

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>2</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>2</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>2</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>6</b>
<b>Posiciones de funcionamiento</b> .....	<b>6</b>
<b>Niveles de velocidad</b> .....	<b>7</b>
<b>Procesamiento con el gancho amasador, las varillas batidoras o las varillas de mezcla</b> .	<b>7</b>
<b>Procesamiento con la picadora</b> .....	<b>8</b>
<b>Procesamiento con la batidora</b> .....	<b>9</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>10</b>
Limpieza del aparato. ....	11
Limpieza del recipiente de mezcla con tapa, de la picadora, de la tapa con compactador, de la tapa de la batidora y de los accesorios. ....	11
Limpieza de la batidora. ....	11
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>11</b>
<b>Solución de fallos</b> .....	<b>12</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>12</b>
<b>Cantidades recomendadas</b> .....	<b>13</b>
<b>Anexo</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>15</b>
Asistencia técnica .....	17
Importador. ....	17
<b>Recetas</b> .....	<b>17</b>
Receta básica de masa con levadura .....	17
Receta básica de masa quebrada. ....	18
Receta básica de bizcocho sencillo. ....	18

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en las cantidades habituales para el consumo doméstico. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No utilice el aparato con fines comerciales.

Este aparato está indicado solo para el uso privado en sitios cerrados y protegidos de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

## Volumen de suministro

Procesador de alimentos  
Recipiente de mezcla con tapa  
Batidora con tapa y vaso medidor  
Picadora con compactador  
Disco de corte reversible (grueso y fino)  
Disco laminador reversible (grueso y medio)  
Disco rallador (fino)  
Gancho amasador con desplazador de masa  
Varillas batidoras  
Varillas de mezcla  
Soporte para accesorios  
2 tornillos (3,5 x 22 mm)  
2 tacos (6 mm)  
Instrucciones de uso

## INDICACIÓN

- ▶ Uno de los discos de corte de la picadora se entrega premontado en la picadora.
- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

## Descripción del aparato

Abra las páginas desplegadas del principio y del final de estas instrucciones de uso.

Imagen E:


- ❶ Gancho amasador con desplazador de masa
- ❷ Varillas de mezcla
- ❸ Varillas batidoras
- ❹ Batidora con tapa y vaso medidor
- ❺ Soporte para accesorios
- ❻ Recipiente de mezcla con tapa
- ❼ Picadora
- ❽ Disco rallador
- ❾ Disco laminador reversible
- ❿ Eje de accionamiento de la picadora
- ⓫ Disco de corte reversible
- ⓬ Tapa con compactador para la picadora

Imagen H:

- ❿ Botón de desbloqueo
- ⓫ Interruptor giratorio
- ⓬ Brazo abatible
- ⓭ Accionamiento
- ⓮ Alojamientos para el recipiente de mezcla
- ⓯ Compartimento para el cable

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
  - ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
  - ▶ Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
  - ▶ No repare el aparato por sí mismo. Encomiende cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
  - ▶ Para limpiar el aparato, o en caso de errores de funcionamiento, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
  - ▶ Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
  - ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
  - ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
-  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato apagado y el enchufe desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca exclusivamente los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla, en la picadora o en la batidora.
- ▶ No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el tubo de alimentación o en la batidora para evitar lesiones y daños al aparato.
- ▶ Cuidado: ¡la cuchilla de la batidora está muy afilada! Por lo tanto, proceda con cautela al retirar el recipiente de mezcla.
- ▶ Cuidado: ¡el disco rallador, el disco de corte, el disco laminador y la cuchilla de la batidora están muy afilados!
- ▶ Proceda con cuidado al colocar, extraer y limpiar el disco rallador, el disco de corte, el disco laminador y la cuchilla de la batidora.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica antes de montar o desmontar los accesorios para evitar una activación accidental.  
Si se interrumpe el suministro de corriente eléctrica y el aparato sigue enchufado, ¡vuelve a ponerse en marcha!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

**¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!
- ▶ La batidora no es apta para el **picado** de carne, hierbas, cebollas, nueces, almendras u otros alimentos duros.  
Estos alimentos solo pueden **procesarse** en la batidora junto con otros ingredientes, como líquidos.

