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

Matériel livré

Robot de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

REMARQUE

- Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Dépliez les volets des couvertures avant et arrière de ce mode d'emploi :

Volet dépliant avant

Figure A :

- ① Bras pivotant
- ② Levier de déverrouillage
- ③ Sélecteur rotatif (niveaux de vitesse)
- ④ Cordon d'alimentation
- ⑤ Socle
- ⑥ Bol mélangeur
- ⑦ Logement d'accessoire

Figure B :

- ⑧ Cache pour l'orifice de remplissage
- ⑨ Couvercle
- ⑩ Crochet de pétrissage
- ⑪ Fouet
- ⑫ Batteur plat

Volet dépliant arrière :

Figure C :

- ⑬ Petit gobelet de dosage (gradué)
- ⑭ Couvercle du mixeur
- ⑮ Mixeur (gradué)
- ⑯ Lame
- ⑰ Couvercle de protection de l'entraînement
- ⑱ Entraînement du mixeur
- ⑲ Cache sur l'entraînement pour accessoires spéciaux

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise électrique correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le afin qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
 - ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
 - ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
 - ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de dérangement. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil tant que la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
 - ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil !
 - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
 - ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
-  Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !
- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Préparations

- Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les 5 ventouses.
- Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

Niveau	Accessoire	adapté(s) pour...
1 - 2	tous	<ul style="list-style-type: none"> - Position de démarrage pour toutes les opérations pour mixer et mélanger - Lors de l'ajout d'ingrédients
	Crochet de pétrissage ⑩ Batteur plat ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plus plutôt fermes
2 - 4	Batteur plat ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée
	Crochet de pétrissage ⑩	<ul style="list-style-type: none"> - Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
4-6	Batteur plat ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
6-8	Fouet ⑪	<ul style="list-style-type: none"> - Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
P	Mixeur ⑯	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides - Pilier de la glace

Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur ⑥ durant le fonctionnement ! Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement fonctionne encore pendant un temps très court.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors du travail avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement.

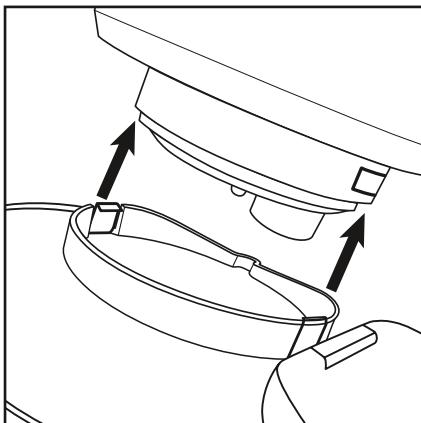
REMARQUE

- Lorsque vous travaillez avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, le couvercle ⑨ doit se trouver sur l'appareil afin d'éviter tout débordement indésirable d'ingrédients.

Pour préparer l'appareil à l'emploi avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, procédez comme suit :

- 1) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le bas. Le bras pivotant ① se déplace de lui-même vers le haut. Si nécessaire, amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 2) Positionnez le bol mélangeur ⑥ de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur ⑥ entrent dans l'évidement du socle ⑤. L'une des poignées doit pointer en direction du sélecteur rotatif ③. Tournez le bol mélangeur ⑥ dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.

- 3) Pour utiliser le couvercle **9** placez-le sur la partie du boîtier qui entoure le logement de l'accessoire **7** de manière à ce que l'orifice de remplissage pointe vers vous. Ce logement de l'accessoire **7** présente un cran d'arrêt pour le couvercle **9** :



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'exercez jamais de pression sur le couvercle **9** lorsque vous le mettez en place et le retirez, afin d'éviter de l'abîmer.
- 4) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12** dans le logement de l'accessoire **7** :
- Positionnez le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12** dans le logement de l'accessoire **7** de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe de l'accessoire **10** **11** **12** entrent dans les évidements sur le logement de l'accessoire **7**.
 - Appuyez l'accessoire **10** **11** **12** jusqu'en butée dans le logement de l'accessoire **7** et tournez-le ensuite jusqu'en butée en sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens de la flèche).
 - Relâchez l'accessoire **10** **11** **12**. Il est maintenant fixé dans le logement de l'accessoire **7**.
- 5) Versez les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur **6**.

REMARQUE

- Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur **6**, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Ne remplissez de ce fait jamais le bol mélangeur **6** jusqu'au bord !



Attention, risque d'écrasement ! Veuillez à ce qu'aucune partie corporelle ne se trouve en-dessous du bras pivotant **1** lorsque vous le poussez vers le bas.

- 6) Poussez le levier de déverrouillage **2** vers le bas, poussez également le bras pivotant **1** avec l'accessoire monté vers le bas jusqu'en position de travail, jusqu'à ce que le bras pivotant **1** s'enclenche.

REMARQUE

- Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte **8** sur le couvercle **9** pour pouvoir également verser des ingrédients durant l'utilisation.
- 7) Réglez le sélecteur rotatif **3** sur le niveau souhaité (voir chapitre «Niveaux de vitesse»).

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position «0»).
- 2) Poussez le levier de déverrouillage **2** vers le bas et amenez le bras pivotant **1** en position la plus haute.
- 3) Retirez l'accessoire **10** **11** **12** du logement de l'accessoire **7**, en appuyant l'accessoire **10** **11** **12** légèrement contre le logement **7** tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens de la flèche). Vous pouvez ensuite retirer l'accessoire **10** **11** **12**.
- 4) S'il était déjà en place : Retirez le couvercle **9**.
- 5) Retirez le bol mélangeur **6** en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et en le retirant par le haut.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours les liquides chauds revenir à une température tiède (env. 30-40 °C) avant de les verser dans le mixeur ⑯.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSES PAR LES LAMES ACÉRÉES / L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ⑯ !
- Ne retirez le mixeur ⑯ qu'après que la lame ⑯ se soit immobilisée.
- Utilisez le mixeur ⑯ uniquement avec le couvercle du mixeur ⑯ en place et équipé du petit gobelet de dosage (gradué) ⑯.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais le bol mélangeur ⑯ et le mixeur ⑯ en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !
- Lors du travail avec le mixeur ⑯, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Pour préparer l'appareil au fonctionnement avec le mixeur ⑯, veuillez procéder comme suit. Aidez-vous de la figure C sur le volet dépliant arrière.

- 1) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le bas et poussez le bras pivotant ① vers le bas jusqu'en position de travail.
- 2) Tournez le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que la flèche sur le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ pointe vers le symbole  sur l'appareil. Retirez le couvercle de protection de l'entraînement ⑯ et mettez-le de côté.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Veillez à ce que le sélecteur rotatif ③ se trouve sur "0" avant de placer le mixeur ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur ⑯ est enclenché.

- 3) Positionnez le mixeur ⑯ sur son entraînement ⑯ de manière à ce que les crans sous le mixeur ⑯ entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur ⑯. Le symbole  sur le mixeur ⑯ doit ce faisant pointer sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le mixeur ⑯ jusqu'en butée en sens inverse des aiguilles d'une montre. Le symbole  sur le mixeur ⑯ doit alors pointer sur le symbole  sur l'appareil.
- 4) Retirez le couvercle du mixeur ⑯ en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être détaché du verrouillage sur le mixeur ⑯ pour pouvoir le retirer par le haut.
- 5) Versez les ingrédients.
- 6) Appuyez à nouveau le couvercle du mixeur ⑯ avec le petit gobelet de dosage ⑯ décalé sur le mixeur ⑯. Fermez le couvercle du mixeur ⑯ en le tournant dans le sens horaire jusqu'en butée pour le verrouiller sur le mixeur ⑯. Veillez à ce que le bec verseur du mixeur ⑯ soit fermé.
- 7) Réglez le sélecteur rotatif ③ sur le niveau souhaité.

REMARQUE

- La vitesse idéale dépend de la consistance des ingrédients à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer vite.
- Pour un fonctionnement à impulsions courtes et énergiques, tournez le sélecteur rotatif ③ en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sur le niveau P. Il n'y a pas de cran pour retenir le sélecteur sur le niveau P, ceci pour ne pas surcharger le moteur. Pour cette même raison, ne maintenez le sélecteur rotatif ③ que brièvement sur cette position.

PILER DE LA GLACE

- Pour obtenir de la glace pilée, placez les glaçons dans le mixeur ⑯, fermez-le et amenez le sélecteur rotatif ③ env. 7 fois sur le niveau P, pendant 5 secondes chacune.
- En fonction de la quantité et de la taille des glaçons, cette indication peut légèrement varier.

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ③.
- 2) Retirez le couvercle du mixeur ⑯ et remplissez les ingrédients
- ou
- 3) Tournez le gobelet gradué ⑯, qui se trouve dans le couvercle du mixeur ⑯, jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure par la goulotte dans le couvercle du mixeur ⑯.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ③ (position «0»).
- 2) Tournez le mixeur ⑯ dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que le symbole ▼ sur le mixeur ⑯ pointe sur le symbole 🔐 sur l'appareil et retirez-le.

REMARQUE

- Nettoyez le mixeur ⑯ de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.
- 3) Placez à nouveau le couvercle de protection ⑯ sur l'entraînement du mixeur ⑯ de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection ⑯ de l'entraînement pointe sur le symbole 🔐 sur l'appareil. Tournez le couvercle de protection ⑯ de l'entraînement en sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection ⑯ de l'entraînement pointe vers le symbole 🔐 sur l'appareil.

Travailler avec des accessoires spéciaux

REMARQUE

- Les accessoires spéciaux comme un adaptateur de hachoir, une filière à pâtes et une râpe à légumes peuvent être commandés en ligne sur www.kompernass.com.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Utilisez uniquement, sur l'entraînement pour accessoires spéciaux ⑯, des accessoires qui ont été spécialement agréés par le fabricant pour une utilisation avec cet appareil.
- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ③ (position «0»).
- 2) Poussez le couvercle au-dessus de l'entraînement pour accessoires spéciaux ⑯ et retirez-le de l'appareil.
- 3) Fixez les accessoires spéciaux sur l'appareil conformément au mode d'emploi.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais des accessoires spéciaux et le bol mélangeur ⑥ ou le mixeur ⑯ en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif ③ (position «0»).
- 2) Retirez les accessoires spéciaux de l'appareil conformément au mode d'emploi de l'appareil.
- 3) Nettoyez toutes les pièces conformément aux informations indiquées au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 4) Placez à nouveau le couvercle pour l'entraînement d'accessoires spéciaux ⑯.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyeurs abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager les surfaces !

REMARQUES

- Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- Lors de la transformation de denrées alimentaires riches en colorants, comme par exemple les carottes, les éléments en plastique peuvent se colorer. Ces colorations s'éliminent facilement avec un peu d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil

- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, mettez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire. Séchez bien l'appareil.

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **⑥**, le couvercle **⑨**, le cache pour l'orifice de remplissage **⑩**, le couvercle du mixeur **⑭** avec petit gobelet de dosage **⑬**, le couvercle de protection de l'entraînement **⑯** et les accessoires pour mixeur **⑩** **⑪** **⑫** dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

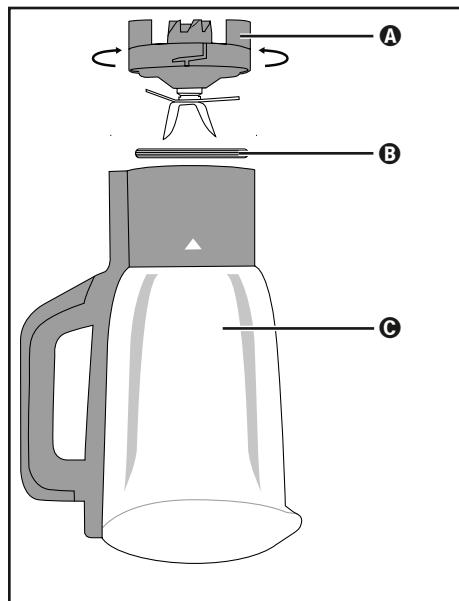
REMARQUE

- Les accessoires pour mixeur **⑩** **⑪** **⑫**, le couvercle **⑨**, le bol mélangeur **⑥**, le pichet mélangeur **⑭** et le gobelet de dosage **⑬** conviennent également au nettoyage au lave-vaisselle.
- Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer !
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne touchez pas la lame **⑯** à mains nues.
- Nettoyez le mixeur **⑮** et le couvercle du mixeur **⑯** avec le petit gobelet de dosage (gradué) **⑬** à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.
- Si ce nettoyage n'est pas suffisant, vous pouvez détacher le porte-lames **A** avec la lame **⑯** du pichet mélangeur **C** :



- Ⓐ Porte-lame
- Ⓑ Bague d'étanchéité
- Ⓒ Bol mélangeur

- Pour une meilleure stabilité, retirez le couvercle du mixeur Ⓖ en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être détaché du verrouillage sur le mixeur Ⓗ pour pouvoir le retirer par le haut.
- Placez l'appareil sur la tête et tournez le porte-lames Ⓐ au niveau des deux poignées prévues à cet effet jusqu'en butée dans le sens antihoraire. Retirez maintenant le porte-lames Ⓐ tout droit par le haut.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Manipulez les lames Ⓗ avec précaution. Elles sont très tranchantes.
 - Retirez la bague d'étanchéité Ⓑ du porte-lame Ⓐ.

