

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 A1

(GB) (IE) (NI)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(NL) (BE)

PROFESSENELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

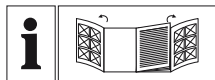
(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 281064

(NL) (BE)



GB IE NI

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

FR BE

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

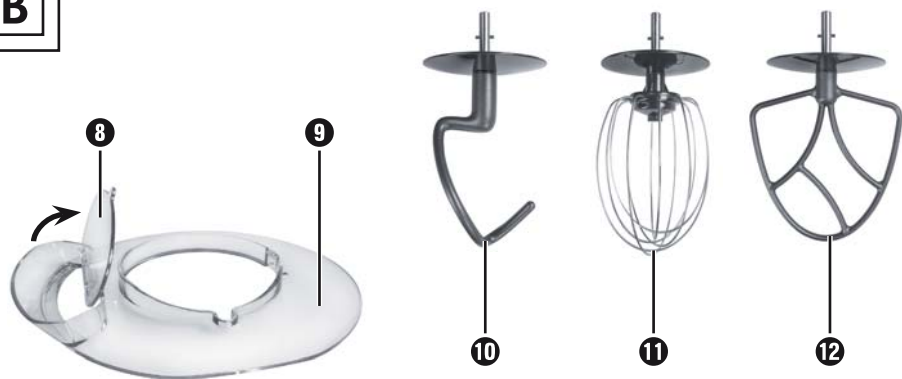
NL BE

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

DE AT CH

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

GB/IE/NL	Operating instructions	Page	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	19
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	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.

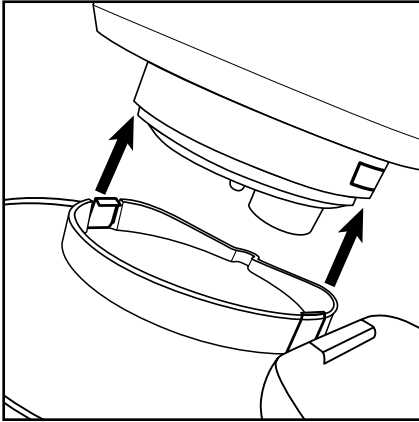
NOTE

- ▶ 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.

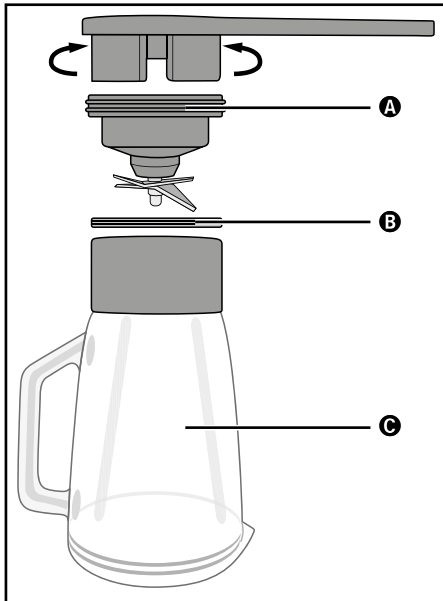
NOTE

- 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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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.

Table des matières

Introduction	20
Utilisation conforme à l'usage prévu	20
Matériel livré	20
Description de l'appareil	20
Consignes de sécurité	21
Préparations	24
Niveaux de vitesse	24
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	24
Après le travail	26
Travailler avec le mixeur	26
Ajouter les ingrédients	27
Après le travail	27
Travailler avec des accessoires spéciaux	28
Après le travail	28
Nettoyage et entretien	28
Nettoyage de l'appareil	28
Nettoyer les accessoires	28
Nettoyer le mixeur	29
Stockage	30
Dépannage	30
Caractéristiques techniques	30
Mise au rebut	31
Garantie de Kompernass Handels GmbH	31
Service après-vente	32
Importateur	32
Recettes	32
Soupe de carottes	32
Pâte à tartiner au thon	33
Crêpes épaisses traditionnelles	33
Pâte à biscuit	33
Pâte sablée	34
Pâte à biscuit	34
Pâte levée	35
Gaufres	35
Shake banane-vanille	35
Smoothie banane-kiwi	36

Introduction

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

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

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

Matériel livré

Robot de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Accessoire pour mixeur

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

Volet dépliant avant

Figure A :

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

Figure B :

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

Volet dépliant arrière :

Figure C :

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

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

 Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Attention : La lame est extrêmement tranchante !
- Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Attention : La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ou le mixeur.
- N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Préparations