## Primera puesta en funcionamiento

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia.
- 4) Fije el aparato a la superficie con las cuatro ventosas.
- 5) Extraiga el cable de red del compartimento para el cable **10**.
- 6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

### INDICACIÓN

- Puede guardar el gancho amasador **1**, las varillas de mezcla **2**, las varillas batidoras **3**, el disco rallador **8**, el disco laminador reversible **9** y el disco de corte reversible **11** en el soporte para accesorios **5**.

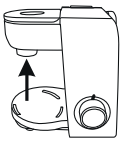
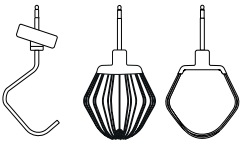

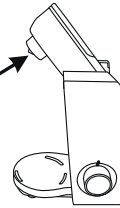
### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si desea fijar el soporte para accesorios **5** a la pared con el material de montaje suministrado, asegúrese de que no haya conexiones eléctricas, cables ni tuberías en el lugar deseado antes de taladrar.
- 7) Marque los orificios en la pared a través del soporte para accesorios **5**.
  - 8) Taladre los orificios con una broca de 6 mm en los lugares previamente marcados en la pared.
  - 9) Introduzca los tacos.
  - 10) Atornille los tornillos en los tacos de forma que quede suficiente espacio entre la pared y la cabeza del tornillo como para insertar el soporte para accesorios **5**.
  - 11) Coloque el soporte para accesorios **5** sobre los tornillos y presiónelo hacia abajo de forma que el soporte para accesorios **5** quede firmemente asentado sobre los tornillos.

## Posiciones de funcionamiento

### ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

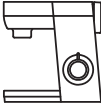



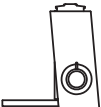

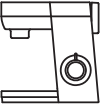

- Solo debe ponerse el aparato en funcionamiento una vez haya colocado los accesorios de la manera indicada en esta tabla y lo haya ajustado en la posición de funcionamiento. Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin ingredientes.

Posición	Accesorios
1 	
2 	
3 	
4 	Colocación del recipiente de mezcla <b>6</b> Inserción del gancho amasador <b>1</b> , de las varillas batidoras <b>3</b> y de las varillas de mezcla <b>2</b>
5 	Adición de grandes cantidades de alimentos

## Niveles de velocidad

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Ponga en funcionamiento el aparato con los accesorios correspondientes exclusivamente en los niveles de velocidad especificados. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Posición	Accesorios	Niveles de velocidad
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

## Procesamiento con el gancho amasador, las varillas batidoras o las varillas de mezcla

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente de mezcla **6**. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- Los accesorios solo deben cambiarse una vez detenido el accionamiento **15**. Tras la desconexión, el accionamiento **15** sigue funcionando durante cierto tiempo.
- En caso de avería, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una activación accidental del aparato.

### INDICACIÓN

- Solo debe utilizarse el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no vayan a utilizarse con las tapas de protección.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con el gancho amasador **1**, las varillas batidoras **3** o las varillas de mezcla **2**, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 4 (consulte el capítulo "Posiciones de funcionamiento") (imagen A).
- 2) Inserte el recipiente de mezcla **6**. Asegúrese de que la base del recipiente de mezcla **6** encaje en los alojamientos **17** del aparato.
- 3) Si desea utilizar el gancho amasador **1**, coloque el desplazador de masa sobre el accionamiento **15** (imagen D). Para ello, asegúrese de que el orificio por el que deba introducirse el gancho amasador esté sobre el alojamiento del accionamiento **15**.
- 4) Según la tarea que desee realizar, introduzca el gancho amasador **1**, las varillas batidoras **3** o las varillas de mezcla **2** hasta que encastren en el accionamiento **15**.

- 5) Llene el recipiente de mezcla **6** con los ingredientes que desee procesar.

### INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla **6**, la masa aumentará de tamaño o será empujada hacia arriba por el movimiento. En consecuencia, observe lo dispuesto en la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".

- 6) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 1 (imagen A).
- 7) Coloque la tapa sobre el recipiente de mezcla **6** de forma que los bloqueos encastran en el brazo abatible **15**.
- 8) Ajuste el interruptor giratorio **14** en el nivel deseado (imagen B).

### Introducción de los ingredientes

■ Introduzca los ingredientes a través del orificio de la tapa durante el funcionamiento.

