

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAND MIXER SKM 650 B2

(DK)

KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

(DE)

(AT)

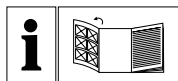
(CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 459987/459988_2401

(DK)



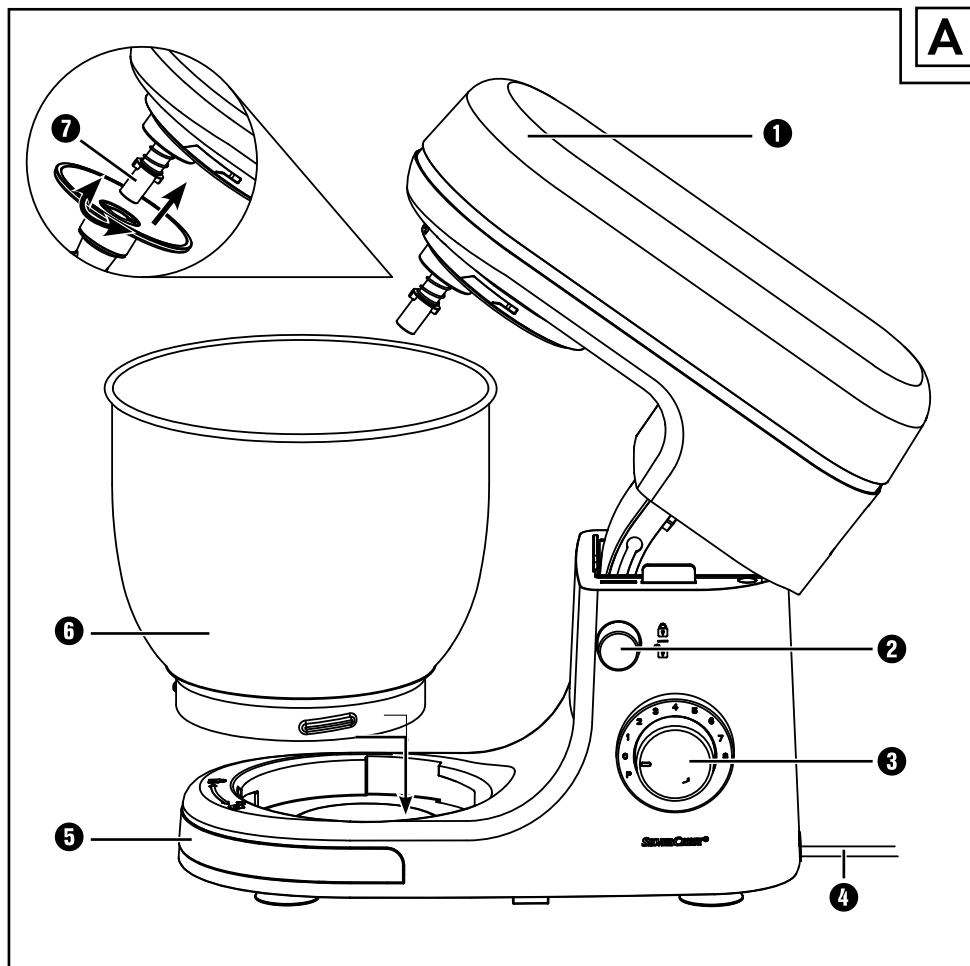
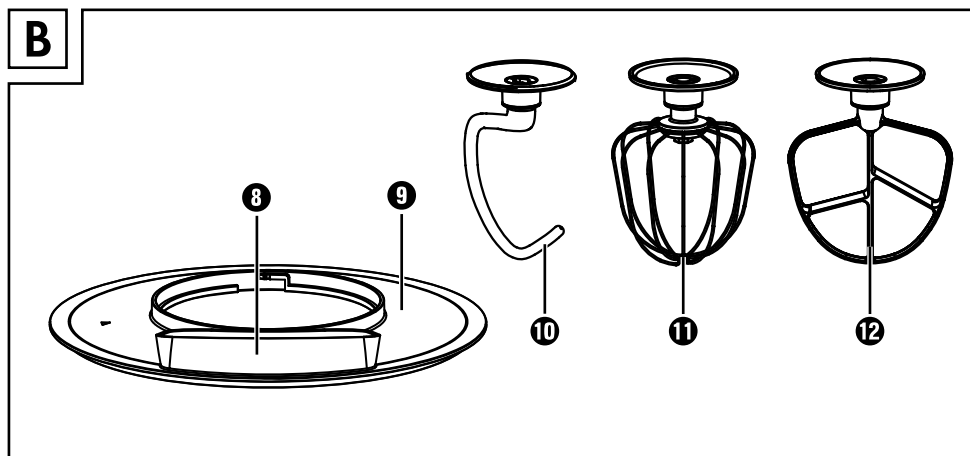
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendte advarsler og symboler	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Anvendelsesområde	5
Pakkens indhold	5
Beskrivelse af produktet	5
Forberedelse	5
Hastighedstrin	6
Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog	6
Montering	6
Betjening	7
Anbefalede påfyldningsmængder	8
Afmontering	9
Rengøring og vedligeholdelse	9
Rengøring af kabinettet	9
Rengøring af tilbehør	9
Opbevaring	10
Afhjælpning af fejl	10
Bortskaffelse	10
Bortskaffelse af produktet	10
Bortskaffelse af emballage	11
Tillæg	11
Tekniske data	11
Info om EU-overensstemmelseserklæringen	11
Bestilling af reservedele	11
Garanti for Kompernass Handels GmbH	12
Service	13
Importør	13
Opskrifter	14
Grundopskrift til gærdej	14
Grundopskrift mørdej	14
Grundopskrift rørekage	15
Grundopskrift til pandekager	15
Chokolade-cookies	16
Æble-crumble med valnødder	16
Lækre miniboller	17
Hurtig Flammkuchen – tynd tysk pizza	17
Cream Cheese-muffins	18
Mascarpone-creme med hindbær	18

