

**SILVERCREST®**



## **PREMIUM-HANDMIXER SHM 500 A1**

DE AT CH

### **PREMIUM-HANDMIXER**

Bedienungsanleitung

FR CH

### **BATTEUR PREMIUM**

Mode d'emploi

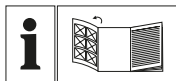
IT CH

### **SBATTITORE PREMIUM**

Istruzioni per l'uso

**IAN 513797\_2501**

DE AT CH



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.

---

FR CH

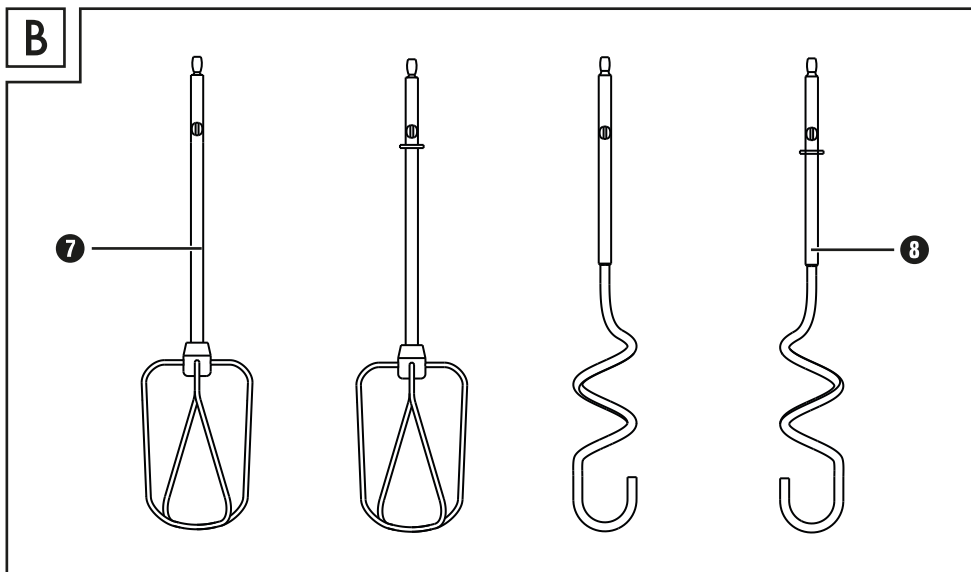
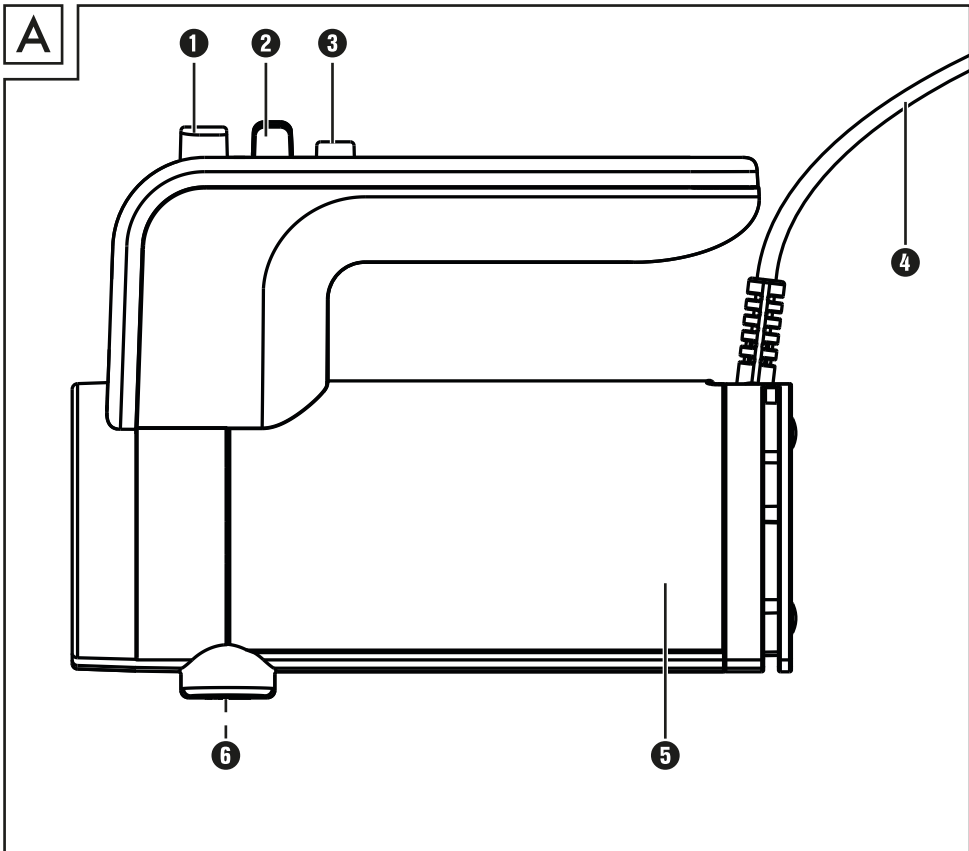
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	1
Français	Mode d'emploi	Page	15
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	27



# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b>	<b>2</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>2</b>
<b>3. Lieferumfang</b>	<b>2</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b>	<b>2</b>
<b>5. Technische Daten</b>	<b>2</b>
<b>6. Verwendete Warnhinweise und Symbole</b>	<b>3</b>
<b>7. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>8. Auspacken</b>	<b>7</b>
<b>9. Geschwindigkeitsstufen</b>	<b>7</b>
<b>10. Bedienen</b>	<b>7</b>
<b>11. Reinigen</b>	<b>9</b>
<b>12. Aufbewahrung</b>	<b>9</b>
<b>13. Entsorgung</b>	<b>9</b>
<b>14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>10</b>
14.1. Service . . . . .	11
14.2. Importeur . . . . .	11
<b>15. Rezepte</b>	<b>12</b>
15.1. Mayonnaise . . . . .	12
15.2. Hefezopf . . . . .	12
15.3. Einfacher Rührkuchen . . . . .	13
15.4. Pizzateig . . . . .	13
15.5. Baiser . . . . .	14

## 1. 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.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## 3. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

### **i** Hinweis

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

## 4. Gerätebeschreibung

### Abbildung A:

- ➊ Auswurf-Taste ▲
- ➋ Geschwindigkeitsschalter
- ➌ Turbo-Taste ►►
- ➍ Netzkabel mit Netzstecker
- ➎ Handteil
- ➏ Steckplätze für die Aufsätze

### Abbildung B:

- ➐ Rührbesen
- ➑ Knethaken

## 5. Technische Daten







Nennspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,45 W
KB-Zeit	10 Min.

### KB-Zeit

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

## 6. Verwendete Warnhinweise und Symbole


In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	<b>GEFAHR!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	<b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	<b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	<b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung

	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## 7. Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
  - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
  - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Kneithaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.

- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „1 1. Reinigen“.

### ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

### ⓘ **Hinweis**

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

## 8. Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „11. Reinigen“ beschrieben.

## 9. Geschwindigkeitsstufen

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

## Turbo-Taste ▶▶ ③:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben. Drücken und halten Sie die Turbo-Taste ▶▶ ③ immer nur kurzzeitig um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

## 10. Bedienen

### ⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

### ⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

## HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen/verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

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

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

- Rührbesen ⑦: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
- Knethaken ⑧: Zum Kneten von schweren Teigen.

2) Schieben Sie die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ so weit in die Steckplätze ⑥, bis diese sicher und hörbar einrasten:



3) Stecken Sie den Netzstecker ④ in eine Netzsteckdose ein.

4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 6 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste ►► ③ auswählen (s. Kapitel „9. Geschwindigkeitsstufen“).

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


5) Drücken Sie die Auswurf-Taste ▲ ①, um die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ zu lösen.

### ① Hinweis


- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter ② auf der Position „0“ steht.

## 11. Reinigen

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **7** oder Knethaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

### **Hinweis**

- ▶  Die Rührbesen **7** und die Knethaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## 12. Aufbewahrung

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

## 13. Entsorgung



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

### **Für den deutschen Markt gilt:**

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

## 14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 513797\_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 513797\_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## 14.1. Service

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

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

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

IAN 513797\_2501

## 14.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 15. Rezepte

### **i** Hinweis

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

### 15.1. Mayonnaise

#### Zutaten

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

- 1) Geben Sie die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **7** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
- 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

### 15.2. Hefezopf

#### Zutaten

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

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **8**.
- 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarmer Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken **8** kräftig durch.
- 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
- 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

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

## 15.3. Einfacher Rührkuchen

### Zutaten

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

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen ⑦.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

## 15.4. Pizzateig

### Zutaten

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

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken ⑧ gut durch. Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

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

## 15.5. Baiser

### Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **7** und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