■ Vous pouvez maintenant nettoyer toutes les pièces (bol mélangeur Ⓒ, porte-lame Ⓐ la lame Ⓗ et la bague d'étanchéité Ⓑ) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une brosse. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce qu'aucun résidu de liquide vaisselle n'y adhère plus.

REMARQUE

- Le pichet mélangeur Ⓒ et le gobelet de dosage Ⓓ peuvent être lavés au lave-vaisselle. Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer ! Nous recommandons d'utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle et de choisir un programme de lavage à 45°C maximum.

■ Assemblez à nouveau le mixeur une fois nettoyé :

- Poussez à nouveau la bague d'étanchéité Ⓑ dans l'évidement du porte-lame Ⓐ avec la lame Ⓗ.
- Placez à nouveau le porte-lame Ⓐ avec la lame Ⓗ dans le bol mélangeur Ⓒ de manière à ce que la lame Ⓗ entre dans le bol mélangeur Ⓒ. Veillez aux évidements correspondants sur le pichet mélangeur Ⓒ.
- Tournez le porte-lames Ⓐ dans le sens horaire de manière à ce que le porte-lames Ⓐ soit à nouveau bien serré sur le pichet mélangeur Ⓒ.
- Appuyez à nouveau le couvercle du mixeur Ⓖ avec le gobelet de dosage Ⓓ décalé sur le mixeur Ⓗ. Fermez le couvercle du mixeur Ⓖ en le tournant à nouveau dans le sens horaire jusqu'en butée jusqu'au verrouillage sur le mixeur Ⓗ. Veillez à ce que le bec verseur du mixeur Ⓗ soit fermé.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique du mixeur Ⓗ peut être obtenu directement après l'utilisation à l'aide de l'alternative suivante :

- 1) mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur Ⓗ installé.
- 2) Appuyez le couvercle du mixeur Ⓖ avec le gobelet de dosage Ⓓ décalé sur le mixeur Ⓗ. Fermez le couvercle du mixeur Ⓖ en le tournant dans le sens horaire jusqu'en butée pour le reverrouiller sur le mixeur Ⓗ. Veillez à ce que le bec verseur du mixeur Ⓗ soit fermé.
- 3) Allumez le mixeur Ⓗ pendant quelques secondes.
- 4) Videz l'eau de rinçage. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- 5) Rincez ensuite le mixeur Ⓗ abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Stockage

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

Dépannage

Si l'appareil se bloque subitement :

■ Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.

- Placer le sélecteur rotatif ③ sur 0.
- Retirer la fiche secteur de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
- Attendre 15 minutes de plus et l'allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil :

- assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez que le bras pivotant ① se trouve dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220 - 240 V ~
50/60 Hz

Puissance absorbée : 1200 W

Temps d'opération
par intermittence : Robot ménager 10 min.
Mixer 3 min.

Capacité max.

Bol mélangeur ⑥ : env. 6,0 l

Mixeur ⑯ : env. 1,5 l

 Tous les éléments de cet appareil entrant en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫, faites refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement.

Lors du travail avec le mixeur ⑯, laissez refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 292161

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Soupe de carottes

Ingrédients :

- 500 g de carottes
- 250 ml d'eau
- 500 ml de fond de viande (verre)
- 125 ml de crème fraîche
- 125 ml de vin blanc
- Sel
- Poivre
- 50 g de beurre froid
- Cerfeuil frais

Préparation :

- 1) Lavez et épluchez les carottes.
- 2) Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles entrent aisément dans le mixeur ⑯.
- 3) Versez 250 ml d'eau dans une casserole et faites-y cuire les carottes pendant 20 minutes. Laisser ensuite refroidir les carottes cuites à une température tiède et réduisez le tout en purée avec le mixeur ⑯. Il ne doit plus rester aucun gros morceau.
- 4) Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- 5) Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- 6) Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- 7) Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

Pâte à tartiner au thon

Ingrédients :

- 1 boîte de thon en sauce aux petits légumes
- 3 cs de yaourt
- 1 cc de jus de citron fraîchement pressé
- 1 pincée de sel
- Poivre fraîchement moulu
- 2 œufs durs coupés en dés

Suggestion de présentation :

- Pain complet en tranches
- Beurre à étaler
- 1 œuf dur coupé en dés
- Ciboulette coupée

Préparation :

- 1) Mélangez tous les ingrédients dans le mixeur ⑯ jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez.
- 2) Tartinez le pain de beurre et de pâte à tartiner au thon et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

Crêpes épaisse traditionnelles

Ingrédients :

- 2 à 3 œufs
- 375 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- Matière grasse pour cuire

Préparation :

- 1) Mélangez les œufs, le lait et le sel avec le batteur plat ⑫.
- 2) Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez tout à l'aide du batteur plat ⑫ jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3) Laissez reposer la pâte pendant env. 20 minutes.

- 4) Faites chauffer la graisse dans la poêle et versez-y de la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit recouvert d'une fine couche.)
- 5) Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.

Pâte à biscuit

Ingrédients :

- 3 œufs
- 3 - 4 cs d'eau chaude
- 150 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanilliné
- 100 g de farine type 405
- 100 g de féculle
- 2 à 3 c. à café rases de levure chimique

Préparation :

- 1) Foncez un moule à charnière (diamètre : 28 cm) de papier sulfurisé. Ne graissez pas le bord, sinon la surface ne sera pas lisse et dorée de façon homogène.
- 2) Battez les œufs entiers dans le bol mélangeur ⑥ et ajoutez-y l'eau chaude.
- 3) Battez le tout pendant env. 1 minute à intensité maximale avec le batteur plat ⑫ jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- 4) Incorporez le sucre et le sucre vanilliné et continuez de battre le tout pendant 2 minutes à la puissance maximale.
- 5) Mélangez la farine, la féculle et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout brièvement au niveau 4.
- 6) Incorporez ensuite le reste de farine de la même manière et versez la pâte dans le moule à charnière préparé.
- 7) Faites cuire le tout immédiatement pendant env. 20 à 30 minutes au four préchauffé réglé sur la chaleur de voûte et de sole à 175-200 °C.

Pâte sablée

Ingrédients :

- 250 g de farine de blé
- 1/2 c. à café rase de levure chimique
- 100-125 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanilliné
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 125 g de beurre

Préparation :

- 1) Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur ⑥ et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- 2) Pétrissez le tout avec le crochet de pétrissage ⑩ dans un premier temps au niveau 2 pendant env. 1 minute, puis au niveau 2-4 pendant env. 3 minutes.
- 3) Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- 4) Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou des petits biscuits.
- 5) Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- 6) Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- 7) Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts sur le bord afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- 8) Piquez le fond de la tarte plusieurs fois avec une fourchette.
- 9) Préchauffez le four pendant env. 5 minutes et faites cuire la pâte sablée 15 - 20 minutes environ, dans le four réglé sur la chaleur de voûte et de sole à 200 - 225 °C.

Pâte à biscuit

Ingrédients :

- 250 g de beurre ou de margarine mou/molle
- 250 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanilliné
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 500 g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- Env. 125 ml de lait

Préparation :

- 1) Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur ⑥ et mélangez le tout avec le batteur plat ⑫ pendant 1/2 minute au niveau 1, puis pendant 30 secondes au niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes au niveau 4.
- 2) Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- 3) Remplissez le moule et faites cuire la pâte 50 - 60 minutes environ, four réglé sur la de voûte et de sole à 175 - 200 °C.
- 4) Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un test de cuisson : piquez avec un bâtonnet de bois pointu au milieu du gâteau. Si aucune pâte n'y reste attachée, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- 5) Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Pâte levée

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 25 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- Env. 1/4 l de lait tiède
- 80 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 1 œuf

Préparation :

- 1) Versez la farine, la levure sèche ou la levure émiettée et tous les autres ingrédients dans le bol mélangeur ⑥ en évitant de verser ces derniers directement sur la levure.
- 2) Mélangez le tout lentement avec le crochet de pétrissage ⑩ au niveau 1 puis pendant 3 à 4 minutes au niveau 3.
- 3) Recouvrez le bol mélangeur d'un torchon, placez-le dans un endroit chaud et laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait visiblement augmenté de volume.
- 4) Pétrissez ensuite encore une fois la pâte.
- 5) La pâte est ensuite prête et vous pouvez la travailler.

Gaufres

Ingrédients :

- 200 g de sucre
- 500 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 5 œufs
- 400 ml de lait
- 250 g de beurre (à température ambiante)
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

- 1) Mettez les œufs, le sucre et le beurre dans le bol mélangeur ⑥ et mélangez le tout avec le fouet ⑪ pour obtenir une pâte lisse.
- 2) Ajoutez la farine, le sucre vanillé et la levure chimique.
- 3) Incorporez progressivement le lait jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et souple.
- 4) Faites cuire les gaufres dans un gaufrier.

Shake banane-vanille

Ingrédients :

- 3 bananes
- 500 ml de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de glace à la vanille

Préparation :

- 1) Pelez les bananes.
- 2) Mettez les bananes pelées, le lait, la glace à la vanille et le sucre vanillé dans le mixeur ⑯.
- 3) Mixez le tout au niveau 8.

Smoothie banane-kiwi

Ingrédients :

- 200 ml de jus d'orange (fraîchement pressé)
- 1 kiwi
- 1/2 banane

Préparation :

- 1) Épluchez le kiwi.
- 2) Pelez la banane.
- 3) Mettez le kiwi, la banane et le jus d'orange dans le mixeur ⑯.
- 4) Mixez le tout au niveau 8.

Inhoud

Inleiding50
Gebruik in overeenstemming met bestemming50
Inhoud van het pakket50
Apparaatbeschrijving50
Veiligheidsvoorschriften51
Voorbereidingen53
Snelheidsstanden53
Werken met de kneedhaak, garde en roergarde53
Na de werkzaamheden54
Werken met de mixer55
Ingrediënten bijvullen56
Na de werkzaamheden56
Werken met speciale accessoires56
Na de werkzaamheden56
Reiniging en onderhoud57
Apparaat reinigen57
Accessoires reinigen57
Mixer reinigen57
Opbergen58
Problemen oplossen59
Technische gegevens59
Afvoeren59
Garantie van Kompernaß Handels GmbH59
Service60
Importeur60
Recepten61
Wortelsoep61
Tonijn pasta61
Traditionele pannenkoeken61
Biscuitdeeg62
Zandtaartdeeg62
Cakedeeg63
Gistdeeg63
Wafels63
Banaan-vanille-shake64
Banaan-kiwi-smoothie64

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in hoeveelheden die binnen een huishouden gebruikelijk zijn. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes, die tegen regen beschut zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Professionele keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Kneedhaak

Garde

Roergarde

Gebruikaanwijzing

Beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Klap de uitvouwpagina's in het voor- en achteromslag van deze gebruiksaanwijzing uit:

Uitvouwpagina voor

Afbeelding A:

- ① Zwenkarm
- ② Ontgrendelingshendel
- ③ Draaiknop (snelheidsstanden)
- ④ Netsnoer
- ⑤ Sokkel
- ⑥ Roerkom
- ⑦ Insteekopening voor kneedhaak/garde

Afbeelding B:

- ⑧ Kapje van de vulopening
- ⑨ Deksel
- ⑩ Kneedhaak
- ⑪ Garde
- ⑫ Roergarde

Uitvouwpagina achter:

Afbeelding C:

- ⑬ Kleine maatbeker (met schaalverdeling)
- ⑭ Mixerdeksel
- ⑮ Mixer (met schaalverdeling)
- ⑯ Mes
- ⑰ Beschermpje van de aandrijving
- ⑱ Mixeraandrijving
- ⑲ Klep boven aandrijving voor speciale accessoires

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
 - ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leid het snoer zodanig dat het nietbekneld of beschadigd kan raken.
 - ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
 - ▶ Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door gekwalificeerd, vakkundig personeel.
 - ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
 - ▶ Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
-  Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij de reiniging van het mes!
- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Vul de roerkom of de mixer als het apparaat in werking is, uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- ▶ Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!