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

 	FARE! En advarsel med disse symboler og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation på grund af elektrisk spænding, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering mellem spændingsførende dele eller dele, der kan røre ved hinanden.
	Brug kun produktet inden døre.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK SPÆNDING!

- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordnet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Sørg for at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
- Hold ledningen borte fra varme overflader.
- Foretag ikke reparationer på produktet. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug!
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

- Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse. Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnet og fører til farlige situationer!
- Foretag ikke nogle ændringer eller modifikationer på produktet.

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- Hæld kun ingredienserne, der skal tilberedes, i skålen, når maskinen kører.
- Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningshjælpen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.
- Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Anvend ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!
- Hæld aldrig varme ingredienser i produktet!
- Lad aldrig produktet køre længere end 10 minutter i konstant drift. Fare for overophedning! Lad produktet afkøle i mindst 25 minutter efter 10 minutters konstant drift.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning (ælte, røre, blande) af fødevarer i små husholdningsmængder (maks. mængde mel 1000 g). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng!

Produktet er kun beregnet til privat brug i lukkede rum, der er beskyttet mod regn. Brug det ikke udendørs!

ADVARSEL!

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

Du må ikke selv foretage modifikationer eller ændringer af produktet! Disse ændringer eller drift med ikke-originalt tilbehør indebærer betydelige farer for tilskadekomst!

Pakkens indhold

Køkkenmaskine
Røreskål med låg
Æltekrog
Piskeris
Rørekrog
Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med, og at de ikke er beskadiget. Henvend dig til serviceafdelingen ved behov (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Svingarm
- ❷ Oplåsningssknap 
- ❸ Drejekontakt
- ❹ Ledning
- ❺ Fod
- ❻ Røreskål
- ❼ Drivaksel

Figur B:

- ❽ Påfyldningshjælp
- ❾ Låg
- ❿ Æltekrog
- ⓫ Piskeris
- ⓬ Rørekrog

Forberedelse

- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkater.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**. Kontrollér, at alle dele er helt tørre.
- 3) Stil produktet på en glat og ren overflade, og fastgør det med de fire sugeskopper.
- 4) Sæt stikket i stikkontakten.

Hastighedstrin

Trin	Anvendelse	egnet til ...
1 - 3	Æltekrog ⑩ Rørekrog ⑫	- Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser
3 - 5	Rørekrog ⑫	- Røring af tyk røredej - Røring af smør og mel - Røring af gærdej - Røring af mørdej
3 - 4	Æltekrog ⑩	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej
5 - 7	Rørekrog ⑫	- Kagedej - Piskning af smør og sukker - Småkagedej
7 - 8	Piskeris ⑪	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Piskning af smør til skum
P	Æltekrog ⑩ Piskeris ⑪ Rørekrog ⑫	- Røring af frugter eller andre faste ingredienser i dej - Drejeknappen låser ikke i denne position, så den må kun holdes kortvarigt inde i denne position.

Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog

Montering

⚠ ADVARSEL!

Hold ikke fingrene ned i røreskålen ⑥, når produktet er i gang! Fare for personskader på grund af roterende dele!

Skift kun tilbehøret, når motoren er slukket! Når du slukker for maskinen, bliver motoren ved med at køre i kort tid.

Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

⚠ OBS!

Ved arbejde med æltekrogen ⑩, piskeriset ⑪ eller rørekrogen ⑫ anbefaler vi, at maskinen afkøles i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift.

Gå frem på følgende måde for at gøre produktet klar til brug med æltekrog ⑩, piskeris ⑪ og rørekrog ⑫:

- 1) Tryk på oplåsningsknappen ② . Svingarmen ① bevæger sig op.
- 2) Sæt røreskålen ⑥ ind, så låsemekanismerne på røreskålen ⑥ går ind i udskæringen på foden ⑤.
- 3) Drej røreskålen ⑥ i urets retning (se symbolerne  og  på foden ⑤), så røreskålen låser og sidder fast.

