



STAND MIXER SKM 650 B2

(GB) (IE) (NI)

STAND MIXER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung



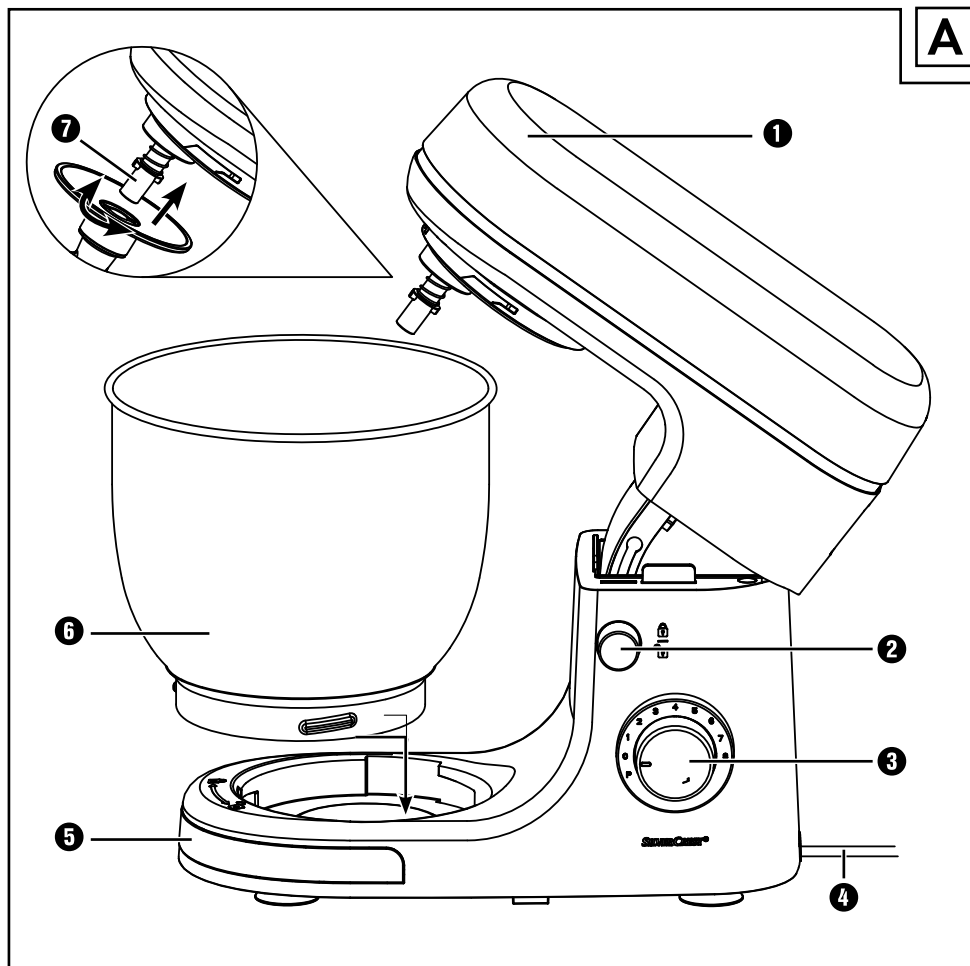
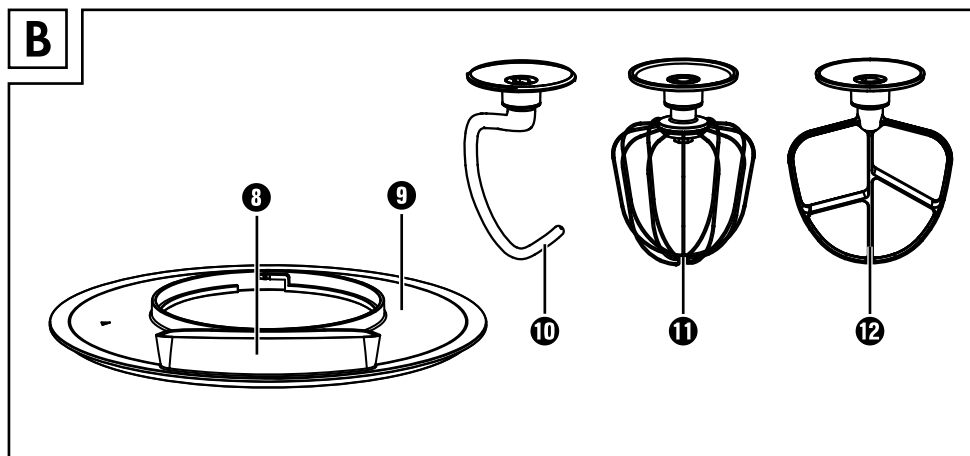
GB IE NI

