SILVERCREST®

FOOD PROCESSOR SKM 550 B1

GB IE
FOOD PROCESSOR
Operating instructions

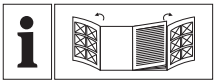
FR BE
ROBOT MULTIFONCTION
Mode d'emploi

NL BE
KEUKENMACHINE
Gebruiksaanwijzing

DE AT CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 111638

BE NL



(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

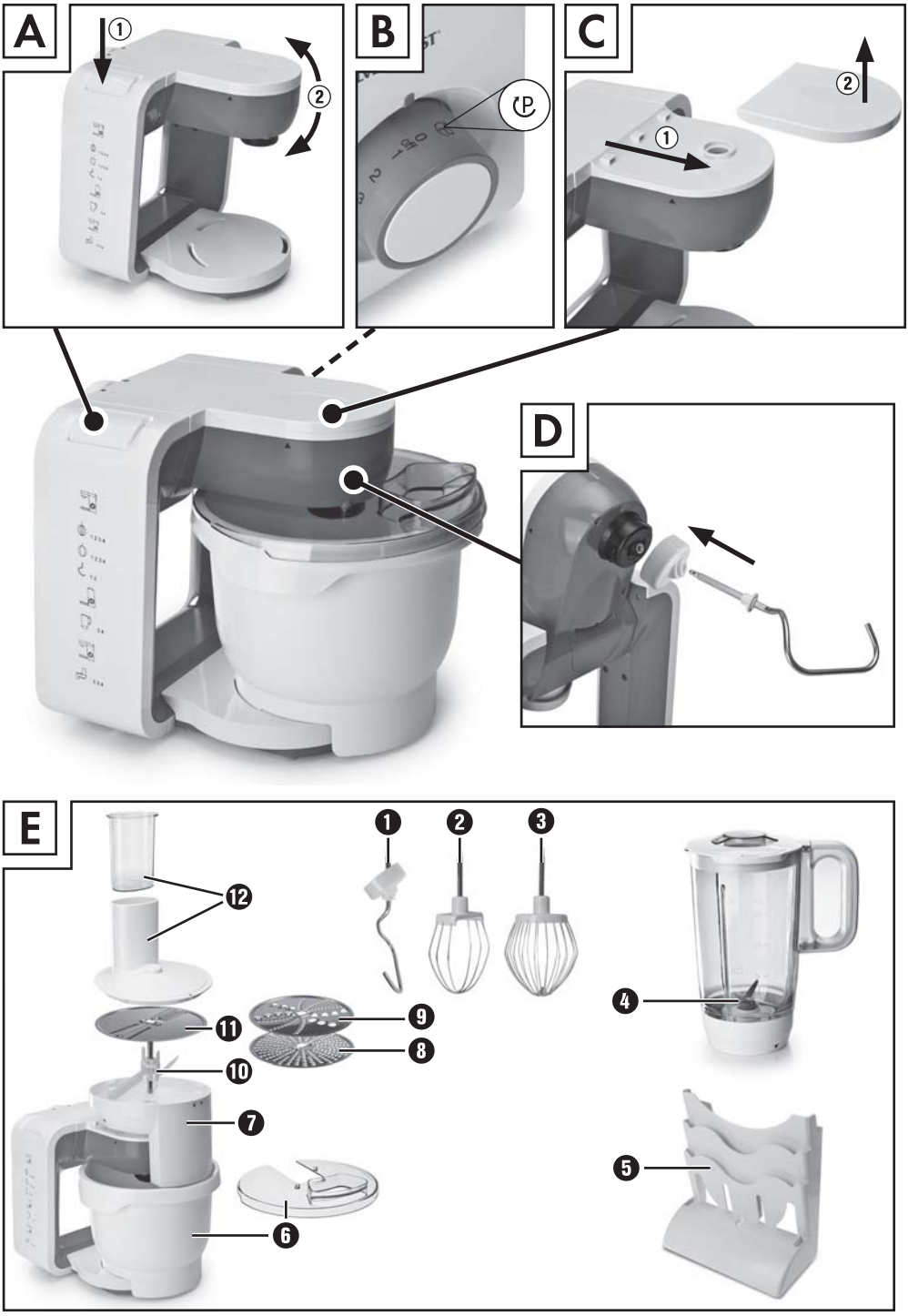
(NL) (BE)

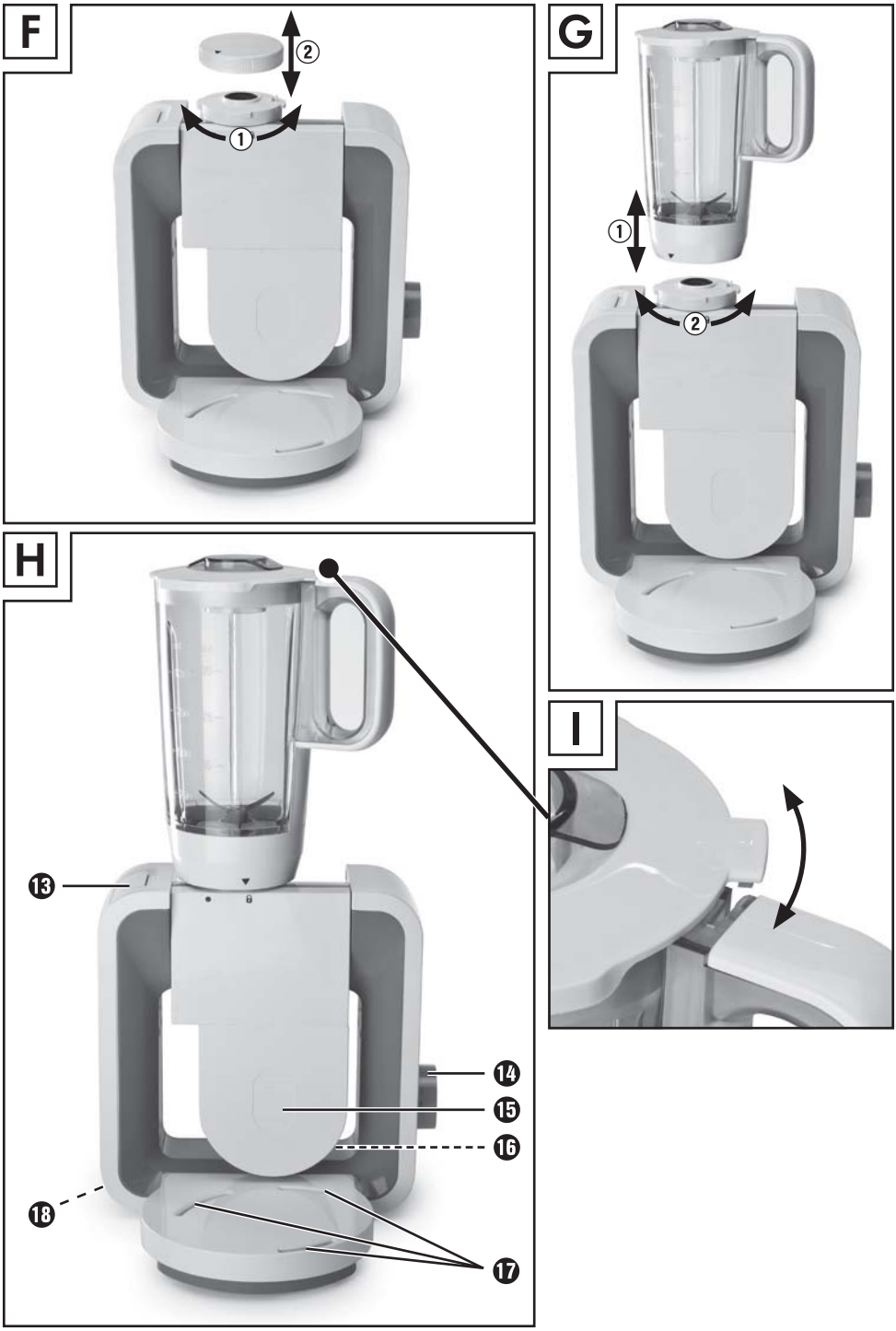
Vouw vóór het lezen de beide pagina's met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FR / BE	Mode d'emploi	Page	15
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	43


A
B
C
D
E
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12


F
2
1
G
1
2
H
13
14
15
16
18
17
I

GB
IE

Contents

Introduction 2

Proper use 2

Package contents 2

Appliance description 2

Safety instructions 3

First use 6

Operating positions 6

Working with the kneading hook, beater and whisk 7

Refilling with ingredients 7

After you have finished using your appliance 8

Working with the continuous shredder 8

After using your appliance 9

Working with the blender 9

Adding more ingredients 9

After you have finished using your appliance 10

Cleaning and care 10

Cleaning the appliance 10

Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories 10

Cleaning the blender 11

Storage 11

Troubleshooting 11

Technical data 11

Warranty and service 12

Disposal 12

Importer 12

Recommended filling quantities 13

GB
IE

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 on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.
This appliance is intended solely for use in private homes. 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.

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Food processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring jug

Continuous shredder with pusher

Rotary cutting disc (thick and thin)

Rotary shredding disc (coarse and medium-fine)

Grating disc (fine)

Kneading hooks with dough deflector

Beater

Whisk

Accessories holder

2 screws (3.5 x 22 mm)

2 wall plugs (6 mm)

Operating instructions

NOTE

- ► One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the shredder on purchase!
- ► Check contents for completeness and damage immediately after unpacking.
  Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

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

Image E:

❶ Kneading hook with dough deflector
❷ Whisk
❸ Beater
❹ Blender with lid and measuring jug
❺ Accessories holder
❻ Mixing bowl with lid
❼ Continuous shredder
❽ Shredding disc
❾ Grating disc
❿ Drive shaft for continuous shredder
⓫ Rotary cutting disc
⓬ Lid with pusher for the continuous shredder

Image H:

⓭ Release button
⓮ Rotary switch
⓯ Pivoting arm
⓰ Drive unit
⓱ Recesses for the mixing bowl
⓲ Cable storage compartment

Safety instructions

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- The appliance must only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. It is not sufficient to switch off the appliance, as the appliance is subject to mains voltage for 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.
- To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service Department.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

Never submerge 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 begin running again after any power outage is over!
- 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- The cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- Take care when inserting and removing the cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Warning – the cutting blade is very sharp! For this reason, take great care when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- 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 changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- Do not put hands and foreign objects into the filling shaft or the blender to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

GB
IE

First use

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.
4) Secure the appliance to the surface using its four suction discs.
5) Pull the power cord out of the cable storage compartment ⓲.
6) Insert the plug into the mains power socket.