4) Sæt låget 9 på, hvis du ønsker det:

- Sæt låget 9 nedefra på svingarmen 1, så låsemekanismerne på låget 9 går ind i skinnerne på svingarmen 1 (fig. 1 / 1). Pilen på låget 9 skal pege på symbolet 1 på svingarmen 1:

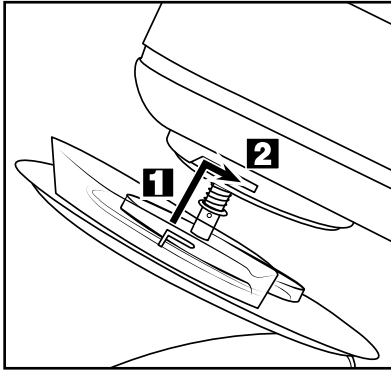


Fig. 1: Montering af låget 9

- For at låse skal du dreje låget 9 i pilens retning 1, så låsemekanismen går i indgreb, og låget 9 sidder fast (fig. 1 / 2).

5) Vælg det ønskede redskab 10 11 12:

- Piskeriset 11 til f.eks. piskning af fløde,
- Rørerkrogen 12 til f.eks. røring af dej,
- Æltekrogen 10 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.

6) Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørerkrogen 12 på drivakslen 7 (fig. 2):

- Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørerkrogen 12 (efterfølgende "redskabet") på drivakslen 7, så begge metalstifter på drivakslen 7 går ind i udskæringerne på redskabet 10 11 12 (fig. 2 / 1).
- Sæt redskabet 10 11 12 godt fast på drivakslen 7, så fjederen trykkes sammen, og drej samtidig redskabet 10 11 12 en smule mod urets retning (i retningen 1) (fig. 2 / 2).

- Slip redskabet 10 11 12. Nu sidder det fast på drivakslen 7.

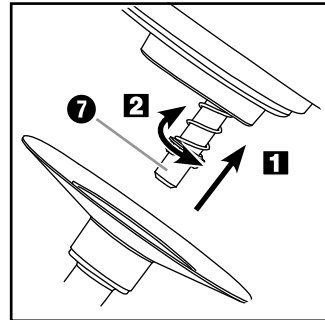


Fig. 2: Montering af redskaberne

Produktet er nu færdigmonteret, og du kan begynde at forarbejde ingredienserne

Betjening

- 1) Hæld ingredienserne i røreskålen 6, og overhold de anbefalede påfyldningsmængder i kapitlet **Anbefalede mængder**.

ⓘ OBS!

Overskrid ikke det angivne maksimale omdrejningstal!

Ellers overbelastes produktet.

Hvis produktet kører tungt: Sluk for produktet, tag halvdelen af dejen ud, og ælt hver halvdel for sig.

ⓘ BEMÆRK

Bemærk, at dejens volumen vokser i røreskålen 6, mens du ælter eller rører – den kan også presses op på grund af bevægelsen. Fyld derfor aldrig røreskålen 6 helt op til kanten! Hold øje med MAX-markeringen på røreskålen 6.

- 2) Tryk på oplåsningsknappen 2 , og stil svingarmen 1 med det monterede låg 9 og redskabet 10 11 12 ned i arbejdsposition.

3) Stil drejekontakten **3** på det ønskede trin
(se kapitlet **Hastighedstrin**).

Produktet forarbejder nu ingredienserne.

4) Sluk for maskinen med drejekontakten
3 (stillingen "0"), når du har nået det
ønskede resultat.

Anbefalede. påfyldningsmængder

Påfyldningsmængde	Min. mængde (alle ingredien- ser samlet)	Forarbejdningstid ca. * / hastighedstrin	Maks. mængde (alle ingredien- ser samlet)	Forarbejdningstid ca. * / hastighedstrin
Gærdej	310 g	30 sek. / trin 1 + 2:30 min. / trin 4	1670 g	1 min. / trin 1 + 4 - 5 min. / trin 4
Røredej	200 g	1 minut / trin 5	1600 g	5 minutter / trin 5
Tung dej (f.eks. mørdej)	330 g	1:30 minutter / trin 3	1000 g	3 minutter / trin 3
Fløde	200 ml	3 - 3:30 minutter / trin 8	1300 ml	5:30 minutter / trin 8
Æggehvide (æg af størrelse M)	3 stk.	6:00 - 7 minutter / trin 8	15 stk.	3 minutter / trin 8
* De angivne tider er vejledende. Vær opmærksom under arbejdet, og forlæng/afkort tiden efter behov. Overskrid aldrig den maksimale driftstid på 10 minutter.				