Voorbereidingen

- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
- 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- 3) Plaats het apparaat op een egale en schone ondergrond en bevestig het met de vijf zuignappen.
- 4) Steek de stekker in het stopcontact.

Snelheidsstanden

Stand	Gebruik	geschikt voor...
1 - 2	Alle	<ul style="list-style-type: none"> - Startstand bij alle mix- en roerprocedures - Bij toevoeging van ingrediënten
	Kneedhaak ⑩ Roergarde ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Knedden en mengen van vast beslag of vasterre ingrediënten
2 - 4	Roergarde ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Mengen van dik roerbeslag - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg
	Kneedhaak ⑩	<ul style="list-style-type: none"> - Knedden van gistdeeg - Knedden van dik roerbeslag
4 - 6	Roergarde ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Taartdeeg - Slaan van boter met suiker - Koekjesdeeg
6 - 8	Garde ⑪	<ul style="list-style-type: none"> - Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig slaan van boter
P	Mixer ⑯	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen en fijnhakken van zachte of vloeibare ingrediënten - Vergruisen van ijs

Werken met de kneedhaak, garde en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerkom ⑥! Letselgevaar door roterende delen!
- Verwissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving! Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even door.
- Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, garde ⑪ of roergarde ⑫ verdient het aanbeveling het apparaat te laten afkoelen nadat het 10 minuten in werking is geweest.

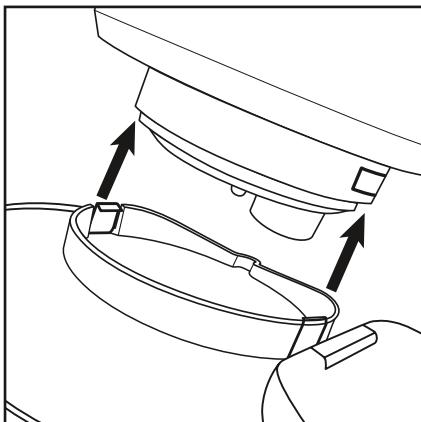
OPMERKING

- Wanneer u met de kneedhaak ⑩, de garde ⑪ of de roergarde ⑫ werkt, moet u het deksel ⑨ van het apparaat gebruiken om ongewenst overlopen van ingrediënten te voorkomen.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak ⑩, garde ⑪ en roergarde ⑫:

- 1) Druk de ontgrendelingshendel ② omlaag. De zwenkarm ① beweegt zelfstandig omhoog. Breng desgewenst de zwenkarm ① naar de hoogste positie.
- 2) Plaats de roerkom ⑥ zodanig, dat de vergrendelingen van de roerkom ⑥ in de uitsparingen op de sokkel ⑤ grijpen. Daarbij moet een van de handgrepen in de richting van de draaiknop ③ wijzen. Draai de roerkom ⑥ met de wijzers van de klok mee, zodat deze vergrendeld is en vastzit.

- 3) Voor gebruik van het deksel ❾ plaatst u dit zodanig op het behuizingdeel met de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷, dat de vulopening naar u wijst. Op de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷ bevindt zich een vergrendeling voor het deksel ❾:



LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Oefen bij het aanbrengen en afnemen van het deksel ❾ nooit druk uit op het deksel, om beschadiging ervan te voorkomen.
- 4) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak ❽, garde ❾ of roergarde ❻ in de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷:
- Steek de kneedhaak ❽, garde ❾ of roergarde ❻ zodanig in de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷, dat de beide metalen pennen op de as van de insteekopening ❽ ❾ ❻ in de uitsparingen van de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷ grijpen.
 - Druk de kneedhaak/garde ❽ ❾ ❻ tot aan de aanslag in de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷ en draai hem dan tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (in de pijlrichting ↗).
 - Laat de kneedhaak of garde ❽ ❾ ❻ los. Deze zit nu vast in de insteekopening voor kneedhaak/garde ❷.
- 5) Vul de roerkom ❶ met de te verwerken ingrediënten.

OPMERKING

- Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom ❶ qua volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de roerkom ❶ daarom nooit tot aan de rand!



LET OP Gevaar voor bekneling! Let erop dat zich geen lichaamsdelen onder de zwenkarm ❶ bevinden wanneer u die omlaagdrukt.

- 6) Druk de ontgrendelingshendel ❷ omlaag en druk de zwenkarm ❶ met de bevestigde kneedhaak/garde omlaag naar de werkpositie, tot de zwenkarm ❶ vastklikt.

OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht ❸ op het deksel ❾ openen om ook ingrediënten te kunnen toevoegen terwijl het apparaat in werking is.

- 7) Zet de draaiknop ❹ op de gewenste stand (zie hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ❹ (positie "0").
- 2) Druk de ontgrendelingshendel ❷ omlaag en breng de zwenkarm ❶ naar de hoogste positie.
- 3) Neem de kneedhaak/garde ❽ ❾ ❻ uit de insteekopening voor kneedhaak of garde ❷, door de kneedhaak/garde ❽ ❾ ❻ licht tegen de insteekopening ❷ te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee te draaien (in de pijlrichting ↗). Daarna kunt u de kneedhaak/garde ❽ ❾ ❻ uitnemen.
- 4) Indien geplaatst: Neem het deksel ❾ van de kom.
- 5) Verwijder de roerkom ❶ door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven af te nemen.
- 6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat hete vloeistoffen altijd afkoelen tot hand-warme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ⑯ doet.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTERENDE AANDRIJVING!

- ▶ Grijp nooit in de bevestigde mixer ⑯!
- ▶ Verwijder de mixer ⑯ alleen als de messen ⑯ stilstaan.
- ▶ Gebruik de mixer ⑯ alleen met bevestigd mixerdeksel ⑯ met maatbeker ⑯.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik nooit de roerkom ⑥ en de mixer ⑯ tegelijk! Hierdoor raakt de motor overbelast!
- ▶ Bij werkzaamheden met de mixer ⑯ verdient het aanbeveling het apparaat te laten afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer ⑯. Raadpleeg afbeelding C op de achterste uitvouwpagina.

- 1) Druk de ontgrendelingshendel ② omlaag en druk de zwenkarm ① omlaag naar de werkpositie.
- 2) Draai het beschermkapje van de aandrijving ⑯ met de wijzers van de klok mee, zodat de pijl op het beschermkapje van de aandrijving ⑯ naar het symbool  op het apparaat wijst. Neem het beschermkapje van de aandrijving ⑯ van het apparaat en leg het weg.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Vergewis u ervan dat de draaiknop ③ op "0" staat, voordat u de mixer ⑯ op de mixeraandrijving ⑯ plaatst. Anders start het apparaat onmiddellijk zodra de mixer ⑯ vastzit.

- 3) Plaats de mixer ⑯ zodanig op de mixeraandrijving ⑯, dat de vergrendelingen aan de onderkant van de mixer ⑯ in de uitsparingen van de mixeraandrijving ⑯ grijpen. Het symbool  op de mixer ⑯ moet daarbij naar het symbool  op het apparaat wijzen. Draai de mixer ⑯ tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in. Het symbool  op de mixer ⑯ moet dan naar het symbool  op het apparaat wijzen.
- 4) U kunt het mixerdeksel ⑯ verwijderen door het linksom te draaien totdat het uit de vergrendeling van de mixer ⑯ loskomt en het daarna omhoog naar u toe te trekken.
- 5) Voeg de ingrediënten toe.
- 6) Druk het mixerdeksel ⑯ met maatbeker ⑯ vast op de mixer ⑯. Sluit het mixerdeksel ⑯ door het rechtsom tot de aanslag terug in de vergrendeling van de mixer ⑯ te draaien. Zorg dat ook de schenkuit van de mixer ⑯ gesloten is.
- 7) Zet de draaiknop ③ op de gewenste stand.

OPMERKING

- ▶ De ideale snelheid hangt af van de consistente van het te mixen product. Hoe vloeibaarder de inhoud is, hoe sneller u kunt mixen.
- ▶ Voor een korte, krachtige impulsverwerking draait u de draaiknop ③ tegen de wijzers van de klok in naar stand P.
- ▶ Stand P heeft geen vergrendelstand, om de motor niet te overbeladen. Houd de draaiknop ③ daarom maar kort op deze stand.

IJS VERGRUIZEN

- ▶ Om "crushed ice" te maken doet u ijsklontjes in de mixer ⑯, sluit u deze en zet u de draaiknop ③ ca. 7 x gedurende 5 seconden op stand P. Al naar gelang de hoeveelheid ijsklontjes en de grootte ervan kunnen deze waarden iets afwijken.

Ingrediënten bijvullen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ③.
- 2) Neem het mixerdeksel ⑭ van de mixer en voeg de ingrediënten toe of
- 3) Draai de maatbeker ⑬, die zich in het mixerdeksel ⑭ bevindt, tot aan de aanslag met de wijzers van de klok mee en neem hem uit het deksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten toe door de vulopening in het mixerdeksel ⑭.

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ③ (positie "0").
- 2) Draai de mixer ⑯ met de wijzers van de klok mee, zodat het symbool ▼ op de mixer ⑯ naar het symbool  op het apparaat wijst, en neem de mixer van het apparaat.

OPMERKING

- Reinig de mixer ⑯ bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.
- 3) Plaats het beschermkapje van de aandrijving ⑰ zodanig terug op het mixerdeksel ⑭, dat het symbool ▼ op het beschermkapje van de aandrijving ⑰ naar het symbool  op het apparaat wijst. Draai het beschermkapje van de aandrijving ⑰ zodanig tegen de wijzers van de klok in, dat het symbool ▼ op het beschermkapje van de aandrijving ⑰ naar het symbool  op het apparaat wijst.

Werken met speciale accessoires

OPMERKING

- Speciale accessoires, zoals een vleeswolf voorzetstuk, een pasta-vorzetstuk en een groenterasp, kunt u online bestellen op www.kompernass.com.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Gebruik op de aandrijving voor speciale accessoires ⑯ uitsluitend accessoires die door de fabrikant specifiek zijn goedgekeurd voor gebruik in combinatie met dit apparaat.

 - 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ③ (positie "0").
 - 2) Schuif de klep boven de aandrijving voor speciale accessoires ⑯ omhoog en neem hem van het apparaat af.
 - 3) Bevestig een speciaal accessoire conform de gebruiksaanwijzing ervan op het apparaat.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- Gebruik nooit speciale accessoires en tegelijkertijd de roerkom ⑥ of de mixer ⑯. Hierdoor raakt de motor overbelast!

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ③ (positie "0").
- 2) Verwijder het speciale accessoire conform de gebruiksaanwijzing ervan van het apparaat.
- 3) Maak alle onderdelen schoon volgens de informatie in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 4) Plaats de klep voor de aandrijving voor speciale accessoires ⑯ terug.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

LET OP! MATERIEËL SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!

OPMERKINGEN

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- ▶ Bij het verwerken van levensmiddelen met veel kleurstoffen, bijvoorbeeld wortels, kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Deze verkleuringen kunt u met een beetje plantaardige olie verwijderen.

Apparaat reinigen

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Bij hardnekkige verontreinigingen doet u wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

Accessoires reinigen

- Reinig de roerkom **6**, het deksel **9**, het kapje van de vulopening **8**, het mixerdeksel **14** met maatbeker **13**, het beschermkapje van de aandrijving **17** en de opzetstukken **10** **11** **12** in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

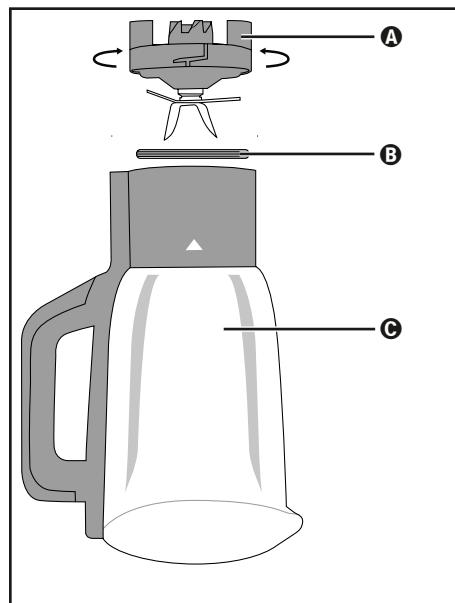
OPMERKING

- ▶ De opzetstukken **10** **11** **12**, het deksel **9**, de roerkom **6**, de mixerkan **C** en de maatbeker **13** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken!
- ▶ Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

Mixer reinigen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak het mes **16** nooit met blote handen aan.
- Reinig de mixer **15** en het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel alles daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.
- Mocht deze reiniging niet afdoende zijn, dan kunt u de meshouder **A** met het mes **16** losmaken van de mixerkan **C**:



- Ⓐ Meshouder
- Ⓑ Afdichtingsring
- Ⓒ Mixerkan

- Voor meer stabiliteit kunt u het mixerdeksel ⒯ verwijderen door het linksom te draaien totdat u het uit de vergrendeling van de mixer Ⓑ kunt losmaken en omhoog naar u toe kunt trekken.
- Zet het apparaat op zijn kop en draai de meshouder Ⓐ aan de twee daartoe voorziene handgrepen linksom tot aan de aanslag. Til de meshouder Ⓐ nu omhoog uit het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig om met de messen Ⓒ. Ze zijn heel scherp.
 - Trek de afdichtingsring Ⓑ van de meshouder Ⓐ.