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

Niveaux de vitesse

Niveau	Accessoire	adapté(s) pour...
1 - 2	tous	- Position de démarrage pour toutes les opérations pour mixer et mélanger - Lors de l'ajout d'ingrédients
	Crochet de pétrissage ⑩ Batteur plat ⑫	- Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plus plutôt fermes
2 - 4	Batteur plat ⑫	- Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée
	Crochet de pétrissage ⑩	- Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
4 - 6	Batteur plat ⑫	- Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
6 - 8	Fouet ⑪	- Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
P	Mixeur ⑮	- Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides - Piler de la glace

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

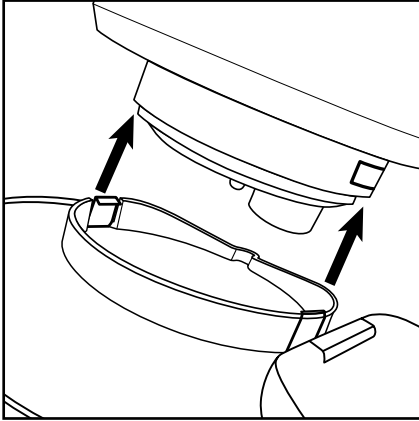
REMARQUE

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

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

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

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



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Quantités de remplissage pour ...	min.	max.
Pâte levée	N/D	1 000 g de farine
Pâte à biscuit	N/D	900 g de farine
Pâte lourde (par ex. pâte sablée)	N/D	900 g de farine
Crème	200 ml	1 500 ml
Blanc d'œuf (Œufs de la catégorie de poids M)	2	12
Adaptez le reste des ingrédients de la recette à la quantité maximale respective.		

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées pour ne pas sursolliciter l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.

REMARQUE

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



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

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

REMARQUE

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

Après le travail

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

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez toujours les liquides chauds revenir à une température tiède (env. 30-40 °C) avant de les verser dans le mixeur 15.

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

- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur 15 !
- Ne retirez le mixeur 15 qu'après que la lame 16 se soit immobilisée.
- Utilisez le mixeur 15 uniquement avec le couvercle du mixeur 14 en place et équipé du petit gobelet de dosage (gradué) 13.
- En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais le bol mélangeur 6 et le mixeur 15 en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !
- Lors du travail avec le mixeur 15, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

Pour préparer l'appareil au fonctionnement avec le mixeur 15, veuillez procéder comme suit. Aidez-vous de la figure C sur le volet dépliant arrière.

- 1) Poussez le levier de déverrouillage 2 vers le bas et poussez le bras pivotant 1 vers le bas jusqu'en position de travail.
- 2) Tournez le couvercle de protection de l'entraînement 17 dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que la flèche sur le couvercle de protection de l'entraînement 17 pointe vers le symbole  sur l'appareil. Retirez le couvercle de protection de l'entraînement 17 et mettez-le de côté.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Veillez à ce que le sélecteur rotatif **3** se trouve sur "0" avant de placer le mixeur **15** sur l'entraînement du mixeur **18**. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur **15** est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur **15** sur son entraînement **18** de manière à ce que les crans sous le mixeur **15** entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur **18**. Le symbole ▼ sur le mixeur **15** doit ce faisant pointer sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le mixeur **15** jusqu'en butée en sens inverse des aiguilles d'une montre. Le symbole ▼ sur le mixeur **15** doit alors pointer sur le symbole  sur l'appareil.
- 4) Versez les ingrédients.
- 5) Positionnez le couvercle du mixeur **14** avec le petit gobelet de dosage (gradué) **13** de manière à ce que les lèvres sur le couvercle **14** du mixeur obturent également le bec verseur.
- 6) Réglez le sélecteur rotatif **3** sur le niveau souhaité.

REMARQUE

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

PILER DE LA GLACE

- Pour obtenir de la glace pilée, placez les glaçons dans le mixeur **15**, fermez-le et amenez le sélecteur rotatif **3** env. 7 fois sur le niveau P, pendant 5 secondes chacune.
- En fonction de la quantité et de la taille des glaçons, cette indication peut légèrement varier.

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3**.
 - 2) Retirez le couvercle du mixeur **14** et remplissez les ingrédients
- ou
- 3) Tournez le gobelet gradué **13**, qui se trouve dans le couvercle du mixeur **14**, jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure par la goulotte dans le couvercle du mixeur **14**.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position «0»).
- 2) Tournez le mixeur **15** dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que le symbole ▼ sur le mixeur **15** pointe sur le symbole  sur l'appareil et retirez-le.