Afmontering

- 1) Tryk på oplåsningsknappen ② .
- 2) Drej svingarmen ① til den højeste position.
- 3) Tag røreskålen ⑥ ud ved at dreje den mod urets retning og tage den ud oppefra.
- 4) Tag redskabet ⑩ ⑪ ⑫ af drivakslen ⑦ ved at sætte redskabet ⑩ ⑪ ⑫ på drivakslen ⑦ og trykke til og samtidig dreje i urets retning (i retning .
- 5) Derefter kan du tage redskabet ⑩ ⑪ ⑫ af.
- 6) Tag låget ⑨ af svingarmen ① ved at dreje det i retning af  og tage det af.

Du kan nu rengøre produktet og dets dele (se kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**).

Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er risiko for elektrisk stød!

 Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

OBS!

Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladerne!

BEMÆRK

Produktet skal helst rengøres lige efter brug, da det så er nemmere at fjerne fedtvareresterne.

Rengøring af kabinettet

- Tør kabinettet af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med vand. Tør derefter produktet omhyggeligt af.

Rengøring af tilbehør

- Rengør røreskålen ⑥, låget ⑨, æltekro-gen ⑩, piskeriset ⑪ og rørekro-gen ⑫ i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent, varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

BEMÆRK



Røreskålen ⑥, låget ⑨, æltekro-gen ⑩, piskeriset ⑪ og rørekro-gen ⑫ kan også vaskes op i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt dele af plast (også delvist) i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og undgå at klemme de enkelte dele. Ellers kan de miste formen og få spændingsrevner.

Opbevaring

- Rul ledningen ④ om ledningsopviklingen på undersiden af produktet (fig. 3):

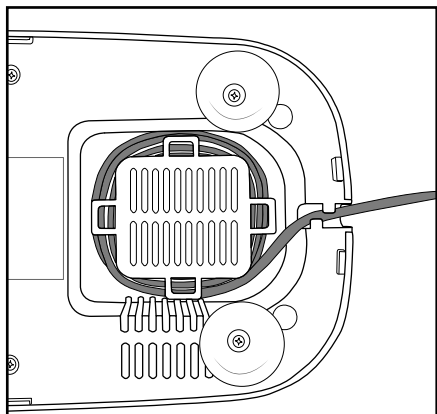


Fig. 3: Ledningsopvikling

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Hvis produktet pludselig standser:

- Produktet er overophedet, og den automatiske sikkerhedsfrakobling er aktiveret.
 - Stil drejekontakten ③ på "0".
 - Træk stikket ud af stikkontakten.
 - Lad produktet afkøle i 25 minutter.
 - Hvis produktet ikke er helt afkølet efter 25 minutter, starter det ikke.
 - Vent 15 minutter mere, og tænd igen.

Hvis produktet ikke kan tændes:

- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, om svingarmen ① er i den rigtige position.

Hvis produktet går tungt:

- Se efter, om de angivne maksimale mængder dej er overskredet.
- Fjern i så fald noget af dejen.
- Hvis produktet også kører trægt uden ingredienser i røreskålen ⑥, er det defekt. Henvend dig til serviceafdelingen (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU.

Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

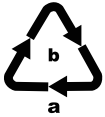


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Tillæg

Tekniske data

Netspænding: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Effektforbrug: 650 W

Beskyttelsesklasse: II / □ (dobbeltsolering)

Volumen for røreskål **6**: ca. 5 l

Nyttevolumen for røreskål **6**: ca. 3,7 l

maks. påfyldningsmængde gærdej:
ca. 1670 g

maks. påfyldningsmængde røredej:
ca. 1600 g

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad maskinen afkøle i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift ved arbejde med æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller rørekrogen **12**. Hvis denne driftstid overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning.

Info om EU-overensstemmelses-erklæringen

Dette produkt er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og andre relevante forskrifter

- i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU
- Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU
- Økodesign-direktivet 2009/125/EC.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.



Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompennass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

BEMÆRK

Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.

Oplys altid varenummeret (IAN) 459987_2401 eller 459988_2401, når du afgiver din bestilling.

Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhenigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 459987/459988_2401 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 459987/459988_2401.

Service

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 459987/459988_2401

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Bemærk

Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

Grundopskrift til gærdej

Ingredienser

500 g hvedemel af typen 550

1 pakke gær

60 g smør

1 knivspids salt

200 - 250 ml lunken mælk

2 æg

Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienserne i røreskålen . Ælt det hele med æltekroge  i ca. 1 minut på trin 1 og derefter 5 minutter på trin 4. Lad dejen hæve i 40 minutter i røreskålen . Form dejen til en kugle.
- ◆ Rul dejen ud på en bageplade og læg fyld på efter ønske.
- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 25 - 35 minutter.