O:

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **14**.
- 2) Retire la tapa.
- 3) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 5.
- 4) Llene el recipiente con los ingredientes.

### Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **14**.
- 2) Retire la tapa.
- 3) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 4.
- 4) Extraiga el accesorio del accionamiento **16**.
- 5) Retire el recipiente de mezcla **6**.
- 6) Limpie todas las piezas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

### Procesamiento con la picadora

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Para evitar lesiones y daños en el aparato, no introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el tubo de llenado.
- Empuje los ingredientes exclusivamente con el compactador. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias!
- Los accesorios solo deben cambiarse una vez detenido el accionamiento **16**. Tras la desconexión, el accionamiento **16** sigue funcionando durante cierto tiempo.
- En caso de avería, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una activación accidental del aparato.

### INDICACIÓN

- Solo debe utilizarse el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no vayan a utilizarse con las tapas de protección.
- Revise el brazo abatible **15** y asegúrese de que no estén conectados ni el gancho amasador **1**, ni las varillas batidoras **3** ni las varillas de mezcla **2**.



Para preparar el aparato para el funcionamiento con la picadora **7**, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 4 (consulte el capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- 2) Inserte el recipiente de mezcla **6**. La base del recipiente de mezcla **6** debe introducirse en los alojamientos **17** del aparato.
- 3) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 2.
- 4) Retire la tapa de protección del accionamiento para la picadora (imagen C).
- 5) Inserte la picadora **7** en el orificio del accionamiento (marca "G" de la picadora **7** sobre la marca "▲" del brazo abatible **15**).  
Gire la picadora **7** en sentido horario hasta que encastre de forma audible (marca "P" de la picadora **7** sobre la marca "▲" del brazo abatible **15**).
- 6) Inserte el eje de accionamiento **10**.
- 7) Según la tarea que desee realizar, coloque el disco de corte **11**, el disco rallador **9** o el disco laminador **8** sobre el eje de accionamiento **10** de la picadora **7**.
- 8) Coloque la tapa con el compactador **12** sobre la picadora **7** (marca "▼" de la tapa **12** sobre la marca "●" de la picadora **7**) y bloquee la tapa (marca "▼" de la tapa **12** sobre la marca "P" de la picadora **7**).
- 9) Ajuste el interruptor giratorio **14** en el nivel deseado.

### INDICACIÓN

- No introduzca demasiados ingredientes en la picadora **7**. Observe la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".

- 10) Introduzca los ingredientes a través de la ranura de llenado con ayuda del compactador.

### Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio **14**.
- 2) Gire la picadora **7** en sentido antihorario y retírela.
- 3) Desmunte la picadora **7** y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

### Procesamiento con la batidora

#### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30-40 °C) antes de introducirlos en la batidora **4**.

#### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES POR LAS CUCHILLAS AFILADAS/ ACCIONAMIENTO GIRATORIO!

- No introduzca nunca las manos en la batidora **4** una vez instalada.
- Retire exclusivamente la batidora **4** una vez se haya detenido la cuchilla.
- Active exclusivamente la batidora **4** con la tapa colocada.
- En caso de avería, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una activación accidental del aparato.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con la batidora **4**, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón de desbloqueo **13** hacia abajo y ajuste el brazo abatible **15** en la posición de funcionamiento 3 (consulte el capítulo "Posiciones de funcionamiento").

- 2) Retire la tapa de protección del accionamiento de la batidora (gire la marca "▼" de la tapa de protección del accionamiento de la batidora para que quede sobre la marca "●" del aparato) (imagen F).
- 3) Monte la batidora ④ (marca "▼" de la batidora ④ sobre la marca "●" del aparato). Gire la batidora hasta el tope en sentido anti-horario (marca "▼" de la batidora ④ sobre la marca "Ⓜ" del aparato) (imagen G).
- 4) Introduzca los ingredientes:
  - Cantidad máxima: aprox. 1 litro.
  - Líquidos espumosos: máximo 0,5 litros.
  - Cantidad óptima de ingredientes sólidos: 50-100 g.

### INDICACIÓN

- ▶ Observe la tabla del capítulo "Cantidades recomendadas".

- 5) Coloque la tapa con el vaso medidor ligeramente desplazado y gírela hasta que la tapa encastre (imagen I).
- 6) Ajuste el interruptor giratorio ⑭ en el nivel deseado.