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

# Table des matières

<b>1. Introduction</b>	<b>16</b>
<b>2. Utilisation conforme à l'usage prévu</b>	<b>16</b>
<b>3. Matériel livré</b>	<b>16</b>
<b>4. Description de l'appareil</b>	<b>16</b>
<b>5. Caractéristiques techniques</b>	<b>16</b>
<b>6. Avertissements et symboles utilisés</b>	<b>17</b>
<b>7. Consignes de sécurité</b>	<b>18</b>
<b>8. Déballage</b>	<b>21</b>
<b>9. Niveaux de vitesse</b>	<b>21</b>
<b>10. Utilisation</b>	<b>21</b>
<b>11. Nettoyage</b>	<b>23</b>
<b>12. Rangement</b>	<b>23</b>
<b>13. Recyclage</b>	<b>23</b>
<b>14. Garantie de Kompnass Handels GmbH</b>	<b>23</b>
14.1. Service après-vente . . . . .	24
14.2. Importateur . . . . .	24
<b>15. Recettes</b>	<b>25</b>
15.1. Mayonnaise. . . . .	25
15.2. Brioche tressée. . . . .	25
15.3. Quatre-quarts facile. . . . .	26
15.4. Pâte à pizza. . . . .	26
15.5. Meringue . . . . .	26

## 1. 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.

## 2. Utilisation conforme à l'usage prévu

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

## 3. Matériel livré

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

### **i** Remarque

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

## 4. Description de l'appareil

Figure A :

- ① Touche d'éjection ▲
- ② Interrupteur de vitesses
- ③ Touche turbo ►►
- ④ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ⑤ Corps
- ⑥ Orifices pour les accessoires

Figure B :

- ⑦ Fouets
- ⑧ Crochets de pétrissage

## 5. Caractéristiques techniques







Tension nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Puissance absorbée en veille	0,45 W
Temps d'opération par intermittence	10 min.


### Temps d'opération par intermittence

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

## 6. Avertissements et symboles utilisés


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

	<b>DANGER !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «DANGER» désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>AVERTISSEMENT !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «AVERTISSEMENT» désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>PRUDENCE !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «PRUDENCE» annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	<b>ATTENTION !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «ATTENTION» annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)

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

## 7. Consignes de sécurité

### **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
  - Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
  - Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
  - Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !

- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre « 11. Nettoyage ».

### ⓘ **ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

### ⓘ **Remarque**

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

## 8. Déballeage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre «11. Nettoyage».

## 9. Niveaux de vitesse

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

## Touche turbo ►► ③ :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.  
Appuyez sur la touche Turbo ►► ③ et maintenez-la enfoncée toujours de façon brève afin par exemple de dissoudre des grumeaux dans de la farine ou du chocolat en poudre, ou pour mélanger des ingrédients plus solides, comme du beurre dur.

## 10. Utilisation

### ⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

### ⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## REMARQUES CONCERNANT LES QUANTITÉS À TRANSFORMER

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

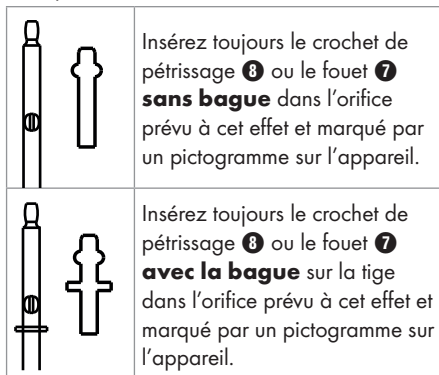
Pour de petites quantités, utilisez un récipient de mélange étroit afin de pouvoir plonger les fouets ⑦/les crochets de pétrissage ⑧ à une profondeur d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger. Veillez également, dans les récipients de grande taille, à ce que les fouets ⑦/crochets de pétrissage ⑧ soient suffisamment enfoncés dans les aliments à mélanger.

Quantités de remplissage pour ...	Quantité minimale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)	Quantité maximale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation (env.)
Pâte levée	330 g	1 min 30	820 g	3 à 4 min
Pâte à biscuit	200 g	30 secondes	600 g	3 min
Pâte lourde (p. ex. pâte sablée)	330 g	1 min 30	1000 g	3 min
Crème	100 ml	1 - 1 min 30	1300 ml	5 min
Blanc d'œuf (œufs de calibre M)	2	1 minute	10	2 min 30 à 3 min

1) Sélectionnez l'accessoire adapté :

- Fouets ⑦ : Pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères.
- Crochets de pétrissage ⑧ : Pour pétrir des pâtes lourdes.