Grundopskrift mørdej

Ingredienser

250 g mel

125 g koldt smør

1 knivspids salt

1 æg

150 g sukker

Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienser til dejen i røreskålen , og ælt dejen til en mørdej med rørekroge  på trin 3 i ca. 2-3 minutter.
- ◆ Stil derefter dejen i køleskabet i 30 minutter.
- ◆ Forvarm ovnen til 200°C.
- ◆ Smør en springform, og drys bunden og siderne med lidt mel.
- ◆ Rul dejen ud mellem to stykker husholdningsfilm (på ca. 30 cm diameter), og læg den i springformen.

Bemærk

Vi anbefaler dig at "prikke" mørdejen før bagning, så dejen bliver i formen: Stik flere gange med en gaffel eller en anden spids genstand i mørdejens bund. Læg bagepapir på dejen. Lægge tørrede bælgfrugter som ærter, linser, bønner eller kikærter på bagepapiret. Dermed forhindres, at dejen ændrer form under bagningen.

- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 15 - 20 minutter.
- ◆ Når dejen er gennembagt, skal du fjerne bælgfrugterne og bagepapiret igen. Fyld mørdejsbunden efter ønske med f.eks. friske jordbær eller en lækker creme.

Grundopskrift rørekage

Ingredienser

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 250 g mel
- 4 æg
- ½ brev bagepulver

Tilberedning

- ♦ Hæld smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen **6**, og rør det til skum med rørekrogen **12** på trin 3 - 5.
- ♦ Tilsæt æggene et efter et, og fortsæt med at røre, indtil det hele er blandet godt.
- ♦ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen til en glat dej.
- ♦ Smør en aflang bageform (ca. 30 cm), og hæld dejen i.
- ♦ Bag ved 180°C (under-/overvarme) i ca. 50 - 60 minutter.

Grundopskrift til pandekager

- 3 æg
- 200 ml mælk
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel
- 6 spsk. olie

Tilberedning

- ♦ Hæld æg, mælk og salt i røreskålen **6**, og rør det til skum med rørekrogen **12** på trin 3 - 5.
- ♦ Tilsæt melet, og rør til en let, tykflydende dej.
- ♦ Varm 1 spsk. olie op i en belagt pande på midterste trin, hæld en øseskefuld af dejen i den varme olie, og fordel den tyndt ved at hælde panden.
- ♦ Bag pandekagerne ca. 1-2 min. gyldenbrune, indtil de begynder at blive faste og løsner sig fra panden.
- ♦ Vend, og bag igen ca. 1 min. på den anden side.
- ♦ Stil de bagte pandekager til side, og fortsæt bagningen, til al dejen er brugt.

i BEMÆRK

Du kan variere grunddejen ved at blande blåbær, fintskårne æbler eller andre frugter i med impuls-funktionen.

Chokolade-cookies

200 g smør
125 g brunt sukker
1 brev vaniljesukker
1 knivspids salt
200 g hvedemel af typen 405
1 spsk. maizena
1 tsk. bagepulver
150 g chokoladedråber, mørk

Tilberedning

- ◆ Forvarm ovnen til 150 °C (varmluft).
- ◆ Hæld det blødgjorte smør, sukker, vaniljesukker og 1 knivspids salt i røreskålen ❹, og rør det cremet med rørekrogen ❶ på trin 3 - 5. Tilsæt derefter mel, maizena og bagepulver, og rør det til en dej på trin 6.
- ◆ Rør chokoladedråberne i ved hjælp af impuls-funktionen.
- ◆ Fordel dejen med en teske i portioner, der er cirka på størrelse med en valnød, og læg dem på en bageplade belagt med bagepapir.
- ◆ Bag ca. 15 minutter, indtil cookiernes kanter er gyldenbrune.
- ◆ Tag chokolade-cookieerne ud af ovnen, og lad dem køle på en køkkenrist.

Æble-crumble med valnødder

100 g valnøddekerner, hakket
100 g smør
100 g hvedemel
1/2 tsk. kanel
125 g sukker
1 knivspids salt
1 brev vaniljesukker
4 røde æbler
50 g rosiner

Tilberedning

- ◆ Forvarm bageovnen til 180 °C (over-/undervarme).
- ◆ Hæld smørret, de hakkede valnødder, mel, kanel, 75 g af sukkeret, salt og vaniljesukker i røreskålen ❹. Forarbejd med rørekrogen ❶ i ca. 1 -2 minutter på trin 3 - 5 til en smuldredej.
- ◆ Vask æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehusene, og skær dem i terninger.
- ◆ Bland æblerne med rosiner og resten af sukkeret i en smurt bageform. Fordel dejen derover som smuldredej.
- ◆ Bag æble-crumblen i ovnen ca. 30 - 35 min., til den er gyldenbrun.