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

DE AT CH

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

GB/IE/Ni	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Contents

Introduction	2
Warnings and symbols used	2
Safety information	3
Intended use	5
Package contents	5
Appliance description	5
Preparations	5
Speeds	6
Working with the dough hook, whisk and beater	6
Assembly	6
Use	8
Recommended filling quantities	8
Disassembly	9
Cleaning and care	9
Cleaning the housing	9
Cleaning the accessories	9
Storage	10
Troubleshooting	10
Disposal	10
Disposal of the appliance.	10
Disposal of the packaging	11
Appendix	11
Technical data	11
Notes on the EU Declaration of Conformity	11
Ordering replacement parts	11
Kompernass Handels GmbH warranty.	12
Service	13
Importer	13
Recipes	14
Basic recipe for yeast dough	14
Basic recipe for shortcrust pastry	14
Basic recipe for sponge cake	15
Basic recipe for pancakes	15
Chocolate cookies	16
Apple crumble with walnuts	16
Hearty mini rolls	17
Quick tarte flambée	17
Cream cheese muffins.	18
Mascarpone cream with raspberries	18

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with these symbols and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation due to electrical voltage which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Use the appliance indoors only.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! DANGEROUS ELECTRIC VOLTAGE!

- The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power outlet. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route it in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs to the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Pull the plug out of the power outlet when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Simply switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the power outlet.
- Always pull the plug out of the power outlet when the appliance is not in use!
- To avoid potential risks, a damaged power cord should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- The appliance and its power cord must be kept away from children.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will restart after any power outage!
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.

- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- Do not make any changes or modifications to the appliance.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Do not change accessories unless the motor is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will continue operating for a short time after being switched off!
- Never leave the appliance unattended.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening.
- Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. Please also refer to the section "Cleaning and care".

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!
- Do not operate the appliance for longer than 10 minutes continuously. Risk of overheating! Allow it to cool down for at least 25 minutes after 10 minutes of continuous use.

Intended use

This appliance is used exclusively for processing (kneading, stirring, mixing) food in normal household quantities (max. flour quantity 1000 g). This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

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

WARNING!

The appliance may only be used with original accessories.

Do not make any modifications or changes to the appliance! Such modifications or any operation with non-original accessories will result in a considerable risk of injury!

Package contents

Stand mixer

Mixing bowl with lid

Dough hook

Whisk

Beater

Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Service if necessary (see section **Service**).

Appliance description

Figure A:

- ❶ Swivel arm
- ❷ Release button 
- ❸ Knob
- ❹ Power cord
- ❺ Base
- ❻ Mixing bowl
- ❼ Motor shaft

Figure B:

- ❽ Filling opening
- ❾ Lid
- ❿ Dough hook
- ⓫ Whisk
- ⓬ Beater

Preparations

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

Speeds

Level	Attachment	Suitable for ...
1 - 3	Dough hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing firm dough or relatively firm ingredients
3 - 5	Beater ⑫	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 - 4	Dough hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
5 - 7	Beater ⑫	- Cake dough - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until frothy
P	Dough hook ⑩ Whisk ⑪ Beater ⑫	- Folding fruit or other relatively firm ingredients into a dough ① The knob ③ does not engage in this position, only hold the knob ③ in this position for a short moment.

Working with the dough hook, whisk and beater

Assembly

WARNING!

Never reach into the mixing bowl ⑥ during operation! Risk of injury from rotating parts! Do not change accessories unless the motor is at a complete standstill! The motor will continue operating for a short time after being switched off.

In the event of a fault, switch off the appliance and unplug the power plug to prevent the appliance from being switched on unintentionally.

ATTENTION!

