

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 A1

(GB)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(PL)

PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(SE)

KÖKSMASKIN

Bruksanvisning

(DE)

(AT)

(CH)

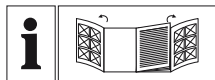
PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 281064

(SE)

(PL)



(GB)

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

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

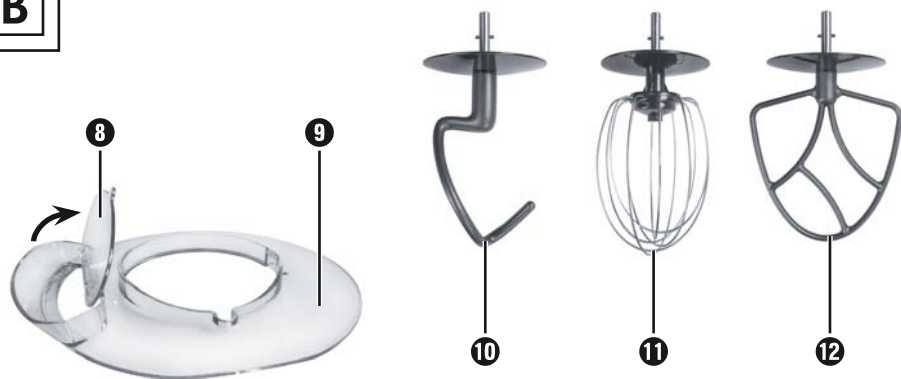
(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(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	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
PL	Instrukcja obsługi	Strona	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A**B**

C



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Safety information	3
Preparations	6
Speed settings	6
Working with kneading hook, whisk and beater	6
After you have finished using your appliance	8
Working with the blender	8
Adding more ingredients	9
After you have finished using your appliance	9
Working with special accessories	10
After you have finished using your appliance	10
Cleaning and care	10
Cleaning the appliance	10
Cleaning the accessories	10
Cleaning the blender	11
Storage	12
Troubleshooting	12
Technical data	12
Disposal	13
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14
Recipes	14
Carrot soup	14
Tuna spread	15
Traditional pancakes	15
Sponge mixture	15
Shortcrust pastry	16
Cake mixture	16
Yeast dough	17
Waffles	17
Banana-vanilla shake	17
Banana-kiwi smoothie	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Blender tool

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Appliance description

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

Front fold-out page

Figure A:

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

Figure B:

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

Rear fold-out page:

Figure C:

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Caution: The blade is extremely sharp!
- Be careful when cleaning the blade!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Caution: The blade is extremely sharp! Be careful when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Never leave the appliance unattended!
- Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

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

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all mixing and stirring processes - Adding ingredients
	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4 - 6	Beater ⑫	- Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
P	Blender ⑮	- Mixing and chopping soft or liquid ingredients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

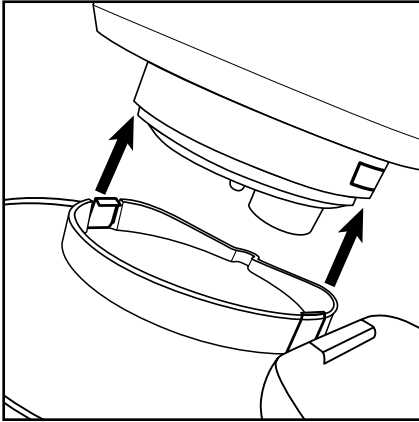
NOTE

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

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

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

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



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	1000 g flour
Cake mixture	N/A	900 g plain flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	900 g plain flour
Cream	200 ml	1500 ml
Egg white (eggs of weight class M)	2	12
Adjust the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.		

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To prevent the appliance from being overloaded, do not exceed the specified maximum filling quantities.
If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

NOTE

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



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

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

NOTE

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

After you have finished using your appliance

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

Working with the blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before adding them into the blender **15**.

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

- Never put your hand into the attached blender **15**!
- Do not remove the blender **15** unless the blades **16** are stationary.
- Operate the blender **15** only when the blender lid **14** with the measuring cup **13** are attached.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl **6** and blender **15** at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender **15** we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender for operation **15**. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** downwards into the working position.
- 2) Turn the drive protection cover **17** clockwise so that the arrow on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Remove the drive protection cover **17** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the rotary switch **3** is turned to "0" before you place the blender **15** on the blender drive **18**. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender **15** has locked into place.
- 3) Place the blender **15** on the blender drive unit **18** so that the lock tabs on the underside of the blender **15** lock into the recesses on the blender drive unit **18**. The ▼ symbol on the blender **15** must be pointing to the  symbol on the appliance. Turn the blender **15** anticlockwise as far as it will go. The ▼ symbol on the blender **15** must then be pointing to the  symbol on the appliance.
 - 4) Add the ingredients.
 - 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
 - 6) Turn the rotary switch **3** to the desired setting.

NOTE

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

CRUSHING ICE

- In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender **15**, close it and turn the rotary switch **3** approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.

Adding more ingredients

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

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Turn the blender **15** clockwise so that the ▼ symbol on the blender **15** is pointing to the  symbol on the appliance and remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender **15** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.
- 3) Place the drive protection cover **17** back on the blender drive **18** so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Turn the drive protection cover **17** anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- The drive unit for special accessories **19** should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.
- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
 - 2) Push the cover over the drive unit for special accessories **19** upwards and remove it from the appliance.
 - 3) Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use special accessories at the same time as the mixing bowl **6** or blender **15**! This will overload the motor!

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Disconnect the special accessory from the appliance as stated in its operating instructions.
- 3) Clean all components as described in the section "Cleaning and care".
- 4) Place the cover for the drive unit for special accessories **19** back in position.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

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

Cleaning the appliance

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

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the cover of the filling opening **8**, the blender lid **14** with measuring cup **13**, the drive protection cover **17**, the blender tool **20** and the attachments **10** **11** **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

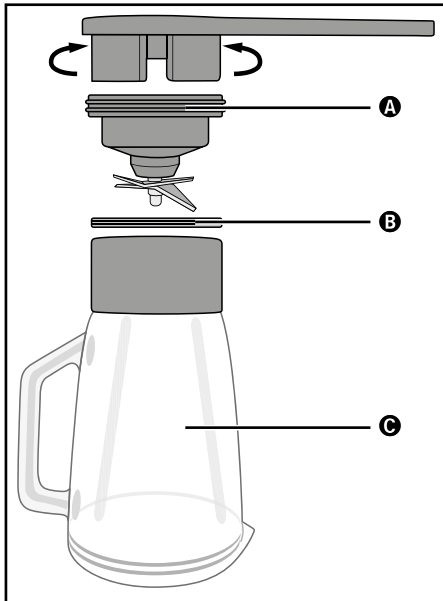
NOTE

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

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not touch the blades **16** with your bare hands.
- Clean the blender **15** and the blender lid **14** with measuring cup **13** in warm water and add a mild detergent (washing-up liquid). Then rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.
- If this cleaning is not sufficient, you can unscrew the blade holder **A** with the blade **16** from the blender jug **C** using the blender tool **20**:



A Blade holder

B Sealing ring

C Blender jug

- Turn the blender **15** over.
- Insert the blender tool **20** into the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** so that the two catches on the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** grip into the recesses in the blender tool **20**.
- Turn the blender tool **20** towards  (anti-clockwise) until the blade holder **A** with the blade **16** can be lifted out of the blender **15**.
- Pull the sealing ring **B** from the blade holder **A** with the blade **16**.

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

NOTE

- The blender jug **C**, the blade holder **A** with the blade **16** and the sealing ring **B** are all dishwasher-safe. If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45°C.
- The blender lid **14** with the measuring cup **13** is not dishwasher-safe.

■ After cleaning, reassemble the blender:

- Push the sealing ring **B** back into the recess on the blade holder **A** with the blade **16**.
- Place the blade holder **A** with the blade **16** back into the blender jug **C** so that the blade **16** protrudes into the blender jug **C**.
- Insert the blender tool **20** into the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** so that the two catches on the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** grip into the recesses in the blender tool **20**.
- Turn the blender tool **20** towards  (clockwise), so that the blade holder **A** with the blade **16** sits hand-tight on the blender jug **C**.

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

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Then rinse out the blender **15** with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

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

If the appliance cannot be switched on:

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

Technical data

Supply voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption:	1200 W
CO times:	Food processor 10 min. Blender 3 min.
Max. capacity	
Mixing bowl 6 :	approx. 6.0 l
Blender 15 :	approx. 1.5 l



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

We recommend the following operating times:

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

When working with the blender **15**, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

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

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 281064

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender **15**.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Then puree all the ingredients in the blender **15** until there are no large pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- 5) Now pour in the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- 7) Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

Tuna spread

Ingredients:

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

To serve:

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

Preparation:

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

Traditional pancakes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater **12**.
- 2) Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater **12** until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

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

Sponge mixture

Ingredients:

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

Preparation:

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

Shortcrust pastry

Ingredients:

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

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

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

Cake mixture

Ingredients:

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

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

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

Yeast dough

Ingredients:

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

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 1000 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

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

Waffles

Ingredients:

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

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

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

Banana-vanilla shake

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender **15**.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Remove the skin from the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Add the kiwi, banana and orange juice in the blender **15**.
- 4) Mix everything at level 8.