REMARQUE

- Nettoyez le mixeur **15** de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.
- 3) Placez à nouveau le couvercle de protection **17** sur l'entraînement du mixeur **18** de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection **17** de l'entraînement pointe sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le couvercle de protection **17** de l'entraînement en sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection **17** de l'entraînement pointe vers le symbole  sur l'appareil.

Travailler avec des accessoires spéciaux

REMARQUE

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Utilisez uniquement, sur l'entraînement pour accessoires spéciaux **19**, des accessoires qui ont été spécialement agréés par le fabricant pour une utilisation avec cet appareil.
- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position «0»).
 - 2) Poussez le couvercle au-dessus de l'entraînement pour accessoires spéciaux **19** et retirez-le de l'appareil.
 - 3) Fixez les accessoires spéciaux sur l'appareil conformément au mode d'emploi.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais des accessoires spéciaux et le bol mélangeur **6** ou le mixeur **15** en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position «0»).
- 2) Retirez les accessoires spéciaux de l'appareil conformément au mode d'emploi de l'appareil.
- 3) Nettoyez toutes les pièces conformément aux informations indiquées au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 4) Placez à nouveau le couvercle pour l'entraînement d'accessoires spéciaux **19**.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUES

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

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, le couvercle de la goulotte **8**, le couvercle du mixeur **14** avec le gobelet gradué **13**, le couvercle de protection de l'entraînement **17**, l'accessoire pour mixeur **20** et les inserts **10** **11** **12** dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

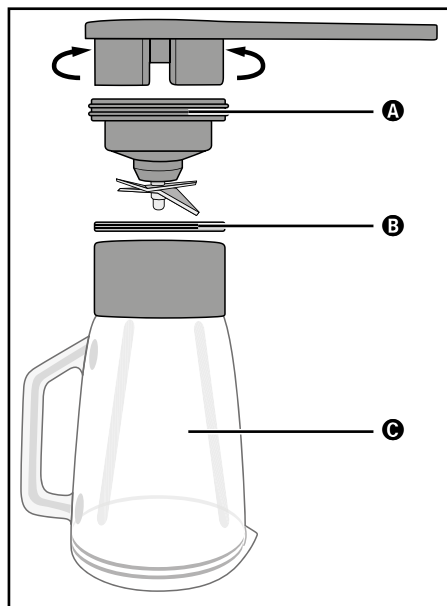
REMARQUE

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

Nettoyer le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne touchez pas la lame 16 à mains nues.
- Nettoyez le mixeur 15 et le couvercle du mixeur 14 avec le petit gobelet de dosage (gradué) 13 à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.
- Si ce nettoyage n'est pas suffisant, vous pouvez détacher, à l'aide de l'accessoire pour mixeur 20 le porte-lame A avec la lame 16 du bol mélangeur C :



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

- Retournez le mixeur 15.
- Placez l'accessoire pour mixeur 20 en dessous du mixeur 15/ du porte-lame A de manière à ce que les deux arrêts en dessous du mixeur 15/ du porte-lame A s'enclenchent dans les évidements de l'accessoire pour mixeur 20.
- Tournez l'accessoire pour mixeur 20 dans le sens du symbole (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que le porte-lame A puisse, en soulevant, être sorti avec la lame 16 du mixeur 15.
- Retirez la bague d'étanchéité B du porte-lame A avec la lame 16.

- Vous pouvez maintenant nettoyer toutes les pièces (bol mélangeur C, porte-lame A la lame 16 et la bague d'étanchéité B) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une brosse. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce qu'aucun résidu de liquide vaisselle n'y adhère plus.

REMARQUE

- Le bol mélangeur C, le porte-lame A avec la lame 16 et la bague d'étanchéité B peuvent être lavés au lave-vaisselle. Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer ! Nous recommandons d'utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle et de choisir un programme de lavage à 45°C maximum.
- Le couvercle du mixeur 14 et le petit gobelet gradué 13 ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle.

■ Assemblez à nouveau le mixeur une fois nettoyé :

- Poussez à nouveau la bague d'étanchéité **B** dans l'évidement du porte-lame **A** avec la lame **16**.
- Placez à nouveau le porte-lame **A** avec la lame **16** dans le bol mélangeur **C** de manière à ce que la lame **16** entre dans le bol mélangeur **C**.
- Placez l'accessoire pour mixeur **20** en dessous du mixeur **15**/ du porte-lame **A** de manière à ce que les deux arrêts en dessous du mixeur **15**/ du porte-lame **A** s'enclenchent dans les évidements de l'accessoire pour mixeur **20**.
- Tournez l'accessoire pour mixeur **20** dans le sens du symbole  (dans le sens des aiguilles d'une montre) de manière à ce que le porte-lame **A** avec la lame **16** soit bien serré sur le bol mélangeur **C**.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique du mixeur **15** peut être obtenu directement après l'utilisation à l'aide de l'alternative suivante :

