

# SILVERCREST®



## STAND MIXER SKM 650 A1

GB IE NI

### STAND MIXER

Operating instructions

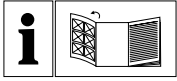
DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 367922/367923\_2101

GB IE NI



GB IE NI

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

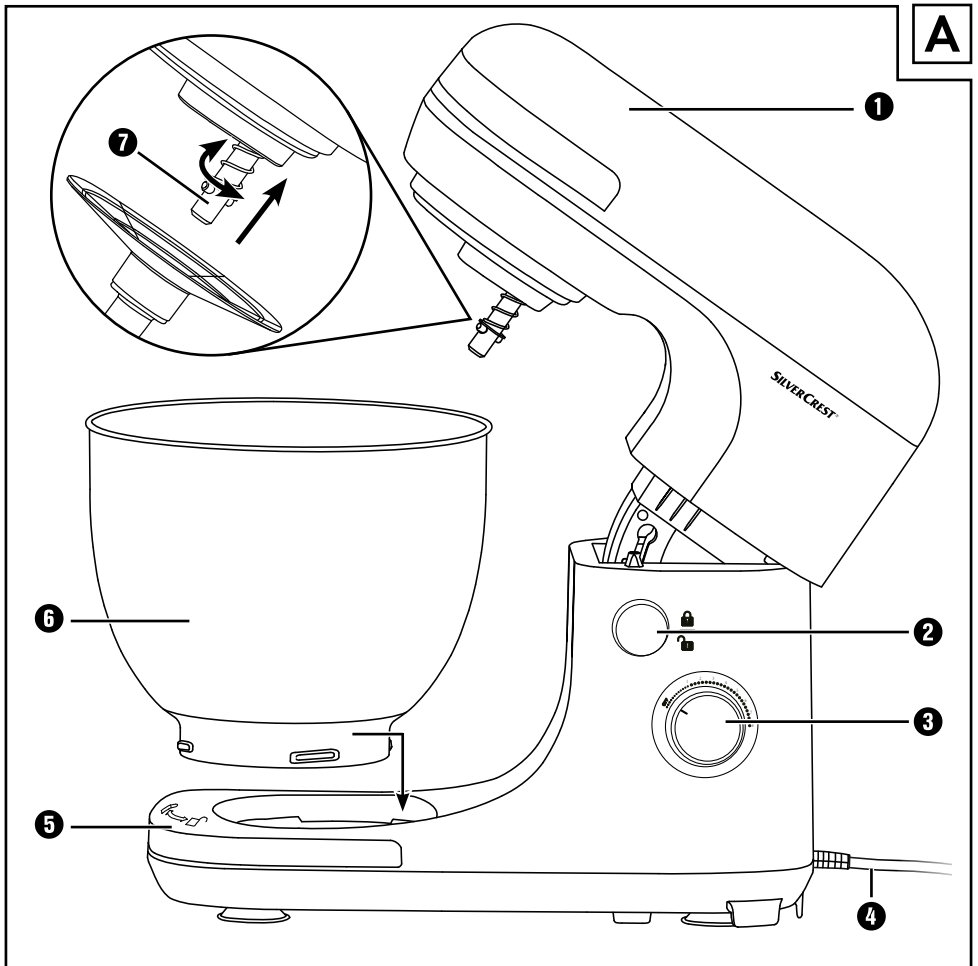
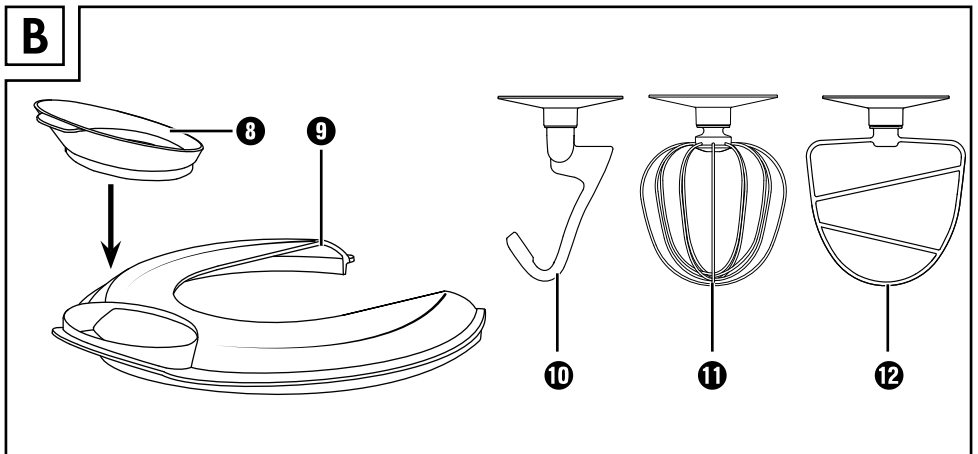
---