2) Insérez les fouets ⑦ ou crochets de pétrissage ⑧ dans les orifices ⑥ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible :



Insérez toujours le crochet de pétrissage ⑧ ou le fouet ⑦ **sans bague** dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

Insérez toujours le crochet de pétrissage ⑧ ou le fouet ⑦ **avec la bague** sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

3) Branchez la fiche secteur ④ dans une prise secteur.

4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses ② sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir entre 6 niveaux de vitesse et également la touche Turbo ►► ③ (cf. le chapitre «9. Niveaux de vitesse»).

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


5) Appuyez sur la touche d'éjection ▲ ①, pour détacher les fouets ⑦ ou les crochets de pétrissage ⑧.

### ① Remarque


- Pour des raisons de sécurité, les fouets ⑦ ou crochets de pétrissage ⑧ ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses ② se trouve sur la position «0».

## 11. Nettoyage

### **DANGER !** **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur **4** de la prise secteur ! Risque d'électrocution !
- ▶  Ne plongez jamais le corps **5** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !
- Nettoyez le corps **5** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

### **Remarque**

- ▶  Les fouets **7** et les crochets de pétrissage **8** peuvent également passer au lave-vaisselle.

## 12. Rangement

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

## 13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

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

## 14. 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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

## Étendue de la garantie

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

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

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 513797\_2501 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'auto-collant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 513797\_2501.

## 14.1. Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

### CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 513797\_2501

## 14.2. 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

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 15. Recettes

### **i** Remarque

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

### 15.1. Mayonnaise

#### Ingrédients

- 300–400 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
  - 2 jaune d'œuf
  - 5–10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
  - Sel et poivre selon vos préférences
- 1) Versez les jaune d'œuf et le vinaigre ou le jus de citron dans un bol de batteur haut et étroit. Maintenez les fouets **7** à la verticale dans le bol de batteur et réglez l'appareil sur la plus haute vitesse.
  - 2) Ajoutez l'huile lentement en filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) pour qu'elle se mélange aux autres ingrédients.
  - 3) Salez et poivrez ensuite la mayonnaise selon votre goût.

### 15.2. Brioche tressée

#### Ingrédients

- 350 g de farine
  - 1/2 cube de levure fraîche ou
  - 1 sachet de levure sèche
  - 1 cc. de sel
  - 50 g de sucre
  - 200 ml de lait tiède
  - 65 g de beurre mou
  - 1 jaune d'œuf
  - un peu de sucre cristallisé
- 1) Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Ajoutez le beurre et malaxez le tout avec les crochets de pétrissage **8**.
  - 2) Émiettez la levure ou saupoudrez la levure sèche par dessus et ajoutez le lait tiède. Pétrissez ensuite encore la pâte énergiquement avec les crochets de pétrissage **8**.
  - 3) Couvrez la pâte et laissez-la ensuite reposer pendant env. 1 heure dans un endroit chaud.
  - 4) Dès que la pâte a levé, pétrissez-la encore une fois énergiquement avec les mains et partagez-la en 3 morceaux de taille identique.
  - 5) Formez une tresse à partir des 3 boudins et déposez-la sur une plaque de four foncée de papier sulfurisé.
  - 6) Au pinceau, badigeonnez la tresse de jaune d'œuf et saupoudrez le sucre cristallisé par dessus.

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

## 15.3. Quatre-quarts facile

### Ingrédients

- 100 g de beurre, mou
  - 100 g de sucre
  - 2 œufs
  - 2 sachets de sucre vanillé
  - 150 g de farine
  - 2 cc de levure chimique
  - 2 cs de lait
  - graisse pour le moule
  - éventuellement un peu de sucre glace
- 1) Mettez le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs dans une jatte et mélangez le tout avec les fouets **7**.
  - 2) Mélangez la levure chimique avec la farine et versez ce mélange dans la jatte. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
  - 3) Placez la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé.
  - 4) Faites cuire le gâteau environ 40 minutes dans un four préchauffé en chaleur tournante à 160 °C.
  - 5) Laissez refroidir le gâteau pendant 5 minutes avant de le démouler.
  - 6) Saupoudrez le gâteau avec un peu de sucre glace.