- Nu kunt u alle onderdelen (mixerkan Ⓒ, meshouder Ⓐ, mes Ⓒ en afdichtingsring Ⓑ) in warm water met een beetje afwasmiddel met een afwasborstel reinigen. Spoel alles daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten blijven zitten.

OPMERKING

- De mixerkan Ⓒ en de maatbeker ⒯ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken! Het verdient aanbeveling het bovenste rek van de vaatwasser te gebruiken en een afwasprogramma met max. 45 °C in te stellen.
- Het mixerdeksel ⒯ met de maatbeker ⒯ is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Zet de mixer na het reinigen weer in elkaar:

- Druk de afdichtingsring Ⓑ weer in de verdieping op de meshouder Ⓐ met het mes Ⓒ.
- Leg de meshouder Ⓐ met het mes Ⓒ weer zodanig in de mixerkan Ⓒ, dat het mes Ⓒ in de mixerkan Ⓒ steekt. Let daarbij op de passende uitsparingen op de mixerkan Ⓒ.
- Draai de meshouder Ⓐ zo ver mogelijk rechtsom, totdat de meshouder Ⓐ weer vast op de mixerkan Ⓒ zit.
- Druk het mixerdeksel ⒯ met maatbeker ⒯ vast op de mixer Ⓑ. Sluit het mixerdeksel ⒯ door het rechtsom tot aan tot de aanslag terug in de vergrendeling van de mixer Ⓑ te draaien. Zorg dat ook de schenkuit van de mixer Ⓑ gesloten is.

In de meeste gevallen kan op de volgende manier een afdoende hygiënische reiniging van de mixer Ⓑ direct na gebruik worden bereikt:

- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer Ⓑ.
- 2) Druk het mixerdeksel ⒯ met maatbeker ⒯ weer vast op de mixer Ⓑ. Sluit het mixerdeksel ⒯ door het rechtsom tot de aanslag terug in de vergrendeling van de mixer Ⓑ te draaien. Zorg dat ook de schenkuit van de mixer Ⓑ gesloten is.
- 3) Schakel de mixer Ⓑ gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer Ⓑ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

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

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
 - Zet de draaiknop **③** op 0.
 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
 - Als het apparaat na 15 minuten nog niet volledig is afgekoeld, kan het niet worden ingeschakeld.
 - Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de zwenkarm **①** zich in de juiste positie bevindt.

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~
50/60 Hz

Opgenomen vermogen: 1200 W

KB-tijden: Keukenmachine 10 min.
Mixer 3 min.

Max. capaciteit

Roerkom **⑥**: ca. 6,0 l

Mixer **⑯**: ca. 1,5 l

 Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmid- delveilig.

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak **⑩**, garde **⑪** of roergarde **⑫** afkoelen nadat het 10 minuten in werking is geweest.

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de mixer **⑯** afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerker. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch of via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 292161

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres.
Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Recepten

Wortelsoep

Ingrediënten:

- 500 g wortelen
- 250 ml water
- 500 ml vleesbouillon (pot)
- 125 ml room
- 125 ml witte wijn
- zout
- peper
- 50 g koude boter
- verse kervel

Bereiding:

- 1) Was en snijd de wortelen.
- 2) Snijd ze zo klein, dat ze goed in de mixer ⑯ passen.
- 3) Doe 250 ml water in een pan en kook de wortelen daarin ongeveer 20 minuten. Laat de gekookte wortels daarna afkoelen tot handwarm temperatuur en pureer het geheel in de mixer ⑯. Er mogen geen grotere stukken meer over zijn.
- 4) Doe de gepureerde wortelen terug in de pan.
- 5) Giet er vleesbouillon, slagroom en witte wijn bij.
- 6) Verhit de soep en breng deze op smaak.
- 7) Roer de boter in kleine stukjes door de soep en serveer daarna met de kervel.

Tonijnpasta

Ingrediënten:

- 1 blik tonijn in saus met groenten
- 3 el yoghurt
- 1 tl citroensap, vers geperst
- 1 snufje zout
- peper uit de molen
- 2 hardgekookte eieren, in blokjes

Om te serveren:

- gesneden volkorenbrood
- boter om te smeren
- 1 hardgekookt ei, in blokjes
- bieslook, gesneden

Bereiding:

- 1) Meng alle ingrediënten in de mixer ⑯, totdat de gewenste consistente is bereikt (ca. 15 seconden) en breng het geheel daarna op smaak.
- 2) Besmeer het brood met boter en tonijnpasta en bestrooi het geheel met het gehakte ei en de bieslook.

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:

- 2-3 eieren
- 375 ml melk
- 1 snufje zout
- 250 g bloem
- bakvet

Bereiding:

- 1) Meng de eieren, de melk en het zout met de garde ⑫.
- 2) Zeef het meel en doe het erbij. Meng alles met de garde ⑫, totdat een glad beslag ontstaat.
- 3) Laat het beslag ca. 20 minuten lang rijzen.

- 4) Verhit het vet en doe met een kleine pollepel beslag in de pan. (Nooit meer dan nodig is voor een dunne laag op de hele bodem van de pan.)
- 5) Bak de pannenkoeken aan beide kanten goudbruin en serveer ze heet.

Biscuitdeeg

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 3 - 4 el water, heet
- 150 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 100 g meel, type 405
- 100 g maïzena
- 2-3 gestr. tl bakpoeder

Bereiding:

- 1) Bekleed de bodem van een springvorm (diameter 28 cm) met bakpapier. Vet de rand niet in, aangezien anders het oppervlak niet gelijkmatig glad en gebruind wordt.
- 2) Klop de hele eieren in de roerkom ❶ en doe er heet water bij.
- 3) Klop het geheel ca. 1 minuut lang met de roergarde ❷ op de hoogste stand schuimig.
- 4) Roer er de suiker en vanillesuiker door en klop alles nog 2 minuten lang op de hoogste stand.
- 5) Meng meel, maïzena en bakpoeder, zeef de helft ervan op de eiercrème en roer alles er kort op stand 4 doorheen.
- 6) Roer het resterende meel er op dezelfde manier doorheen en doe het deeg in de voorbereide springvorm.
- 7) Bak het geheel meteen in de voorverwarmde oven bij boven- en onderwarmte op 175 - 200 °C gedurende ca. 20 - 30 minuten.

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:

- 250 g tarwemeel
- 1/2 afgestreken tl bakpoeder
- 100-125 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 125 g boter

Bereiding:

- 1) Meng meel en bakpoeder in de roerkom ❸ en doe er vervolgens alle overige ingrediënten bij.
- 2) Kneed alles met de kneedhaak ❹ eerst ca. 1 minuut lang op stand 2, dan ca. 3 minuten op stand 2 - 4.
- 3) Kneed het deeg niet te lang, omdat het dan te zacht kan worden.
- 4) Laat het deeg een half uur in de koelkast rusten en verwerk het daarna tot een taartbodem of tot gebakjes.
- 5) Voor een taartbodem rolt u 2/3 van het deeg uit en legt u het in een ingevette springvorm.
- 6) Rol het overige deeg op tot een rol.
- 7) Leg deze rol als rand op het deeg en druk hem met twee vingers zo tegen de rand, dat een ca. 3 cm hoge rand ontstaat.
- 8) Prik met een vork een aantal gaatjes in de taartbodem.
- 9) Verwarm de oven ca. 5 minuten voor en bak het zandtaartdeeg ca. 15 - 20 minuten bij boven- en onderwarmte op 200 - 225 °C.

Cakedeeg

Ingrediënten:

- 250 g zachte boter of margarine
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 500 g tarwemeel
- 1 pakje bakpoeder
- ca. 125 ml melk

Bereiding:

- 1) Doe alle ingrediënten in de roerkom ⑥ en roer alles met de roergarde ⑫ 1/2 minuut lang op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna 5 minuten op stand 4.
- 2) Vet de bakvorm in of bekleed deze met bakpapier.
- 3) Vul de bakvorm en bak het deeg ca. 50 - 60 minuten bij boven- en onderwarmte op 175 - 200 °C.
- 4) Voordat u de cake uit de oven haalt, test u of deze gaar is: steek daartoe met een puntig houten staafje in het midden van de cake. Als er geen deeg aan blijft hangen, is de cake gaar.
- 5) Stort de cake op een keukenrooster en laat hem afkoelen.

Gistdeeg

Ingrediënten:

- 500 g tarwemeel
- 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- ca. 1/4 l lauwarme melk
- 80 g boter of margarine (op kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 1 ei

Bereiding:

- 1) Doe het meel, de gedroogde gist of de verkruidde verse gist en alle andere ingrediënten (niet direct op de gist) in de roerkom ⑥.
- 2) Meng alles langzaam met de kneedhaak ⑩ door elkaar op stand 1, daarna 3 - 4 minuten op stand 3.
- 3) Dek de kom met een theedoek af, zet hem op een warme plaats en laat het deeg rijzen, totdat het zichtbaar groter is geworden.
- 4) Kneed het deeg dan nog een keer.
- 5) Daarna is het deeg klaar en kan het verder worden verwerkt.

Wafels

Ingrediënten:

- 200 g suiker
- 500 g meel
- 5 g bakpoeder
- 5 eieren
- 400 ml melk
- 250 g boter (kamertemperatuur)
- 2 pakjes vanillesuiker

Bereiding:

- 1) Doe de eieren, de suiker en de boter in de roerkom ⑥ en roer alles met de garde ⑪ door elkaar tot een glad beslag.
- 2) Voeg het meel, de vanillesuiker en het bakpoeder toe.
- 3) Voeg al roerend beetje bij beetje de melk toe, tot het beslag mooi glad en zacht is.
- 4) Bak de wafels in een wafelijzer.

Banaan-vanille-shake

Ingrediënten:

- 3 bananen
- 500 ml melk
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 el vanille-ijs

Bereiding:

- 1) Pel de bananen.
- 2) Doe de gepelde bananen, de melk, het vanille-ijs en de vanillesuiker in de mixer ⑯.
- 3) Mix alles op stand 8.

Banaan-kiwi-smoothie

Ingrediënten:

- 200 ml sinaasappelsap (vers geperst)
- 1 kiwi
- 1/2 banaan

Bereiding:

- 1) Schil de kiwi.
- 2) Pel de banaan.
- 3) Doe de kiwi, de banaan en het sinaasappelsap in de mixer ⑯.
- 4) Mix alles op stand 8.

Obsah

Úvod66
Použití v souladu s určením66
Rozsah dodávky66
Popis přístroje66
Bezpečnostní pokyny67
Přípravy69
Rychlostní stupně69
Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou69
Po ukončení práce	70
Práce s mixérem71
Doplňování surovin	72
Po ukončení práce	72
Práce se speciálním příslušenstvím72
Po ukončení práce72
Čištění a údržba72
Čištění přístroje	73
Čištění příslušenství	73
Čištění mixéru	73
Skladování74
Odstraňování závad74
Technické údaje75
Likvidace75
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH75
Servis	76
Dovozce	76
Recepty77
Mrkvová polévka	77
Pomazánka z tuňáka	77
Tradiční palačinky	77
Piškotové těsto	78
Křehké těsto	78
Třené těsto	79
Kynuté těsto	79
Vafle	79
Banánovo-vanilkový koktejl	80
Smoothie z banánu a kiwi	80

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte ho pro komerční účely!

Tento přístroj je určen pouze pro soukromé použití v uzavřených prostorách chráněných před deštěm. Nepoužívejte ho venku!