Innehållsförteckning

Inledning	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll	20
Beskrivning	20
Säkerhetsanvisningar	21
Förberedelser	24
Hastigheter	24
Arbeta med degkrok och vispar	24
När du arbetat färdigt	26
Använda mixern	26
Fylla på ingredienser	27
När du arbetat färdigt	27
Arbeta med specialtillbehör	27
När du har arbetat färdigt	27
Rengöring och skötsel	28
Rengöra produkten	28
Rengöra tillbehören	28
Rengöra mixern	28
Förvaring	29
Åtgärda fel	30
Tekniska data	30
Kassering	30
Garanti från Kompernass Handels GmbH	30
Service	31
Importör	31
Recept	32
Morotssoppa	32
Tonfiskröra	32
Traditionella pannkakor	32
Sockerkaka	33
Mördeg	33
Mjuk kaka	34
Jäsdeg	34
Väfflor	35
Banan- och vaniljshake	35
Smoothie med kiwi och banan	35

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt! Produkten är endast avsedd för privat bruk i skyddade utrymmen som inte utsätts för regn. Den får inte användas utomhus!

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

Leveransens innehåll

Köksmaskin
Blandarskål med lock
Mixer med lock och måttkopp
Degkrok
Ballongvisp
Grovvisp
Mixer-verktyg
Bruksanvisning
Snabbinstruktion

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Fäll upp sidorna vid det främre och bakre omslaget på den här bruksanvisningen:

Främre uppfällbar sida

Bild A:

- 1 Fällbar arm
- 2 Upplåsningsspak
- 3 Skruvreglage (hastighetsnivåer)
- 4 Strömkabel
- 5 Sockel
- 6 Blandarskål
- 7 Tillbehörsfäste

Bild B:

- 8 Lock till påfyllningsöppning
- 9 Lock
- 10 Degkrok
- 11 Ballongvisp
- 12 Grovvisp

Bakre uppfällbar sida:

Bild C:

- 13 Liten måttkopp (inkl. skala)
- 14 Mixerlock
- 15 Mixer (inkl. skala)
- 16 Knivar
- 17 Skyddskåpa till drivanordning
- 18 Drivanordning för mixer
- 19 Skyddskåpa över drivning för specialtillbehör
- 20 Mixer-verktyg

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
 - ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
 - ▶ Håll kabeln på avstånd från heta ytor.
 - ▶ Försök inte själv reparera produkten. Alla reparationer måste utföras av kundtjänst eller kvalificerad fackpersonal.
 - ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när produkten rengörs eller vid eventuella fel. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
 - ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten!
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
-  Du får absolut inte doppa ner produkten i vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan ge upphov till olyckor!
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Varning: Kniven är mycket vass!
- Var försiktig när du rengör kniven!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Varning: Kniven är mycket vass! Var därför försiktig när du tar av mixerkannan.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas tillsättas i skålen eller mixerkannan.
- ▶ Undvik skador på dig själv och produkten genom att aldrig sticka in fingrar eller andra föremål i påfyllningshjälpn eller mixern.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan ingredienser! Risk för överhettning!
- ▶ Fyll aldrig produkten med heta ingredienser!

Förberedelser

- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
- 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel "Rengöring och skötsel". Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
- 3) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med de fem sugkopparna.
- 4) Sätt kontakten i ett eluttag.

Hastigheter

Läge	Tillbehör	Passar för ...
1-2	Alla	- Startläge för all mixning och rörning - När ingredienser tillsätts
	Degkrok ⑩ Grovisp ⑫	- För att knåda och blanda hårda degar och ingredienser
2-4	Grovisp ⑫	- För att blanda tjock smet - För att blanda smör och mjöl - För att blanda jäsdeg
	Degkrok ⑩	- För att knåda jäsdeg - För att knåda tjock smet
4-6	Grovisp ⑫	- Kaksmet - För att vispa ihop smör och socker - Plättsmet
6-8	Ballongvisp ⑪	- Vispgrädde - Äggvita - Majonnäs - För att vispa smör pösigt
P	Mixer ⑮	- För att mixa och hacka sönder mjuka eller flytande ingredienser - För att krossa is

Arbeta med degkrok och vispar

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stoppa aldrig ner handen i blandarskålen ⑥ när produkten arbetar! Risk för personskador av roterande delar!
- Byt bara tillbehör när drivanordningen står stilla! Drivanordningen fortsätter snurra en stund efter att produkten stängts av.
- Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- När man har arbetat med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovispen ⑫ 10 minuter i sträck rekommenderar vi att man låter produkten svalna.

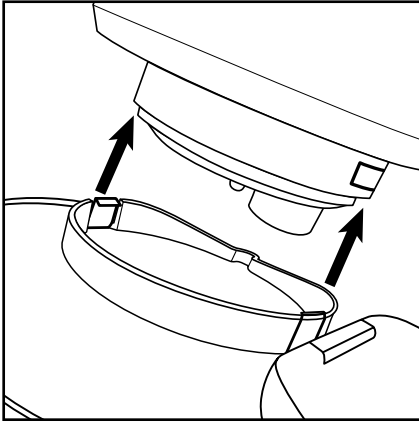
OBSERVERA

- När man arbetar med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovispen ⑫ ska locket ⑨ på produkten användas för att förhindra att ingredienser sipprar ut av misstag.

Gör så här för att förbereda produkten när du ska arbeta med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovispen ⑫:

- 1) Tryck ned upplåsningsspaken ②. Den fällbara armen ① rör sig automatiskt uppåt. För ev. den fällbara armen ① till det högsta läget.
- 2) Sätt in blandarskålen ⑥ så att arreteringarna på blandarskålen ⑥ griper fast i skåroma på sockeln ⑤. Ett av handtagen måste dessutom peka i riktning mot skruvreglaget ③. Vrid blandarskålen ⑥ medsols så att den låser fast ordentligt.

- 3) För att använda locket **9** placerar du det på kåpan som omger tillbehörsfästet **7** så att påfyllningsöppningen pekar mot dig. På tillbehörsfästet **7** sitter det en spärranordning för locket **9**:



AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- För att förhindra att locket skadas får man aldrig utöva tryck på det i samband med fästsättning och borttagning **9**.
- 4) Montera degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12**, beroende på vad du ska göra, i tillbehörsfästet **7**:
- Skjut in degkroken **10**, ballong- **11** eller grovvispen **12** i tillbehörsfästet **7**, så att de båda metallstiften på tillbehörets axel **10 11 12** griper tag i öppningarna i tillbehörsfästet **7**.
 - Tryck in tillbehöret **10 11 12** tills det tar stopp i tillbehörsfästet **7** och vrid sedan tillbehörsfästet motsols tills det inte går att vrida på det längre (i pilens riktning .
 - Släpp sedan tillbehöret **10 11 12**. Det sitter nu fast i tillbehörsfästet **7**.
- 5) Fyll blandarskålen **6** med de ingredienser som ska bearbetas och observera följande tabell med rekommenderade påfyllningsmängder:

Påfyllningsmängder för...	min.	max.
Jäsdeg	N/A	1000 g mjöl
Kaksmet	N/A	900 g mjöl
Kakdeg (t ex mördeg)	N/A	900 g mjöl
Vispgrädde	200 ml	1500 ml
Äggvita (äggstorlek M)	2	12
Anpassa mängden övriga ingredienser till den maximala påfyllningsmängden.		

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges, då kan produkten överbelastas.
Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna för sig.

OBSERVERA

- Tänk på att degens volym ökar när den knådas eller rörs i blandarskålen **6** och att den pressas upp lite mot kanterna av rörelsen. Fyll därför aldrig blandarskålen **6** ända upp till kanten!



Observera: Risk för klämskador! Säkerställ att det inte finns några kroppsdelar under den fällbara armen **1** när den trycks ned.

- 6) Tryck upplåsningsspaken **2** nedåt och tryck ned den fällbara armen **1** med monterat tillbehör till arbetsläget tills den fällbara armen **1** hakar fast.

OBSERVERA

- Om du vill kan du använda påfyllningsöppningen **8** på locket **9** för att kunna fylla på mer ingredienser när matberedaren är i drift.
- 7) Sätt skruvreglaget **3** på önskat läge (se kapitel "Hastigheter").