NOTE

► You can store the kneading hook ❶, the whisk ❷, the beater ❸ and the shredding disc ❽, the grating disc ❾ and the rotary cutter disc ⓫ in the accessories holder ❺.

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

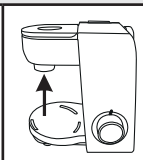
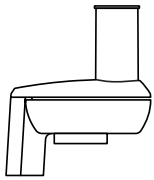
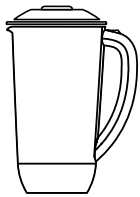
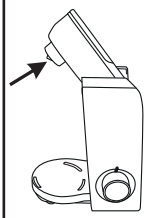
► If you want to attach the accessories holder ❺ to the wall using the mounting materials provided, you should make sure before you start drilling that there are no electric cables, wires or pipes running behind the wall surface where you want to drill!

7) Mark the drill holes on the wall using the accessories holder ❺.
8) Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
9) Push a wall plug into each hole.
10) Screw the screws into the wall plugs so that they stand proud of the wall just enough to allow you to hang the accessories holder ❺ on them.
11) Place the accessories holder ❺ over the screws and push it downwards so that the accessories holder ❺ fits firmly on the screws.

Operating positions

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position		Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning the mixing bowl ❻ Using the kneading hook ❶, beater ❸ and whisk ❷
5		Insertion of large quantities of foodstuffs for processing

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl ❻ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- Switch from one accessory to another only when the drive unit ⓰ is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit ⓰ will continue to run for a short time.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- The appliance may only be used when the drive hubs not being used are fitted with their protective covers.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the kneading hook ❶, beater ❸ and whisk ❷:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 4 (see the section “Operating positions”) (Image A).
2) Set the mixing bowl ❻ into place. Check that the base of the mixing bowl ❻ is inserted fully into the recesses ⓱ provided for it on the blender.
3) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 1 (Image A).
4) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ settles in its “Park” position (Image B). If the drive unit ⓰ doesn’t move, it is already in its park position (Fig. 2).
5) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 4 (Image A).
6) If you want to use the kneading hook ❶, insert the dough deflector into the drive unit ⓰ (Image D). Ensure that the hole through which the kneading hook is inserted is lying over the mounting hole on the drive unit ⓰.
7) Depending on the task to be performed, insert the kneading hook ❶, beater ❸ or whisk ❷ so that they firmly click firmly into the drive unit ⓰.
8) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl ❻.

NOTE

- While kneading and/or mixing, please note that the dough in the mixing bowl ❻ will increase in volume or will be pressed upwards by the tool. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

9) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ down into operating position 1 (Image A).
10) Slide the lid onto the mixing bowl ❻ so that the catches on the pivoting arm ⓯ click into place.
11) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

Refilling with ingredients

■ Add the ingredients through the hole in the lid during operation.

Or:

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ comes to a standstill (Image B).
3) Remove the lid.
4) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 5.
5) Add the ingredients.

GB
IE

After you have finished using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ comes to a standstill (Image B).
3) Remove the lid.
4) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 4.
5) Remove the attachment you have been using from the drive unit ⓰.
6) Remove the mixing bowl ❻.
7) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the continuous shredder

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- Always use the pusher and no other implement or body part to push ingredients into the appliance. Danger of injury due to rotating parts!
- Switch from one accessory to another only when the drive unit ⓰ is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit ⓰ will continue to run for a short time.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- The appliance may only be used when the drive hubs not being utilised are fitted with their protective covers.
- Make sure that neither the kneading hooks ❶, the whisk ❷, or the beater ❸ are attached to the pivot arm ⓯.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder ❼:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 4 (see the section "Operating positions").
2) Set the mixing bowl ❻ into place. The base of the mixing bowl ❻ must click into the recesses ⓱ on the appliance.
3) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 1.
4) Remove the protective cover from the drive for the continuous shredder (Image C).
5) Insert the continuous shredder ❼ into the hub socket (aligning the marking "🔓" on the continuous shredder ❼ with the marking "▲" on the pivoting arm ⓯).
   Turn it in an anti-clockwise direction until the continuous shredder ❼ clicks firmly in place (and the marking "🔒" on the continuous shredder ❼ is aligned with the marking "▲" on the pivoting arm ⓯).
6) Set the drive shaft ⓾ into place.
7) Depending on the task you want to perform, place the cutting ⓫, shredding ❾ or grating disc ❽ onto the drive shaft ⓾ of the continous shredder ❼.
8) Place the lid with the pusher ⓬ onto the continuous shredder ❼ (so that the marking "▼" on the lid ⓬ is lined up with the marking "●" on the continuous shredder ❼) and lock the lid in (marking "▼" on the lid ⓬ is lined up with the marking "🔒" on the continuous shredder ❼).
9) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

NOTE

- Do not press too much food into the continuous shredder ❼. Take note of the table in the section "Recommended filling levels".

10) Add the ingredients through the opening in the lid with the help of the pusher.

After using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Turn the continuous shredder ❼ anti-clockwise and remove it.
3) Disassemble the continuous shredder ❼ and clean all parts as shown in the section “Cleaning and care”.

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30 - 40 °C) before pouring them into the blender ❹.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP KNIFE/ROTATING DRIVE!

- ► Never put your hand into the attached blender ❹ while it is running!
- ► Remove the blade from the blender ❹ only when it is at a complete standstill.
- ► Only use the blender ❹ with the lid firmly in position.
- ► In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender ❹:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 3 (see the section “Operating positions”).
2) Remove the protective cover for the blender drive hub (turn so that the marking “▼” on the protective cover for the blender drive hub is in line with the marking “●” on the appliance itself) (Image F).
3) Position the blender ❹ on top of the appliance (so that the marking “▼” on the blender ❹ lines up with the marking “●” on the appliance).
   Turn the blender anti-clockwise until the stop (so that the marking “▼” on the blender ❹ lines up with the marking “🔒” on the appliance itself) (Image G).
4) Add the ingredients.
   - Maximum fill quantity: approx. 1 litre;
   - Foaming liquids, maximum 0.5 litre;
   - Ideal processing quantity for solids: 50 - 100 g.

NOTE

- ► Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

5) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
6) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

Adding more ingredients

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Rotate the lid of the blender ❹ a little (Image I), remove the lid and add the ingredients you want to mix

or

3) Rotate the measuring jug, which is placed in the lid of the blender ❹, by 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

GB
IE

After you have finished using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Turn the blender ❹ clockwise and remove it.

NOTE

► Ideally, you should clean the blender ❹ immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

► Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

TIPS

► It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
► Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such stains can be removed using a little cooking oil.

Cleaning the appliance

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

Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories

■ Clean all accessories, the mixing bowl with its lid ❻, the blender lid ❹ and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder ❼ and its lid with the pusher ⓬ as well as the shredding disc ❽, grating disc ❾ and the rotary cutting disc ⓫ in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

► The accessories, the mixing bowl with its lid ❻, the blender lid ❹ and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder ❼ and its lid with the pusher ⓬ as well as the shredding disc ❽, grating disc ❾ and the rotary cutting disc ⓫ are also suitable for cleaning in the dishwasher.
► If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
► Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Do not handle the blender knife with your bare hands.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► The blender ❹ is not suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the blender ❹.

■ Clean the blender ❹ in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you an also achieve sufficiently hygienic cleaning directly after use in the following way:

1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender ❹.
2) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
3) Switch on the blender ❹ for a few seconds.
4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
5) Afterwards, rinse out the blender ❹ with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

Storage

■ Place the mains cable in the cable storage compartment ⓲ when storing the appliance.

■ 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 ⓮ to 0.
  – Remove the plug from the wall socket.
  – Allow the appliance to cool for 15 minutes.
  – If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
  – Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

  – Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
  – Check to make sure the protective cover for the drive hub for the blender ❹ and for the continuous shredder ❼ and the mixing bowl ❻ are all positioned correctly and clicked into place.
  – Check to see if the pivoting arm ⓯ is in the required position (see section “Operating positions”).

If the steps described above do not solve the problem, then the appliance is defective. Arrange for it to be repaired by a qualified specialist technician or by the Customer Service Department.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Power consumption:	550 W
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class:	II / ⧈

GB
IE

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please call your local Customer Service centre. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void if this product has been subjected to misuse or improper handling, use of force or any interventions not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

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, but no later than two days after the date of purchase. Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 111638

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 111638

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal

Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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

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

Importer

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

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level
Blender ❹	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts, almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquids	1000 ml	10 sec.	3, 4
Continuous shredder ❼		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Mixing bowl ❻		Yeast dough	500 g flour, 1 egg, 80 g oil (at room temperature), 80 g sugar, 200–250 ml warm milk, 25 g fresh yeast or 1 sachet of dry yeast, 1 pinch of salt *3	1st mixing process: 2 min.	1
				2nd mixing process: 10 min.	2
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room temperature), 100–125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing process: 30 sec.	1
				2nd mixing process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4
		Double cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4

*1: Use the coarse side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⓫.

*2: Use the fine side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⓫.

*3: The maximum volume for yeast dough is about one and a half times the quantities given in the recipe.

*4: The maximum volume for spritz cookie pastry amounts to about one and a half times to twice the quantities given in the recipe.