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem

mixér s víkem a odměrkou

hnětací háky

šlehatí metla

míchací metla

návod k obsluze

stručný návod

UPOZORNĚNÍ

- Přímo po vybalení ihned zkонтrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě pořeby se obrátěte na servis.

Popis přístroje

Vyklopte výklopné strany přední a zadní obálky tohoto návodu k obsluze:

Přední výklopna strana

Obrázek A:

- ① otočné rameno
- ② odblokovací páčka
- ③ otočný spínač (rychlostní stupně)
- ④ síťový kabel
- ⑤ podstavec
- ⑥ míchací mísa
- ⑦ upnulí pro nástavec

Obrázek B:

- ⑧ kryt plnicího otvoru
- ⑨ víko
- ⑩ hnětací háky
- ⑪ šlehatí metla
- ⑫ míchací metla

Zadní výklopna strana:

Obrázek C:

- ⑬ malá odměrka (vč. stupnice)
- ⑭ víko mixéru
- ⑮ mixér (vč. stupnice)
- ⑯ nůž
- ⑰ ochranné víko pohonu
- ⑱ pohon mixéru
- ⑲ kryt nad pohonem pro speciální příslušenství

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
 - ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Kabel veděte tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
 - ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
 - ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoli opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
 - ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
-  V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Bud'te opatrní při čištění nože!
- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý! Bud'te proto opatrní při odnímání nádoby mixéru.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Během chodu přístroje dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací misy nebo do mixéru.
- ▶ Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru nebo do mixéru ruce nebo cizí předměty.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

Přípravy

- Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je po- psáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí 5 přísavek.
- Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
1 - 2	všechny	<ul style="list-style-type: none"> - poloha Start u všech procesů mixování a míchání - při přidání surovin
	Hnětací hák ⑩ Míchací metla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
2 - 4	Míchací metla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta
	Hnětací hák ⑩	<ul style="list-style-type: none"> - hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
4 - 6	Míchací metla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - těsto na koláč - šlehaní másla s cukrem - linecké těsto
6 - 8	Šlehací metla ⑪	<ul style="list-style-type: none"> - šlehačka - bílek - majonéza - šlehaní másla do pěny
P	Mixér ⑯	<ul style="list-style-type: none"> - mixování a rozsekání měkkých a tekutých surovin - drcení ledu

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ⑥! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobívá.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout.

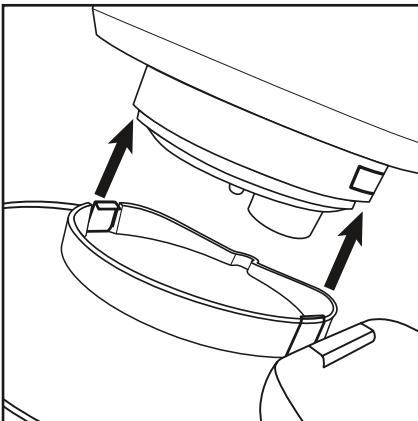
UPOZORNĚNÍ

- Pokud pracujete s hnětacím hákem ⑩, šlehací ⑪ a míchací metlou ⑫, musí být na přístroji nasazeno ochranné víko ⑨, aby se zabránilo nežádoucímu úniku surovin.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací ⑪ a míchací metlou ⑫, postupujte takto:

- Zatlačte odblokovací páčku ② směrem dolů. Otočné rameno ① se samočinně vytocí směrem nahor. Příp. otočné rameno ① uveděte do nejvyšší polohy.
- Míchací mísu ⑥ nasaděte tak, aby aretace na míchací míse ⑥ zapadly do drážek na podstavci ⑤. Přitom jeden z úchytů musí ukazovat směrem na otočný spínač ③. Otáčejte míchací mísu ⑥ ve směru hodinových ručiček tak, aby se zablokovala a dobře dosedala.

- 3) K použití víka ⑨ jej nasadte na část tělesa, která obklopuje upnutí pro nástavec ⑦ tak, aby plníc otvor ukazoval směrem k Vám. Na upnutí pro nástavec ⑦ je k dispozici aretace pro víko ⑨:



POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Při nasazování a sejmání víka ⑨ na něj nikdy neťlačte, aby se zabránilo jeho poškození.
- 4) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací háky ⑩, šlehatci ⑪ nebo míchací metlu ⑫ do upnutí pro nástavec ⑦:
- Nastrčte hnětací hák ⑩, šlehatci ⑪ nebo míchací metlu ⑫ do upnutí pro nástavec ⑦ tak, aby oba kovové kolíky na ose nástavce ⑩ ⑪ ⑫ zapadly do drážek na upnutí pro nástavec ⑦.
 - Zatlačte nástavec ⑩ ⑪ ⑫ až na doraz do upnutí pro nástavec ⑦ a otočte jím až na doraz proti směru hodinových ručiček (ve směru šipky ↘).
 - Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ pusťte. Nyní je tento pevně upevněn v upnutí pro nástavec ⑦.
- 5) Vložte do míchací mýsy ⑥ potraviny, které chcete zpracovat.

UPOZORNĚNÍ

- Mějte na zřeteli, že během hnětení resp. míchání těsto v míchací mýse ⑥ nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mýsu ⑥ až úplně po okraj!



Pozor, nebezpečí pohmoždění! Dbejte na to, aby se pod otočným ramenem ① nenacházely žádné části těla, když jej tlačíte dolů.

- 6) Odblokovací páčku ② zaťačte dolů a zaťačte otočné rameno ① s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy, dokud otočné rameno ① nezaskočí.

UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby, můžete otevřít plníc otvor ⑧ na víku ⑨, aby bylo možno přísady doplňovat i během provozu.
- 7) Nastavte otočný spínač ③ na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně“).

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem ③ (poloha „0“).
- 2) Zatlačte odblokovací páčku ② dolů a otočné rameno ① uveďte do nejvyšší polohy.
- 3) Odeberte nástavec ⑩ ⑪ ⑫ z upnutí pro nástavec ⑦ mírným zatlačením nástavce ⑩ ⑪ ⑫ proti upnutí ⑦ a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (ve směru šipky ↗). Poté můžete nástavec ⑩ ⑪ ⑫ sejmout.
- 4) Pokud je namontováno: Sejměte víko ⑨.
- 5) Odeberte míchací mýsu ⑥ jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmoutím směrem nahoru.
- 6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Práce s mixérem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30-40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru ⑯.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI / ROTUJÍCÍM HNACÍM ÚSTROJÍM!

- Nikdy nesáhejte do nasazeného mixéru ⑯!
- Sejměte mixér ⑯ teprve tehdy, až se zastaví nůž ⑯.
- Provozujte mixér ⑯ pouze s nasazeným víkem mixéru ⑯ s odměrkou ⑯.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte míchací mísu ⑯ a mixér ⑯ současně! To by mělo za následek přetížení motoru!
- Při práci s mixérem ⑯ doporučujeme nechat přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Chcete-li přístroj připravit na provoz s mixérem ⑯ postupujte takto. Na pomoc si vezměte obrázek C na zadní výklopné stránce.

- 1) Zatlačte odblokovací páčku ② dolů a zatlačte otočné rameno ① dolů do pracovní polohy.
- 2) Otočné ochranné víko pohonu ⑯ ve směru hodinových ručiček, aby šipka na ochranném víku pohonu ⑯ ukazovala na symbol ⑯ na přístroji. Sejměte ochranné víko pohonu ⑯ a odložte jej stranou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Ujistěte se, že se otočný spínač ③ nachází v poloze „0“, než postavíte mixér ⑯ na pohon mixéru ⑯. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile mixér ⑯ zaskočí.

- 3) Nasadte mixér ⑯ na pohon mixéru ⑯ tak, aby aretace na spodní straně mixéru ⑯ zapadly do drážek na pohonu mixéru ⑯. Symbol ⑯ na mixéru ⑯ musí přitom ukazovat na symbol ⑯ na přístroji. Otočte mixér ⑯ až na doraz proti směru hodinových ručiček. Symbol ⑯ na mixéru ⑯ musí potom ukazovat na symbol ⑯ na přístroji.

- 4) Sejměte víko mixéru ⑯ jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice, dokud jej nelze uvolnit z aretace na mixéru ⑯, a stáhněte ho směrem nahoru.
- 5) Vložte přísady.
- 6) Přitlačte posunuté víko mixéru ⑯ s odměrkou ⑯ opět pevně na mixér ⑯. Zavřete víko mixéru ⑯ jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru ⑯. Dbejte na to, aby byl na mixéru ⑯ uzavřen také výlevkový závěsek.
- 7) Nastavte otočný spínač ③ na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Ideální rychlosť závisí na konzistence mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Pro krátký, silný impulzní provoz otočte otočný spínač ③ proti směru hodinových ručiček na stupeň P.
- Stupeň P se nezaaretuje, aby se nepretížil motor. V této poloze proto držte otočný spínač ③ jen krátce.

DRCENÍ LEDU

- Pro vytvoření „drceného ledu“ dejte kostky ledu do mixéru ⑯, zavřete ho a nastavte otočný spínač ③ cca 7 x na 5 sekund na stupeň P.
- V závislosti na množství a velikosti kostek ledu se tento údaj může mírně lišit.

Doplňování surovin

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem ③.
- 2) Sejměte víko mixéru ⑭ a doplňte suroviny nebo
- 3) odmérku ⑬, která se nachází ve víku mixéru ⑭, pootočte až na doraz ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění ve víku mixéru ⑭.

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem ③ (poloha „0“).
- 2) Otočte mixér ⑯ ve směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na mixéru ⑯ ukazoval na symbol 🔐 na přístroji a sejměte ho.

UPOZORNĚNÍ

- Vycistěte mixér ⑯ nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.
- 3) Ochranné víko pohonu ⑰ nasaděte opět na pohon mixéru ⑯ tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu ⑰ ukazoval na symbol 🔐 na přístroji. Otočte ochranné víko pohonu ⑰ proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu ⑰ ukazoval na symbol 🔐 na přístroji.

Práce se speciálním příslušenstvím

UPOZORNĚNÍ

- Speciální příslušenství jako nástavec mlýnku na maso, nástavec na nudle a struhadlo zeleniny lze objednat on-line na webových stránkách www.kompernass.com.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Na pohonu pro speciální příslušenství ⑯ používejte výhradně příslušenství, které je výrobcem speciálně schválené pro použití s tímto přístrojem.

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem ③ (poloha „0“).
- 2) Vysuňte kryt nad pohonom pro speciální příslušenství ⑯ nahoru a sejměte ho z přístroje.
- 3) Upevněte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte speciální příslušenství a míchací mísu ⑥ nebo mixér ⑯ současně! To by mělo za následek přetížení motoru!

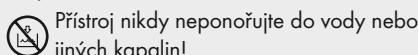
Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem ③ (poloha „0“).
- 2) Odstraňte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.
- 3) Všechny části přístroje vycistěte podle informací v kapitole „Čištění a údržba“.
- 4) Opět nasaděte kryt na pohon pro speciální příslušenství ⑯.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrchy!

UPOZORNĚNÍ

- Vycistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- Při zpracování potravin obsahujících velké množství barviva, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochu stolního oleje.

Čištění přístroje

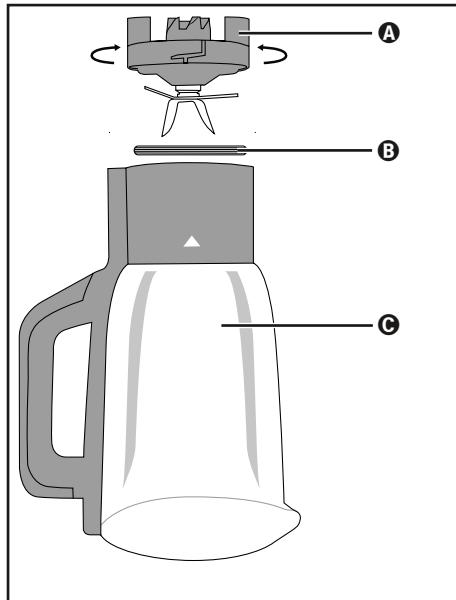
- Odřete přístroj vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Odřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytržete do sucha.

Čištění příslušenství

- Míchací mísu ⑥, víko ⑨, kryt plnicího otvoru ⑧, víko mixéru ⑯ s odměrkou ⑯, ochranné víko pohonu ⑰ a nástavce ⑩ ⑪ ⑫ omyjte v teplé vodě s trohou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

UPOZORNĚNÍ

- Nástavce ⑩ ⑪ ⑫, víko ⑨, míchací mísa ⑥, konvice mixéru ⑮ a odměrka ⑯ jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí.
- Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přeskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.