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

---

**A****B**

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>Preparations</b> .....	<b>5</b>
<b>Speed settings</b> .....	<b>5</b>
<b>Working with the kneading hook, beater and whisk</b> .....	<b>5</b>
After you have finished using your appliance .....	7
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>7</b>
Cleaning the housing .....	7
Cleaning the accessories .....	7
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>8</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>8</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>9</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>9</b>
Service .....	11
Importer .....	11
<b>Recipes</b> .....	<b>11</b>
Basic recipe for yeast dough .....	11
Basic recipe for shortcrust pastry .....	12
Basic recipe for sponge cake .....	12

## 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

Stand mixer

Mixing bowl with lid and filling accessory

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

### NOTE

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

## Appliance description

Figure A:



- 1 Swivel arm
- 2 Release button 
- 3 Rotary switch
- 4 Power cable
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Drive shaft

Figure B:

- 8 Filling accessory
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater

## 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 to 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!**

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.  
The appliance will restart after any power outage!

**⚠ 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.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- ▶ To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling accessory.
- ▶ Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the "Cleaning and care" section.

**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 suction cups.
- 4) Insert the power plug into the mains socket.

## Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 3	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
3 - 5	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 - 4	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
5 - 7	Beater ⑫	- Cake mix - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy

## Working with the kneading hook, beater and whisk




### ⚠ 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 letting the appliance cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

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

- 1) Press the release button ② . The swivel arm ① moves upwards.
- 2) Insert the mixing bowl ⑥ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ⑥ grip into the recesses in the base ⑤. Turn the mixing bowl ⑥ clockwise (see  and  symbols on the base ⑤) so that it is locked and firmly held in place.
- 3) Select the appropriate attachment ⑩ ⑪ ⑫:
  - The whisk ⑪ for whipping cream.
  - The beater ⑫ for stirring cake mixture.
  - The kneading hook ⑩ for kneading heavy dough such as yeast dough.



- 4) Depending on what you want to do, attach the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** to the drive shaft **7** (Fig. 1):
- Fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** (referred to in the following as “the attachment”) to the drive shaft **7** in such a way that the two metal pins on the drive shaft **7** engage in the recesses of the attachment **10 11 12**.
  - Push the attachment **10 11 12** firmly onto the drive shaft **7** so that the spring compresses, and rotate the attachment **10 11 12** anticlockwise a little way (towards .
  - Let go of the attachment **10 11 12**. It is now sitting firmly on the drive shaft **7**.

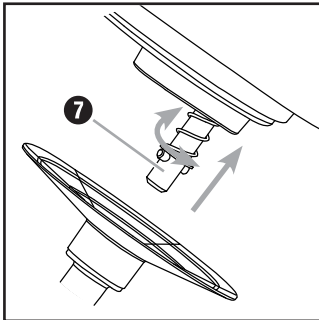


Fig. 1: Fitting the attachments

- 5) Put 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	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	400 g flour
Cream	200 ml	1000 ml

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	500 g flour
Cake mixture	N/A	400 g flour
Egg white (weight class M)	2	12


Adapt the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.

**CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not exceed the specified maximum filling quantities! Otherwise the appliance will be overloaded.
- ▶ 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 mixture 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!

- 6) Press the release button **2**  and press the swivel arm **1** with the mounted attachment **10 11 12** downwards into the working position.

**NOTE**

- ▶ If you wish, you can fit the filling accessory **8** onto the lid **9** (Fig. 2):
  - Press the filling accessory **8** into the cut-out on the lid **9**.

Now you can add ingredients even during operation.