Table des matières

Introduction 16

Usage conforme 16

Matériel livré 16

Description de l'appareil 16

Consignes de sécurité 17

Première mise en service 20

Positions d'opération 20

Travailler avec le crochet à pétrir, le fouet à fils et le batteur plat 21

Ajouter les ingrédients 21
Après le travail 22

Travailler avec le hachoir 22

Après le travail 23

Travailler avec le mixeur 23

Ajouter les ingrédients 23
Après le travail 24

Nettoyage et entretien 24

Nettoyage de l'appareil 24
Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, hachoir, couvercle avec poussoir, couvercle du mixeur et accessoires 24
Nettoyer le mixeur 25

Entreposage 25

Dépannage 25

Caractéristiques techniques 25

Garantie et service après-vente 26

Mise au rebut 26

Importateur 26

Quantités de remplissage conseillées 27

FR
BE

Introduction

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

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires dans des quantités courantes. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

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

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

Matériel livré

Robot de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Hachoir avec poussoir

Disque réversible à émincer (fin et épais)

Disque réversible à râper (grossier et moyen)

Disque à granuler (fin)

Crochet à pétrir avec racleur à pâte

Fouet à fils

Batteur plat

Porte-accessoires

2 vis (3,5 x 22mm)

2 chevilles (6mm)

Mode d'emploi

REMARQUE

- ► L'un des disques de coupe pour le hachoir est déjà prémonté dans le hachoir à la livraison !
- ► Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

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

Figure E :

❶ Crochet à pétrir avec racleur à pâte
❷ Batteur plat
❸ Fouet à fils
❹ Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
❺ Porte-accessoires
❻ Bol mélangeur avec couvercle
❼ Hachoir
❽ Disque à granuler
❾ Disque réversible à râper
❿ Arbre d'entraînement du hachoir
⓫ Disque réversible à émincer
⓬ Couvercle avec poussoir pour le hachoir

Figure H :

⓭ Touche de déverrouillage
⓮ Commutateur rotatif
⓯ Bras pivotant
⓰ Entraînement
⓱ Encoches pour le bol mélangeur
⓲ Compartiment de rangement du cordon

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

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

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

FR
BE

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil redémarre à nouveau !
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Prudence : les disques à râper/émincer ainsi que les lames du mixeur sont très acérés !
- Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à râper/émincer ainsi que des lames du mixeur !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Prudence : les lames du mixeur sont très acérées ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est mis à l'arrêt et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée !
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

FR
BE

Première mise en service

1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
3) Placez l'appareil sur une surface plate et propre.
4) Fixez l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
5) Sortez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon ⓲.
6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

REMARQUE

► Vous pouvez ranger le crochet à pétrir ❶, le batteur plat ❷, le fouet à fils ❸ ainsi que le disque à granuler ❽, le disque réversible à râper ❾ et le disque réversible à émincer ⓫ dans le porte-accessoires ❺.

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

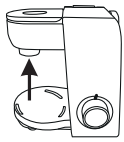
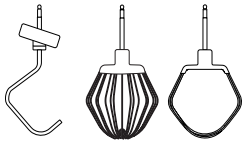
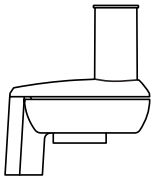
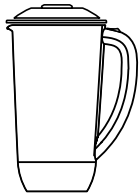
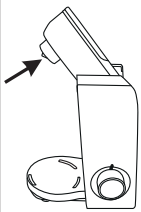
► Si vous souhaitez fixer le porte-accessoires ❺ au mur avec le matériel de montage livré, assurez-vous avant de percer qu'aucune conduite conductrice d'électricité, câble ou tube ne passent à l'endroit souhaité dans le mur !

7) Marquez les trous à percer au mur à l'aide du porte-accessoires ❺.
8) Percez les trous dans le mur avec un forêt de 6mm aux endroits marqués auparavant.
9) Glissez les chevilles dans les trous.
10) Insérez les vis dans les chevilles pour qu'il reste suffisamment de place entre le mur et la tête de vis pour vous puissiez y accrocher le porte-accessoires ❺.
11) Accrochez le porte-accessoires ❺ sur les vis et appuyez vers le bas, de manière à ce que le porte-accessoires ❺ soit fermement placé sur les vis.

Positions d'opération

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais utiliser sans ingrédients.

	Position	Accessoires
1		
2		
3		
4		Placement du bol mélangeur ❻ Mise en place du crochet à pétrir ❶, du fouet à fils ❸ et du batteur plat ❷
5		Ajouter de grandes quantités à transformer

Travailler avec le crochet à pétrir, le fouet à fils et le batteur plat

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

- ► L'appareil peut uniquement être utilisé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le crochet à pétrir ❶, le fouet à fils ❸ et le batteur plat ❷, procédez comme suit :

1) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir chapitre "Positions d'opération") (figure A).
2) Mettez le bol mélangeur ❻ en place. Veillez à ce que le socle du bol mélangeur ❻ s'enclenche dans les encoches ⓱ sur l'appareil.
3) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (figure A).
4) Placez le commutateur rotatif ⓮ sur P et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ reste à l'arrêt (figure B). Si l'entraînement ⓰ ne bouge pas, la position d'arrêt est déjà atteinte.
5) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (figure A).
6) Si vous voulez utiliser le crochet à pétrir ❶, placez le racleur à pâte sur l'entraînement ⓰ (figure D). Veillez à ce que le trou par lequel le crochet à pétrir passe, se trouve au-dessus de l'ouverture de réception sur l'entraînement ⓰.
7) En fonction de la tâche, placez le crochet à pétrir ❶, le fouet à fils ❸ ou le batteur plat ❷ jusqu'à enclenchement dans l'entraînement ⓰.
8) Versez les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ❻.

REMARQUE

- ► Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur ❻ ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenez de ce fait compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

9) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (figure A).
10) Glissez le couvercle sur le bol mélangeur ❻, de manière à ce que les arrêts s'enclenchent sur le bras pivotant ⓯.
11) Placez le commutateur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

Ajouter les ingrédients

■ Durant l'opération, ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.

Ou :

1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif ⓮.
2) Placez le commutateur rotatif ⓮ sur P et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (figure B).
3) Retirez le couvercle.
4) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 5.
5) Versez les ingrédients.

FR
BE

Après le travail

1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif ⑭.
2) Placez le commutateur rotatif ⑭ sur P et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement ⑯ s'arrête (figure B).
3) Retirez le couvercle.
4) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⑬ et amenez le bras pivotant ⑮ en position d'opération 4.
5) Retirez l'accessoire de l'entraînement ⑯.
6) Retirez le bol mélangeur ❻.
7) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ► Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- ► Appuyez uniquement sur les ingrédients avec le poussoir. Risque de blessure à cause des pièces en rotation !
- ► Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement ⑯ est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⑯ fonctionne encore pendant un temps très court.
- ► En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

REMARQUE

- ► L'appareil peut uniquement être utilisé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.
- ► Assurez-vous que le bras pivotant ⑮ ne soit doté ni d'un crochet à pétrir ❶, ni de fouet à fils ❸ ni de batteur plat ❷.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir ❼, veuillez procéder comme suit :

1) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⑬ et amenez le bras pivotant ⑮ en position d'opération 4 (voir chapitre "Positions d'opération").
2) Mettez le bol mélangeur ❻ en place. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⑰ de l'appareil.
3) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⑬ et amenez le bras pivotant ⑮ en position d'opération 1.
4) Retirez le cache de protection de l'entraînement pour le hachoir (figure C).
5) Enfichez le hachoir ❼ dans l'ouverture de l'entraînement (repère "🔓" sur le hachoir ❼ sur le repère "▲" du bras pivotant ⑮). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le hachoir ❼ s'enclenche audiblement (repère "🔒" sur le hachoir ❼ sur le repère "▲" du bras pivotant ⑮).
6) Mettez l'arbre d'entraînement ❿ en place.
7) En fonction de la tâche, placez le disque à émincer ⓫, à râper ❾ ou à granuler ❽ sur l'arbre d'entraînement ❿ du hachoir ❼.
8) Placez le couvercle avec le poussoir ⓬ sur le hachoir ❼ sur (repère "▼" sur le couvercle ⓬ sur le repère "●" du hachoir ❼) et verrouillez le couvercle (repère "▼" sur le couvercle ⓬ sur le repère "🔒" du hachoir ❼).
9) Placez le commutateur rotatif ⑭ sur le degré souhaité.

REMARQUE

- ► Ne poussez pas trop d'ingrédients dans le hachoir ❼. Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

10) Remplissez les ingrédients au travers de la goulotte à l'aide du poussoir.

Après le travail

1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif ⓮.
2) Tournez le hachoir ❼ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
3) Démontez le hachoir ❼ et nettoyez l'appareil tel que stipulé au chapitre "Nettoyage et entretien".

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

► Laissez toujours refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30-40 °C), avant de les verser dans le mixeur ❹.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES ACÉRÉES/ ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

► Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ❹ !
► Ne retirez la lame du mixeur ❹ qu'en état d'immobilisation.
► N'opérez le mixeur ❹ qu'à partir du moment où le couvercle est en place.
► En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur ❹, veuillez procéder comme suit :

1) Appuyez sur la touche de déverrouillage ⓭ et amenez le bras pivotant ⓯ en position d'opération 3 (voir chapitre "Positions d'opération").
2) Retirez le cache de protection de l'entraînement du mixeur (repère "▼" sur le cache de protection de l'entraînement du mixeur sur le repère "●" de l'appareil de base) (figure F).
3) Placez le mixeur ❹ sur (repère "▼" sur le mixeur ❹ sur le repère "●" de l'appareil de base).
   Tournez le mixeur jusqu'en butée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (repère "▼" du mixeur ❹ sur le repère "🔓" de l'appareil de base) (figure G).
4) Remplissez les ingrédients :
   – Quantité maximale : env. 1 litre ;
   – liquides moussant au maximum 0,5 litre ;
   – Quantité optimale de denrées solides à transformer : 50 – 100 g.

REMARQUE

► Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

5) Placez le couvercle sur le gobelet gradué légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche (figure I).
6) Placez le commutateur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

Ajouter les ingrédients

1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif ⓮.
2) Tournez un peu le couvercle du mixeur ❹ (figure I), retirez le couvercle et remplissez les ingrédients

ou

3) tournez le gobelet gradué de 90° et retirez-le. Ajoutez les ingrédients solides au fur et à mesure dans la goulotte.

FR
BE

Après le travail

1) Mettez l'appareil hors tension avec le commutateur rotatif ⓮.
2) Tournez le mixeur ❹ dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.