Ⓐ držák nože

Ⓑ těsnící kroužek

Ⓒ konvice mixéru

- Pro lepší stabilitu sejměte víko mixéru ⑯ jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice, dokud jej nelze uvolnit z aretace na mixéru ⑯, a stáhněte ho směrem nahoru.
- Přístroj obraťte vzhůru nohama a otáčejte držákem nože Ⓐ na obou úchytkách, které jsou pro tento účel k dispozici, proti směru hodinových ručiček. Vytáhněte držák nože Ⓐ nyní přímo směrem nahoru.

⚠️ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nože ⑯ se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- Mixér ⑯ a víko mixéru ⑯ s odměrkou ⑯ umyjte v teplé vodě a přidejte jemný mycí prostředek. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Pokud toto čištění nestačí, můžete uvolnit držák nože Ⓐ s nožem ⑯ z konvice mixéru ⑮:

⚠️ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- S noži ⑯ zacházejte opatrně. Jsou velmi ostré.
- Sejměte těsnící kroužek Ⓑ z držáku nože Ⓐ.

- Všechny díly (konvice mixéru **C**, držák nože **A** s nožem **B** a těsnicí kroužek **B**) můžete vycistit mycím kartáčem v teplé vodě s trohou mycího prostředku. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- Konvice mixéru **C** a odměrka **B** jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí. Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přeskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat! Doporučujeme používat horní koš myčky a nastavit mycí program na max. 45 ° C.

- Po umytí mixér opět složte dohromady:
 - Zatlačte těsnicí kroužek **B** opět do prohloubení na držáku nože **A** s nožem **B**.
 - Vložte držák nože **A** s nožem **B** opět do konvice mixéru **C** tak, aby nůž **B** zapadl do konvice mixéru **C**. Dbejte přitom na správná vyhloubení na konvici mixéru **C**.
 - Otáčejte držákem nože **A**, pokud je to možné, co nejdále ve směru hodinových ručiček tak, aby držák nože **A** opět pevně dosedal na konvici mixéru **C**.
 - Přitlačte posunuté víko mixéru **D** s odměrkou **B** opět pevně na mixér **C**. Zavřete víko mixéru **D** jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru **C**. Dbejte na to, aby byl na mixéru **C** uzavřen také výlevkový zobáček.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vycistění mixéru **C** přímo po použití následující alternativou:

- 1) Nalijte do nasazeného mixéru **C** vodu s trohou mycího prostředku.
- 2) Přitlačte posunuté víko mixéru **D** s odměrkou **B** pevně na mixér **C**. Zavřete víko mixéru **D** jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru **C**. Dbejte na to, aby byl na mixéru **C** uzavřen také výlevkový zobáček.
- 3) Zapněte mixér **C** na několik sekund.
- 4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
- 5) Mixér **C** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

Skladování

- Vycistěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad

Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
 - Otočný spínač **3** nastavit do polohy 0.
 - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
 - Přístroj nechat 15 minut vychladnout.
 - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
 - Vyčkat dalších 15 minut a znova jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

- Zkontrolujte, jestli je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda se otočné rameno **1** nachází ve správné poloze.

Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~
	50/60 Hz
Příkon:	1200 W
Doba nepřetržitého provozu:	kuchyňský robot 10 min. mixér 3 min.
Max. kapacita	
Míchací míska ⑥:	cca 6,0 l
Mixér ⑯:	cca 1,5 l

 Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehačí metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout.

Při práci s mixérem ⑯ nechte přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Pokud se tyto provozní doby překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.

Záruka společnosti

Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od
data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku
máte zákonné práva vůči prodejci výrobku. Tato
zákoně práva nejsou omezena naší niže uvedenou
zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschověte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupě.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupě (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vadu vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našími autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o kupi.
- Číslo výrobku najeznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

■ Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznamí servis.



Na webových stránkách
www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

(CZ) Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 292161

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Mrkvová polévka

Suroviny:

- 500 g mrkve
- 250 ml vody
- 500 ml masového vývaru (sklenice)
- 125 ml sметany
- 125 ml bílého vína
- sůl
- pepř
- 50 g studeného másla
- čerstvý kerblík

Příprava:

- 1) Omyjte a oloupejte mrkev.
- 2) Nakrájete ji na malé kousky tak, aby se dobře vešly do mixéru ⑯.
- 3) Nalijte do hrnce 250 ml vody a nechte v něm mrkev vařit 20 minut. Uvařenou mrkev následně nechejte ochladit na vlažnou teplotu a vše rozmixujte v mixéru ⑯. Již by neměly zůstávat žádné větší kusy.
- 4) Poté opět vložte rozmixovanou mrkev do hrnce.
- 5) Nyní přidejte masový vývar, smetanu a bílé víno.
- 6) Polévku ohřejte a dochutě.
- 7) Přimíchejte do polévky máslo nakrájené na malé kousky a podávejte ji poté ozdobenou kerblíkem.

Pomazánka z tuňáka

Suroviny:

- 1 plechovka tuňáka v omáčce se zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 1 špetka soli
- pepř z mlýnku
- 2 vejce natvrdo, nakrájená na kostky

Jako příloha:

- plátky celozrnného chleba
- máslo k namazání
- 1 vejce natvrdo, nakrájené na kostky
- nakrájená pažitka

Příprava:

- 1) Rozmixujte všechny suroviny v mixéru ⑯, dokud nedosáhnete požadované konzistence (cca 15 sekund) a poté směs dochutěte.
- 2) Namažte chléb máslem a tuňákovým krémem a posype nasekaným vejcem a pažitkou.

Tradiční palačinky

Suroviny:

- 2-3 vejce
- 375 ml mléka
- 1 špetka soli
- 250 g mouky
- tuk na smažení

Příprava:

- 1) Smíchejte vejce, mléko a sůl míchací metlou ⑫.
- 2) Přidejte k tomu mouku prosátou přes síto. Promíchejte vše míchací metlou ⑫, dokud nevznikne hladké těsto.
- 3) Těsto nechte odlehjet po dobu cca 20 minut.

- 4) Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj vlijte malou porci těsta. (Vždy jen tolik, aby bylo dno pánve pokryto tenkou vrstvou.)
- 5) Palačinky opečte po obou stranách dozlatova a podávejte je teplé.

Piškotové těsto

Suroviny:

- 3 vejce
- 3 - 4 PL horké vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g mouky, typu 405
- 100 g škrobu
- 2-3 vrch. ČL prášku do pečiva

Příprava:

- 1) Vyložte dno formy (průměr: 28 cm) papírem na pečení. Okraj nenatírejte tukem, protože by povrch nebyl stejnoměrně hladký a rovnomořně upečený dozlatova.
- 2) Vyšlehněte celá vajíčka v míchací mísce ⑥ a přidejte horkou vodu.
- 3) Poté vše po dobu cca. 1 minutu šlehejte míchací metlou ⑫ do pěny.
- 4) Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte vše dál po dobu 2 minut nejvyšším rychlostním stupněm.
- 5) Smíchejte mouku, škrob a prášek do pečiva a polovinu přisypete do krému z vyšlehaných vajíček a krátce vše promíchejte rychlostním stupněm 4.
- 6) Poté přimíchejte zbývající mouku stejným způsobem a těsto nalijte do připravené formy.
- 7) Peče vše okamžitě v předehřáté troubě při horním a dolním ohřevu 175 - 200 °C cca 20 - 30 minut.

Křehké těsto

Suroviny:

- 250 g pšeničné mouky
- 1/2 vrch. ČL prášku do pečiva
- 100-125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- 125 g másla

Příprava:

- 1) Smíchejte mouku a prášek do pečiva v míchací misce ① a nakonec přidejte všechny ostatní suroviny.
- 2) Míchejte vše hnětacím hákem ⑩ nejdříve po dobu asi 1 minutu rychlostním stupněm 2, pak po dobu cca 3 minut rychlostním stupněm 2-4.
- 3) Těsto nemíchejte příliš dlouho, protože by tím mohlo příliš změknout.
- 4) Nechte jej odpočinout v ledniči 1/2 hodiny a pak jej zpracujte na koláč nebo drobné pečivo.
- 5) Na koláč vyválejte 2/3 těsta a vložte jej do tukem vymaštěné formy.
- 6) Ze zbyvajícího těsta vyválejte váleček.
- 7) Tento váleček položte na těsto jako okraj a přilačte prsty po obvodu tak, aby vznikl cca 3 cm vysoký okraj.
- 8) Koláč několikrát propíchněte vidličkou.
- 9) Předehřejte troubu cca 5 minut a peče křehké těsto cca 15-20 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 200 - 225 °C.

Třené těsto

Suroviny:

- 250 g měkkého másla nebo margarínu
- 250 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 4 vejce
- 500 g pšeničné mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- cca 125 ml mléka

Příprava:

- 1) Dejte všechny suroviny do míchací mísy ❶ a vše promíchejte míchací metlou ❷ 1/2 minutu stupněm rychlosti 1, poté na 30 sekund stupněm 2 a poté na cca 5 minut stupněm 4.
- 2) Pečící formu vymažte tukem nebo ji vyložte papírem na pečení.
- 3) Naplňte formu těstem a peče cca 50-60 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 175 - 200 °C.
- 4) Předtím, než vyjmete koláč z trouby, provedte zkoušku propečení: Zasuňte do středu koláče dřevěnou špejli. Pokud na ní těsto neulpí, je koláč dobře upečený.
- 5) Koláč poté vyklopěte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

Kynuté těsto

Suroviny:

- 500 g pšeničné mouky
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- cca 1/4 l vlažného mléka
- 80 g másla nebo margarínu (pokojová teplota)
- 80 g cukru
- 1 vejce

Příprava:

- 1) Mouku, sušené droždí nebo rozdrobené červité droždí a všechny ostatní suroviny dejte (ne přímo na droždí) do míchací mísy ❶.
- 2) Hnělacím hákem ❻ na stupni 1 vše promíchejte, poté míchejte dál 3-4 minuty na stupni 3.
- 3) Mísku přikryjte utěrkou, odstavte ji na teplé místo a nechte těsto odpočívat, dokud dobře nenakyne.
- 4) Poté těsto ještě jednou dobře prohněťte.
- 5) Pak je těsto hotové a můžete jej dále zpracovávat.

Vafle

Suroviny:

- 200 g cukru
- 500 g mouky
- 5 g prášku do pečiva
- 5 vajec
- 400 ml mléka
- 250 g másla (pokojová teplota)
- 2 balíčky vanilkového cukru

Příprava:

- 1) Dejte vejce, cukr a máslo do míchací mýsy ❶ a vše smíchejte šlehatí metlou ❻ do hladkého těsta.
- 2) Přidejte mouku, vanilkový cukr a prášek do pečiva.
- 3) Nakonec postupně přilévejte mléko, dokud těsto nemá hladkou a vláčnou konzistenci.
- 4) Vafle upečte ve vaflovači.

Banánovo-vanilkový koktejl

Suroviny:

- 3 banány
- 500 ml mléka
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 PL vanilkové zmrzliny

Příprava:

- 1) Oloupejte banány.
- 2) Olopané banány, mléko, vanilkovou zmrzlinu a vanilkový cukr vložte do mixéru ❷.
- 3) Vše mixujte na stupni 8.

Smoothie z banánu a kiwi

Suroviny:

- 200 ml pomerančové šťávy (čerstvě vymačkané)
- 1 kiwi
- 1/2 banánu

Příprava:

- 1) Oloupejte kiwi.
- 2) Oloupejte banán.
- 3) Vložte kiwi, banán a pomerančovou šťávu do mixéru ❷.
- 4) Vše mixujte na stupni 8.