När du arbetat färdigt

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3** (läge "0").
- 2) För upplåsningsspaken **2** nedåt och flytta den fällbara armen **1** till det högsta läget.
- 3) Ta bort tillbehöret **10 11 12** ur tillbehörsfästet **7** genom att trycka tillbehöret **10 11 12** lätt mot tillbehörsfästet **7** och samtidigt vrida medsols (i pilens riktning ). Sedan kan tillbehöret **10 11 12** tas bort.
- 4) Om det är monterat: Ta av locket **9**.
- 5) Ta bort blandarskålen **6** genom att vrida den motsols och lyfta av den uppåt.
- 6) Rengör alla delar (se kapitel "Rengöring och skötsel").

Använda mixern

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Låt alltid heta vätskor svalna tills de blir handljumma (ca 30–40 °C) innan du håller dem i mixern **15**.

VARNING! SKADERISK PÅ GRUND AV VASSA KNIVAR / Roterande DRIVANORDNING!

- Stoppa aldrig ner handen i den monterade mixern **15**!
- Ta bara av mixern **15** när knivarna **16** står stilla.
- Använd bara mixern **15** när mixerlocket **14** med måttkoppen **13** sitter på.
- Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig blandarskålen **6** och mixern **15** samtidigt! Då kommer motorn att överbelastas!
- När man har arbetat med mixern **15** i 3 minuter rekommenderar vi att man låter produkten svalna.

Gör så här för att förbereda produkten att arbeta med mixern **15**. Titta på bild C på den bakre uppfällbara sidan.

- 1) För upplåsningsspaken **2** nedåt och flytta den fällbara armen **1** nedåt till arbetspositionen.
- 2) Vrid skyddskåpan för drivanordningen **17** medsols så att pilen på skyddskåpan för drivanordningen **17** pekar mot symbolen  på produkten. Ta av skyddskåpan **17** och lägg den åt sidan.

VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Försäkra dig om att skruvreglaget **3** står på läge "0" innan du sätter mixern **15** på mixerns drivanordning **18**. Annars startar produkten direkt så fort mixern **15** låser fast.
- 3) Sätt mixern **15** på mixerns drivanordning **18** så att arreteringarna på mixerns **15** undersida griper tag i spåren på mixerns drivanordning **18**. Symbolen  på mixern **15** måste då peka mot symbolen  på produkten. Vrid mixern **15** motsols tills det tar stopp. Symbolen  på mixern **15** måste då peka mot symbolen  på produkten.
 - 4) Fyll på ingredienserna.
 - 5) Sätt på mixerlocket **14** med måttkoppen **13** så att listerna på locket **14** även tillsluter pipen.
 - 6) Sätt skruvreglaget **3** på önskat läge.

OBSERVERA

- Vilken hastighet som passar bäst beror på konsistensen på det som ska mixas. Ju mer flytande ingredienser, desto snabbare kan det mixas.
- Vrid skruvreglaget **3** motsols till P-läget för att använda kort, kraftfull pulsdraft.
- För att skydda motorn mot överbelastning hakar P-läget inte i. Håll därför kvar skruvreglaget **3** i det här läget endast en kort stund.

KROSSA IS

- Lägg iskuber i mixern **15**, stäng den och ställ skruvreglaget **3** ca 7 x 5 sekunder på P-läget för att krossa is.
- Angivelsen kan avvika något beroende på iskubernas antal och storlek.

Fylla på ingredienser

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3**.
- 2) Ta av mixerlocket **14** och fyll på ingredienserna eller
- 3) Vrid måttkoppen **13** som sitter på mixerlocket **14** medsols tills det tar stopp och ta bort den. Fyll sedan på ingredienserna lite åt gången genom öppningen i mixerlocket **14**.

När du arbetat färdigt

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3** (läge "0").
- 2) Vrid mixern **15** medsols så att symbolen ▼ på mixern **15** pekar mot symbolen  på produkten och ta sedan av den.

OBSERVERA

- Rengör helst mixern **15** direkt efter användningen (se kapitel "Rengöring och skötsel"). Då går det lättare att få bort alla rester av ingredienserna.

- 3) Sätt tillbaka skyddskåpan för drivanordningen **17** på mixerns drivanordning **18** så att symbolen ▼ på skyddskåpan för drivanordningen **17** pekar mot symbolen  på produkten. Vrid skyddskåpan för drivanordningen **17** motsols så att symbolen ▼ på skyddskåpan för drivanordningen **17** pekar mot symbolen  på produkten.

Arbeta med specialtillbehör

OBSERVERA

- Specialtillbehör som en köttkvarn, tillbehör för pastatillverkning eller ett grönsaksrivjärn kan beställas på nätet på www.kompernass.com.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- På drivanordningen för specialtillbehör **19** får endast tillbehör som har godkänts av tillverkaren för användning på just den här produkten användas.

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3** (läge "0").
- 2) För skyddskåpan över drivanordningen för specialtillbehör **19** uppåt och ta loss det från produkten.
- 3) Fäst specialtillbehöret på produkten enligt tillhörande bruksanvisning.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig specialtillbehör och blandarskålen **6** eller mixern **15** samtidigt! Då kommer motorn att överbelastas!

När du har arbetat färdigt

- 1) Stäng av produkten med skruvreglaget **3** (läge "0").
- 2) Ta loss specialtillbehöret från produkten enligt tillhörande bruksanvisning.
- 3) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel "Rengöring och skötsel".
- 4) Sätt tillbaka drivanordningens skyddskåpa för specialtillbehör **19**.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. De kan skada produktens yta!

OBSERVERA

- Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.
- Plastdelarna kan missfärgas om man bearbetar mycket färgrika ingredienser, t ex morötter. Missfärgningarna kan tas bort med lite matolja.

Rengöra produkten

- Torka av produkten med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa. Torka sedan av produkten ordentligt.

Rengöra tillbehören

- Rengör blandarskålen **6**, locket **9**, locket till påfyllningsöppningen **8**, mixerlocket **14** med måttkoppen **13**, drivanordningens skyddskåpa **17**, mixer-verktyg **20** och tillbehören **10 11 12** i varmt vatten med lite diskmedel. Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och försäkra dig om att de är helt torra innan du använder dem igen.

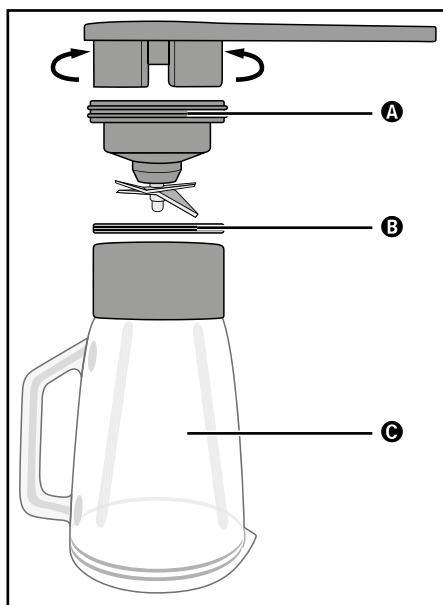
OBSERVERA

- Tillbehören **10 11 12**, locket **9** och blandarskålen **6** kan även diskas i diskmaskin.
- Akta så att plastdelarna inte kläms fast i diskmaskinen. Då kan de förlora formen!
- Lägg helst plastdelarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

Rengöra mixern

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Rör inte knivarna **16** med bara händer.
- Rengör mixern **15** och mixerlocket **14** med måttkoppen **13** i varmt vatten och tillsätt ett mildt diskmedel. Skölj sedan av allt i rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.
- Om produkten inte har blivit tillräckligt ren kan knivhållaren **A** lossas tillsammans med kniven **16** från mixer-kannan **C** med hjälp av mixer-verktyget **20**.



- **A** Knivhållare
- **B** Tättningsring
- **C** Mixerkanna
- Vrid mixern **15**.
- Sätt in mixer-verktyget **20** i mixerns **15**/knivhållarens **A** undersida så att de båda spärrarna på mixerns **15**/knivhållarens **A** undersida låses fast i mixer-verktygets **20** öppningar.
- Vrid mixer-verktyget **20** i riktningen  (motsols) tills knivhållaren **A** kan lyftas ut ur mixern **15** tillsammans med kniven **16**.
- Dra av tättningsringen **B** från knivhållaren **A** tillsammans med kniven **16**.
- Nu är det möjligt att rengöra alla delar (mixerkannan **C**, knivhållaren **A** med kniven **16** och tättningsringen **B**) i varmt vatten och lite diskmedel med en diskborste. Skölj sedan av allt i rent vatten så att alla diskmedelsrester försvinner.