- 1) mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur **15** installé.
- 2) Positionnez le couvercle du mixeur **14** avec le petit gobelet de dosage (gradué) **13** de manière à ce que les lèvres sur le couvercle **14** du mixeur obturent également le bec verseur.
- 3) Allumez le mixeur **15** pendant quelques secondes.
- 4) Videz l'eau de rinçage. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- 5) Rincez ensuite le mixeur **15** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Stockage

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

Dépannage

Si l'appareil se bloque subitement :

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

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

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

Caractéristiques techniques

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

Puissance absorbée : 1200 W

Temps d'opération

par intermittence : Robot ménager 10 min.
Mixer 3 min.

Capacité max.

Bol mélangeur **6** : env. 6,0 l

Mixeur **15** : env. 1,5 l



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

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

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

Lors du travail avec le mixeur **15**, laissez refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

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

Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 281064

Importateur

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

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recettes

Soupe de carottes

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Lavez et épluchez les carottes.
- 2) Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles entrent aisément dans le mixeur **15**.
- 3) Versez 250 ml d'eau dans une casserole et faites-y cuire les carottes pendant 20 minutes. Ensuite, réduisez le tout en purée dans le mixeur **15** jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gros morceaux.
- 4) Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- 5) Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- 6) Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- 7) Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

Pâte à tartiner au thon

Ingrédients :

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

Suggestion de présentation :

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

Préparation :

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

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Pâte à biscuit

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Pâte sablée

Ingrédients :

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

REMARQUE

- Respectez la quantité de remplissage maximale de 900 g de farine lorsque vous augmentez la quantité pour cette recette !

Préparation :

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

Pâte à biscuit

Ingrédients :

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

REMARQUE

- Respectez la quantité de remplissage maximale de 900 g de farine lorsque vous augmentez la quantité pour cette recette !

Préparation :

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

Pâte levée

Ingrédients :

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

REMARQUE

- Respectez la quantité de remplissage maximale de 1000 g de farine lorsque vous augmentez la quantité pour cette recette !

Préparation :

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

Gaufres

Ingrédients :

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

REMARQUE

- Respectez la quantité de remplissage maximale de 900 g de farine lorsque vous augmentez la quantité pour cette recette !

Préparation :

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

Shake banane-vanille

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Pelez les bananes.
- 2) Mettez les bananes pelées, le lait, la glace à la vanille et le sucre vanillé dans le mixeur **15**.
- 3) Mixez le tout au niveau 8.

Smoothie banane-kiwi

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1) Épluchez le kiwi.
- 2) Pelez la banane.
- 3) Mettez le kiwi, la banane et le jus d'orange dans le mixeur **15**.
- 4) Mixez le tout au niveau 8.

Inhoud

Inleiding	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Inhoud van het pakket	38
Apparaatbeschrijving	38
Veiligheidsvoorschriften	39
Vorbereidingen	42
Snelheidsstanden	42
Werken met de kneedhaak, garde en roergarde	42
Na de werkzaamheden	44
Werken met de mixer	44
Ingrediënten bijvullen	45
Na de werkzaamheden	45
Werken met speciale accessoires	46
Na de werkzaamheden	46
Reiniging en onderhoud	46
Apparaat reinigen	46
Accessoires reinigen	46
Mixer reinigen	47
Opbergen	48
Problemen oplossen	48
Technische gegevens	48
Afvoeren	49
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Recepten	50
Wortelsoep	50
Tonijnpasta	51
Traditionele pannenkoeken	51
Biscuitdeeg	51
Zandtaartdeeg	52
Cakedeeg	52
Gistdeeg	53
Wafels	53
Banaan-vanille-shake	53
Banaan-kiwi-smoothie	53

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Professionele keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Kneedhaak

Garde

Roergarde

Mixergereedschap

Gebruiksaanwijzing

Beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

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

Uitvouwpagina voor

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

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

Uitvouwpagina achter:

Afbeelding C:

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

 Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Voorzichtig: het mes is zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij de reiniging van het mes!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Vul de roerkom of de mixer als het apparaat in werking is, uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Vorbereidingen