REMARQUE

► Nettoyez le mixeur ❹ de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUES

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

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, hachoir, couvercle avec poussoir, couvercle du mixeur et accessoires

■ Nettoyez tous les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle ❻, le couvercle du mixeur ❹ avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir ❼, le couvercle correspondant avec poussoir ⓬, le disque à granuler ❽, le disque réversible à râper ❾ et le disque réversible à émincer ⓫ dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE

► Les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle ❻, le couvercle du mixeur ❹ avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir ❼ et le couvercle correspondant avec poussoir ⓬, le disque à granuler ❽, le disque réversible à râper ❾ et le disque réversible à émincer ⓫ peuvent également passer au lave-vaisselle.
► Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer !
► Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

► Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Le mixeur ❹ n'est pas adapté au nettoyage au lave-vaisselle. Le nettoyage en lave-vaisselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ❹.

■ Nettoyez le mixeur ❹ à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle ne collent plus.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique peut être obtenu après l'utilisation avec l'alternative suivante :

1) mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur ❹.
2) Placez le couvercle sur le gobelet gradué légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche (figure I).
3) Allumez le mixeur ❹ pour quelques secondes.
4) Videz l'eau de rinçage. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.
5) Rincez ensuite le mixeur ❹ abondamment à l'eau claire, afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Entreposage

■ Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon ⓲.

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

Dépannage

L'appareil se bloque subitement :

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

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

- assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez si le cache de protection de l'entraînement pour le mixeur ❹ et le hachoir ❼ et le bol mélangeur ❻ sont correctement positionnés et enclenchés.
- Vérifiez que le bras pivotant ⓯ se trouve dans la position d'opération respectivement nécessaire (voir le chapitre "Positions d'opération").

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remédier au problème, l'appareil est défectueux. Faites réparer l'appareil par un atelier spécialisé ou par le service clientèle.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Puissance absorbée :	550 W
Capacité max.	
Bol mélangeur :	env. 3,8 l
Mixeur :	env. 1l
Classe de protection :	II / ⧈

FR
BE

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas d'exercice de la garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les batteries. Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel.

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

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fre
IAN 111638

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 111638

Heures de service de notre hotline :
du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Mise au rebut

Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE.

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

L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible d'éliminer auprès de centres de recyclage proches de chez vous.

Importateur

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

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Aliments	Quantité	Temps	Niveau
Mixeur ❹	-	Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
	-	Noix, amandes	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
Hachoir ❼		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4

FR
BE

Bol mélangeur ❻		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 g d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200-250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un 1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage : 2 minutes	1
				2ème opération de malaxage : 10 minutes	2
		Pâte à biscuits sablés	125 g de beurre (à température ambiante), 100-125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel, 250 g de farine *4	1ère opération de malaxage : 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage : 6 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2 - 3 minutes	4
		Crème fouettée (30% de teneur en matières grasses)	600 ml	env. 3 minutes	4

*1 : Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer ⓫.
*2 : Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer ⓫.
*3 : La quantité maximale pour la pâte levée s'élève à env. 1,5 fois celle de la recette indiquée.
*4 : La quantité maximale pour la pâte à biscuits sablés s'élève à env. 1,5 à 2 fois celle de la recette indiquée.

Inhoud

Inleiding **30**

Gebruik in overeenstemming met bestemming **30**

Inhoud van het pakket **30**

Productbeschrijving **30**

Veiligheidsvoorschriften **31**

Ingebruikname **34**

Werkstanden **34**

Werken met de kneedhaak, klop- en roergarde **35**

Ingrediënten bijvullen 35

Na de werkzaamheden 36

Werken met de doorloopsnijder **36**

Na de werkzaamheden 37

Werken met de mixer **37**

Ingrediënten bijvullen 37

Na de werkzaamheden 38

Reiniging en onderhoud **38**

Apparaat reinigen 38

Roerkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen 38

Mixer reinigen 39

Opbergen **39**

Problemen oplossen **39**

Technische gegevens **39**

Garantie en service **40**

Afvoer **40**

Importeur **40**

Aanbevolen vulhoeveelheden **41**

NL
BE

NL
BE

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Doorloopsnijder met vulhulpstuk

Snijschijf (dik en dun)

Raspschijf (grof en middelfijn)

Maalschijf (fijn)

Kneedhaak met deegvanger

Klopgarde

Roergarde

Accessoirehouder

2 schroeven (3,5 x 22 mm)

2 pluggen (6 mm)

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ► Een van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij levering al in de doorloopsnijder gemonteerd!
- ► Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Productbeschrijving

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

Afbeelding E:

❶ Kneedhaak met deegvanger
❷ Roergarde
❸ Klopgarde
❹ Mixer met deksel en maatbeker
❺ Accessoirehouder
❻ Roerkom met deksel
❼ Doorloopsnijder
❽ Maalschijf
❾ Raspschijf
❿ Aandrijfas doorloopsnijder
⓫ Snijschijf
⓬ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder

Afbeelding H:

⓭ Ontgrendelknop
⓮ Draaiknop
⓯ Draaiarm
⓰ Aandrijving
⓱ Uitsparingen voor de roerkom
⓲ Snoeropbergvak

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als u accessoires monteert of afneemt. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Voorzichtig: de snij- en raspschijven alsmede het mes van de mixer zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, alsmede bij het reinigen van de snij- en raspschijven en het mes van de mixer!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

NL
BE

Ingebruikname

1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
3) Plaats het apparaat op een gladde en schone ondergrond.
4) Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
5) Trek het snoer uit het snoeropbergvak ⓲.
6) Steek de stekker in het stopcontact.

OPMERKING

► U kunt de kneedhaak ❶, de roergarde ❷, de klopgarde ❸ en de maalschijf ❽, de raspschijf ❾ en de snijschijf ⓫ in de accessoirehouder ❺ opbergen.

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

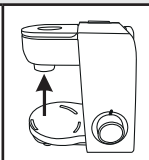
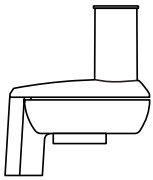
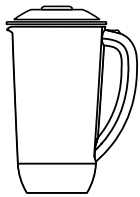
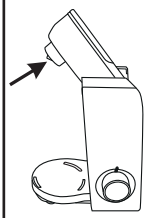
► Wanneer u de accessoirehouder ❺ met het meegeleverde montagemateriaal aan de wand wilt bevestigen, controleer dan of er geen elektriciteitsleidingen, kabels of buizen op de gewenste plek in de wand liggen voordat u gaat boren!

7) Markeer de boorgaten met behulp van de accessoirehouder ❺ op de wand.
8) Boor met een boortje van 6 mm de gaten op de tevoren gemarkeerde plaatsen in de wand.
9) Doe de pluggen in de boorgaten.
10) Draai de schroeven zodanig vast in de pluggen, dat er nog voldoende ruimte tussen de wand en de schroefkoppen resteert om de accessoirehouder ❺ erop te kunnen schuiven.
11) Schuif de accessoirehouder ❺ op de schroeven en druk hem omlaag, zodat de accessoirehouder ❺ vastzit op de schroeven.

Werkstanden

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik het apparaat alleen als het accessoire is aangebracht volgens deze tabel en klaar is voor gebruik. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

	Positie	Accessoire
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom ❻ Plaatsen van de kneedhaak ❶, klop- ❸ en roergarde ❷
5		Toevoegen van grote te verwerken hoeveelheden

Werken met de kneedhaak, klop- en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

- ► Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen zijn afgeschermd met de aandrijfbeschermdeksels.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak ❶, slag- ❸ en roergarde ❷:

1) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 4 (zie het hoofdstuk "Werkstanden") (afbeelding A).
2) Plaats de roerkom ❻. Let erop dat de sokkel van de roerkom ❻ in de uitsparingen ⓱ van het apparaat steekt.
3) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 1 (afbeelding A).
4) Zet de draaiknop ⓮ op P en houd de knop vast in deze positie tot de aandrijving ⓰ in de parkeerstand blijft staan (afbeelding B). Als de aandrijving ⓰ niet in beweging is, is de parkeerstand al bereikt.
5) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 4 (afbeelding A).
6) Steek, wanneer u de kneedhaak ❶ wilt gebruiken, de deegvanger op de aandrijving ⓰ (afbeelding D). Let er daarbij op dat het gat waardoor de kneedhaak wordt geleid, boven de opname-opening op de aandrijving ⓰ ligt.
7) Steek al naar gelang de taak, de kneedhaak ❶, klop- ❸ of roergarde ❷ in de aandrijving ⓰ tot het accessoire vastklikt.
8) Vul de roerkom ❻ met de te verwerken ingrediënten.

OPMERKING

- ► Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de roerkom ❻ qua massa toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Neem daarom de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

9) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 1 (afbeelding A).
10) Schuif het deksel op de roerkom ❻, zodanig dat de vergrendelingen op de draaiarm ⓯ vastklikken.
11) Zet de draaiknop ⓮ op de gewenste stand.

Ingrediënten bijvullen

■ Vul de ingrediënten tijdens het bedrijf door de opening in het deksel bij.

Of:

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⓮.
2) Zet de draaiknop ⓮ op P en houd de knop vast in deze positie tot de aandrijving ⓰ stilstaat (afbeelding B).
3) Neem het deksel van de mengkom.
4) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 5.
5) Doe de ingrediënten in de mengkom.