OBSERVERA

- Mixerkannan **C**, knivhållaren **A** med kniven **16** samt tättningsringen **B** tål diskmaskinstvätt. Akta så att plastdelarna inte kläms fast i diskmaskinen. Då kan de förlora formen! Vi rekommenderar användning av den övre diskmaskinskorgen och ett diskprogram som ställs in på max. 45 °C.
- Mixerlocket **14** med måttkoppen **13** får inte diskas i diskmaskin.

- Sätt ihop mixern igen efter rengöringen:
 - Tryck in tättningsringen **B** i fördjupningen på knivhållaren **A** med kniven **16** igen.
 - Placera knivhållaren **A** med kniven **16** i mixerkannan **C** så att kniven **16** skjuter in i mixerkannan **C**.
 - Sätt in mixer-verktyget **20** i mixerns **15**/knivhållarens **A** undersida så att de båda spärrarna på mixerns **15**/knivhållarens **A** undersida låses fast i mixer-verktygets **20** öppningar.
 - Vrid mixer-verktyget **20**  (medsols), så att knivhållaren **A** med kniven **16** sitter fast ordentligt på mixerkannan **C**.

För det mesta blir mixern **15** tillräckligt rent om man gör så här direkt efter användningen:

- 1) Fyll den monterade mixern **15** med vatten och lite diskmedel.
- 2) Sätt på mixerlocket **14** med måttkoppen **13** så att listerna på locket **14** även tillsluter pipen.
- 3) Sätt på mixern **15** och låt den arbeta i några sekunder.
- 4) Häll ut diskvatten. Ta bort eventuella rester med en diskborste.
- 5) Skölj sedan ur mixern **15** med rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och det automatiska säkerhetsstoppet har aktiverats.
 - Sätt skruvreglaget **③** på läge 0.
 - Dra ut kontakten ur uttaget.
 - Låt produkten svalna i 15 minuter.
 - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 15 minuter kommer den inte att starta.
 - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

Om produkten inte går att sätta på:

- Kontrollera om kontakten verkligen sitter i uttaget.
- Kontrollera om den fällbara armen **①** står i rätt position.

Tekniska data

Nätpänning:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Effektförbrukning:	1 200 W
Kontinuerliga drifttider:	Matberedare 10 min Mixer 3 min

Max. volym

Blandarskål **⑥**: ca 6,0 l

Mixer **⑮**: ca 1,5 l



Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar följande drifttider:

När man har arbetat med degkroken **⑩**, ballong- **⑪** eller grovvispen **⑫** 10 minuter i sträck ska man låta produkten kallna.

Låt produkten kallna när du har arbetat med mixern **⑮** i 3 minuter.

Om man låter produkten arbeta längre kan den överhettas och skadas.

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 281064

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recept

Morots-soppa

Ingredienser:

- 500 g morötter
- 250 ml vatten
- 5 dl köttfond (i glasflaska)
- 1,25 dl grädde
- 1,25 dl vitt vin
- Salt
- Peppar
- 50 g kallt smör
- Färsk körvel

Tillagning:

- 1) Tvätta och skala morötterna.
- 2) Skär upp dem i bitar som är lagom stora för mixern **15**.
- 3) Häll 2,5 dl vatten i en kastrull och koka morötterna i 20 minuter. Kör sedan allt i mixern **15** tills det bildas en slät mos utan stora bitar.
- 4) Häll tillbaka de mosade morötterna i kastrullen.
- 5) Tillsätt köttfond, grädde och vitt vin.
- 6) Hetta upp soppan och smaka av.
- 7) Rör ner smöret i små bitar och dekorera soppan med körvel.

Tonfiskröra

Ingredienser:

- 1 burk tonfisk i sås med grönsaker
- 3 msk yoghurt
- 1 tsk citronsaft, färskpressad
- 1 nypa salt
- nymalen peppar
- 2 hårdkokta, hackade ägg

Till servering:

- Skivat fullkornsbröd
- Smör att breda på brödet
- 1 hårdkokt, hackat ägg
- Hackad gräslök

Tillagning:

- 1) Mixa alla ingredienserna till önskad konsistens i mixern **15** (ca 15 sekunder) och smaka av.
- 2) Bred smör och tonfiskröra på brödsnivorna och strö hackat ägg och gräslök över.

Traditionella pannkakor

Ingredienser:

- 2-3 ägg
- 3,75 dl mjölk
- 1 nypa salt
- 250 g mjöl
- Fett till stekning

Tillagning:

- 1) Blanda ägg, mjölk och salt med grovvispen **12**.
- 2) Sikta ner mjölet. Rör sedan ihop allt till en slät smet med grovvispen **12**.
- 3) Låt smeten svälla i ca 20 minuter.

- 4) Hetta upp fettets och häll lite smet i pannan med en liten slev. (bara så pass mycket att det täcker stekpannans botten.)
- 5) Grädda pannkakorna gyllenbruna på båda sidorna och servera dem varma.

Sockerkaka

Ingredienser:

- 3 ägg
- 3 - 4 msk varmt vatten
- 150 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 100 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g potatismjöl, majsstärkelse eller annan stärkelse
- 2 - 3 strukna tsk bakpulver

Tillagning:

- 1) Lägg bakpapper i botten av en springform (diameter: 28 cm). Smörj inte kanten, då blir ytan inte jämnt slät och gräddad.
- 2) Vispa äggen i blandarskålen ❹ och tillsätt det heta vattnet.
- 3) Vispa sedan på högsta hastighet tills smeten blir pösig i ca 1 minut med grovvispen ❶.
- 4) Rör ner socker och vaniljsocker och fortsätt vispa på högsta hastighet i 2 minuter.
- 5) Blanda mjöl, stärkelse och bakpulver, sikta hälften av blandningen över äggsmeten och rör ihop det snabbt på läge 4.
- 6) Tillsätt sedan resten av mjölet på samma sätt och häll smeten i den förberedda springformen.
- 7) Grädda genast i den förvärmade ugnen med över- och undervärme på 175 - 200 °C i ca 20 - 30 minuter.

Mördeg

Ingredienser:

- 250 g vetemjöl
- 1/2 struken tsk bakpulver
- 100-125 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 125 g smör

OBSERVERA

- Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

- 1) Blanda ihop mjöl och bakpulver i blandarskålen ❹ och tillsätt sedan övriga ingredienser.
- 2) Knåda först ihop allt med degkroken ❶ i ca 1 minut på läge 2 och sedan i ca 3 minuter på läge 2 - 4.
- 3) Knåda inte degen för länge, då kan den bli för mjuk.
- 4) Låt degen vila en halvtimme i kylskåpet och forma den sedan till ett pajskal eller till småkakor.
- 5) Till en pajbotten kavlar du ut 2/3 av degen och lägger den i en smord springform.
- 6) Gör en rulle av resten av degen.
- 7) Lägg rullen längs kanten av formen och tryck ut den med två fingrar till en ca 3 cm hög kant.
- 8) Stick några gånger med en gaffel i botten.
- 9) Förvärm ugnen i ca 5 minuter och grädda mördegen ca 15 - 20 minuter med över- och undervärme i 200 - 225 °C.

Mjuk kaka

Ingredienser:

- 250 g mjukt smör eller margarin
- 250 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 4 ägg
- 500 g vetemjöl
- 1 kuvert bakpulver
- Ca 125 ml mjölk

OBSERVERA

- Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

- 1) Lägg alla ingredienserna i blandarskålen **6** och rör ihop dem med grovvispen **12** i 1/2 minut på läge 1 därefter i 30 sekunder på läge 2 och till sist ca 5 minuter på läge 4.
- 2) Smörj en bakform eller lägg bakpapper i den.
- 3) Fyll formen och grädda kakan ca 50 – 60 minuter med över- och undervärme i 175 – 200 °C.
- 4) Prova om kakan är genomgräddad innan du tar ut den ur ugnen: Stick då in en trästicka mitt i kakan. Om den är torr när du drar ut den är kakan färdig.
- 5) Vänd formen över ett galler och låt kakan svalna på det.

Jäsdeg

Ingredienser:

- 500 g vetemjöl
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- ca 2,5 dl ljummen mjölk
- 80 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 80 g socker
- 1 ägg

OBSERVERA

- Tänk på att du inte får fylla på mer än 1000 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

- 1) Lägg mjöl, smulad färsk jäst eller torrjäst och alla övriga ingredienser i skålen **6** (inte direkt på jästen).
- 2) Blanda långsamt ihop allt med degkroken **10** på läge 1 och sedan i 3 - 4 minuter på läge 3.
- 3) Täck skålen med en ren kökshandduk och låt degen jäsa upp ordentligt på ett varmt ställe.
- 4) Knåda degen en gång till.
- 5) Sedan är degen färdig att bakas ut på olika sätt.