Lækre miniboller

250 g kvark
1 spsk. sukker
1 tsk. salt
8 spsk. mælk
6 spsk. olie
300 g mel
1 brev bagepulver
100 g skinketern
100 g ristede løg
100 g ost, revet

Tilberedning

- ◆ Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
- ◆ Ælt kvark, sukker, salt, mælk, olie, mel og bagepulver sammen i røreskålen **6** ca. 3 minutter på trin 3-4 med æltekroge **10** til en dej.
- ◆ Tilsæt skinketern, ristede løg og ost, og ælt kort med impulsfunktionen, indtil det hele er ensartet fordelt.
- ◆ Form små boller.
- ◆ Læg bollerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem ca. 25 - 30 minutter ved 180 grader.

Hurtig Flammkuchen – tynd tysk pizza

600 g hvedemel
400 ml vand
En knivspids salt
4 spsk. olie
1 bundt forårsløg
200 g crème fraîche
1 knivspids sort peber, malet
125 g skinketern

Tilberedning

- ◆ Forvarm bageovnen til 250 °C (over-/undervarme).
- ◆ Hæld mel, vand, salt og olie i røreskålen **6** og ælt ca. 4 minutter på trin 4 med æltekroge **10** til en glat dej.
- ◆ Del dejen i to halvdele, og lad den hvile i ca. 15 minutter.
- ◆ Vask forårsløgene, og skær dem i tynde skiver.
- ◆ Rør crème fraîche sammen med peber og lidt salt.
- ◆ Rul de to dejkugler ens ud på bagepapir, og læg dem derefter på bagepladerne på bagepapir.
- ◆ Pensl med crème fraîche på dejen, og læg løgringe og baconterninger på.
- ◆ Bag flammkuchen-pizzaerne i ovnen efter hinanden i ca. 15 min., til de er sprøde og gyldenbrune.
- ◆ Krydr med peber før serveringen.

Cream Cheese-muffins

4 æg

250 g sukker

1 stang vanilje

200 g flødeost eller mascarpone

325 g mel

1 brev bagepulver

125 g smeltet smør

250 g hindbær (frosne eller friske)

Tilberedning

- ♦ Forvarm bageovnen til 180 °C over-/undervarme.
- ♦ Pisk æggene til skum med sukkeret og de udskrabede vaniljekorn i ca. 3 minutter med rørekroen 12 på trin 6.
- ♦ Tilsæt flødeosten (eller mascarponen), og rør det godt sammen på trin 4.
- ♦ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det sammen et øjeblik på trin 4.
- ♦ Tilsæt det smeltede smør og hindbærrene, rør ca. 2 minutter på trin 4 og hæld dejen i muffinformene.
- ♦ Bag dine muffins ved ca. 180 °C over-/undervarme i ca. 25 minutter.

Bemærk

Hvis du bruger frosne hindbær, kan de også hældes frosne i dejen. Bagetiden ændrer sig ikke.

Mascarpone-creme med hindbær

300 g hindbær, dybfrosne

125 g ladyfingers

200 g piskefløde

300 g kvark (mager kvark)

200 g mascarpone

80 g sukker

2 breve vaniljesukker

Vaniljekorn fra en vaniljestang

50 ml mælk

Revet chokolade til pynt

Tilberedning

- ♦ Lad hindbærrene tø op.
- ♦ Pisk fløden stiv ca. 3:00 minutter på trin 8 med piskeriset 11.
- ♦ Tilsæt vaniljekornene, kvarken, sukkeret, mascarponen, vaniljesukkeret og mælken til fløden, og rør det forsigtigt sammen på trin 4.
- ♦ Læg mascarpone-cremen skiftevist lagvist med hindbærrene og ladyfingers i en skål.
- ♦ Stil skålen koldt.
- ♦ Drys med revet chokolade inden servering.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Verwendete Warnhinweise und Symbole	20
Sicherheitshinweise	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	23
Lieferumfang	23
Gerätebeschreibung	23
Vorbereitungen	23
Geschwindigkeitsstufen	24
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	24
Montieren	24
Bedienen	26
Empfohlene Einfüllmengen	26
Demontieren	27
Reinigen und Pflegen	27
Gehäuse reinigen	27
Zubehör reinigen	27
Aufbewahrung	28
Fehler beheben	28
Entsorgung	28
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	29
Anhang	29
Technische Daten	29
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	29
Ersatzteile bestellen	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31
Rezepte	32
Grundrezept Hefeteig	32
Grundrezept Mürbeteig	32
Grundrezept Rührkuchen	33
Grundrezept Pfannkuchen	33
Schokoladen-Cookies	34
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	34
Herzhafte Minibrötchen	35
Schneller Flammkuchen	35
Cream Cheese Muffins	36
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	36

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesen Symbolen und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation durch elektrische Spannung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! 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.

	VORSICHT! 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.
	ACHTUNG! 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.
	Anleitung lesen.
	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.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!