NL
BE

Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⓮.
2) Zet de draaiknop ⓮ op P en houd de knop vast in deze positie tot de aandrijving ⓰ stilstaat (afbeelding B).
3) Neem het deksel van de mengkom.
4) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 4.
5) Haal het accessoire uit de aandrijving ⓰.
6) Verwijder de roerkom ❻.
7) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de doorloopsnijder

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ► Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ► Druk de ingrediënten alleen verder met het vulhulpstuk. Letselgevaar door roterende delen!
- ► Verwissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰! Na het uitschakelen loopt de aandrijving ⓰ nog even door.
- ► Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

OPMERKING

- ► Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels.
- ► Zorg ervoor dat er in de draaiarm ⓯ geen kneedhaak ❶, klop- ❸ of roergarde ❷ is bevestigd.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de doorloopsnijder ❼:

1) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 4 (zie het hoofdstuk "Werkstanden").
2) Plaats de roerkom ❻. De sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
3) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 1.
4) Verwijder het aandrijfbeschermdeksel voor de doorloopsnijder (afbeelding C).
5) Steek de doorloopsnijder ❼ in de aandrijf opening (markering "🔓" op de doorloopsnijder ❼ op markering "▲" op de draaiarm ⓯).
   Draai met de wijzers van de klok mee tot de doorloopsnijder ❼ voelbaar vastklikt (markering "🔒" op de doorloopsnijder ❼ op markering "▲" op de draaiarm ⓯).
6) Bevestig de aandrijfas ⓾.
7) Bevestig, al naar gelang de taak, de snij- ⓫, rasp- ❾ of maalschijf ❽ op de aandrijfas ⓾ van de doorloopsnijder ❼.
8) Plaats het deksel met het vulhulpstuk ⓬ op de doorloopsnijder ❼ (markering "▼" op het deksel ⓬ op markering "●" op de doorloopsnijder ❼) en vergrendel het deksel (markering "▼" op het deksel ⓬ op markering "🔒" op de doorloopsnijder ❼).
9) Zet de draaiknop ⓮ op de gewenste stand.

OPMERKING

- ► Doe niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder ❼. Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

10) Druk de ingrediënten met behulp van het vulhulpstuk door de vulschacht.

Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⓮.
2) Draai de doorloopsnijder ❼ tegen de wijzers van de klok in en neem hem af.
3) Demonteer de doorloopsnijder ❼ en reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ❹ doet.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTERENDE AANDRIJVING!

► Grijp nooit in de bevestigde mixer ❹!
► Verwijder de mixer ❹ alleen als de messen stilstaan.
► Gebruik de mixer ❹ alleen als het deksel is geplaatst.
► Schakel het apparaat in geval van storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer ❹:

1) Druk de ontgrendelknop ⓭ omlaag en breng de draaiarm ⓯ in werkstand 3 (zie het hoofdstuk "Werkstanden").
2) Neem het aandrijfbeschermdeksel van de mixer af (markering "▼" op het aandrijfbeschermdeksel van de mixer op markering "●" op het basisapparaat draaien) (afbeelding F).
3) Plaats de mixer ❹ (markering "▼" op de mixer ❹ op markering "●" op het basisapparaat).
   Draai de mixer tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (markering "▼" op de mixer ❹ op markering "🔒" op het basisapparaat) (afbeelding G).
4) Doe de ingrediënten in de mixer:
   – maximale hoeveelheid: ca. 1 liter;
   – schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
   – optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50–100 gram.

OPMERKING

► Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

5) Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt (afbeelding I).
6) Zet de draaiknop ⓮ op de gewenste stand.

Ingrediënten bijvullen

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⓮.
2) Draai het deksel van de mixer ❹ enigszins (afbeelding I), neem het deksel af en doe de ingrediënten in de mixer

of

3) Draai de maatbeker 90° en neem hem uit. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten door de vulopening toe.

NL
BE

Na de werkzaamheden

1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop ⓮.
2) Draai de mixer ❹ met de wijzers van de klok mee en neem hem af.

OPMERKING

► Reinig de mixer ❹ bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

NL
BE

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

► Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKINGEN

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

Apparaat reinigen

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

Roerkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen

■ Reinig alle accessoires, de roerkom met deksel ❻, het deksel van de mixer ❹ met maatbeker, de aandrijfbeschermdeksels, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ en de maalschijf ❽, de raspschijf ❾ en de snijschijf ⓫ in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

OPMERKING

► De accessoires, de roerkom met deksel ❻, het deksel van de mixer ❹ met maatbeker, de aandrijfbeschermdeksels, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ en de maalschijf ❽, de raspschijf ❾ en de snijschijf ⓫ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
► Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Anders kunnen deze vervormd raken!
► Leg de delen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

Mixer reinigen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► De mixer ❹ is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Reiniging in de vaatwasser leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ❹.

■ Reinig de mixer ❹ in warm water waaraan een mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de mixer daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.

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

1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer ❹.
2) Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt (afbeelding I).
3) Schakel de mixer ❹ gedurende een paar seconden in.
4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
5) Spoel de mixer ❹ daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

Opbergen

■ Doe het snoer in het snoeropbergvak ⓲ als u het apparaat opbergt.

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

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

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

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfbeschermdeksels voor de mixer ❹ en de doorloopsnijder ❼ en de roerkom ❻ correct zijn aangebracht en zijn vastgeklikt.
- Controleer of de draaiarm ⓯ zich in de gewenste werkstand bevindt (zie het hoofdstuk “Werkstanden”).

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of door de klantenservice.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Opgenomen vermogen:	550 W
Max. capaciteit	
Roerkom:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Beschermingsklasse:	II / ⧈

NL
BE

NL
BE

Garantie en service

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.
Bewaar de kassabon als bewijs van aankoop.
Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, niet voor onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

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

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 111638

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 111638

Bereikbaarheid hotline:
Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Afvoer

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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

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

Importeur

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

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Stand
Mixer ❹	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Noten, amandelen	100 g	20 sec.	3, 4
	-	IJsklontjes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4
Doorloop-snijder ❼		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Roerkom ❻		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 g olie (kamertemperatuur), 80 g suiker, 200-250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout *3	1e roerproces: 2 min.	1
				2e roerproces: 10 min.	2
		Spritsdeeg	125 g boter (kamertemperatuur), 100–125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel *4	1e roerproces: 30 sec.	1
				2e roerproces: 6 min.	2, 3, 4
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2 - 3 min.	4
		Slagroom (30% vetgehalte)	600 ml	Ca. 3 min.	4

*1: Gebruik de grove kant van de rasp- resp. de snijschijf ⓫.
*2: Gebruik de fijne kant van de rasp- resp. de snijschijf ⓫.
*3: De maximale hoeveelheid voor gistdeeg bedraagt het 1,5-voudige van het aangegeven recept.
*4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **44**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **44**

Lieferumfang **44**

Gerätebeschreibung **44**

Sicherheitshinweise **45**

Erste Inbetriebnahme **48**

Betriebspositionen **48**

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen **49**

Zutaten nachfüllen 49

Nach der Arbeit 50

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **50**

Nach der Arbeit 51

Arbeiten mit dem Mixer **51**

Zutaten nachfüllen 51

Nach der Arbeit 52

Reinigen und Pflegen **52**

Gerät reinigen 52

Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen 52

Mixer reinigen 53

Aufbewahrung **53**

Fehler beheben **53**

Technische Daten **53**

Garantie und Service **54**

Entsorgung **54**

Importeur **54**

Empfohlene Füllmengen **55**

DE
AT
CH

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:

❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Messbecher
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel-Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid-Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild H:

⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ 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!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht: die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vorsicht: das Messermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- 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.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

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 „Reinigung und Pflege" 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 Saugnäpfen am Untergrund.
5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ heraus.
6) Stecken Sieden Netzstecker in die Steckdose.

DE
AT
CH

HINWEIS

► Sie können den Knethaken ❶, den Rührbesen ❷, den Schlagbesen ❸ sowie die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneid-Wendescheibe ⓫ im Zubehörhalter ❺ aufbewahren.

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

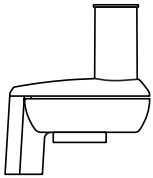
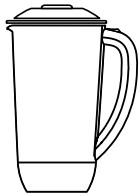
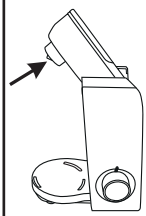
► Wenn Sie den Zubehörhalter ❺ mit dem mitgeliefertem Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!

7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehörhalters ❺ 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 Zubehörhalter ❺ darauf stecken können.
11) Setzen Sie den Zubehörhalter ❺ auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehörhalter ❺ 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 ❻ Einsetzen von Knethaken ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❻! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ► Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ 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 ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel ❻ in den Aussparungen ⓱ am Gerät steckt.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (Bild A).
4) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie diesen in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ in der Parkposition stehen bleibt (Bild B). Bewegt sich der Antrieb ⓰ nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
5) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (Bild A).
6) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken ❶ benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb ⓰ (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb ⓰ liegt.
7) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ ein.
8) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

- ► Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel ❻ an Masse zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

9) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (Bild A).
10) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel ❻, so dass die Arretierungen am Schwenkarm ⓯ einrasten.
11) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

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

Oder:

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild B).
3) Ziehen Sie den Deckel ab.
4) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5.
5) Füllen Sie die Zutaten ein.

DE
AT
CH

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild B).
3) Ziehen Sie den Deckel ab.
4) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4.
5) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb ⓰.
6) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻.
7) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

DE
AT
CH

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

⚠ 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 ⓰! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ 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 ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

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

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ ein. Der Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 1.
4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung ein (Markierung „🔓“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „▲“ am Schwenkarm ⓯).
   Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler ❼ fühlbar einrastet (Markierung „🔒“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „▲“ am Schwenkarm ⓯).
6) Setzen Sie die Antriebswelle ⓾ ein.
7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- ⓫, Raspel- ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ⓾ des Durchlaufschnitzlers ❼ auf.
8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitzler ❼ auf (Markierung „▼“ am Deckel ⓬ auf Markierung „●“ am Durchlaufschnitzler ❼) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „▼“ am Deckel ⓬ auf Markierung „🔒“ am Durchlaufschnitzler ❼).
9) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ❼. 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 ⓮ aus.
2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler ❼ 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 ❹ einfüllen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer ❹!
- Nehmen Sie den Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer ab.
- Betreiben Sie den Mixer ❹ 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 ❹ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ 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 ❹ auf (Markierung „▼“ am Mixer ❹ auf Markierung „●“ am Grundgerät).
   Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer ❹ auf Markierung „🔒“ 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 ⓮ auf gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Drehen Sie den Deckel des Mixers ❹ 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 ❹ befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

DE
AT
CH

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

► Reinigen Sie den Mixer ❹ am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen"). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