Índice

Introducción82
Uso previsto82
Volumen de suministro82
Descripción del aparato82
Indicaciones de seguridad.83
Preparativos85
Niveles de velocidad85
Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar o las varillas de mezcla85
Después del procesamiento.	.86
Procesamiento con la batidora.87
Introducción de los ingredientes88
Después del procesamiento.	.88
Procesamiento con accesorios adicionales88
Después del procesamiento88
Limpieza y mantenimiento89
Limpieza del aparato.	.89
Limpieza de los accesorios	.89
Limpieza de la batidora.	.89
Almacenamiento91
Solución de fallos91
Características técnicas91
Desecho91
Garantía de Kompernass Handels GmbH92
Asistencia técnica93
Importador93
Recetas93
Crema de zanahoria93
Paté de atún.	.94
Crêpes tradicionales	.94
Masa de bizcocho	.94
Masa quebrada	.95
Masa de bizcocho de mantequilla	.95
Masa con levadura	.96
Gofres	.96
Batido de plátano y vainilla.	.96
Smoothie de plátano y kiwi.	.96

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:

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

Figura B:

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

Página desplegable trasera:

Figura C:

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

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 encargarse 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 deseé 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 sobrecalefamiento!
- ▶ ¡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	<ul style="list-style-type: none"> - Ajuste inicial para todos los procesos de mezcla y removido - Al añadir ingredientes
	Gancho amasador ⑩ Varillas de mezcla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
2-4	Varillas de mezcla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura
	Gancho amasador ⑩	<ul style="list-style-type: none"> - Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
4-6	Varillas de mezcla ⑫	<ul style="list-style-type: none"> - Masa para tartas - Batir mantequilla con azúcar - Masa para pastas
6-8	Varillas de montar ⑪	<ul style="list-style-type: none"> - Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa
P	Batidora ⑯	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla y triturado de ingredientes blandos o líquidos - Triturado de hielo

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

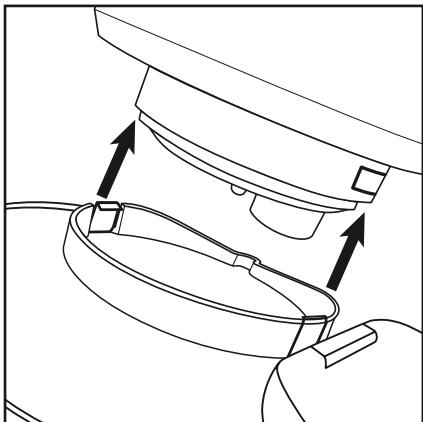
INDICACIÓN

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

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

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

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



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

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

Después del procesamiento

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

Procesamiento con la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30-40 °C) antes de introducirlos en la batidora ⑯.

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

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No utilice nunca el recipiente de mezcla ⑥ y la batidora ⑯ al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.
- Si se utiliza la batidora ⑯, recomendamos dejar enfriar el aparato tras 3 minutos de funcionamiento.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con la batidora ⑯, proceda de la siguiente manera: Utilice la figura C de la página desplegable trasera como guía.

- 1) Presione la palanca de desbloqueo ② hacia abajo y empuje el brazo basculante ① hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 2) Gire la tapa protectora del accionamiento ⑯ en sentido horario, de forma que la flecha de la tapa protectora del accionamiento ⑯ apunte hacia el símbolo  del aparato. Retire la tapa protectora del accionamiento ⑯ y colóquela aparte.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Asegúrese de que el interruptor giratorio ③ esté ajustado en "0" antes de colocar la batidora ⑯ sobre el accionamiento de la batidora ⑯. De lo contrario, el aparato se activará en cuanto la batidora ⑯ quede encastrada.

- 3) Coloque la batidora ⑯ en el accionamiento de la batidora ⑯ de forma que los encastres de la parte inferior de la batidora ⑯ encajen en las ranuras del accionamiento de la batidora ⑯. Para ello, el símbolo  de la batidora ⑯ debe apuntar hacia el símbolo  del aparato. Gire la batidora ⑯ hasta el tope en sentido antihorario. A continuación, el símbolo  de la batidora ⑯ debe apuntar hacia el símbolo  del aparato.
- 4) Retire la tapa de la batidora ⑯ girándola en sentido antihorario hasta que se suelte del bloqueo de la batidora ⑯ y sáquela tirando de ella hacia arriba.
- 5) Introduzca los ingredientes.
- 6) Vuelva a presionar firmemente la tapa de la batidora ⑯ con vaso medidor ⑯ sobre la batidora ⑯ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora ⑯ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora ⑯. Asegúrese de que la boca de la batidora ⑯ quede cerrada.
- 7) Ajuste el interruptor giratorio ③ en el nivel deseado.

INDICACIÓN

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

TRITURADO DE HIELO

- Para triturar hielo, coloque los cubitos de hielo en la batidora ⑯, ciérrela y ajuste el interruptor giratorio ③ en el nivel P unas 7 veces durante 5 segundos por vez. Esta estimación depende de la cantidad y del tamaño de los cubitos de hielo.

Introducción de los ingredientes

- Apague el aparato con el interruptor giratorio ③.
- Retire la tapa de la batidora ⑯ y añada los ingredientes
- Gire el vaso medidor ⑮ que se encuentra en la tapa de la batidora ⑯ 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 ⑯.

Después del procesamiento

- Apague el aparato con el interruptor giratorio ③ (posición "0").
- Gire la batidora ⑯ en sentido horario de forma que el símbolo ▼ de la batidora ⑯ apunte hacia el símbolo 🔐 del aparato y retírela.

INDICACIÓN

- Recomendamos la limpieza de la batidora ⑯ inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- Vuelva a colocar la tapa protectora del accionamiento ⑰ sobre el accionamiento de la batidora ⑯ de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento ⑰ apunte hacia el símbolo 🔐 del aparato. Gire la tapa protectora del accionamiento ⑰ en sentido antihorario de forma que el símbolo ▼ de la tapa protectora del accionamiento ⑰ apunte hacia el símbolo 🔐 del aparato.

Procesamiento con accesorios adicionales

INDICACIÓN

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Utilice exclusivamente los accesorios especialmente autorizados por el fabricante para su uso en el accionamiento para accesorios adicionales ⑯ del aparato.
- Apague el aparato con el interruptor giratorio ③ (posición "0").
 - Desplace la cubierta situada sobre el accionamiento para accesorios adicionales ⑯ hacia arriba y retírela del aparato.
 - Fije los accesorios adicionales en el aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de uso.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No utilice nunca los accesorios adicionales y el recipiente de mezcla ⑥ o la batidora ⑯ al mismo tiempo! De lo contrario, se sobrecargaría el motor.

Después del procesamiento

- Apague el aparato con el interruptor giratorio ③ (posición "0").
- Retire los accesorios adicionales del aparato según lo dispuesto en estas instrucciones de uso.
- Limpie todas las piezas según la información del capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Vuelva a colocar la cubierta del accionamiento para accesorios adicionales ⑯.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
-  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIONES

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

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

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

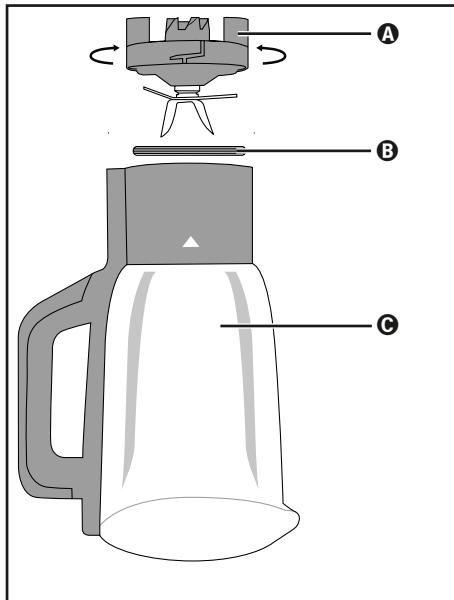
INDICACIÓN

- Los accesorios **10** **11** **12**, la tapa **9**, el recipiente de mezcla **6**, el recipiente de la batidora **C** y el vaso medidor **13** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

Limpieza de la batidora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



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

- Para lograr una mayor estabilidad, retire la tapa de la batidora Ⓑ. Para ello, gírela en sentido antihorario hasta que se suelte del bloqueo de la batidora Ⓒ 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 Ⓕ, 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 Ⓕ 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 Ⓖ 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.

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

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

- Coloque el portacuchillas Ⓐ con la cuchilla Ⓕ de nuevo en el recipiente de la batidora Ⓒ, de forma que la cuchilla Ⓕ 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 Ⓐ vuela a quedar posado firmemente sobre el recipiente de la batidora Ⓒ.
- Vuelva a presionar firmemente la tapa de la batidora Ⓑ con vaso medidor Ⓖ sobre la batidora Ⓗ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora Ⓑ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora Ⓒ. Asegúrese de que la boca de la batidora Ⓒ quede cerrada.

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

- 1) Vierta agua con un poco de jabón lavavajillas en la batidora Ⓗ montada.
- 2) Presione firmemente la tapa de la batidora Ⓑ con vaso medidor Ⓖ sobre la batidora Ⓗ en su posición desplazada. Cierre la tapa de la batidora Ⓑ girándola en sentido horario hasta el tope hacia el bloqueo de la batidora Ⓒ. Asegúrese de que la boca de la batidora Ⓒ quede cerrada.
- 3) Active la batidora Ⓗ durante unos segundos.
- 4) Vacíe la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.
- 5) A continuación, aclare la batidora Ⓗ con abundante agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.

Almacenamiento

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

Solución de fallos

Si el aparato se detiene de forma repentina:

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

Si no puede encenderse el aparato:

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

Características técnicas

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

Consumo de potencia: 1200 W

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

Máx. capacidad de llenado

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

Batidora **⑮**: aprox. 1,5 l

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

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

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

Si utiliza la batidora **⑯**, deje que el aparato se enfrie 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 suministramos 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 ⑯.
- 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 ⑯ 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 condíméntela.
- 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 ⑯ hasta obtener la consistencia deseada (aprox. 15 segundos) y condimente la mezcla.
- 2) Unte el pan con mantequilla y con el paté de atún. Espolvoree con el huevo picado y el cebollino.

Crêpes tradicionales

Ingredientes:

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

Preparación:

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

- 4) Caliente la grasa en una sartén y vierta la masa sobre ella con un cucharón pequeño. (Vierta solo una cantidad que cubra el fondo de la sartén formando una capa fina).
- 5) Dore las crêpes por ambos lados y 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 (maízena)
- 2-3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Preparación:

- 1) Forre el fondo de un molde desmontable (diámetro de 28 cm) con papel de horno. No engrase el borde, porque, de lo contrario, la superficie no quedaría lisa y dorada de forma uniforme.
- 2) Bata los huevos en el recipiente de mezcla ⑥ y añada el agua caliente.
- 3) Siga batiendo todo con las varillas de mezcla ⑫ durante aprox. 1 minuto a la velocidad máxima hasta que la mezcla quede espumosa.
- 4) Añada el azúcar y el azúcar vainillado y bata todo durante 2 minutos a la velocidad máxima.
- 5) Mezcle la harina, el espesante (maízena) 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 ⑥ y, seguidamente, añada los demás ingredientes.
- 2) En primer lugar, amase todo con el gancho amasador ⑩ durante aprox. 1 minuto en el nivel 2 y, después, en el nivel 2-4 durante aprox. 3 minutos.
- 3) No amase la masa durante mucho tiempo, ya que podría quedar demasiado blanda.
- 4) Deje reposar la masa en el frigorífico durante 1/2 hora y, pasado ese tiempo, trabájela para formar la base de una tarta o pastas pequeñas.
- 5) Si desea preparar una base para una tarta, estire 2/3 de la masa y colóquela sobre el fondo de un molde desmontable engrasado.
- 6) Enrolle el resto de la masa formando un churro.
- 7) Coloque este churro de forma que rodee la masa ya colocada en el fondo del molde y presiónelo con dos dedos contra la pared del molde para formar un borde de aprox. 3 cm de altura.
- 8) Pinche varias veces la base de la tarta con un tenedor.
- 9) Precaliente el horno durante aprox. 5 minutos y hornee la masa quebrada durante aprox. 15-20 minutos con calor arriba y abajo y a 200-225 °C.

Masa de bizcocho de mantequilla

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Añada todos los ingredientes al recipiente de mezcla ⑥ y mézclelo todo con las varillas de mezcla ⑫ durante 1/2 minuto en el nivel 1, continúe durante 30 segundos en el nivel 2 y, por último, durante aprox. 5 minutos en el nivel 4.
- 2) Engrase un molde o 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 ⑥.
- 2) Mezcle todo lentamente con el gancho amasador ⑩ en el nivel 1 y, a continuación, durante aprox. 3-4 minutos en el nivel 3.
- 3) Tape el recipiente con un paño de cocina, colóquelo en un lugar cálido y deje reposar la masa hasta que aumente de forma visible.
- 4) A continuación, vuelva a amasar la masa.
- 5) Tras esto, la masa estará lista para seguir la preparación.

Gofres

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Batido de plátano y vainilla

Ingredientes:

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

Preparación:

- 1) Pele los plátanos.
- 2) Añada los plátanos pelados, la leche, el helado de vainilla y el azúcar vainillado en la batidora ⑯.
- 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 ⑯.
- 4) Mézclelo todo en el nivel 8.