- 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!
- 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.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Nehmen Sie keine Veränderungen oder Modifikationen an dem Gerät vor.
- 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.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Überhitzungsgefahr! Lassen Sie es nach 10 Minuten Dauerbetrieb mindestens 25 Minuten abkühlen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten (kneten, rühren, mixen) von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen (max. Mehlmenge 1000 g). 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!

WARNUNG!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Nehmen Sie keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vor! Diese, oder der Betrieb mit Nicht-Originalzubehör, bergen erhebliche Verletzungsgefahren!

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Spritzschutz
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

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 Saugnäpfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
1-3	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3-4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5-7	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumig schlagen von Butter
P	Knethaken ⑩ Schneebesen ⑪ Rührbesen ⑫	- um Früchte oder andere festere Zutaten in einen Teig unterzuheben ① der Drehschalter ③ rastet in dieser Position nicht ein, halten Sie den Drehschalter ③ immer nur für einen kurzen Moment in dieser Position.

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

Montieren

⚠️ WARNUNG!

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!

Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Rührbesen ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen.
- 3) Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:
 - Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

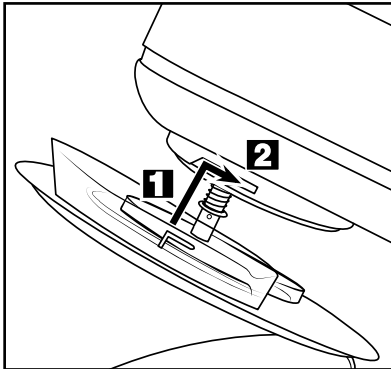


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb. 1 / **2**).

- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
 - Den Schneebesens **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
 - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10** **11** **12** greifen (Abb. 2 / **1**).
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz **10** **11** **12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) (Abb. 2 / **2**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

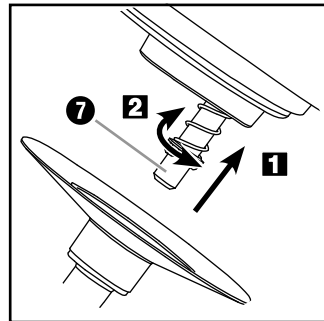


Abb. 2: Montage der Einsätze

Das Gerät ist nun fertig montiert und Sie können mit dem Verarbeiten der Zutaten beginnen

Bedienen

1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, beachten Sie dabei jedoch die empfohlenen Einfüllmengen im Kapitel **Empfohlene Einfüllmengen**.

❗ ACHTUNG!

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

ℹ HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷  und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Spritzschutz ❸ und Einsatz ❿ ⓫ ⓬ nach unten in die Arbeitsposition.
- 3) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

- 4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“), wenn das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Minute / Stufe 5	1600 g	5 Minuten / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten / Stufe 3	1000 g	3 Minuten / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Minuten / Stufe 8	1300 ml	5:30 Minuten / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6:30 - 7 Minuten / Stufe 8	15 Stück	3 Minuten / Stufe 8

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

Demontieren

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** .
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen.
- 5) Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.
- 6) Nehmen Sie den Spritzschutz **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen und nach unten abziehen.

Sie können das Gerät und seine Teile nun reinigen (siehe Kapitel **Reinigen und Pflegen**).

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG!

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

HINWEIS

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

Gehäuse reinigen

- Wischen Sie das Gehäuse 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 Spritzschutz **9**, den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Rührbesen **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Spritzschutz **9**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Rührbesen **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel ④ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes (Abb. 3):

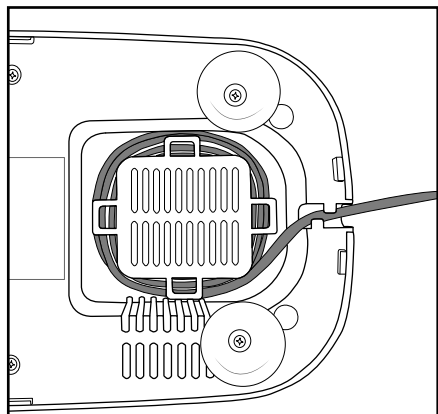


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 25 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es sich nicht starten lassen.
 - 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.

Wenn das Gerät schwergängig läuft:

- Überprüfen Sie, ob die angegebenen Höchstmengen an Teig überschritten wurden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls etwas Teig.
- Sollte das Gerät auch ohne Zutaten in der Rührschüssel ⑥ schwergängig laufen, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

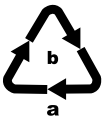


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

Nutzvolumen Rührschüssel **6**: ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen
12 nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25
Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit
überschritten wird, kann es durch Überhitzung
zu Schäden am Gerät kommen.