Våfflor

Ingredienser:

- 200 g socker
- 500 g mjöl
- 5 g bakpulver
- 5 ägg
- 400 ml mjölk
- 250 g smör (rumstempererat)
- 2 kuvert vaniljsocker

OBSERVERA

- Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

- 1) Tillsätt ägg, socker och smör i blandarskålen **6** och rör ihop allt till en slät smet med ballongvispen **11**.
- 2) Tillsätt mjöl, vaniljsocker och bakpulver.
- 3) Rör till sist ned mjölken lite i taget tills smeten får en slät och mjuk konsistens.
- 4) Grädda våfflorna i ett våffeljärn.

Banan- och vaniljshake

Ingredienser:

- 3 bananer
- 5 dl mjölk
- 2 kuvert vaniljsocker
- 1 msk vaniljglass

Tillagning:

- 1) Skala bananerna.
- 2) Lägg de skalade bananerna, mjölken, vaniljglassen och vaniljsockret i mixern **15**.
- 3) Mixa allt på läge 8.

Smoothie med kiwi och banan

Ingredienser:

- 2 dl apelsinjuice (färspressad)
- 1 kiwi
- 1/2 banan

Tillagning:

- 1) Skala kiwin.
- 2) Skala bananen.
- 3) Tillsätt kiwi, banan och apelsinsaft i mixern **15**.
- 4) Mixa allt på läge 8.

Spis treści

Wstęp	38
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	38
Zakres dostawy	38
Opis urządzenia	38
Wskazówki bezpieczeństwa	39
Czynności przygotowawcze	42
Stopnie prędkości	42
Praca przy użyciu haków do wyrabiania ciasta, końcówek do ubijania piany i mieszania	42
Po zakończeniu pracy	44
Korzystanie z miksera	44
Dodawanie składników	45
Po zakończeniu pracy	45
Praca z osprzętem specjalnym	45
Po zakończeniu pracy	46
Czyszczenie i konserwacja	46
Czyszczenie urządzenia	46
Czyszczenie akcesoriów	46
Mycie miksera	47
Przechowywanie	48
Usuwanie usterek	48
Dane techniczne	48
Utylizacja	49
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	49
Serwis	50
Importer	50
Przepisy	50
Zupa z marchwi	50
Pasta z tuńczyka	51
Tradycyjne naleśniki	51
Ciasto biszkoptowe	51
Ciasto kruche	52
Babka	52
Ciasto drożdżowe	52
Gofry	53
Shake bananowo-waniliowy	53
Smoothie z banana i owoców kiwi	53

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

Zakres dostawy

Profesjonalny robot kuchenny

Naczynie do mieszania z pokrywką

Mikser z pokrywką i kubkiem miarowym

Hak do wyrabiania ciasta

Końcówka do ubijania piany

Końcówka do mieszania

Narzędzie do miksera

Instrukcja obsługi

Skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKI

- Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rozłóż rozkładane strony części przedniej i tylnej okładki tej instrukcji obsługi:

przednia rozkładana strona

Rysunek A:

- 1 Ramię obrotowe
- 2 Dźwignia odryglowania
- 3 Przełącznik obrotowy (stopnie prędkości)
- 4 Kabel zasilający
- 5 Podstawa
- 6 Misa do mieszania
- 7 Gniazdo końcówek

Rysunek B:

- 8 Pokrywa otworu do napełniania
- 9 Pokrywa
- 10 Hak do wyrabiania ciasta
- 11 Końcówka do ubijania piany
- 12 Końcówka do mieszania

Tylna strona rozkładana:

Rysunek C:

- 13 Mały kubek miarowy ze skalą
- 14 Pokrywa miksera
- 15 Mikser ze skalą
- 16 Nóż
- 17 Pokrywa ochronna napędu
- 18 Napęd miksera
- 19 Pokrywa nad napędem osprzętu specjalnego
- 20 Narzędzie do miksera

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - ▶ Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel zasilający nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
 - ▶ Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
 - ▶ Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
 - ▶ Wyciągaj wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku jego błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.
 - ▶ Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia noża.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej.
- ▶ W czasie pracy urządzenia do misy do mieszania lub miksera wkładaj wyłącznie składniki przeznaczone do danego zastosowania.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk ani wrzucać przedmiotów obcych do lejka do napełniania lub do miksera, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

Czynności przygotowawcze

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą 5 przyssawek.
- 4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Stopień	Zastosowanie	nadaje się do...
1-2	wszystkie	- Pozycja startowa dla każdego procesu miksowania i mieszania - Przy dodawaniu składników
	Hak do wyrabiania ciasta 10 Końcówka do mieszania 12	- Wyrabia i miesza stałe ciasto lub twardsze składniki
2-4	Końcówka do mieszania 12	- Mieszanie gęstego ciasta - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego
	Hak do wyrabiania ciasta 10	- Wyrabianie ciasta drożdżowego - Wyrabianie gęstego ciasta
4-6	Końcówka do mieszania 12	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciasteczka

Stopień	Zastosowanie	nadaje się do...
6-8	Końcówka do ubijania piany 11	- Bita śmietana - Białko - Majonez - Ubijanie masła na pianę
„P”	Mikser 15	- Miksowanie i rozdrabnianie miękkich lub płynnych składników - Kruszenie lodu

Praca przy użyciu haków do wyrabiania ciasta, końcówek do ubijania piany i mieszania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do miski do mieszania 6! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Osprzęt wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

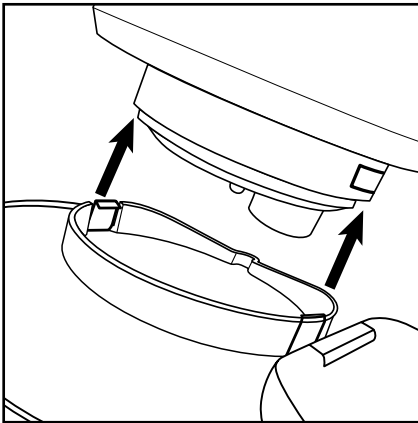
- ▶ Podczas prac z użyciem haka do wyrabiania ciasta 10, końcówki do ubijania piany 11 lub końcówki do mieszania 12 zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli pracujesz z założonym hakiem do wyrabiania ciasta 10, końcówką do ubijania piany 11 i końcówką do mieszania 12, musi być założona pokrywka 9, by zapobiec niepożądanemu wyrzuceniu składników.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta **10**, końcówki do ubijania piany **11** i końcówki do mieszania **12**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij dźwignię odryglowania **2** w dół. Ramię obrotowe **1** obróci się samoczynnie do góry. Ew. ustaw ramię **1** w najwyższym położeniu.
- 2) Umieść misę do mieszania **6** w taki sposób, aby zatrzaski na misie do mieszania **6** zablokowały się w zagłębieniu w podstawie **5**. Uchwyty muszą być przy tym zwrócone w stronę przełącznika obrotowego **4**. Obróć misę do mieszania **6** w prawo, by się zablokowała i była dobrze osadzona.
- 3) Aby użyć pokrywki **9**, załóż ją na część obudowy otaczającą gniazdo do mocowania końcówek **7** w taki sposób, by otwór do napełniania był skierowany w Twoją stronę. Na gnieździe do mocowania końcówek **7** znajduje się blokada pokrywki **9**:



UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Podczas zakładania i zdejmowania pokrywki **9** nigdy nie stosuj nadmiernego nacisku, by uniknąć uszkodzeń.
- 4) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta **10**, końcówkę do ubijania piany **11** lub końcówkę do mieszania **12** na gnieździe do mocowania końcówek **7**:

- Włóż hak do wyrabiania ciasta **10**, końcówkę do ubijania piany **11** lub końcówkę do mieszania **12** w taki sposób do gniazda końcówek **7**, by oba metalowe trzpienie na osi napędowej **10 11 12** weszły w zagłębienie w gnieździe końcówek **7**.
 - Włóż końcówkę **10 11 12** d oporu do gniazda końcówek **7** i obróć ją do oporu w lewo (w kierunku wskazanym strzałką )
 - Puść końcówkę **10 11 12**. Jest ona teraz prawidłowo osadzona w gnieździe końcówek **7**.
- 5) Włóż składniki do misy do mieszania **6**, ale zwróć uwagę na poniższą tabelę z zalecanymi ilościami napełnienia:

Ilości napełnienia dla...	min.	maks.
Ciasto drożdżowe	bd.	1000 g mąki
Babka	bd.	900 g mąki
ciasto gęste (np. ciasto kruche)	bd.	900 g mąki
Śmietana	200 ml	1500 ml
Białko (jaja klasy wagowej M)	2	12
Dostosuj pozostałe składniki przepisu do danej maksymalnej ilości.		

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie przekraczaj określonych maksymalnych ilości napełnienia, aby uniknąć przeciężenia urządzenia.
- Jeśli urządzenie działa z trudem: Wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i ugniataj każdą połowę oddzielnie..