When working with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, we recommend letting the appliance cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the appliance for work with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

- 1) Press the release button **2** .
The swivel arm **1** moves upwards.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the catches on the mixing bowl **6** engage in the recess on the base **5**.
- 3) Turn the mixing bowl **6** clockwise (see symbols  and  on the base **5** so that it is locked and firmly in place.
- 4) Fit the lid **9** if required:
 - Slide the lid **9** onto the swivel arm **1** from below so that the catches on the lid **9** engage in the rails on the swivel arm **1** (Fig. 1 / **1**). The arrow on the lid **9** must point to the symbol  on the swivel arm **1**:

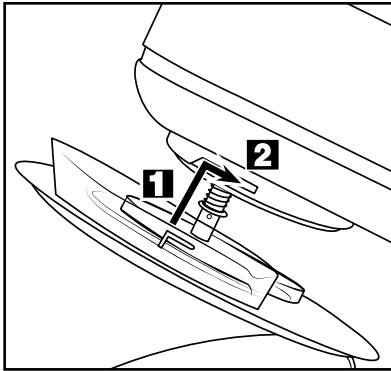


Fig. 1: Fitting the lid **9**

- To lock, turn the lid **9** in the direction of the arrow  so that the catch engages and the lid **9** fits firmly (Fig. 1 / **2**).
- 5) Select the appropriate attachment **10 11 12**:
- the whisk **11** e.g. for whipping cream,
 - the beater **12** e.g. for stirring batter,
 - the dough hook **10** for kneading heavy dough such as yeast dough.

- 6) Depending on what you want to do, fit the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** on the motor shaft **7** (Fig. 2):
 - Put the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** (referred to below as "attachment") on the motor shaft **7** so that the two metal pins on the motor shaft **7** engage in the recesses on the attachment **10 11 12** (Fig. 2 / **1**).
 - Press the attachment **10 11 12** firmly onto the motor shaft **7** so that the spring compresses while turning the attachment **10 11 12** slightly anticlockwise (direction ) (Fig. 2 / **2**).
 - Let go of the attachment **10 11 12**. It is now sitting firmly on the motor shaft **7**.

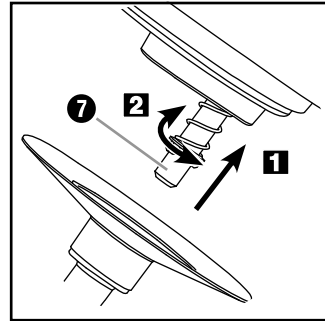


Fig. 2: Fitting the attachments

The appliance is now fully assembled, and you can start processing the ingredients

Use

1) Add the ingredients to the mixing bowl ❹, but observe the recommended filling quantities in section **Recommended filling quantities**.

⚠ **ATTENTION!**

Do not exceed the specified maximum filling quantities!
Otherwise the appliance will be overloaded.
If the appliance is sluggish: Switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

ℹ **NOTE**

Please note that while kneading or stirring, the mixture in the mixing bowl ❹ increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl ❹ right up to the top! Observe the MAX marking on the mixing bowl ❹.

- 2) Press the release button ❷ , and slide the swivel arm ❶ with the fitted lid ❸ and attachment ❿ ⓫ ⓬ down to the working position.
- 3) Move the knob ❸ to the desired level (see section **Speeds**).

The appliance now processes the ingredients.

- 4) Switch off the appliance at the knob ❸ (position "0") once the desired result has been achieved.

Recommended filling quantities

Filling quantities	Min. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx. * / speed	Max. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx. * / speed
Yeast dough	310 g	30 sec. / Level 1 + 2:30 min. / Level 4	1670 g	1 min. / Level 1 + 4 – 5 min. / Level 4
Batter	200 g	1 minute / Level 5	1600 g	5 minutes / Level 5
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes / Level 3	1000 g	3 minutes / Level 3
Cream	200 ml	3:30 minutes / Level 8	1300 ml	5:30 minutes / Level 8
Egg white (egg size M)	3 pieces	6 – 7 minutes / Level 8	15 pieces	3 minutes / Level 8

* The processing times given are approximate. Follow the processing procedure, and increase / decrease the time according to your needs. However, do not exceed the maximum operating time of 10 minutes.

Disassembly

- 1) Press the release button **2** .
- 2) Move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 4) Remove the attachment **10 11 12** from the motor shaft **7** by pushing the attachment **10 11 12** against the motor shaft **7** and turning clockwise (towards ) at the same time.
- 5) Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 6) Remove the lid **9** from the swivel arm **1** by turning it towards  and pulling it downwards.