## 15.4. Pâte à pizza

### Ingrédients

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

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

- 1) Versez tous les ingrédients dans une jatte et pétrissez bien le tout env. 5 minutes avec les crochets de pétrissage **8**.  
Si la pâte est trop collante, ajoutez encore un peu de farine.
- 2) Laissez lever la pâte env. 30 minutes.
- 3) Partagez la pâte en 2 portions et donnez à chacune la forme d'une boule.
- 4) Abaissez la pâte pour obtenir deux fonds de pizza ronds et garnissez-la selon vos envies.

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

## 15.5. Meringue

### Ingrédients

- 200 g de sucre
  - 3 blancs d'œuf
- 1) Montez les blancs en neige avec les fouets **7** puis faites progressivement ruis-seler le sucre dedans jusqu'à que la neige soit ferme.
  - 2) Préchauffez le four à 120 °C puis foncez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
  - 3) Versez la pâte dans une poche à douille puis déposez-la sur le papier sulfurisé en lui donnant la forme voulue.

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

# Indice

<b>1. Introduzione</b>	<b>28</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>28</b>
<b>3. Volume della fornitura</b>	<b>28</b>
<b>4. Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>28</b>
<b>5. Dati tecnici</b>	<b>28</b>
<b>6. Avvertenze e simboli utilizzati</b>	<b>29</b>
<b>7. Indicazioni relative alla sicurezza</b>	<b>30</b>
<b>8. Apertura della confezione</b>	<b>33</b>
<b>9. Livelli di velocità</b>	<b>33</b>
<b>10. Uso</b>	<b>33</b>
<b>11. Pulizia</b>	<b>35</b>
<b>12. Conservazione</b>	<b>35</b>
<b>13. Smaltimento</b>	<b>35</b>
<b>14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b>	<b>36</b>
14.1. Assistenza	37
14.2. Importatore	37
<b>15. Ricette</b>	<b>38</b>
15.1. Maionese	38
15.2. Treccia lievitata	38
15.3. Torta semplice	39
15.4. Impasto per la pizza	39
15.5. Meringhe	40

## 1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

Ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto e contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.

Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## 2. Uso conforme

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente per mescolare e lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta) e montare la panna. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

## 3. Volume della fornitura

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

### **i** Nota

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

## 4. Descrizione dell'apparecchio

### Figura A:

- 1 Tasto di espulsione ▲
- 2 Interruttore di velocità
- 3 Tasto Turbo ►►
- 4 Cavo di rete con spina
- 5 Impugnatura
- 6 Scomparti per l'inserimento degli accessori

### Figura B:

- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

## 5. Dati tecnici







Tensione nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	500 W
Assorbimento di potenza in standby	0,45 W
Ciclo di funzionamento breve	10 min

### Ciclo di funzionamento breve

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

## 6. Avvertenze e simboli utilizzati


Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<b>PERICOLO!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	<b>AVVERTENZA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	<b>CAUTELA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	<b>ATTENZIONE!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata

	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.
	Utilizzare il dispositivo solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## 7. Indicazioni relative alla sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
  - Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
  - In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
  - Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Assicurarsi che capelli lunghi o sciarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.
- Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attendere sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.

- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "11. Pulizia".

### ⚠ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.

### ⓘ **Nota**

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

## 8. Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "11. Pulizia".

## 9. Livelli di velocità

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

## Tasto Turbo ►► ③:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio. Premere e tenere premuto il Tasto Turbo ►► ③ sempre e solo per breve tempo per sciogliere ad es. grumi di farina o cacao, oppure per miscelare ingredienti tenaci, come ad es. burro solido.

## 10. Uso

### ⚠ **AVVERTENZA!** **PERICOLO DI LESIONI!**

- Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

### ⓘ **ATTENZIONE!** **PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

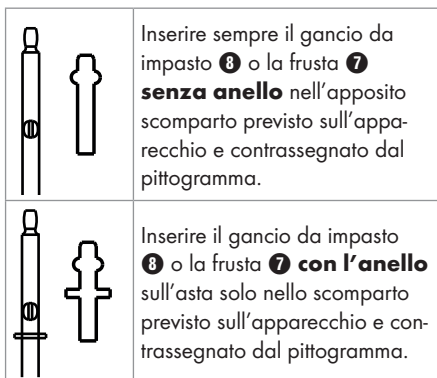
## NOTE SULLE QUANTITÀ DI LAVORAZIONE

I tempi di lavorazione indicati sono valori orientativi. Osservare il processo di lavorazione e aumentare o ridurre il tempo in base alle proprie esigenze. Tuttavia non superare il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

Per quantità ridotte usare un recipiente stretto in modo tale che le fruste **7**/i ganci da impasto **8** siano immersi per almeno 1 cm nel composto. Anche se si usano recipienti più grandi, assicurarsi che le fruste **7**/i ganci da impasto **8** si immergano a profondità sufficiente nel composto.