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

Snelheidsstanden

Stand	Gebruik	geschikt voor...
1 - 2	Alle	- Startstand bij alle mixen roerprocedures - Bij toevoeging van ingrediënten
	Kneedhaak 10 Roergarde 12	- Knenen en mengen van vast beslag of vastere ingrediënten
2 - 4	Roergarde 12	- Mengen van dik roerbeslag - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg
	Kneedhaak 10	- Knenen van gistdeeg - Knenen van dik roerbeslag
4 - 6	Roergarde 12	- Taartdeeg - Slaan van boter met suiker - Koekjesdeeg
6 - 8	Garde 11	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig slaan van boter
P	Mixer 15	- Mixen en fijnhakken van zachte of vloeibare ingrediënten - Vergruizen van ijs

Werken met de kneedhaak, garde en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

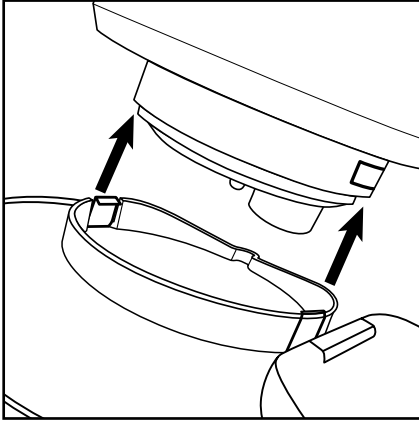
OPMERKING

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

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

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

- 3) Voor gebruik van het deksel **9** plaatst u dit zodanig op het behuizingdeel met de insteekopening voor kneedhaak/garde **7**, dat de vulopening naar u wijst. Op de insteekopening voor kneedhaak/garde **7** bevindt zich een vergrendeling voor het deksel **9**:



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Oefen bij het aanbrengen en afnemen van het deksel **9** nooit druk uit op het deksel, om beschadiging ervan te voorkomen.
- 4) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak **10**, garde **11** of roergarde **12** in de insteekopening voor kneedhaak/garde **7**:
- Steek de kneedhaak **10**, garde **11** of roergarde **12** zodanig in de insteekopening voor kneedhaak/garde **7**, dat de beide metalen pennen op de as van de insteekopening **10** **11** **12** in de uitsparingen van de insteekopening voor kneedhaak/garde **7** grijpen.
 - Druk de kneedhaak/garde **10** **11** **12** tot aan de aanslag in de insteekopening voor kneedhaak/garde **7** en draai hem dan tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (in de pijlrichting .
 - Laat de kneedhaak of garde **10** **11** **12** los. Deze zit nu vast in de insteekopening voor kneedhaak/garde **7**.
- 5) Doe de ingrediënten in de roerkom **6** en neem daarbij de volgende tabel met aanbevolen vulhoeveelheden in acht:

Vulhoeveelheid voor ...	Min.	Max.
Gistdeeg	N.v.t.	1000 g bloem
Cakedeeg	N.v.t.	900 g bloem
Zwaar deeg (bv. zandtaartdeeg)	N.v.t.	900 g bloem
Slagroom	200 ml	1500 ml
Eiwitten (eieren van gewichtsklasse M)	2	12
Pas de andere ingrediënten van het recept aan de desbetreffende maximale vulhoeveelheid aan.		

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Overschrijd nooit de vermelde maximale vulhoeveelheden, om overbelasting van het apparaat te voorkomen.
Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verwijder de helft van het deel en kneed elke helft afzonderlijk.

OPMERKING

- Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom **6** qua volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de roerkom **6** daarom nooit tot aan de rand!



LET OP Gevaar voor beknelling! Let erop dat zich geen lichaamsdelen onder de zwenkarm **1** bevinden wanneer u die omlaagdrukt.

- 6) Druk de ontgrendelingshendel **2** omlaag en druk de zwenkarm **1** met de bevestigde kneedhaak/garde omlaag naar de werkpositie, tot de zwenkarm **1** vastklikt.

OPMERKING

- Desgewenst kunt u de vulschacht ③ op het deksel ⑨ openen om ook ingrediënten te kunnen toevoegen terwijl het apparaat in werking is.
- 7) Zet de draaiknop ③ op de gewenste stand (zie hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ③ (positie "0").
- 2) Druk de ontgrendelingshendel ② omlaag en breng de zwenkarm ① naar de hoogste positie.
- 3) Neem de kneedhaak/garde ⑩ ⑪ ⑫ uit de insteekopening voor kneedhaak of garde ⑦, door de kneedhaak/garde ⑩ ⑪ ⑫ licht tegen de insteekopening ⑦ te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee te draaien (in de pijlrichting ). Daarna kunt u de kneedhaak/garde ⑩ ⑪ ⑫ uitnemen.
- 4) Indien geplaatst: Neem het deksel ⑨ van de kom.
- 5) Verwijder de roerkom ⑥ door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven af te nemen.
- 6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat hete vloeistoffen altijd afkoelen tot hand-warme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ⑮ doet.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTTERENDE AANDRIJVING!