Índice

Introdução	98
Utilização correta	98
Conteúdo da embalagem	98
Descrição do aparelho	98
Instruções de segurança	99
Preparações	101
Níveis de velocidade	101
Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador	101
Após a utilização	102
Trabalhar com o liquidificador	103
Adicionar ingredientes	104
Após a utilização	104
Utilizar acessórios especiais	104
Após a utilização	104
Limpeza e conservação	105
Limpar o aparelho	105
Limpar os acessórios	105
Limpar o liquidificador	105
Armazenamento	107
Resolução de falhas	107
Dados técnicos	107
Eliminação	107
Garantia da Kompernass Handels GmbH	107
Assistência Técnica	108
Importador	108
Receitas	109
Sopa de cenoura	109
Patê de atum	109
Panqueca tradicional	109
Massa fofa	110
Massa quebrada	110
Massa para bolos	111
Massa lêveda	111
Waffles	112
Baitido de banana e baunilha	112
Smoothie de banana e quiwi	112

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:

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

Figura B:

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

Página desdobrável traseira:

Figura C:

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

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 outros 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	<ul style="list-style-type: none"> - Posição inicial em todos os processos de liquidificar e misturar - Na adição de ingredientes
	Amassador 10 Misturador 12	<ul style="list-style-type: none"> - Amassar e misturar massa rija ou ingredientes mais rijos
2 - 4	Misturador 12	<ul style="list-style-type: none"> - Misturar massa para bolos rija - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa lêveda
	Amassador 10	<ul style="list-style-type: none"> - Amassar massa lêveda - Amassar massa para bolos rija
4 - 6	Misturador 12	<ul style="list-style-type: none"> - Massa de bolo - Bater manteiga com açúcar - Massa de bolachas
6 - 8	Batedor de claras 11	<ul style="list-style-type: none"> - Natas - Claras de ovo - Maionese - Bater manteiga em espuma
P	Liquidificador 15	<ul style="list-style-type: none"> - Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos - Triturar gelo

Utilização do amassador, do batedor de claras e do misturador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

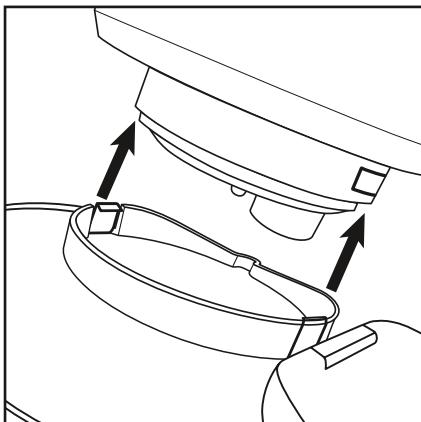
NOTA

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

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

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

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



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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



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

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

NOTA

- Se desejar, pode abrir o dispositivo de enchimento 8 na tampa 9, para permitir adicionar também ingredientes durante o funcionamento.

- 7) Coloque o interruptor rotativo 3 no nível desejado (ver capítulo "Níveis de velocidade").

Após a utilização

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

Trabalhar com o liquidificador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Deixe os líquidos quentes arrefecerem até atingirem uma temperatura morna (aprox. 30-40 °C), antes de os colocar no liquidificador ⑯.

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

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize a taça ⑥ e o liquidificador ⑯ ao mesmo tempo! Isto leva a uma sobrecarga do motor!
- Ao trabalhar com o liquidificador ⑯, recomendamos que deixe o aparelho arrefecer após 3 minutos de funcionamento.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador ⑯, proceda do seguinte modo. Consulte, como apoio, a figura C na página desdobrável traseira.

- 1) Pressione a alavanca de desbloqueio ② para baixo e o braço inclinável ① também para baixo, para a posição de trabalho.
- 2) Rode a tampa de proteção do acionamento ⑯ no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que a seta na tampa de proteção do acionamento ⑯ fique orientada para o símbolo ⑥ no aparelho. Retire a tampa de proteção do acionamento ⑯ e coloque-a de lado.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que o interruptor rotativo ③ se encontra em "0", antes de colocar o liquidificador ⑯ sobre o respetivo acionamento ⑯. Caso contrário, o aparelho inicia abruptamente, logo que o liquidificador ⑯ esteja encaixado.
- 3) Coloque o liquidificador ⑯ sobre o acionamento do liquidificador ⑯, de modo que os dispositivos de fixação encaixem nos entalhes da parte de baixo do liquidificador ⑯, junto ao acionamento do liquidificador ⑯. O símbolo ⑥ no liquidificador ⑯ tem de ficar orientado para o símbolo ⑥ no aparelho. Rode o liquidificador ⑯, até ao encosto, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O símbolo ⑥ no liquidificador ⑯ tem então de ficar orientado para o símbolo ⑥ no aparelho.
- 4) Remova a tampa do liquidificador ⑯, rodando-a totalmente no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até que seja possível soltá-la do retentor no liquidificador ⑯, e retire-a por cima.
- 5) Introduza os ingredientes.
- 6) Volte a encaixar a tampa do liquidificador ⑯ com o copo de medição ⑯, de forma desalinhada, no liquidificador ⑯. Feche a tampa do liquidificador ⑯, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador ⑯. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador ⑯ está fechado.
- 7) Coloque o interruptor rotativo ③ no nível desejado.

NOTA

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

TRITURAR GELO

- Para produzir gelo triturado ("crushed ice"), coloque cubos de gelo no liquidificador ⑯, feche-o e coloque o interruptor rotativo ③ aprox. 7 vezes, durante 5 segundos, no nível P. Dependendo da quantidade e do tamanho dos cubos de gelo, esta indicação pode divergir um pouco.

Adicionar ingredientes

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

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③ (posição "0").
- 2) Rode o liquidificador ⑯ no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo ▼ do liquidificador ⑯ fique orientado para o símbolo  no aparelho e retire-o.

NOTA

- Deve limpar o liquidificador ⑯ 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 ⑯ novamente sobre o acionamento do liquidificador ⑯, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento ⑯ fique orientado para o símbolo  no aparelho. Rode a tampa de proteção do acionamento ⑯ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo ▼ na tampa de proteção do acionamento ⑯ 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 ⑯ utilize apenas um acessório autorizado pelo fabricante especificamente para a utilização com este aparelho.
- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③ (posição "0").
 - 2) Desloque para cima a cobertura sobre o acionamento para acessório especial ⑯ e retire-a do aparelho.
 - 3) Fixe o acessório especial, de acordo com o respetivo manual de instruções, no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize um acessório especial e a taça ⑥ ou o liquidificador ⑯ simultaneamente! Isto leva a uma sobrecarga do motor!

Após a utilização

- 1) Desligue o aparelho no interruptor rotativo ③ (posição "0").
- 2) Remova o acessório especial, de acordo com o respetivo manual de instruções, do aparelho.
- 3) Limpe todas as peças, de acordo com as informações apresentadas no capítulo "Limpeza e conservação".
- 4) Coloque novamente a cobertura do acionamento para acessório especial ⑯.

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 outros líquidos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

INDICAÇÕES

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

Limpar o aparelho

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de sujidade resistente, aplique um detergente suave 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 **6**, a tampa **9**, a cobertura da abertura de enchimento **8**, a tampa do liquidificador **14** com copo de medição **13**, a tampa de proteção do acionamento **17** e os acessórios **10** **11** **12** em água quente com um pouco de detergente da loiça. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem. Passe todas as peças por água quente limpa e certifique-se de que todas as peças estão bem secas antes de as voltar a utilizar.

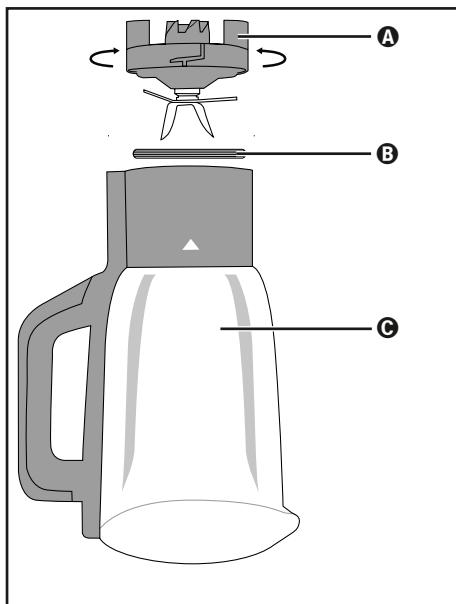
NOTA

- Os acessórios **10** **11** **12**, a tampa **9**, a taça **6**, o jarro liquidificador **C** e o copo de medição **13** 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 **16** com cuidado. Estas são muito afiadas.
- Lave o liquidificador **15** e a tampa do liquidificador **14** com copo de medição **13** em água quente com um pouco de detergente suave para a loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.
- Se esta lavagem não for suficiente, pode soltar o suporte da lâmina **A**, com a lâmina **16**, do jarro liquidificador **C**:



A Suporte da lâmina

B Anel vedante

C Jarro liquidificador

- Para uma melhor fixação, remova a tampa do liquidificador ⑯, rodando-a totalmente no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até que seja possível soltá-la do retentor no liquidificador ⑮, e retire-a por cima.
- Vire o aparelho ao contrário e rode o suporte da lâmina **A**, 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 **A**, em linha reta, puxando-o para cima.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Manuseie as lâminas **B** com cuidado. Estas são muito afiadas.
 - Puxe o anel vedante **B** para o remover do suporte da lâmina **A**.
- Pode lavar todas as peças (jarro liquidificador **C**, suporte da lâmina **A**, lâmina **B** e anel vedante **B**) com uma escova de lavagem em água quente e um pouco de detergente da loiça. Passe tudo depois por água limpa, de forma a remover quaisquer resíduos de detergente.

NOTA

► O jarro liquidificador **C** e o copo de medição **D** 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 **B** novamente para dentro da cavidade do suporte da lâmina **A** com a lâmina **B**.
- Coloque novamente o suporte da lâmina **A** com a lâmina **B** no jarro liquidificador **C**, de modo que a lâmina **B** entre para no liquidificador **C**. Tenha atenção aos respetivos entalhes no jarro liquidificador **C**.
- Rode o suporte da lâmina **A** o mais possível no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que o suporte da lâmina **A** assente corretamente sobre o jarro liquidificador **C**.
- Volte a encaixar a tampa do liquidificador **D** com o copo de medição **D**, de forma desalinhada, no liquidificador **C**. Feche a tampa do liquidificador **D**, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador **C**. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador **C** está fechado.

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

- 1) Coloque água com um pouco de detergente da loiça no liquidificador **C**.
- 2) Encaixe a tampa do liquidificador **D** com o copo de medição **D**, de forma desalinhada, no liquidificador **C**. Feche a tampa do liquidificador **D**, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, para dentro do retentor no liquidificador **C**. Verifique se o bico de esvaziamento no liquidificador **C** está fechado.
- 3) Ligue o liquidificador **C** durante alguns segundos.
- 4) Deite a água de lavagem fora. Remova eventuais resíduos com uma escova de lavagem.
- 5) Depois passe o liquidificador **C** 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突tamente:

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

Não é possível ligar o aparelho:

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

Dados técnicos

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

Consumo de energia: 1200 W

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

Capacidade máx.

Taça ⑥: aprox. 6,0 l

Liquidificador ⑯: aprox. 1,5 l

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

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

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

Ao trabalhar com o liquidificador ⑯, 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



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 ⑯.
- 3) Introduza 250 ml de água numa panela e cozine as cenouras durante 20 minutos. Em seguida, deixe arrefecer as cenouras cozidas até ficarem mornas e reduza-as a puré no liquidificador ⑯. 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 ⑯ até obter a consistência desejada (aprox. 15 segundos) e retifique depois os temperos.
- 2) Barre o pão com manteiga e patê de atum e espalhe a mistura de ovo e cebolinho cortados.

Panqueca tradicional

Ingredientes:

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

Preparação:

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

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

Massa fofa

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Massa quebrada

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Massa para bolos**Ingredientes:**

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

Preparação:

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

Massa lêveda**Ingredientes:**

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

Preparação:

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

Waffles

Ingredientes:

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

Preparação:

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

Batido de banana e baunilha

Ingredientes:

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

Preparação:

- 1) Descasque as bananas.
- 2) Introduza as bananas descascadas, o leite, o gelado de baunilha e o açúcar baunilhado no liquidificador ⑯.
- 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 ⑯.
- 4) Misture tudo no nível 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informaci · Estado de las informaciones · Estado das informações:
09 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200B2-092017-2

IAN 292161