### Introducción de los ingredientes

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ⑭.
- 2) Gire ligeramente la tapa de la batidora ④ (imagen I), retire la tapa e introduzca los ingredientes  
o
- 3) Gire el vaso medidor 90° y extráigalo. A continuación, añada los ingredientes sólidos poco a poco a través del orificio de llenado.

### Después del procesamiento

- 1) Apague el aparato con el interruptor giratorio ⑭.
- 2) Gire la batidora ④ en sentido horario y retírela.


### INDICACIÓN

- ▶ Recomendamos la limpieza de la batidora ④ inmediatamente después de su uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

### Limpieza y mantenimiento

#### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe!  
¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

-  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

#### ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que pueden dañar las superficies.

### INDICACIONES

- ▶ Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- ▶ Si se procesan alimentos con sustancias colorantes, como, por ejemplo, zanahorias, es posible que decoloren las piezas de plástico. Dichas decoloraciones pueden eliminarse con un poco de aceite.

## Limpeza del aparato

- Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada un producto de limpieza suave al paño. Elimine los restos del producto de limpieza con un paño humedecido con agua limpia. A continuación, seque bien el aparato.

## Limpeza del recipiente de mezcla con tapa, de la picadora, de la tapa con compactador, de la tapa de la batidora y de los accesorios

- Limpie todos los accesorios, el recipiente de mezcla con tapa **6**, la tapa de la batidora **4** con el vaso medidor, la tapa de protección del accionamiento, la picadora **7**, la tapa con compactador **12**, el disco rallador **8**, el disco laminador reversible **9** y el disco de corte reversible **11** en agua caliente con un poco de producto de limpieza. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Limpie todas las piezas con agua limpia caliente y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

### INDICACIÓN



Los accesorios, el recipiente de mezcla con tapa **6**, la tapa de la batidora **4** con el vaso medidor, la tapa de protección del accionamiento, la picadora **7**, la tapa con compactador **12**, el disco rallador **8**, el disco laminador reversible **9** y el disco de corte reversible **11** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- ▶ Si desea realizar la limpieza en el lavavajillas, asegúrese de que las piezas de plástico no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían deformarse.
- ▶ En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas.

## Limpeza de la batidora

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ No toque la cuchilla de la batidora con las manos desnudas.

**¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ La batidora **4** no es apta para la limpieza en el lavavajillas. La limpieza en el lavavajillas puede provocar daños irreparables en la batidora **4**.

- Limpie la batidora **4** en agua caliente y añada un producto de limpieza suave. A continuación, aclárela con agua limpia de modo que no queden restos del producto de limpieza.

En la mayoría de los casos, puede lograrse una limpieza lo suficientemente higiénica si se realizan los siguientes procedimientos alternativos inmediatamente después de su uso:

- 1) Vierta agua con un poco de producto de limpieza en la batidora **4** mientras está instalada.
- 2) Coloque la tapa con el vaso medidor ligeramente desplazado y gírelo hasta que la tapa encastre (imagen I).
- 3) Active la batidora **4** durante unos segundos.
- 4) Vacíe la batidora. Retire cualquier posible resto con un cepillo.
- 5) A continuación, aclare la batidora **4** con suficiente agua limpia para eliminar cualquier resto del producto de limpieza.

## Almacenamiento

- Para el almacenamiento, coloque el cable en el compartimento para el cable **18**.
- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## Solución de fallos

### Si el aparato se para de repente:


- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
  - Ajuste el interruptor giratorio **14** en 0.
  - Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
  - Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
  - Si después de 15 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
  - Espere otros 15 minutos y vuelva a encenderlo.

### Si no puede encenderse el aparato:

- Compruebe si la clavija de red se encuentra conectada a la base de enchufe.
- Compruebe si las tapas de protección del accionamiento para la batidora **4**, la picadora **7** y el recipiente de mezcla **6** están correctamente colocadas y encajadas.
- Compruebe si el brazo abatible **15** se encuentra en la posición de funcionamiento correspondiente (consulte el capítulo "Posiciones de funcionamiento").

Si las acciones descritas no funcionan, el aparato está averiado. Encomiende la reparación del aparato al personal cualificado o al servicio de asistencia técnica.

## Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	550 W
Duración del funcionamiento corto de la batidora <b>4</b>	3 minutos
Máx. capacidad de llenado	
Recipiente de mezcla:	aprox. 3,8 l
Batidora:	aprox. 1 l
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

### Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.




Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento para el procesamiento con la picadora **7** y el recipiente de mezcla **6**:

Después de 10 minutos de funcionamiento, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 15 minutos.

De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse y activar la desconexión de seguridad (consulte el capítulo "Solución de fallos").

**Cantidades recomendadas**

Función	Accesorios	Alimento	Cantidad	Tiempo	Nivel
Batidora <b>4</b>	-	Zumo	400 g de ingredientes + 600 ml de agua	30 s	3, 4
	-	Cubitos de hielo	110 g	10 s	3, 4
	-	Líquidos	1000 ml	10 s	3, 4
Picadora <b>7</b>		Zanahorias, patatas, pepinos	500 g <sup>*1</sup>	25 s	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 g <sup>*2</sup>	50 s	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 g	25 s	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 g <sup>*1</sup>	25 s	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 g <sup>*2</sup>	40 s	2, 3, 4

Recipiente de mezcla 6		Masa con levadura	500 g de harina, 1 huevo, 80 ml de aceite (temperatura ambiente), 80 g de azúcar, 200-250 ml de leche caliente, 25 g de levadura fresca o 1 paquete de levadura seca, 1 pizca de sal *3	1.º proceso de mezcla: 1 min	1
				2.º proceso de mezcla: 10 min	2
		Masa para pastas	125 g de mantequilla (temperatura ambiente), 100-125 g de azúcar, 1 huevo, 1 pizca de sal, 250 g de harina *4	1.º proceso de mezcla: 30 s	1
				2.º proceso de mezcla: Aprox. 10 min	2, 3, 4
		Clara batida al punto de nieve	8 claras de huevo	2-3 min	4
		Nata batida (30 % de grasa, Temperatura del frigorífico)	200 ml	Aprox. 6 min	4
600 ml			Aprox. 3 min	4	

\* 1: Utilice la parte gruesa del disco laminador o del disco de corte reversible 11.

\* 2: Utilice la parte fina del disco laminador o del disco de corte reversible 11.

\* 3: la cantidad máxima de harina es de 500 g.

\* 4: La cantidad máxima para la masa para pastas es de 1,5 a 2 veces la indicada en la receta.

## Anexo



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

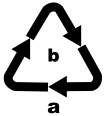
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:  
 1-7: plásticos,  
 20-22: papel y cartón,  
 80-98: materiales compuestos.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

## Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

## Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456\_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 356370\_2004.



## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR / Min. + 0,11 EUR / llamada  
(tarifa normal))

(0,05 EUR / Min. + 0,11 EUR / llamada  
(tarifa reducida))

E-Mail: [kompennass@idl.es](mailto:kompennass@idl.es)

IAN 356370\_2004

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### Receta básica de masa con levadura

#### Ingredientes

500 g de harina de trigo tipo 550

1 huevo

80 ml de aceite (a temperatura ambiente)

80 g de azúcar

200-250 ml de leche templada

25 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura  
seca

1 pizca de sal

#### Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6**.
- Amase 1 minuto con el gancho amasador **1** en el nivel 1 y, después, 10 minutos en el nivel 2.
- Dejar fermentar la masa en el recipiente de mezcla **6** durante 40 minutos. Forme una bola con la masa.
- ◆ Extienda la masa sobre una bandeja de horno y cúbrala con los ingredientes deseados.
- ◆ Hornee la masa durante 25-30 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo.

**Receta básica de masa quebrada****Ingredientes**

- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla fría
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 150 g de azúcar

**Preparación**

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6** y amase con las varillas de mezcla **2** durante aprox. 2-3 minutos en el nivel 3 hasta lograr una masa desmenuzable.
- ◆ Meta la masa en el frigorífico durante 30 minutos.
- ◆ Precaliente el horno a 200 °C.
- ◆ Engrase el molde y espolvoree un poco de harina por encima.
- ◆ Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (hasta alcanzar un diámetro de aprox. 30 cm) e introduzca la masa en el molde.
- ◆ Hornee la masa durante 15 minutos a 200 °C con calor arriba/abajo.