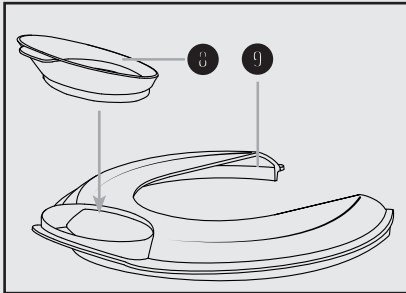




Fig. 2: Fitting the filling accessory

- 7) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.
- 8) 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 "OFF").
- 2) Remove the lid **9** from the mixing bowl **6**.
- 3) Push the release button **2**  and move the swivel arm **1** to the highest position.
- 4) Remove the attachment **10 11 12** from the drive shaft **7** by pushing the attachment **10 11 12** against the drive shaft **7** and turning clockwise (direction ) at the same time. Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

## 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.

**NOTE**

- ▶ We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

### Cleaning the housing

- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling 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 filling accessory **8** and the kneading hook **10**, the whisk **11** and the beater **12** in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

**NOTE**



The mixing bowl **6**, the lid **9**, the filling accessory **8**, the kneading hook **10**, the whisk **11** and the beater **12** are also dishwasher-compatible. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise deformation or stress cracking may occur.

**Storage**

- Wind the power cable **4** around the cable retainer on the underside of the appliance (Fig. 3):

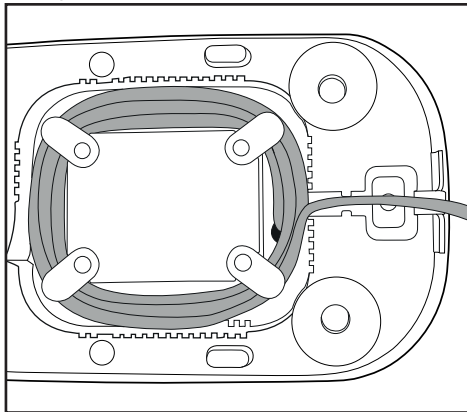


Fig. 3: Cable retainer

- 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 "OFF".
  - Remove the plug from the wall socket.

- Allow the appliance to cool for 25 minutes.
- If the appliance has not yet cooled off completely after 25 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 correct position.

**Technical data**

Input voltage: 220 - 240 V ~  
(alternating current),  
50 - 60 Hz

Power consumption: 650 W

Protection class: II / □ (double insulation)

Max. capacity

Mixing bowl **6**: approx. 5 l

max. fill quantity, yeast dough: approx. 829 g

max. fill quantity, cake mixture: approx. 1600 g



All parts of this appliance which 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 for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!



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

## Disposal



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

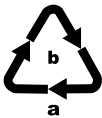
Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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



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



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

## Warranty period and statutory claims for defects

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

## Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 123456\_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 367922\_2101/367923\_2101.

## Service

**GB** **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
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

**CY** **Service Cyprus**  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 367922_2101 367923_2101
--------------------------------

## Importer

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

### For EU market

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

### For GB market

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

## Recipes

### Basic recipe for yeast dough

#### Ingredients

500 g wheat flour (type 550)  
1 cube fresh yeast  
60 g butter  
Pinch of salt  
200–250 ml lukewarm milk  
2 eggs

#### Preparation

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6**. Knead for 1 minute at level 1 using the kneading hook **10** and then for 5 minutes at level 4.
- ◆ Leave to rise in the mixing bowl **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 25–30 minutes.

**Basic recipe for shortcrust pastry****Ingredients**

- 250 g plain flour
- 125 g cold butter
- Pinch of salt
- 1 egg
- 150 g sugar

**Preparation**

- ◆ Place all ingredients in the mixing bowl **6** and knead with the beater **12** at level 3 for approx. 2–3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Refrigerate this for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200°C.
- ◆ Grease a springform tin and sprinkle lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), remove cling film and place dough into the springform tin.
- ◆ Bake at 200°C (bottom/top heat) for 15 minutes.