WSKAZÓWKA

- Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj misy do mieszania **6** po brzegi!



Niebezpieczeństwo zmiążdżenia! Podczas składania w dół ramienia obrotowego **1** dopilnuj, by nie znajdowały się pod nim żadne części ciała.

- 6) Naciśnij dźwignię odryglowania **2** do góry i przesun ramię obrotowe **1** wraz z zamontowaną końcówką w dół, w położenie robocze.

WSKAZÓWKA

- W razie potrzeby można zamontować lejek do napełniania **8** na pokrywce **9**, by móc dodawać składniki także podczas pracy miksera.

- 7) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądanym stopniu prędkości (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3** (pozycja „0”).
- 2) Naciśnij dźwignię odryglowania **2** do góry i ustaw ramię obrotowe **1** w najwyższym położeniu.
- 3) Wyjmij końcówkę **10 11 12** z gniazda końcówek **7**, wciskając końcówkę **10 10 11 12** lekko do gniazda końcówek **7** i jednocześnie obracając ją w prawo (w kierunku wskazanym strzałką ). Można teraz wyjąć końcówkę **10 11 12**.
- 4) Jeżeli jest założona: zdejmij pokrywkę **9**.
- 5) Zdejmij misę do mieszania **6**, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
- 6) Oczyszczyć wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Korzystanie z miksera



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Gorące płyny ostudź zawsze do letniej temperatury (około 30 - 40°C) i dopiero potem wlej je do miksera **15**.



OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA O OSTRZE NOŻE / OBRACAJĄCY SIĘ NAPĘD!

- Nigdy nie sięgać do środka założonego miksera **15**!
- Zdejmuj mikser **15** tylko po całkowitym zatrzymaniu się noży **15**.
- Korzystaj z miksera **15** tylko przy założonej pokrywce miksera **14** z kubkiem miarowym **13**.
- W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj misy do mieszania **6** i miksera **15** w tym samym czasie! Powoduje to przeciążenie silnika!
- Podczas pracy z mikserem **15** zalecamy przerwę na schłodzenie się po 3 minutach pracy.

Aby przygotować urządzenie do użycia miksera **15**, postępuj w następujący sposób: Dla ułatwienia, skorzystaj z rysunku C znajdującego się na tylnej rozkładanej stronie okładki.

- 1) Naciśnij dźwignię odryglowania **2** w dół i naciśnij ramię obrotowe **1** w dół, w położenie robocze.
- 2) Obróć pokrywkę ochronną napędu **17** w prawo tak, by strzałka na pokrywce ochronnej napędu **17** wskazywała symbol  na urządzeniu. Zdejmij pokrywkę ochronną napędu **17** i odłóż ją.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Upewnij się, że przełącznik obrotowy **3** znajduje się w położeniu „0”, zanim umieścisz mikser **15** na napędzie miksera **18**. W przeciwnym razie urządzenie uruchomi się samoczynnie, gdy mikser **15** zatrzśnie się w uchwycie.
- 3) Załóż mikser **15** w taki sposób na napęd miksera **18**, aby blokady od spodu miksera **15** weszły w zagłębienia napędu miksera **18**. Symbol ▼ na mikserze **15** musi przy tym wskazywać na symbol  na urządzeniu. Obróć mikser **15** aż do oporu w lewo. Symbol ▼ na mikserze **15** musi przy tym wskazywać na symbol  na urządzeniu.
- 4) Dodaj składniki.
- 5) Załóż pokrywę miksera **14** z kubkiem miarowym **13** tak, aby uszczelka na pokrywie miksera **14** zamykała również wylewkę.
- 6) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądany stopień prędkości.

WSKAZÓWKA

- ▶ Idealna prędkość zależy od konsystencji mieszanego produktu. Im bardziej ciekła jest zawartość, tym szybciej można miksować.
- ▶ Aby uzyskać krótką, intensywną pracę impulsową, obróć przełącznik obrotowy **3** w lewo w położenie P. Przełącznik nie zatrzymuje się w tym położeniu, by nie dopuścić do przeciążenia silnika. Dlatego przytrzymuj przełącznik obrotowy **3** tylko przez krótki czas w tym położeniu.

KRUSZENIE LODU

- ▶ Aby skruszyć lód, włóż kostki lodu do miksera **15**, zamknij pojemnik i przestaw przełącznik obrotowy **3** ok. 7 razy do położenia P, przez 5 sekund za każdym razem.
- ▶ To dane przybliżone i mogą się zmieniać zależnie od wielkości i ilości kostek lodu.

Dodawanie składników

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3**.
- 2) Zdejmij pokrywkę miksera **14** i dodaj składniki lub
- 3) obróć kubek miarowy **13**, który znajduje się na pokrywie miksera **14** do oporu w prawo i zdejmij go. Następnie po kolei wkładaj składniki przez przewidziany do tego otwór w pokrywie miksera **14**.

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3** (pozycja „0”).
- 2) Obróć mikser **15** w lewo tak, aby strzałka ▼ na mikserze **15** wskazywała na symbol  na urządzeniu i zdejmij go.

WSKAZÓWKA

- ▶ Oczyszcz mikser **15** najlepiej natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). Wtedy łatwiej jest usunąć pozostałości produktów spożywczych.
- 3) Obróć pokrywkę ochronną napędu **17** na napędzie miksera **18** tak, by symbol ▼ na pokrywie ochronnej napędu **17** wskazywał symbol  na urządzeniu. Obróć pokrywkę ochronną napędu **17** w lewo tak, by symbol ▼ na pokrywie ochronnej napędu **17** wskazywał symbol  na urządzeniu.

Praca z osprzętem specjalnym

WSKAZÓWKA

- ▶ Osprzęt specjalny, jak maszynka do mięsa, maszynka do makaronu czy tarka do warzyw, można zamówić online pod adresem www.kompennass.com.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Stosować z napędem do osprzętu specjalnego **19** tylko taki osprzęt, który jest specjalnie dopuszczony przez producenta do pracy z tym urządzeniem.

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym ❸ (pozycja „0”).
- 2) Przesuń pokrywkę nad napędem osprzętu specjalnego ❶ do góry i zdejmij ją z urządzenia.
- 3) Zamocuj do napędu osprzęt specjalny zgodnie z jego instrukcją obsługi.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj osprzętu specjalnego jednocześnie z misą do mieszania ❷ lub mikserem ❶! Powoduje to przeciążenie silnika!

Po zakończeniu pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym ❸ (pozycja „0”).
- 2) Zdejmij z napędu osprzęt specjalny zgodnie z jego instrukcją obsługi.
- 3) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 4) Ponownie załóż pokrywkę napędu osprzętu specjalnego ❶.

Czyszczenie i konserwacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

WSKAZÓWKI

- ▶ Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Podczas przetwarzania farbujących produktów, jak na przykład marchew, tworzywa sztuczne mogą się zabarwić. Takie przebarwienia można usunąć, używając do tego niewielkiej ilości oleju jadalnego.

Czyszczenie urządzenia

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

- Czyść misę do mieszania ❷, pokrywkę ❸, pokrywkę otworu do napełniania ❹, pokrywkę miksera ❺ z kubkiem miarowym ❻, pokrywkę ochronną napędu ❼, narzędzie do miksera ❽ oraz końcówki ❿ ❶❶ ❶❷ w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKI

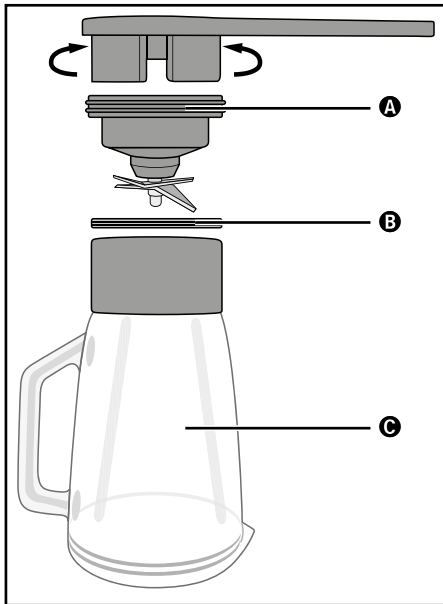
- ▶ Końcówki ❿ ❶❶ ❶❷, pokrywka ❸ i misa do mieszania ❷ są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!
- ▶ O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

Mycie miksera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Nie dotykać noży **16** gołymi rękoma.