You can now clean the appliance and its parts (see section **Cleaning and care**).

Cleaning and care

DANGER!

Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet! There is a risk of electric shock!

 Never immerse the appliance in water or other liquids!

ATTENTION!

Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can damage the surfaces of your appliance!

NOTE

It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

Cleaning the housing

- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water. Then dry the appliance carefully.

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, lid **9**, dough hook **10**, whisk **11** and beater **12** in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm, clean water, and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE



The mixing bowl **6**, lid **9**, dough hook **10**, whisk **11** and beater **12** are also suitable for cleaning in the dishwasher. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise the parts may crack or become deformed.

Storage

- Wrap the power cord ④ around the cord retainer on the bottom of the appliance (Fig. 3):

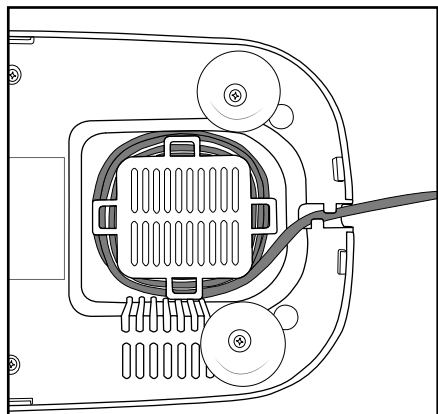


Fig. 3: Cord retainer

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-off.
 - Turn the knob ③ to "0".
 - Pull the plug out of the power outlet.
 - Allow the appliance to cool down for 25 minutes.
 - If the appliance has not cooled down completely after 25 minutes, it will not start.
 - Wait another 15 minutes and switch on again.

If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is plugged into the power outlet.
- Check whether the swivel arm ① is in the correct position.

If the appliance becomes sluggish:

- Check whether the specified maximum quantities of dough have been exceeded.
- Remove some of the dough if necessary.
- If the appliance runs sluggishly even without ingredients in the mixing bowl ⑥, there is a fault. Contact Customer Service (see section **Service**).

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

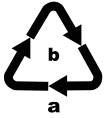


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Appendix

Technical data

Mains voltage: 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz

Power consumption: 650 W

Protection class: II /  (double insulation)

Capacity of mixing bowl : approx. 5 l

Useful volume of mixing bowl :
approx. 3.7 l

Max. fill quantity of yeast dough:
approx. 1670 g

Max. fill quantity of batter: approx. 1600 g

We recommend the following operating times:

When working with the dough hook , whisk  or beater , allow the appliance to cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and become damaged.



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Notes on the EU Declaration of Conformity

This appliance complies with all the essential requirements and other relevant provisions of

- the European directive on electromagnetic compatibility 2014/30/EU
- the Low Voltage Directive 2014/35/EU
- the Ecodesign Directive 2009/125/EC.

The complete EU Declaration of Conformity is available from the importer.



Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the internet at www.kompennass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available replacement parts.

NOTE

If you have problems with your online order, you can contact our Service Centre by phone or email.

Always include the article number (IAN) 459987_2401 or 459988_2401 with your order.

Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 459987/459988_2401 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 459987/459988_2401.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 459987/459988_2401

Importer

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

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Recipes

Note

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.

Basic recipe for yeast dough

Ingredients

500 g wheat flour, type 550

1 cube fresh yeast

60 g butter

1 pinch of salt

200 – 250 ml lukewarm milk

2 eggs

Preparation

- ◆ Put all ingredients in the mixing bowl . Knead for 1 minute at level 1 using the dough hook  and then for 5 minutes at level 4. Leave to rise in the mixing bowl  for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray, and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200 °C (top/bottom heat) for 25 – 35 minutes.

Basic recipe for shortcrust pastry

Ingredients

250 g flour

125 g cold butter

1 pinch of salt

1 egg

150 g sugar

Preparation

- ◆ Put all ingredients in the mixing bowl , and knead with the beater  at level 3 for approx. 2 – 3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Place this in the refrigerator for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200 °C.
- ◆ Grease a springform pan, and sprinkle it lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), and place it into the springform pan (remove the cling film first).