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

- Scegliere l'accessorio adeguato:
  - Frullino **7**: Per montare panna e mescolare impasti leggeri.
  - Ganci da impasto **8**: Per mescolare impasti pesanti.
- Spingere le fruste **7** o i ganci da impasto **8** nei rispettivi scomparti **6** finché non si innestano in modo sicuro e percepibile:




- Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.
- Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. Qui è possibile scegliere fra i 6 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "9. Livelli di velocità").  
Per attivare la modalità Slow-Speed, spostare il commutatore di velocità **2** sul livello M.
- Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **7** o i ganci da impasto **8**.

### **i** Nota


- Per motivi di sicurezza le fruste **7** o i ganci da impasto **8** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **2** si trova in posizione "0".

## 11. Pulizia

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **4** dalla presa! Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
- ▶  Non immergere mai l'impugnatura **5** in acqua o in altri liquidi!
- Pulire l'impugnatura **5** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente. Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

### **Nota**

- ▶  Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** si possono pulire anche in lavastoviglie.

## 12. Conservazione

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

## 13. Smaltimento



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

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

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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

## 14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 513797\_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 513797\_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## 14.1. Assistenza

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

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

IAN 513797\_2501

## 14.2. Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 15. Ricette

### **i** Nota

- ▶ Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi.
- ▶ Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

### 15.1. Maionese

#### Ingredienti

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

- 1) Versare il tuorlo e l'aceto o il succo di limone in un bicchiere da mixer alto e sottile. Tenere la frusta **7** in posizione verticale nel bicchiere da mixer e portare l'apparecchio alla massima velocità.
- 2) Versare l'olio a filo sottile e uniforme (per circa 1 minuto) in modo che si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Aggiungere sale e pepe quanto basta alla maionese.

### 15.2. Treccia lievitata

#### Ingredienti

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

- 1) Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una scodella. Aggiungere il burro e lavorare il tutto con un gancio da impasto **8**.
- 2) Sbriciolare oppure cospargere il lievito secco sopra e aggiungere il latte tiepido. Lavorare energicamente l'impasto con il gancio da impasto **8**.
- 3) Fare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora in un luogo caldo.
- 4) Successivamente lavorare ancora l'impasto energicamente con le mani e dividerlo in 3 pezzi di uguali dimensioni.
- 5) Formare una treccia con i 3 fasci, collocare la treccia su una teglia da forno coperta con carta da forno.
- 6) Spennellare la treccia con il tuorlo e cospargere la granella di zucchero.

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

## 15.3. Torta semplice

### Ingredienti

- 100 g di burro, morbido
  - 100 g di zucchero
  - 2 uova
  - 2 bustine di zucchero vanigliato
  - 150 g di farina
  - 2 cucchiaini di lievito in polvere
  - 2 cucchiai di latte
  - Grasso per lo stampo
  - eventualmente un po' di zucchero a velo
- 1) Mettere il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova in una scodella e mescolare con le fruste **7**.
  - 2) Mescolare il lievito in polvere con la farina e aggiungerlo alla scodella. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.
  - 3) Versare l'impasto nello stampo imburato.
  - 4) Cuocere la torta in forno ventilato preriscaldato per circa 40 minuti a 160 °C.
  - 5) A cottura ultimata, fare raffreddare la torta per 5 minuti prima di toglierla dallo stampo.
  - 6) Cospargere la torta con un po' di zucchero a velo.

## 15.4. Impasto per la pizza

### Ingredienti

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

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

- 1) Versare tutti gli ingredienti in una scodella e lavorare bene per circa 5 minuti con il gancio da impasto **8**.  
Se l'impasto risultasse troppo colloso, aggiungere un po' di farina.
- 2) Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
- 3) Suddividere l'impasto in 2 porzioni a forma di palla.
- 4) Stendere l'impasto in fondi di pizza circolari e condire a piacere.

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

## 15.5. Meringhe

### Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 3 albumi

- 1) Sbattere gli albumi con le fruste **7** e farli riposare, quindi montare a neve versando lo zucchero.
- 2) Riscaldare il forno a 120 °C e prendere una teglia con carta da forno.
- 3) Versare l'impasto in una sacca a poche e premerlo nella forma desiderata sulla carta da forno.

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

06 / 2025 · Ident.-No.: SHM500A1-052025-2

IAN 513797\_2501