- Czyść mikser **15** i pokrywkę miksera **14** wraz kubkiem miarowym **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Spłucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby na częściach nie pozostały żadne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- Jeśli takie czyszczenie okaże się niedostateczne, można za pomocą narzędzia do miksera **20** zdjąć uchwyt noża **A** wraz z nożem **16** z dzbanka miksera **C**:



- A** Uchwyt noża
- B** Pierścień uszczelniający
- C** Dzbaneł miksera

- Odwróć mikser **15**.
- Załóż narzędzie do miksera **20** w taki sposób od spodu miksera **15**/ uchwytu noża **A**, aby obie blokady znajdujące się od spodu miksera **15**/ uchwytu noża **A** zaczęły się w szczeliny w narzędziu do miksera **20**.
- Obróć narzędzie do miksera **20** w kierunku  (w lewo), aż uchwyt noża **A** pozwoli się wraz z nożem **16** wyjąć z miksera **15**.
- Zdejmij pierścień uszczelniający **B** z uchwytu noża **A** wraz z nożem **16**.

- Teraz można szczotką do mycia naczyń oczyścić wszystkie elementy (dzbaneł miksera **C**, uchwyt noża **A** nóż **16** pierścień uszczelniający **B**) w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Spłucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby na częściach nie pozostały żadne pozostałości płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

- Dzbaneł miksera **C**, uchwyt noża **A** wraz z nożem **16** oraz pierścień uszczelniający **B** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń. Podczas mycia w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić! Zalecamy wkładanie tych elementów do górnego kosza zmywarki i ustawienie programu zmywania o temperaturze maks. 45°C.
- Pokrywkę miksera **14** z kubkiem miarowym **13** nie są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

■ Po zakończeniu czyszczenia zmontuj ponownie mikser:

- Wciśnij pierścień uszczelniający **B** ponownie w zagłębienie w uchwycie noża **A** wraz z nożem **16**.
- Włóż uchwyt noża **A** wraz z nożem **16** ponownie do dzbanka miksera **C** w taki sposób, aby nóż **16** sięgał do dzbanka miksera **C**.
- Załóż narzędzie do miksera **20** w taki sposób od spodu miksera **15**/ uchwytu noża **A**, aby obie blokady znajdujące się od spodu miksera **15**/ uchwytu noża **A** zaczepiły się w szczeliny w narzędziu do miksera **20**.
- Obróć narzędzie do miksera **20** w kierunku  (w prawo), aby uchwyt noża **A** wraz z nożem **16** był mocno osadzony na dzbanku miksera **C**.

W większości przypadków, wystarczającą higienicznie czystość miksera **15** można uzyskać przez czyszczenie bezpośrednio po użyciu, korzystając z następującej alternatywy:

- 1) Do założonego miksera **15** dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
- 2) Załóż pokrywkę miksera **14** z kubkiem miarowym **13** tak, aby uszczelka na pokrywce miksera **14** zamykała również wylewkę.
- 3) Włącz mikser **15** na kilka sekund.
- 4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania.
- 5) Następnie wypłucz mikser **15** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

■ Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeżeli urządzenie nagłe się zatrzyma:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
 - Przelącznik obrotowy **3** ustaw w położeniu 0.
 - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
 - Pozostaw urządzenie na 15 minut do ostygnięcia.
 - Jeśli robot po 15 minutach nadal nie ostygł, nie będzie można go jeszcze uruchomić.
 - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy ramie wychylne **1** znajduje się w prawidłowym położeniu.

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy:	1200 W
Czas pracy	
krótkotrwałe:	robot kuchenny 10 min mikser 3 min
maks. pojemność	
Misa do mieszania 6 :	ok. 6,0 l
Mikser 15 :	ok. 1,5 l



Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas prac z użyciem haka do wyrabiania ciasta **10**, końcówek do ubijania piany **11** lub końcówek do mieszania **12** zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

Podczas prac z użyciem miksera **15** należy po 3 minutach pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 281064

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa z marchwi

Składniki:

- 500 g marchewki
- 250 ml wody
- 500 ml wywaru mięsnego (stoik)
- 125 ml śmietany
- 125 ml białego wina
- Sól
- Pieprz
- 50 g zimnego masła
- Świeża trybula

Przygotowanie:

- 1) Umyj i obierz marchew.
- 2) Pokrój marchew tak drobno, aby dobrze pasowała do miksera **15**.
- 3) Dodaj 250 ml wody do garnka i gotuj przez w nim marchew przez 20 minut. Następnie zmiksuj wszystko w mikserze **15**, aż nie pozostaną żadne większe kawałki.
- 4) Wlej zmiksowaną marchew ponownie do garnka.
- 5) Teraz dodaj wywar mięsny, śmietanę i białe wino.
- 6) Podgrzej zupę i spróbuj ją.
- 7) Wymieszaj masło w małych kawałkach w zupie i dodawaj odpowiednio do smaku trybulę.

Pasta z tuńczyka

Składniki:

- 1 puszka tuńczyka w sosie z warzywami
- 3 łyżki stołowe jogurtu
- 1 łyżeczka soku świeżo wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta soli
- Pieprz z młynka
- 2 jajka na twardo, pokrojone w kostkę

Do przygotowania:

- Pieczywo pełnoziarniste w kromkach
- Masło do posmarowania
- 1 jajko na twardo, pokrojone w kostkę
- Szczypiorek, siekany

Przygotowanie:

- 1) Wymieszaj wszystkie składniki w mikserze **15** aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji (około 15 sekund) i następnie spróbuj.
- 2) Posmaruj chleb masłem i pastą z tuńczyka oraz posyp wszystko posiekanym jajkiem i szczypiorkiem.

Tradycyjne naleśniki

Składniki:

- 2-3 jajka
- 375 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 250 g mąki
- Tłuszcz do smażenia

Przygotowanie:

- 1) Wymieszaj jajka, mleko i sól końcówką do mieszania **12**.
- 2) Przesiej i dodaj mąkę. Wymieszaj wszystko końcówką do mieszania **12**, aż uzyska się gładkie ciasto.
- 3) Pozostaw ciasto na ok. 20 minut, by odpoczęło.

- 4) Rozgrzać tłuszcz na patelni i nalewać małą łyżką wazową ciasto. (zawsze tylko tyle, aby dno patelni było cienko pokryte ciastem.)
- 5) Smaż naleśniki z obu stron na brązowo-złoty kolor i podawaj je gorąco.

Ciasto biszkoptowe

Składniki:

- 3 jajka
- 3 - 4 łyżki stołowe gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 100 g mąki, typ 405
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 2-3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie:

- 1) Wyłóż dno tortownicy (o średnicy 28 cm) papierem do pieczenia. Nie smaruj brzegu, gdyż powierzchnia nie będzie równomiernie gładka i równomiernie zbrązowiona.
- 2) Ubij całe jajka w misie do mieszania **6** i dodaj do nich gorącą wodę.
- 3) Następnie ubijaj całość przez około 1 minutę na najwyższym poziomie prędkości końcówką do ubijania piany **12** aż do uzyskania piany.
- 4) Wymieszaj cukier i cukier waniliowy i ubijaj wszystko przez 2 minuty na najwyższym poziomie prędkości.
- 5) Dodaj mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia i przesiej połowę ilości na krem z jaj i wymieszaj wszystko krótko na poziomie prędkości 4.
- 6) Następnie wymieszaj pozostałą mąkę w taki sam sposób, a następnie nalej ciasto do przygotowanej tortownicy.
- 7) Natychmiast piecz wszystko w rozgrzanym wcześniej piekarniku przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 175 - 200 °C przez około 20 - 30 minut.

Ciasto kruche

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 100-125 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 125 g masła

WSKAZÓWKA

- Zwróć uwagę na maksymalną ilość napętnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

- 1) Wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia w misie do mieszania ❶, a następnie dodaj wszystkie pozostałe składniki.
- 2) Ugniataj wszystko hakami do wyrabiania ciasta ❷ najpierw przez około 1 minutę na poziomie 2, a następnie przez około 3 minuty na poziomie 2-4.
- 3) Nie ugniataj ciasta zbyt długo, w przeciwnym razie ciasto mogłoby stać się zbyt miękkie.
- 4) Wstaw ciasto do lodówki na pół godziny i wyrób je następnie do uzyskania podkładu pod tort lub ciasteczek.
- 5) W celu uzyskania podkładu tortowego rozwałkuj 2/3 ciasta i umieść je w wysmarowanej tłuszczem tortownicy.
- 6) Resztę ciasta zwiń w rolkę.
- 7) Ułóż tę rolkę jako brzeg na cieście i docisnij ją dwoma palcami do krawędzi, aby uzyskać brzeg o wysokości ok. 3 cm.
- 8) Nakłuj ciasto widelcem kilka razy.
- 9) Rozgrzej piekarnik przez około 5 minut i piecz kruche ciasto przez ok. 15 - 20 minut przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 200 - 225 °C.