**Basic recipe for sponge cake****Ingredients**

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

**Preparation**

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>14</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>14</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>14</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>14</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>15</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>17</b>
<b>Geschwindigkeitsstufen</b> .....	<b>17</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer</b> .....	<b>17</b>
Nach der Arbeit .....	19
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>19</b>
Gehäuse reinigen .....	19
Zubehör reinigen .....	20
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>20</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>20</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>20</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>21</b>
<b>Garantie der Kompersnaß Handels GmbH</b> .....	<b>21</b>
Service .....	23
Importeur .....	23
<b>Rezepte</b> .....	<b>23</b>
Grundrezept Hefeteig .....	23
Grundrezept Mürbeteig .....	24
Grundrezept Rührkuchen .....	24



## 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 und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

## HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:


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

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Flachrührer

## 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!
  - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ 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.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

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

## Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
1-3	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3-4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5-7	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
7-8	Schneebeesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - Schaumig schlagen von Butter

## Arbeiten mit Knethaken, Schneebeesen und Flachrührer




### ⚠️ **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, Schneebeesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ② . Der Schwenkarm ① bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel ⑤), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

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

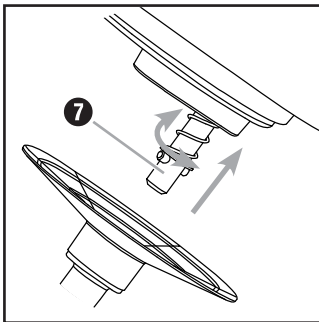


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 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	500 g Mehl
Rührteig	N/A	400 g Mehl
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	N/A	400 g Mehl
Sahne	200 ml	1000 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!

- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz **10** **11** **12** nach unten in die Arbeitsposition.

## HINWEIS

- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren (Abb. 2):
  - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.

Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.

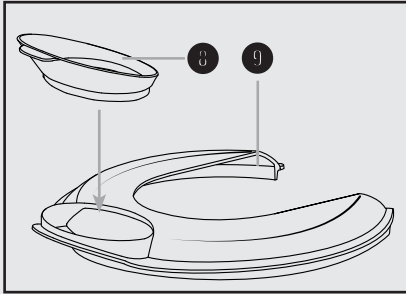




Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 7) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.
- 8) 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 „OFF“).
- 2) Nehmen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.

- 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“).

## 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!

## HINWEIS

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

## Gehäuse reinigen

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

## Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8** und den Kneithaken **10**, den Schneebesens **11** und den Flachrührer **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

### HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, der Kneithaken **10**, der Schneebesens **11** und der Flachrührer **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

## Aufbewahrung

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

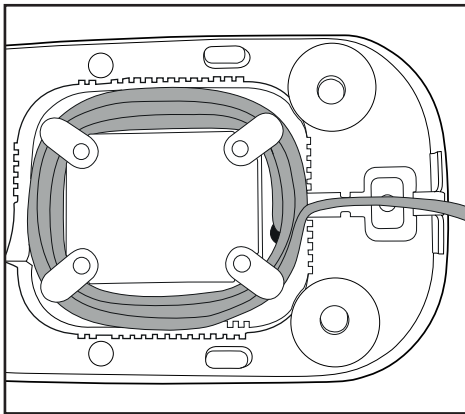


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

## Fehler beheben

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Drehschalter **3** auf „OFF“ stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es 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 sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.

## Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

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

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 829 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-  
haken ⑩, Schneebeesen ⑪ oder Flachrührer  
⑫ nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25 Minu-  
ten abkühlen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird,  
kann es durch Überhitzung zu Schäden am  
Gerät kommen.



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

## Entsorgung



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

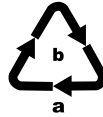
Entsorgen Sie das Gerät über ei-  
nen zugelassenen Entsorgungsbe-  
trieb oder über Ihre kommunale  
Entsorgungseinrichtung. Beachten  
Sie die aktuell geltenden Vorschrif-  
ten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall  
mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in  
Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus um-  
weltfreundlichen Materialien, die  
Sie über die örtlichen Recyclingstel-  
len entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung um-  
weltgerecht. Beachten Sie die  
Kennzeichnung auf den verschie-  
denen Verpackungsmaterialien  
und trennen Sie diese gegebenen-  
falls gesondert. Die Verpackungs-  
materialien sind gekennzeichnet  
mit Abkürzungen (a) und Ziffern  
(b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier  
und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompersaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Ga-  
rantie 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 Kaufda-  
tum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut  
auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf  
benötigt.

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



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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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 vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (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) 367922\_2101/367923\_2101 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 367922_2101 367923_2101
--------------------------------

## Importeur

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

### Für den EU-Markt

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

### Für den GB-Markt

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

## Rezepte

### Grundrezept Hefeteig

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. 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 **12** 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 **6** geben und mit dem Flachrührer **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Stand der Informationen:

01 / 2021 · Ident.-No.: SKM650A1-012021-1

IAN 367922/367923\_2101