**Receta básica de bizcocho sencillo****Ingredientes**

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 250 g de harina
- 4 huevos
- ½ sobre de impulsor químico

**Preparación**

- ◆ Introduzca la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **2** en el nivel 3-4 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Vaya añadiendo los huevos uno a uno y siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Engrase el molde (aprox. 30 cm) y añada la masa.
- ◆ Hornee la masa a 180 °C con calor arriba/abajo durante aprox. 50-60 minutos.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>20</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>20</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>20</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>20</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>21</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>24</b>
<b>Betriebspositionen</b> .....	<b>24</b>
<b>Arbeitsgeschwindigkeiten</b> .....	<b>25</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen</b> .....	<b>25</b>
<b>Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler</b> .....	<b>26</b>
<b>Arbeiten mit dem Mixer</b> .....	<b>27</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>28</b>
Gerät reinigen .....	29
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen .....	29
Mixer reinigen .....	29
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>29</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>30</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>30</b>
<b>Empfohlene Füllmengen</b> .....	<b>31</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>32</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> .....	<b>32</b>
Service .....	33
Importeur .....	33
<b>Rezepte</b> .....	<b>34</b>
Grundrezept Hefeteig .....	34
Grundrezept Mürbeteig .....	34
Grundrezept Rührkuchen .....	35

## 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

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Durchlaufschnitzler mit Stopfer

Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)

Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)

Reibscheibe (fein)

Knethaken mit Teigabweiser

Schlagbesen

Rührbesen

Zubehörhalter

2 Schrauben (3,5 x 22mm)

2 Dübel (6mm)

Bedienungsanleitung

## HINWEIS

- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!
- ▶ 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:

Bild E:


- 1 Knethaken mit Teigabweiser
- 2 Rührbesen
- 3 Schlagbesen
- 4 Mixer mit Deckel und Messbecher
- 5 Zubehörhalter
- 6 Rührschüssel mit Deckel
- 7 Durchlaufschnitzler
- 8 Reibscheibe
- 9 Raspel-Wendescheibe
- 10 Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- 11 Schneid-Wendescheibe
- 12 Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild H:

- 13 Entriegelungstaste
- 14 Drehschalter
- 15 Schwenkarm
- 16 Antrieb
- 17 Aussparungen für die Rührschüssel
- 18 Kabelstaufach

## 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!**

- ▶ 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.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Vorsicht: das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!
- ▶ Der Mixer ist nicht zum **Zerhacken** von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln oder anderen harten Lebensmitteln geeignet. Diese Lebensmittel können nur zusammen mit anderen Zutaten, wie Flüssigkeiten, im Mixer **gemischt** werden.

**Erste Inbetriebnahme**

- 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.
- 4) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnapfen am Untergrund.
- 5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach **18** heraus.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

**HINWEIS**

- ▶ Sie können den Knehtaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

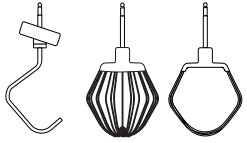

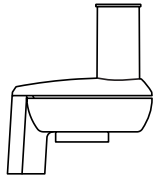

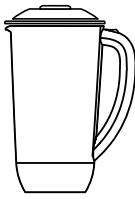
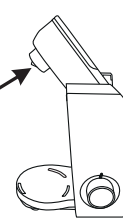

**⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Wenn Sie den Zubehöralter **5** mit dem mitgeliefertem Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!
- 7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters **5** an der Wand.
  - 8) Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
  - 9) Schieben Sie die Dübel hinein.
  - 10) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter **5** darauf stecken können.
  - 11) Setzen Sie den Zubehöralter **5** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter **5** fest auf den Schrauben sitzt.

**Betriebspositionen**

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

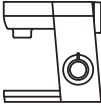



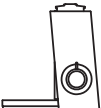

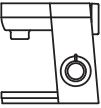

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel <b>6</b> Einsetzen von Knehtaken <b>1</b> , Schlag- und Rührbesen <b>2</b> <b>3</b>
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen



## Arbeitsgeschwindigkeiten

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

## Arbeiten mit Knethaken, Schlag- 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 **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Schlag- **3** und Rührbesen **2** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken **1** benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb **16** (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb **16** liegt.
- 4) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

**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. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 7) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe (Bild B).

**Zutaten nachfüllen**

- Füllen Sie die Zutaten während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel ein.