Babka

Składniki:

- 250 g miękkiego masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 500 g mąki pszennej
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- Ok. 125 ml mleka

WSKAZÓWKA

- Zwróć uwagę na maksymalną ilość napętnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

- 1) Umieść wszystkie składniki w misie do mieszania ❶ i mieszaj wszystko końcówką do mieszania ❷ przez 1/2 minuty na poziomie 1, następnie przez 30 sekund na poziomie 2, a następnie przez 5 minut na poziomie 4.
- 2) Nasmaruj tłuszczem formę do pieczenia lub wyłóż ją papierem do pieczenia.
- 3) Wypełnij formę do pieczenia i piecz ciasto przez ok. 50 - 60 minut przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 175-200 °C.
- 4) Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź, czy się upiekło: w tym celu nakłuj ciasto drewnianym patyczkiem na środku ciasta. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że się upiekło.
- 5) Ustaw ciasto wtedy na kratce kuchennej i pozostaw do ostygnięcia.

Ciasto drożdżowe

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży lub 1 kostka drożdży suchych
- ok 1/4 l letniego mleka

- 80 g masła lub margaryny (temperatura pokojowa)
- 80 g cukru
- 1 jajko

WSKAZÓWKA

- Zwróć uwagę na maksymalną ilość napelnienia 1000 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

- 1) Dodaj mąkę, suche drożdże lub pokruszone drożdże i wszystkie inne składniki (nie bezpośrednio na drożdże) do misy do mieszania **6**.
- 2) Mieszaj wszystko powoli hakiem do wyrabiania ciasta **10** na poziomie 1, a następnie przez 3-4 minut na poziomie 3.
- 3) Przykryj misę ścierką, ustaw ją w ciepłym miejscu i pozostaw ciasto do urośnięcia.
- 4) Następnie zagnieć ciasto ponownie.
- 5) Wtedy ciasto jest gotowe i można je dalej przetwarzać.

Gofry**Składniki:**

- 200 g cukru
- 500 g mąki
- 5 g proszku do pieczenia
- 5 jajek
- 400 ml mleka
- 250 g masła (temperatura pokojowa)
- 2 opakowania cukru waniliowego

WSKAZÓWKA

- Zwróć uwagę na maksymalną ilość napelnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

- 1) Dodaj jają, cukier oraz masło do misy do mieszania **6** i wymieszaj wszystko końcówką do ubijania piany **11** aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 2) Dodaj mąkę, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
- 3) Ciągłe mieszając, stopniowo dodawać mleko, aż ciasto uzyska gładką i miękką konsystencję.
- 4) Piecz gofry za pomocą gofrownicy.

Shake bananowo-waniliowy**Składniki:**

- 3 banany
- 500 ml mleka
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżka stołowa lodów waniliowych

Przygotowanie:

- 1) Obierz banany.
- 2) Dodaj obrane banany, mleko, lody waniliowe i cukier waniliowy do miksera **15**.
- 3) Wymieszaj wszystko na stopniu mocy 8.

Smoothie z banana i owoców kiwi**Składniki:**

- 200 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 1 owoc kiwi
- 1/2 banana

Przygotowanie:

- 1) Obierz kiwi.
- 2) Obierz banana.
- 3) Dodaj kiwi, banany, oraz sok pomarańczowy do miksera **15**.
- 4) Wymieszaj wszystko na stopniu mocy 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	56
Sicherheitshinweise	57
Vorbereitungen	60
Geschwindigkeitsstufen	60
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	60
Nach der Arbeit	62
Arbeiten mit dem Mixer	62
Zutaten nachfüllen	63
Nach der Arbeit	63
Arbeiten mit Sonderzubehör	64
Nach der Arbeit	64
Reinigen und Pflegen	64
Gerät reinigen	64
Zubehör reinigen	64
Mixer reinigen	65
Aufbewahrung	66
Fehler beheben	66
Technische Daten	66
Entsorgung	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	67
Service	68
Importeur	68
Rezepte	69
Möhrensuppe	69
Thunfisch-Aufstrich	69
Traditionelle Pfannkuchen	69
Biskuitteig	70
Mürbeteig	70
Rührteig	71
Hefeteig	71
Waffeln	72
Bananen-Vanille-Shake	72
Bananen-Kiwi-Smoothie	72

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Mixer-Werkzeug

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

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

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

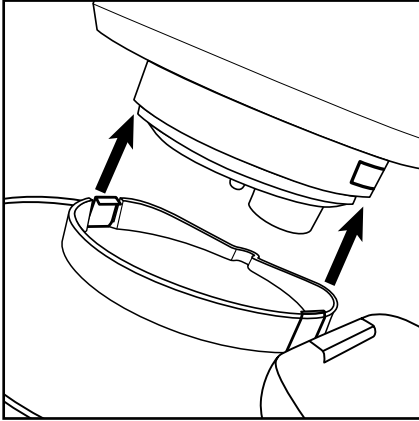
HINWEIS

- Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ und Rührbesen ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ⑨ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach unten. Der Schwenkarm ① bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ③ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- 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.

HINWEIS

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



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

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

HINWEIS

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

Nach der Arbeit

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

Arbeiten mit dem Mixer

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer **15** auf den Mixerantrieb **18** stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer **15** eingearbeitet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **18**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **18** greifen. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dann auf das Symbol  am Gerät weisen.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

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

EIS CRUSHEN

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

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
 - 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **14** ab und füllen Sie die Zutaten ein
- oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher **13**, der sich im Mixer-Deckel **14** befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel **14** ein.

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer **15** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** so wieder auf den Mixerantrieb **18**, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör **19** ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.
- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
 - 2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör **19** nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
 - 3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel **6** oder den Mixer **15**! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Trennen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung vom Gerät.
- 3) Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Informationen im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
- 4) Setzen Sie die Abdeckung für den Antrieb für Sonderzubehör **19** wieder auf.

Reinigen und Pflegen



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Abdeckung der Einfüllöffnung **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17**, das Mixer-Werkzeug **20** und die Einsätze **10** **11** **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.

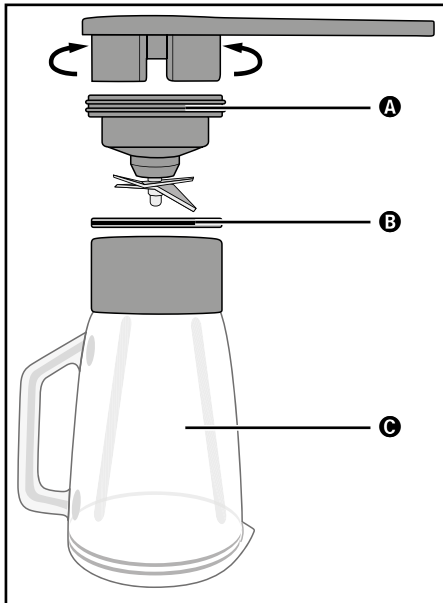
HINWEIS

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

Mixer reinigen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **15** und den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie mit Hilfe des Mixer-Werkzeuges **20** die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** von der Mixerkanne **C** lösen:



A Messerhalterung

B Dichtungsring

C Mixerkanne

- Drehen Sie den Mixer **15** um.
- Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
- Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** aus dem Mixer **15** herausheben lässt.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **B** von der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne **C**, Messerhalterung **A** dem Messer **16** und Dichtungsring **B**) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

- Die Mixerkanne **C**, die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** und der Dichtungsring **B** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.
- Der Mixer-Deckel **14** mit dem Messbecher **13** ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
 - Drücken Sie den Dichtungsring **B** wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
 - Legen Sie die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** wieder so in die Mixerkanne **C**, dass das Messer **16** in die Mixerkanne **C** hineinragt.
 - Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
 - Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung  (im Uhrzeigersinn), so dass die Messerhalterung **A** mit Messer **16** handfest auf der Mixerkanne **C** sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung des Mixers **15** direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **15**.
- 2) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 3) Schalten Sie den Mixer **15** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **15** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,0 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **15** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

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

Entsorgung



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Importeur

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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 281064

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

- 500 g Karotten
- 250 ml Wasser
- 500 ml Fleischfond (Glas)
- 125 ml Sahne
- 125 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 50 g kalte Butter
- Frischer Kerbel

Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
- 2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer **15** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer **15**, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind.
- 4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- 5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- 6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- 7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie alle Zutaten im Mixer **15** bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- 2) Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehackten Ei und dem Schnittlauch.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

- 2-3 Eier
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- Fett zum Backen

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen **12**.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen **12**, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

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

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Mürbeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

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

Rührteig

Zutaten:

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

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 1000 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

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

Waffeln

Zutaten:

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

HINWEIS

- ▶ Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stan informacj · Stand der Informationen:

10 / 2016 · Ident.-No.: SKV1200A1-072016-3

IAN 281064