- Grijp nooit in de bevestigde mixer ⑮!
- Verwijder de mixer ⑮ alleen als de messen ⑯ stilstaan.
- Gebruik de mixer ⑮ alleen met bevestigd mixerdeksel ⑭ met maatbeker ⑬.
- Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit de roerkom ⑥ en de mixer ⑮ tegelijk! Hierdoor raakt de motor overbelast!
- Bij werkzaamheden met de mixer ⑮ verdient het aanbeveling het apparaat te laten afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer ⑮. Raadpleeg afbeelding C op de achterste uitvouwpagina.

- 1) Druk de ontgrendelingshendel ② omlaag en druk de zwenkarm ① omlaag naar de werkpositie.
- 2) Draai het beschermkapje van de aandrijving ⑰ met de wijzers van de klok mee, zodat de pijl op het beschermkapje van de aandrijving ⑰ naar het symbool  op het apparaat wijst. Neem het beschermkapje van de aandrijving ⑰ van het apparaat en leg het weg.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Vergewis u ervan dat de draaiknop **3** op "0" staat, voordat u de mixer **15** op de mixeraandrijving **18** plaatst. Anders start het apparaat onmiddellijk zodra de mixer **15** vastzit.
- 3) Plaats de mixer **15** zodanig op de mixeraandrijving **18**, dat de vergrendelingen aan de onderkant van de mixer **15** in de uitsparingen van de mixeraandrijving **18** grijpen. Het symbool ▼ op de mixer **15** moet daarbij naar het symbool  op het apparaat wijzen. Draai de mixer **15** tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in. Het symbool ▼ op de mixer **15** moet dan naar het symbool  op het apparaat wijzen.
- 4) Voeg de ingrediënten toe.
- 5) Plaats het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** zodanig, dat de lipjes op het mixerdeksel **14** ook de schenkuit afsluiten.
- 6) Zet de draaiknop **3** op de gewenste stand.

OPMERKING

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

IJS VERGRUIZEN

- Om "crushed ice" te maken doet u ijsklontjes in de mixer **15**, sluit u deze en zet u de draaiknop **3** ca. 7 x gedurende 5 seconden op stand P. Al naar gelang de hoeveelheid ijsklontjes en de grootte ervan kunnen deze waarden iets afwijken.

Ingrediënten bijvullen

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

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3** (positie "0").
- 2) Draai de mixer **15** met de wijzers van de klok mee, zodat het symbool ▼ op de mixer **15** naar het symbool  op het apparaat wijst, en neem de mixer van het apparaat.

OPMERKING

- Reinig de mixer **15** bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.
- 3) Plaats het beschermkapje van de aandrijving **17** zodanig terug op het mixerdeksel **18**, dat het symbool ▼ op het beschermkapje van de aandrijving **17** naar het symbool  op het apparaat wijst. Draai het beschermkapje van de aandrijving **17** zodanig tegen de wijzers van de klok in, dat het symbool ▼ op het beschermkapje van de aandrijving **17** naar het symbool  op het apparaat wijst.

Werken met speciale accessoires

OPMERKING

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik op de aandrijving voor speciale accessoires **19** uitsluitend accessoires die door de fabrikant specifiek zijn goedgekeurd voor gebruik in combinatie met dit apparaat.
- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3** (positie "0").
 - 2) Schuif de klep boven de aandrijving voor speciale accessoires **19** omhoog en neem hem van het apparaat af.
 - 3) Bevestig een speciaal accessoire conform de gebruiksaanwijzing ervan op het apparaat.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit speciale accessoires en tegelijkertijd de roerkom **6** of de mixer **15**! Hierdoor raakt de motor overbelast!

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3** (positie "0").
- 2) Verwijder het speciale accessoire conform de gebruiksaanwijzing ervan van het apparaat.
- 3) Maak alle onderdelen schoon volgens de informatie in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 4) Plaats de klep voor de aandrijving voor speciale accessoires **19** terug.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKINGEN

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

Apparaat reinigen

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

Accessoires reinigen

- Reinig de roerkom **6**, het deksel **9**, het kapje van de vulopening **8**, het mixerdeksel **14** met maatbeker **13**, het beschermkapje van de aandrijving **17**, mixergereedschap **20** en de kneedhaak en gardes **10** **11** **12** in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