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.

**Nach der Arbeit**

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

**Arbeiten mit dem Durchlaufsnitzler****⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie Zutaten nur mit dem Stopfer nach. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

**HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Kneithaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler 7 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel 6 ein. Der Sockel der Rührschüssel 6 muss in den Aussparungen 17 am Gerät stecken.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 2.
- 4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
- 5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler 7 in die Antriebsöffnung ein (Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7 auf Markierung „▲“ am Schwenkarm 15).  
Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler 7 fühlbar einrastet (Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7 auf Markierung „▲“ am Schwenkarm 15).
- 6) Setzen Sie die Antriebswelle 10 ein.
- 7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- 11, Raspel- 9 oder Reibscheibe 8 auf die Antriebswelle 10 des Durchlaufschnitzlers 7 auf.
- 8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer 12 auf den Durchlaufschnitzler 7 auf (Markierung „▼“ am Deckel 12 auf Markierung „●“ am Durchlaufschnitzler 7) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „▼“ am Deckel 12 auf Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7).
- 9) Stellen Sie den Drehschalter 14 auf die gewünschte Stufe.

#### HINWEIS

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler 7. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 10) Füllen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht mit Hilfe des Stopfers ein.

#### Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler 7 gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler 7 und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

#### 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 4 einfüllen.

##### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer 4!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer 4 nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer 4 nur mit aufgesetztem Deckel.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer 4 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

- 2) Nehmen Sie den Mixerantriebsschutzdeckel ab (Markierung „▼“ am Mixerantriebsschutzdeckel auf Markierung „●“ am Grundgerät drehen) (Bild F).
- 3) Setzen Sie den Mixer 4 auf (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „●“ am Grundgerät).  
Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „6“ am Grundgerät) (Bild G).
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
  - Maximalmenge: ca. 1 Liter;
  - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50-100 g.

## HINWEIS

- ▶ Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 5) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 6) Stellen Sie den Drehschalter 14 auf gewünschte Stufe.

## Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers 4 ein wenig (Bild I), nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein  
oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers 4 befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

## Nach der Arbeit


- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer 4 im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer 4 am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## 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 Speisöl 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.

## Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschneider, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, den Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschneider **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneid-scheibe **11** 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 Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, der Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschneider **7**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneid-scheibe **11** 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!

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Mixer **4** ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer **4**.

- Reinigen Sie den Mixer **4** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **4**.
- 2) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 3) Schalten Sie den Mixer **4** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **4** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- 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 **14** 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 angehen.
  - 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 die Antriebsschutzdeckel für Mixer **4** und Durchlaufschnitzler **7** und die Rührschüssel **6** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren.

## Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer <b>4</b>	3 Minuten
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### KB-Zeit







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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **7** und der Rührschüssel **6**:

Lassen Sie das Gerät nach 10 Minuten Betrieb für ca. 15 Minuten abkühlen.

Ansonsten kann das Gerät überhitzen und die Sicherheitsabschaltung aktivieren (siehe Kapitel „Fehler beheben“).

## Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe	
Mixer <b>4</b>	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4	
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4	
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4	
Durchlauf-schnitzler <b>7</b>		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 Sek.	2, 3, 4	
Rühr-schüssel <b>6</b>		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 ml Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvor-gang: 1 Min.	1	
				2. Rührvor-gang: 10 Min.	2	
		Spritzge-bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvor-gang: 30 Sek.	1	
				2. Rührvor-gang: ca. 10 Min.	2, 3, 4	
		Eis-schnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4	
				Schlagsa-hne (30% Fettgehalt, Kühlschrank-temperatur)	200 ml	ca. 6 Min.
600 ml					ca. 3 Min.	4

\*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe **1**.

\*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe **1**.

\*3: Die maximale Mehlmenge beträgt 500 g.

\*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

## Entsorgung



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

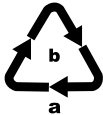
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## 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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 von denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 356370\_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 356370\_2004

## Importeur

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

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

## Rezepte

### Grundrezept Hefeteig

#### Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Ei
- 80 ml Öl (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200 - 250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen.

### Grundrezept Mürbeteig

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **2** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

## Grundrezept Rührkuchen

### Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **①** geben und mit dem Flachrührer **②** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben unditerrühren bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 – 60 min backen.