Note

To ensure that the shortcrust pastry keeps its shape during baking, we recommend blind baking:

Prick the base of the shortcrust pastry with a fork or other pointed object. Place baking paper on the dough. Place dried pulses such as peas, lentils, beans or chickpeas on the baking paper. These prevent the dough from changing its shape during baking.

- ◆ Bake at 200 °C (bottom/top heat) for 15 – 20 minutes.
- ◆ When the dough is baked through, remove the pulses and baking paper. Top the shortcrust pastry base as you wish, e.g. with fresh strawberries or a delicious cream.

Basic recipe for sponge cake

Ingredients

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 250 g flour
- 4 eggs
- ½ sachet baking powder

Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **6**, and stir with the beater **12** at level 3 – 5 until the mixture reaches a frothy texture.
- ◆ Add the eggs one after the other, and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder, and mix until smooth.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm), and add the dough.
- ◆ Bake at 180 °C (bottom/top heat) for approx. 50 – 60 minutes.

Basic recipe for pancakes

- 3 eggs
- 200 ml milk
- 1 pinch of salt
- 250 g wheat flour
- 6 tbsp oil

Preparation

- ◆ Put the eggs, milk and salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until frothy.
- ◆ Add the flour and mix to form a slightly thick batter.
- ◆ Heat 1 tbsp of oil in a non-stick frying pan over a medium heat, pour 1 ladle of the batter into the hot oil and spread thinly in the pan by tilting it.
- ◆ Fry the pancake for approx. 1 – 2 minutes until golden brown and it starts to set and come off the pan.
- ◆ Turn and bake again for approx. 1 minute on the other side until golden brown.
- ◆ Set the cooked pancakes aside and repeat the process until the batter is used up.

i NOTE

You can vary the basic dough by adding blueberries, finely chopped apples or other fruit using the pulse function.

Chocolate cookies

200 g butter
125 g brown sugar
1 sachet of vanilla sugar
1 pinch of salt
200 g wheat flour, type 405
1 tbsp cornflour
1 tsp baking powder
150 g chocolate drops, dark

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 150 °C (fan oven).
- ◆ Put the softened butter, sugar, vanilla sugar and a pinch of salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until creamy. Then add the flour, cornflour and baking powder and mix at level 6 to form a dough.
- ◆ Fold in the chocolate drops using the pulse function.
- ◆ Using a teaspoon, cut off portions about the size of a walnut and place on a baking tray lined with baking paper.
- ◆ Bake for approx. 15 minutes until the edges of the cookies are golden brown.
- ◆ Remove the chocolate cookies from the oven and leave to cool on a wire rack.

Apple crumble with walnuts

100 g walnut kernels, chopped
100 g butter
100 g wheat flour
1/2 tsp cinnamon
125 g sugar
1 pinch of salt
1 sachet of vanilla sugar
4 red apples
50 g raisins

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the butter, chopped walnuts, flour, cinnamon, 75 g of the sugar, salt and vanilla sugar in the mixing bowl **6**. Mix with the beater **12** for approx. 1 – 2 minutes at speed 3 – 5 to form crumbles.
- ◆ Wash, quarter, core and dice the apples.
- ◆ Mix the apples with the raisins and the remaining sugar in a greased baking dish. Spread the dough mixture over the top as a crumble.
- ◆ Bake the apple crumble in the oven for approx. 30 – 35 minutes until golden brown.

Hearty mini rolls

250 g quark
1 tbsp sugar
1 tsp salt
8 tbsp milk
6 tbsp oil
300 g flour
1 sachet of baking powder
100 g diced ham
100 g fried onions
100 g cheese, grated

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (fan oven).
- ◆ Put the quark, sugar, salt, milk, oil, flour and baking powder in the mixing bowl **6** and knead into a dough for approx. 3 minutes at level 3 – 4 using the dough hook **10**.
- ◆ Add the diced ham, fried onions and cheese and knead briefly using the pulse function until everything is evenly distributed.
- ◆ Form small rolls.
- ◆ Place the rolls on a baking tray lined with baking paper and bake at 180 °C for approx. 25 – 30 minutes.