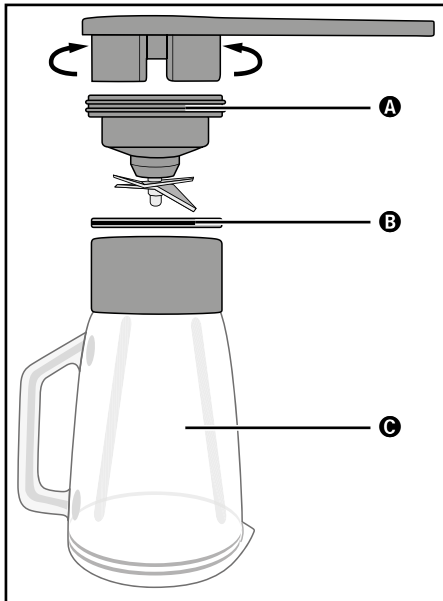
OPMERKING

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

Mixer reinigen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Raak het mes **16** nooit met blote handen aan.
- Reinig de mixer **15** en het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel alles daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.
- Mocht deze reiniging niet afdoende zijn, dan kunt u met behulp van het mixergereedschap **20** de meshouder **A** met het mes **16** losmaken van de mixerkan **C**:



- A** Meshouder
- B** Afdichtingsring
- C** Mixerkan

- Draai de mixer **15** om.
- Plaats het mixergereedschap **20** zodanig in de onderkant van de mixer **15**/meshouder **A**, dat de beide vergrendelingen aan de onderkant van de mixer **15**/meshouder **A** in de uitsparingen van het mixergereedschap **20** grijpen.
- Draai het mixergereedschap **20** in de richting  (tegen de wijzers van de klok in), tot u de meshouder **A** met het mes **16** uit de mixer **15** kunt nemen.
- Trek de afdichtingsring **B** van de meshouder **A** met het mes **16**.

- Nu kunt u alle onderdelen (mixerkan **C**, meshouder **A**, mes **16** en afdichtingsring **B**) in warm water met een beetje afwasmiddel met een afwasborstel reinigen. Spoel alles daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten blijven zitten.

OPMERKING

- De mixerkan **C**, de meshouder **A** met het mes **16** en de afdichtingsring **B** zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken! Het verdient aanbeveling het bovenste rek van de vaatwasser te gebruiken en een afwasprogramma met max. 45 °C in te stellen.
- Het mixerdeksel **14** met de maatbeker **13** is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Zet de mixer na het reinigen weer in elkaar:
 - Druk de afdichtingsring **5** weer in de verdieping op de meshouder **A** met het mes **15**.
 - Leg de meshouder **A** met het mes **15** weer zodanig in de mixerkan **C**, dat het mes **15** in de mixerkan **C** steekt.
 - Plaats het mixergereedschap **20** zodanig in de onderkant van de mixer **15**/meshouder **A**, dat de beide vergrendelingen aan de onderkant van de mixer **15**/meshouder **A** in de uitsparingen van het mixergereedschap **20** grijpen.
 - Draai het mixergereedschap **20** in de richting  (met de wijzers van de klok mee), zodat de meshouder **A** met het mes **15** handvast op de mixerkan **C** zit.

In de meeste gevallen kan op de volgende manier een afdoende hygiënische reiniging van de mixer **15** direct na gebruik worden bereikt:

- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer **15**.
- 2) Plaats het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** zodanig, dat de lipjes op het mixerdeksel **14** ook de schenktuit afsluiten.
- 3) Schakel de mixer **15** gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer **15** daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

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

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

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

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

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

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Opgenomen vermogen:	1200 W
KB-tijden:	Keukenmachine 10 min. Mixer 3 min.
Max. capaciteit	
Roerkom 6 :	ca. 6,0 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

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

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de mixer **15** afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

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

Afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



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

Service



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 281064

Importeur

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

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

Recepten

Wortelsoep

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Was en snijd de wortelen.
- 2) Snijd ze zo klein, dat ze goed in de mixer **15** passen.
- 3) Doe 250 ml water in een pan en kook de wortelen daarin ongeveer 20 minuten. Vervolgens pureert u het geheel in de mixer **15**, totdat er geen grotere stukken meer over zijn.
- 4) Doe de gepureerde wortelen terug in de pan.
- 5) Giet er vleesbouillon, slagroom en witte wijn bij.
- 6) Verhit de soep en breng deze op smaak.
- 7) Roer de boter in kleine stukjes door de soep en serveer daarna met de kervel.