DE
AT
CH

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

Gerät reinigen

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

Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

■ Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Deckel des Mixers ❹ mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler ❼, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ und die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneidscheibe ⓫ 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 ❻, der Deckel des Mixers ❹ mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler ❼, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ und die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneidscheibe ⓫ 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 ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

- Reinigen Sie die Mixer ❹ 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 Reingung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹.
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 ❹ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ❹ mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstaufach ⓲.
- 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 ⓮ 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 ❹ und Durchlaufschnitzler ❼ und die Rührschüssel ❻ richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ⓯ 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

Netzspannung:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse:	II / ⧈

DE
AT
CH

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

DE
AT
CH

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 111638

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 111638

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 111638

Erreichbarkeit Hotline:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Entsorgung

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

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

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

Importeur

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

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
Mixer ❹	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4
	-	Nüsse, Mandeln	100 g	20 Sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4
Durchlauf-schnitzler ❼		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 ❻		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200–250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvor-gang: 2 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: 6 Min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4
		Schlagsahne (30% Fettge-halt)	600 ml	ca. 3 Min.	4

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

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

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

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

DE
AT
CH

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

Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02 / 2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1

IAN 111638

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Recipe Book SKM 550 B1

GB **Recipe Book**

FR BE **Carnet de recettes**

NL BE **Receptenboekje**

DE AT CH **Rezeptheft**

RECIPE BOOK PAGE

Tasty recipes for your Food Processor 2

Potato soup with vegetables....2
Danish Remoulade....4
Carrot soup....6
Soufflé with Crabmeat....6
Salad plate....8
Filled Chickenbreast with Curry Sauce....9
Tomato sauce....10
Tuna spread....12
Red wine-Red cabbage....12
Potato rosti....14
Traditional Pancake....15
Hazelnut biscuits....16
Sponge pastry....17
Shortcrust pastry....18
Batter....20
Marble cake....21
Yeast dough....22
Poppy seed cake....23
Orange drink....24

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

Potato soup with vegetables

Ingredients:
125 g Carrots
50 g Celeriac
250 g Potatoes
1000 ml Meat broth (Instant)
1 Onion
20 g Butter
1 Beaker Créme fraîche or Cream
1/2 tbsp scharp Mustard
Salt
Pepper
1 stick Leek
1 tbsp chopped Herbs (in season)

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	10 Minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	5 - 7 minutes

Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables

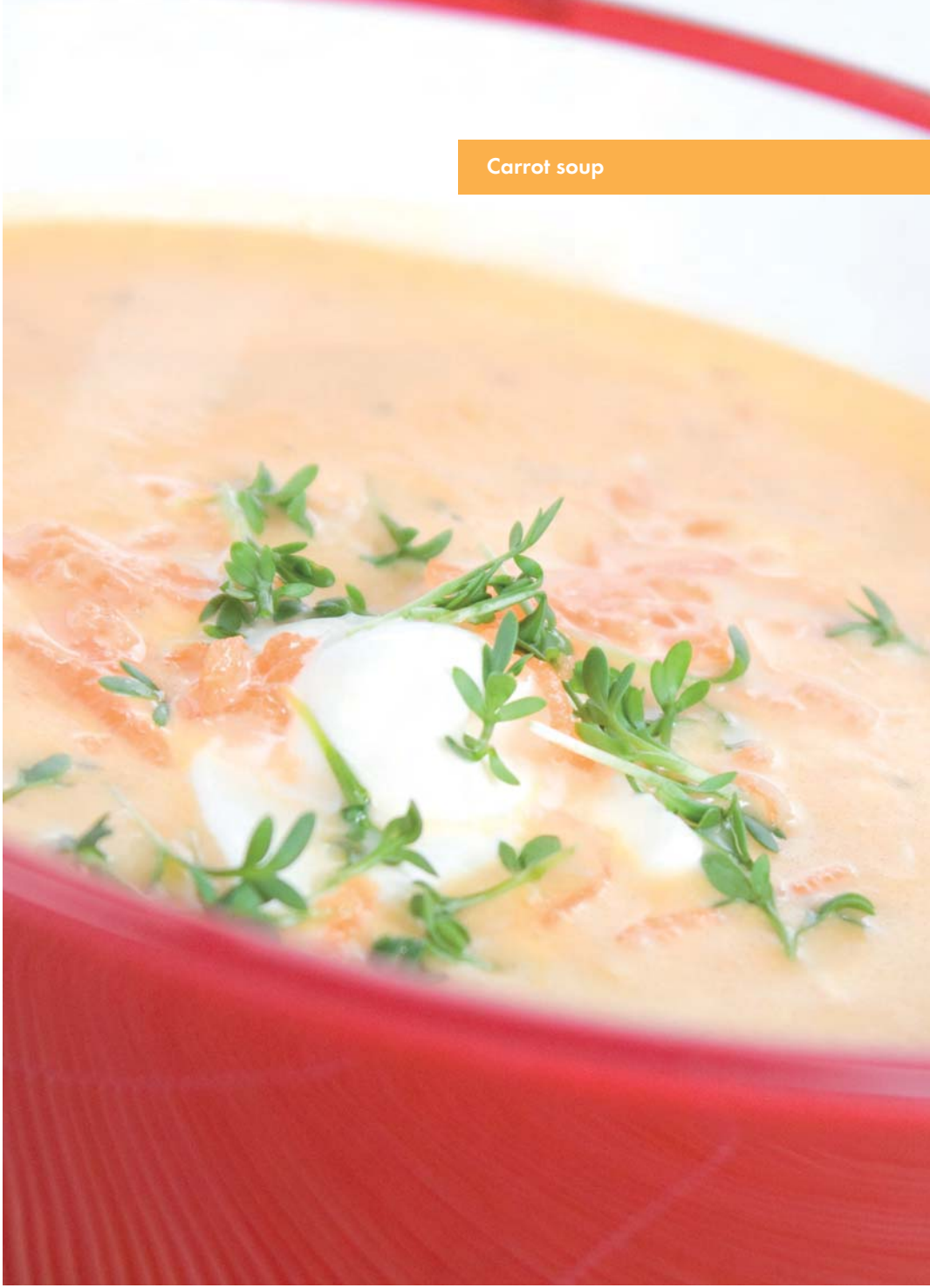
Danish Remoulade

Ingredients:
4 tbsp Mayonnaise
1 tbsp Capers in brine
1 tsp Sweet Mustard
1 Shallot
2 tbsp Chives
1/2 sweet Gherkin
1/2 tsp Curry
1 pinch Ginger
1 tbsp Apricot jam
1 tbsp Yoghurt
1/2 Anchovy fillets
(or 3 cm Anchovy paste)
Lemon juice

Preparation:
- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.

Danish Remoulade

Carrot soup



Carrot soup

Ingredients:
500 g Carrots
250 ml Water
500 ml Meat stock (glass)
125 ml Cream
125 ml White wine
Salt
Pepper
50 g cold Butter
Fresh Chervil

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	Carrots approx. 20 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	Carrots approx. 10 minutes

Preparation:

- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

Soufflé with Crabmeat

Ingredients:
40 g Butter
20 g Flour
250 ml Milk
1 pinch Sugar
150 g Gouda cheese
200 g Crabmeat
4 Egg yolks
4 Egg whites
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Top and bottom heat at 200 °C (preheated) G: Mark 3
Baking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	360 Watt
Baking time:	10 - 15 minutes

Preparation:

- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.

Soufflé with Crabmeat

Salad plate

Ingredients:
1 fresh Cucumber
1/4 head White cabbage
2 Paprikas
1 Onion

For the marinade:
3 - 4 tsp Wine vinegar
2 tbsp Cooking oil
Salt
Sugar
Freshly ground pepper
1 tbsp chopped herbs

Preparation time: 15 minutes

Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Ingredients:
4 chicken breasts, each approx. 150 g
Salt
Freshly ground pepper
For the filling:
150 g minced pork (raw)
1 Onion, diced
China Spices
1 pinch of Ginger powder
for the Sauce:
250 ml White wine
2 - 4 tbsp Cream
Sal, 1 tbsp Curry powder
Possibly some gravy thickener

Stove:

Heating:	Hotplate
Total cooking time:	25 - 30 minutes

Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.

Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Tomato sauce

Ingredients:
5 tbsp Cooking oil
1 large Onion
1 large tin (800 g) peeled tomatoes
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,
1 Pinch Chili powder
1/2 bunch Parsley, chopped
1 bunch Basil, finely chopped
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt for 5 minutes
	180 Watt for 5 minutes
Cooking time:	approx. 10 minutes

Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
- Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
- Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
- Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
- Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
- Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
- Now stir in the butter or cream.
- Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.

➲ As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.

Tomato sauce

Tuna spread

Tuna spread

Ingredients:
1 can of Tuna in sauce with vegetables
3 tbsp Yoghurt
1 tsp Lemon juice, freshly pressed
1 Pinch Salt
Freshly ground pepper
2 hard-boiled Eggs, diced

To serve:
Whole wheat bread in slices
Butter for smearing
1 hard boiled Egg, diced
Chives, sliced

Preparation:
- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

Red wine-Red cabbage

Ingredients:
1 Red cabbage, approx. 1 kg
60 g pork or goose fat
1 large Onion
3 Apples
2 tbsp Sherry vinegar
2 tbsp. Lemon juice
250 ml Red wine
2 tbsp Red currant jelly
Salt
1 tbsp. Sugar
2 Bay leaves
1 Clove
1 Tbsp Flour
2 Tbsp Water

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	50 - 60 minutes

Preparation:
- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

➲ Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

Tip: You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.

Red wine-Red cabbage

Potato rosti

Ingredients:
4 potatoes, large, floury cooking
Salt
Pepper
Nutmeg, ground
80 g Butter or Margarine

Stove:
Heating: Hotplate
Total roasting time: 15 - 20 minutes

Preparation:
- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
- Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rostis on both sides until they are crispy.