Quick tarte flambée

600 g wheat flour
400 ml water
Pinch of salt
4 tbsp oil
1 bunch of spring onions
200 g crème fraîche
1 pinch of black pepper, ground
125 g diced ham

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 250 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the flour, water, salt and oil in the mixing bowl **6** and mix with the dough hook **10** for approx. 4 minutes at level 4 to form a smooth dough.
- ◆ Divide the dough in half and leave to rest for approx. 15 minutes.
- ◆ In the meantime, wash the spring onions and cut into fine rings.
- ◆ Mix the crème fraîche with pepper and a little salt.
- ◆ After resting, roll out the two dough balls evenly on baking paper and then place on baking trays together with the baking paper.
- ◆ Spread the crème fraîche on the dough and top with onion rings and diced bacon.
- ◆ Bake the tarte flambée in the oven for approx. 15 mins. until crispy and golden brown.
- ◆ Season with pepper before serving.

Cream cheese muffins

- 4 eggs
- 250 g sugar
- 1 vanilla pod
- 200 g cream cheese or mascarpone
- 325 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 125 g butter, melted
- 250 g raspberries (frozen or fresh)

Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat.
- ◆ Beat the eggs with the sugar and the scraped-out vanilla pod for approx. 3 minutes with the beater **12** at level 6 until frothy.
- ◆ Add the cream cheese (or mascarpone), and mix well at level 4.
- ◆ Add the flour and baking powder, and mix again briefly at level 4.
- ◆ Add the melted butter and raspberries, mix for approx. 2 minutes at level 4 and pour into muffin tins.
- ◆ Bake the muffins at 180 °C top/bottom heat for approx. 25 minutes.

i Note

If frozen raspberries are used, they can also be added to the dough while frozen. The baking time does not change.

Mascarpone cream with raspberries

- 300 g raspberries, frozen
- 125 g sponge fingers
- 200 g whipped cream
- 300 g quark (low-fat quark)
- 200 g mascarpone
- 80 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- Pulp of one vanilla pod
- 50 ml milk
- Chocolate shavings for decorating

Preparation

- ◆ Defrost the raspberries.
- ◆ Whip the cream for approx. 3 minutes at level 8 with the whisk **11** until stiff.
- ◆ Add the pulp from the vanilla pod, the low-fat quark, the sugar, the mascarpone, the vanilla sugar and the milk to the cream and mix carefully at level 4.
- ◆ Layer the mascarpone cream alternately with the raspberries and the sponge fingers in a bowl.
- ◆ Keep cold.
- ◆ Sprinkle with the chocolate sprinkles before serving.

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	32
Rezepte	32
Grundrezept Hefeteig	32
Grundrezept Mübeteig	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:

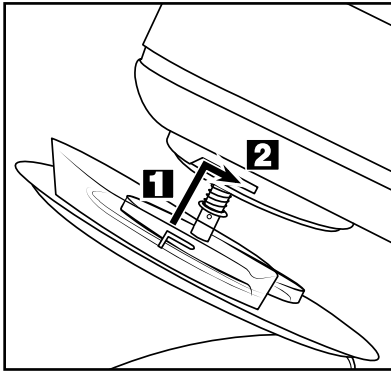


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum Symbol , 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**.

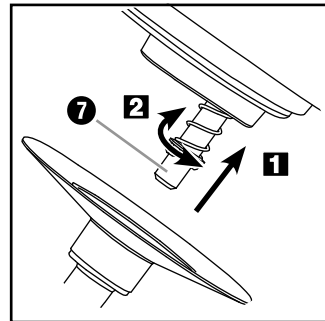


Abb. 2: Montage der Einsätze

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 - 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):

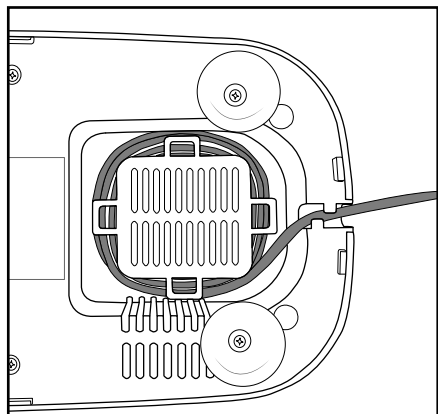


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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.

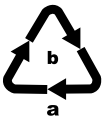


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Hinweise zur EU-Konformitäts- erklärung

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

- der europäischen Richtlinie für elektromagnetische 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.

ⓘ 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.

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

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.

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 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen 11 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

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 459987/459988_2401