Tonijnpasta

Ingrediënten:

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

Om te serveren:

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

Bereiding:

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

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

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

Biscuitdeeg

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Bekleed de bodem van een springvorm (diameter 28 cm) met bakpapier. Vet de rand niet in, aangezien anders het oppervlak niet gelijkmatig glad en gebruind wordt.
- 2) Klop de hele eieren in de roerkom **6** en doe er heet water bij.
- 3) Klop het geheel ca. 1 minuut lang met de roer-garde **12** op de hoogste stand schuimig.
- 4) Roer er de suiker en vanillesuiker door en klop alles nog 2 minuten lang op de hoogste stand.
- 5) Meng meel, maïzena en bakpoeder, zeef de helft ervan op de Eiercrème en roer alles er kort op stand 4 doorheen.
- 6) Roer het resterende meel er op dezelfde manier doorheen en doe het deeg in de voorbereide springvorm.
- 7) Bak het geheel meteen in de voorverwarmde oven bij boven- en onderwarmte op 175 - 200 °C gedurende ca. 20 - 30 minuten.

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

- Houd rekening met de maximale vulhoeveelheid van 900 g bloem wanneer u de hoeveelheden van dit recept verhoogt!

Bereiding:

- 1) Meng meel en bakpoeder in de roerkom **6** en doe er vervolgens alle overige ingrediënten bij.
- 2) Kneed alles met de kneedhaak **10** eerst ca. 1 minuut lang op stand 2, dan ca. 3 minuten op stand 2 - 4.
- 3) Kneed het deeg niet te lang, omdat het dan te zacht kan worden.
- 4) Laat het deeg een half uur in de koelkast rusten en verwerk het daarna tot een taartbodem of tot gebakjes.
- 5) Voor een taartbodem rolt u 2/3 van het deeg uit en legt u het in een ingevette springvorm.
- 6) Rol het overige deeg op tot een rol.
- 7) Leg deze rol als rand op het deeg en druk hem met twee vingers zo tegen de rand, dat een ca. 3 cm hoge rand ontstaat.
- 8) Prik met een vork een aantal gaatjes in de taartbodem.
- 9) Verwarm de oven ca. 5 minuten voor en bak het zandtaartdeeg ca. 15 - 20 minuten bij boven- en onderwarmte op 200 - 225 °C.

Cakedeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

- Houd rekening met de maximale vulhoeveelheid van 900 g bloem wanneer u de hoeveelheden van dit recept verhoogt!

Bereiding:

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

Gistdeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

- Houd rekening met de maximale vulhoeveelheid van 1000 g bloem wanneer u de hoeveelheden van dit recept verhoogt!

Bereiding:

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

Wafels

Ingrediënten:

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

OPMERKING

- Houd rekening met de maximale vulhoeveelheid van 900 g bloem wanneer u de hoeveelheden van dit recept verhoogt!

Bereiding:

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

Banaan-vanille-shake

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Pel de bananen.
- 2) Doe de gepelde bananen, de melk, het vanille-ijs en de vanillesuiker in de mixer ⑮.
- 3) Mix alles op stand 8.

Banaan-kiwi-smoothie

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Schil de kiwi.
- 2) Pel de banaan.
- 3) Doe de kiwi, de banaan en het sinaasappelsap in de mixer ⑮.
- 4) Mix alles op stand 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.

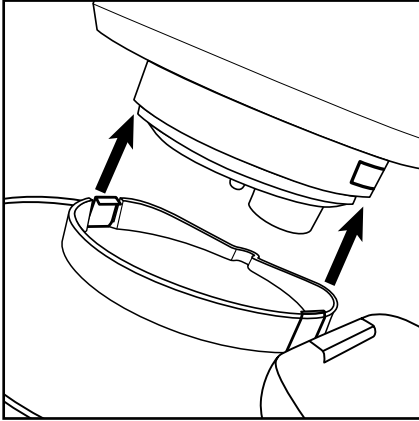
HINWEIS

- 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.

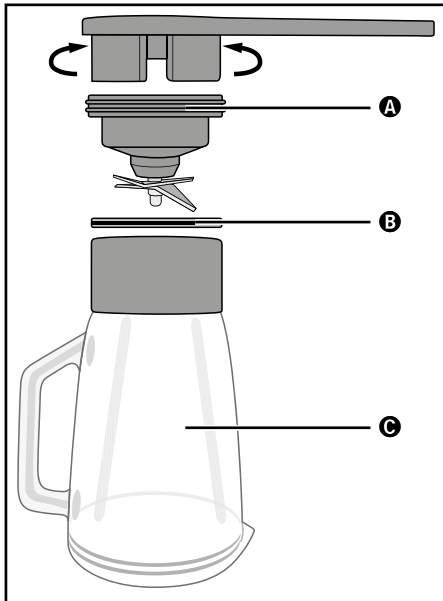
HINWEIS

- 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 · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 281064