➲ Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

Traditional Pancake

Ingredients:
2 - 3 Eggs
375 ml Milk
1 Pinch Salt
250 g Flour
Fat for frying

Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beater.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Traditional Pancake

Hazelnut biscuits

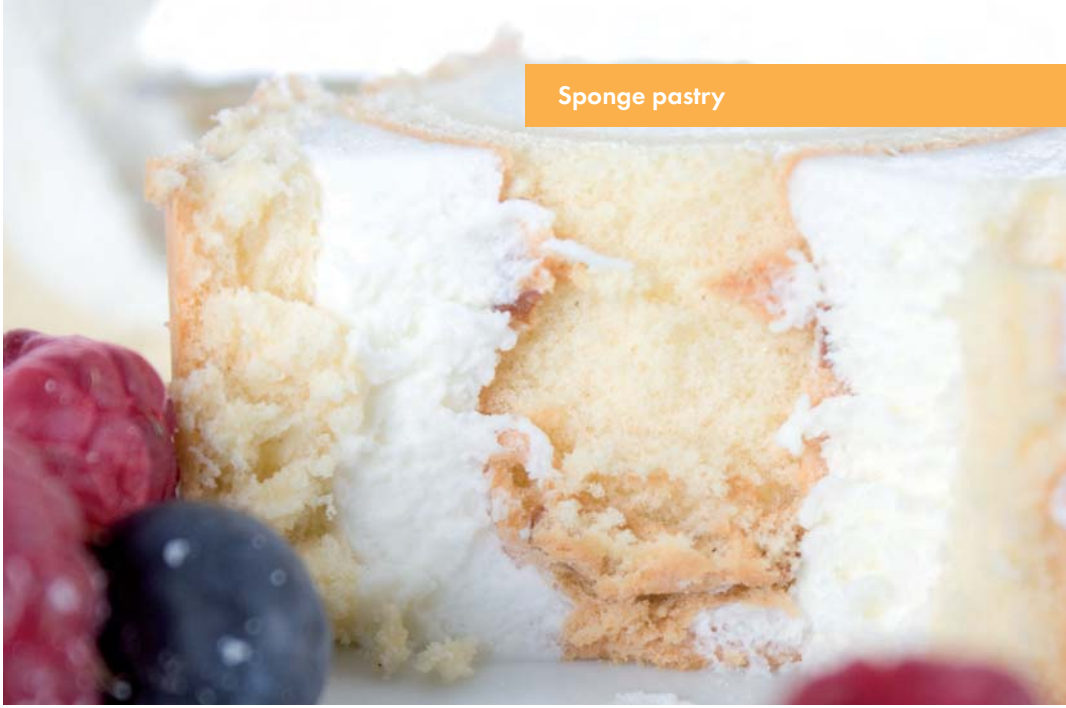
Ingredients:
300 g Hazelnuts
90 g Cane sugar
2 Egg whites
2 2 tsp Honey
Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam
50 g each of Semisweet and Milk chocolate Couverture

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Circulation 200 °C (preheated for 5 minutes) G: Mark 1-2
Baking time:	6-8 minutes

Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with the beater to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately.
  Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.



Sponge pastry

Ingredients:
3 Eggs
3 - 4 tbsp Water, hot
150 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
100 g Flour of type 405
100 g Corn starch
2-3 levelled tsp of Baking powder

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200 °C G: Mark 2 - 3 (preheat for 5 minutes)
Baking time:	20 - 30 minutes

Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

Shortcrust pastry

Ingredients:
250 g Wheat flour
1/2 levelled tsp of Baking powder
100 - 125 g Sugar
1 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
1 Egg
125 g Butter

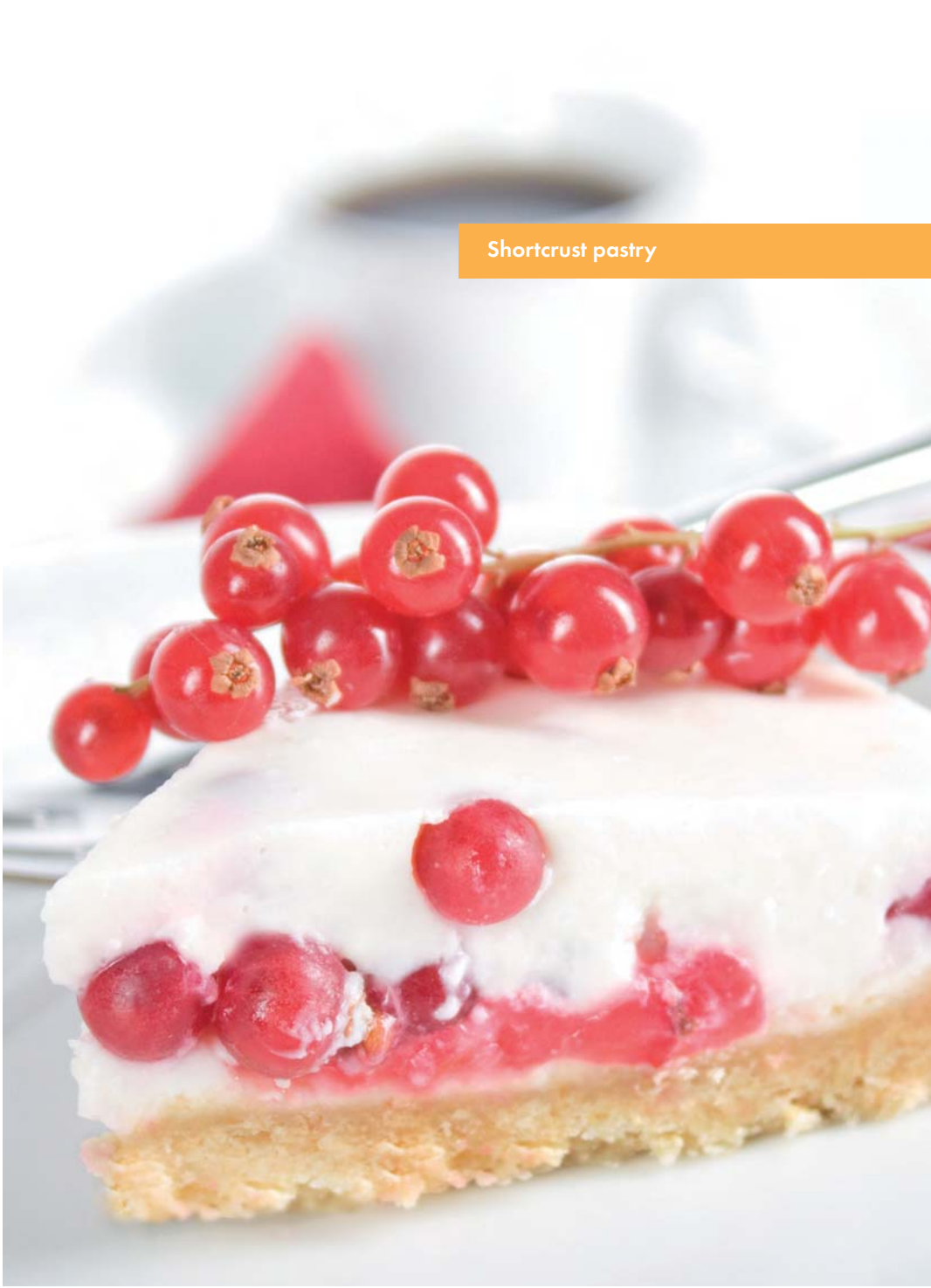
Oven:

Shelf height:	3
Heating:	E: Upper and lower heat 200 - 225 °C (preheat for 5 minutes) G: Mark 3 - 4
Baking time:	15 - 20 minutes

Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



Batter

Ingredients:
250 g soft Butter or Margarine
250 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
1 Pinch Salt
4 Eggs
500 g Wheat flour
1 pkt Baking powder
Approx. 125 ml Milk

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200 °C G: Mark 2 - 3
Baking time:	50 - 60 minutes

Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with the beater for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Marble cake

Ingredients:
125 g soft Butter or Margarine
125 g Sugar
3 eggs
1/2 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
250 g Wheat flour
1/2 pkt Baking powder
75 ml Milk
20 g Baking cocoa
50 g Plain chocolate couverture
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Circulation 155 - 175 °C G: Mark 2
Baking time:	55 - 65 minutes

Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.

Marble cake

Yeast dough

Ingredients:
500 g Wheat flour
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast
approx. 1/4 liter lukewarm Milk
80 g Butter or Margarine (room temperature)
80 g Sugar
1 egg

Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

Poppy seed cake

Ingredients:
For the dough:
100 g Buckwheat flour
200 g Wheat flour
100 g Hazelnuts, ground
1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast
Approx. 125 ml Milk
1 pinch Salt
75 g Sugar
1 Egg
150 g Soft butter
1 btl. Citro-bake
1 btl. Rum-bake
100 g Orange peel, diced
50 g Lemon peel, diced

For the filling:
1 btl. (200 g) Poppy-bake

For the coating:
100 g Butter for spreading
Powder sugar for dusting.