Hinweise zur EU-Konformitäts- erklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektro-
magnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- der Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU
- der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i HINWEIS

Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 459987_2401 oder 459988_2401 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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 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) 459987/459988_2401 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459987/459988_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 459987/459988_2401

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

Rezepte

Hinweis

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

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
60 g Butter
1 Prise Salz
200 – 250 ml lauwarme Milch
2 Eier

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten in die Rührschüssel  geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken  kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel  40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ♦ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ♦ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 35 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Zucker

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel  geben und mit dem Rührbesen  auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ♦ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ♦ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ♦ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ♦ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.

Hinweis

Damit der Mürbeteig in Form bleibt während des Backens, empfehlen wir das sogenannte „Blindbacken“:
Stechen Sie den Boden des Mürbeteiges mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand ein. Legen Sie Backpapier auf den Teig. Geben Sie getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen auf das Backpapier. Diese verhindern, dass der Teig während des Backens seine Form verändert.

- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 - 20 Minuten backen.
- ◆ Wenn der Teig durchgebacken ist entfernen Sie die Hülsenfrüchte und das Backpapier. Belegen Sie den Mürbeteig-Boden nach Belieben, z. B. mit frischen Erdbeeren oder einer leckeren Creme.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Grundrezept Pfannkuchen

- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 6 EL Öl

Zubereitung

- ◆ Eier, Milch und Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Das Mehl hinzugeben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
- ◆ In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
- ◆ Pfannkuchen ca. 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst.
- ◆ Wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen.
- ◆ Die ausgebackenen Pfannkuchen beiseite-stellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

i HINWEIS

Sie können den Grundteig variieren, indem Sie mit Hilfe der Pulse-Funktion Blaubeeren, klein geschnittene Äpfel oder andere Früchte untermengen.

Schokoladen-Cookies

200 g Butter
125 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig auf Stufe 6 vermengen.
- ◆ Die Schokoladentropfen mit Hilfe der Pulse-Funktion unterheben.
- ◆ Etwa Walnussgroße Portionen mit Hilfe eines Teelöffels abstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- ◆ Ca. 15 Min. backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun werden.
- ◆ Die Schokoladen-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Apfel-Crumble mit Walnüssen

100 g Walnusskerne, gehackt
100 g Butter
100 g Weizenmehl
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 rote Äpfel
50 g Rosinen

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Die Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 75 g des Zuckers, Salz und Vanillinzucker in die Rührschüssel **6** geben. Mit dem Rührbesen **12** ca. 1 - 2 Minuten auf Stufe 3 - 5 zu Streuseln verarbeiten.
- ◆ Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- ◆ Die Äpfel mit Rosinen und dem restlichen Zucker in einer gefetteten Auflaufform vermengen. Die Teig-Masse darüber als Streusel verteilen.
- ◆ Den Apfel-Crumble im Backofen ca. 30 - 35 Min. goldbraun backen.

Herzhafte Minibrötchen

250 g Quark
1 EL Zucker
1 T Salz
8 EL Milch
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebeln
100 g Käse, geriebener

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Den Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel **6** geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mit dem Knethaken **10** zu einem Teig verkneten.
- ◆ Die Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse dazugeben und kurz mit Hilfe der Pulsfunktion unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Kleine Brötchen formen.
- ◆ Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Schneller Flammkuchen

600 g Weizenmehl
400 ml Wasser
Prise Salz
4 EL Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
125 g Schinkenwürfel

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Das Mehl, Wasser, Salz und Öl in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Knethaken **10** ca. 4 Minuten auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ◆ Den Teig halbieren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- ◆ In der Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Die Crème fraîche mit Pfeffer und etwas Salz verrühren.
- ◆ Nach dem Ruhen die beiden Teigkugeln gleichmäßig auf Backpapier ausrollen und anschließend samt Backpapier auf Backbleche legen.
- ◆ Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- ◆ Die Flammkuchen dann im Ofen nacheinander ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen.
- ◆ Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote ca. 3 Minuten mit dem Rührbesen ⑫ auf Stufe 6 schaumig schlagen.
- ◆ Den Frischkäse (oder die Mascarpone) dazugeben und auf Stufe 4 gut vermengen.
- ◆ Das Mehl und das Backpulver dazu geben und kurz nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- ◆ Die geschmolzene Butter und Himbeeren hinzufügen, ca. 2 Minuten auf Stufe 4 vermischen und in Muffinförmchen füllen.
- ◆ Die Muffins bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

① Hinweis

Falls tiefgekühlte Himbeeren benutzt werden, können diese auch gefroren in den Teig gegeben werden. Die Backzeit ändert sich nicht.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

- ◆ Die Himbeeren auftauen lassen.
- ◆ Die Sahne ca 3:00 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen ① steif schlagen.
- ◆ Das Mark der Vanilleschote, den Magerquark, den Zucker, die Mascarpone, den Vanillezucker und die Milch zu der Sahne hinzugeben und auf Stufe 4 vorsichtig verrühren.
- ◆ Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit den Himbeeren und den Löffelbiskuits in einer Schüssel schichten.
- ◆ Kalt stellen.
- ◆ Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

IAN 459987/459988_2401