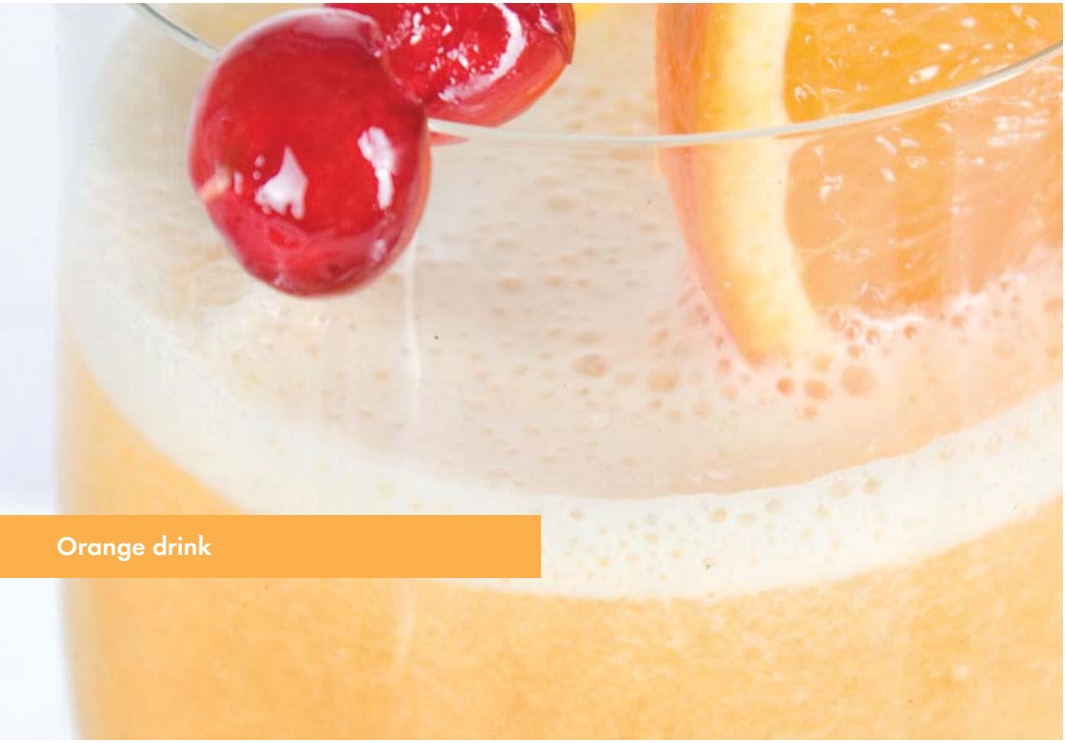
Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Upper and lower heat 180 - 200°C (preheat for 5 minutes) G: Mark 2 - 3
Baking time:	40 - 50 minutes

Preparation:

- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

Orange drink



Ingredients:
500 ml Orange juice
2-4 tbsp. Lemon juice
300 g tinned Apricots
15-20 Ice cubes, crushed
4 tsp Sugar or Honey

Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

Tip:
The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

Enjoy your meal!
These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

CARNET DE RECETTES PAGE

Soupe de pommes de terres aux légumes....26
Rémoulade danoise....28
Soupe de carottes....30
Soufflé aux crevettes....30
Salade composée....32
Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry....33
Sauce tomate....34
Pâte à tartiner au thon....36
Chou rouge au vin rouge....36
Röstis de pommes de terre....38
Crêpes épaisses traditionnelles....39
Biscuits à la noisette....40
Pâte à biscuit....41
Pâte sablée....42
Pâte poussée....44
Gâteau marbré....45
Pâte levée....46
Stollen au pavot....47
Boisson aux oranges....48

Utilisez exclusivement de la vaisselle adaptée au micro-ondes, si vous souhaitez préparer les plats au micro-ondes. Veuillez respecter les consignes dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Soupe de pommes de terres aux légumes

Ingrédients :
125 g de carottes
50 g de céleri
250 g de pommes de terre
1000 ml de bouillon de viande (instantané)
1 oignon
20 g de beurre
1 pot de crème fraîche
1/2 cs de moutarde forte
Sel
Poivre
1 tige de poireau
1 cs d'herbes hachées (selon la saison)

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	10 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts
Temps de cuisson :	5 à 7 minutes

Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les carottes, le céleri et les pommes de terre en dés.
- Nettoyez et coupez la tige de poireau dans le hachoir en fines rondelles avec le disque à râper.
- Versez 1/3 du bouillon de viande dans le robot ménager et démarrez le robot ménager à couvercle fermé au niveau le plus élevé.
- Ajoutez les petits légumes à travers l'ouverture pratiquée dans le couvercle du robot ménager. Réduisez-les en purée jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Versez le reste du bouillon de viande dans une grande casserole et ajoutez-y les légumes finement réduits en purée.
- Amenez le tout à ébullition pendant 10 minutes. (La solution alternative consiste à faire cuire le bouillon de légumes à 600 watts pendant 5-7 minutes au micro-ondes dans un récipient fermé.)
- Pendant ce temps, faites revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée et ajoutez-les ensuite à la soupe.
- Assaisonnez à présent à votre goût avec de la crème fraîche, de la moutarde, du sel et du poivre.

Avant de servir, ajoutez les herbes hachées. Versez la soupe dans des assiettes préchauffées et parsemez de rondelles de poireau.

Soupe de pommes de terres aux légumes

Rémoulade danoise

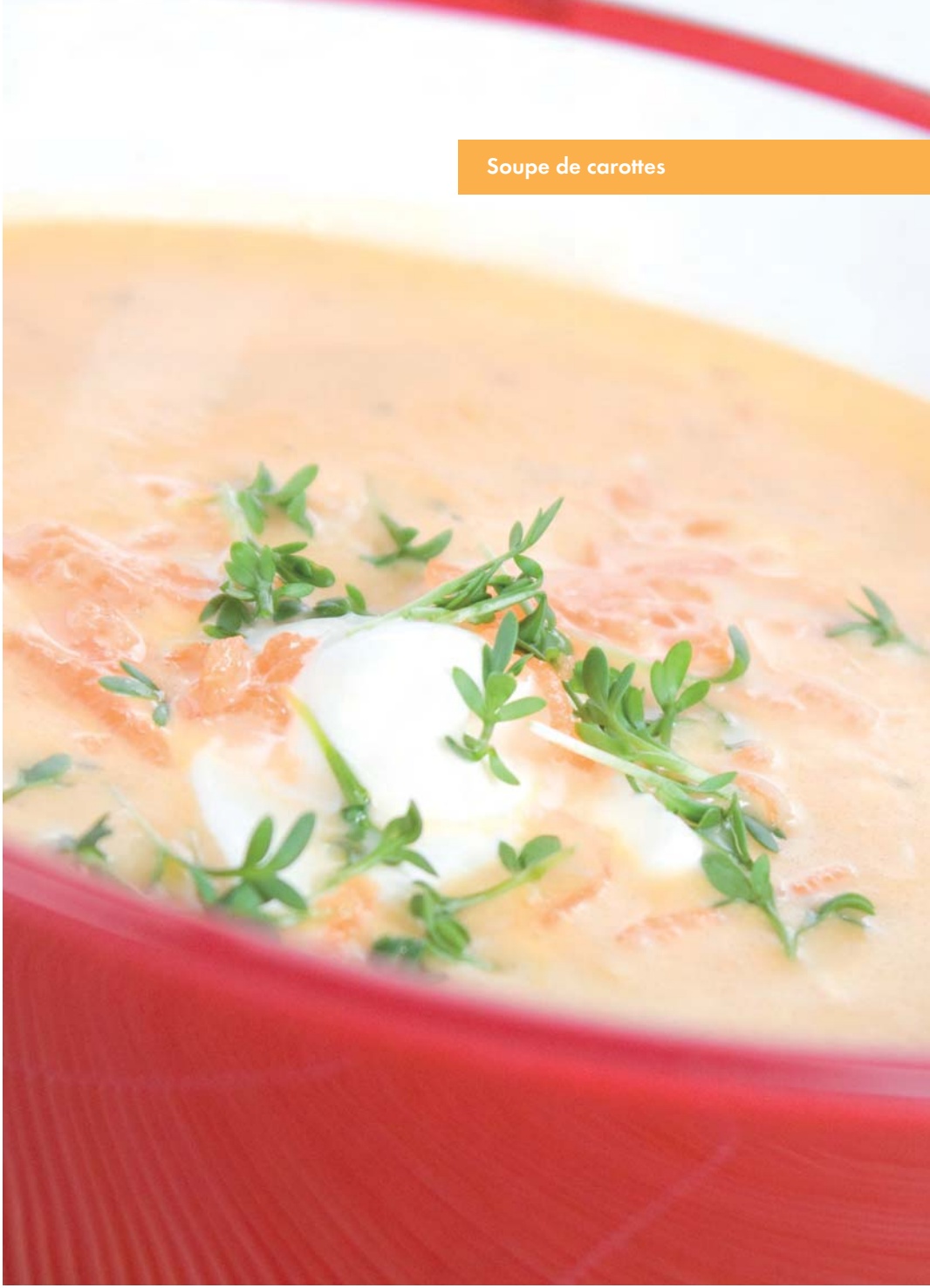
Ingrédients :
4 cs de mayonnaise
1 cs de câpres en saumure
1 cc de moutarde douce
1 échalote
2 cs de ciboulette
1/2 cornichon
1/2 cc de curry
1 prise de gingembre
1 cs de confiture d'abricot
1 cs de yaourt
1/2 filet d'anchois
(ou 3 cm de pâte d'anchois)
Jus de citron

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le robot ménager et mixez-les à niveau 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Rémoulade danoise

Soupe de carottes



Soupe de carottes

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

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	carottes, env. 20 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts
Temps de cuisson :	carottes env. 10 minutes

Préparation :

- Lavez et épluchez les carottes.
- Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles passent aisément dans le robot ménager.
- Versez 250 ml d'eau dans une casserole et faites-y cuire les carottes pendant 20 minutes.
- Ensuite, réduisez le tout en purée dans le robot ménager, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grands morceaux. Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

Soufflé aux crevettes

Ingrédients :
40 g de beurre
20 g de farine
250 ml de lait
1 pincée de sucre
150 g de fromage gouda
200 g de chair de crevettes
4 jaunes d'œuf
4 blancs d'œuf
Beurre pour le moule

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et chaleur inférieure 200 °C (préchauffé) G : niveau 3
Temps de cuisson :	25 à 30 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	360 watts
Temps de cuisson :	10 à 15 minutes

Préparation :

- Réchauffez le beurre et la farine et ajoutez du lait et du sucre en mélangeant.
- Portez le tout à ébullition une fois.
- Réduisez le fromage dans le hachoir avec le disque à râper fin et incorporez-le dans la sauce en remuant.
- Incorporez à présent la chair de crevettes.
- Battez le jaune d'œuf et incorporez-le.
- Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le.
- Graissez à présent un plat à gratin ou de petits moules et remplissez-le avec la masse.
- Faites cuire les soufflés et servez-les aussitôt.

Soufflé aux crevettes

Salade composée

Ingrédients :
1 concombre
1/4 tête de chou blanc
2 poivrons
1 oignon

Pour la marinade :
3-4 cs de vinaigre de vin
2 cs d'huile alimentaire
Sel
Sucre
Poivre fraîchement moulu
1 cs d'herbes hachées

Temps de préparation : 15 minutes

Préparation :

- Epluchez le concombre et coupez le chou de telle manière que les morceaux passent dans les gaines de remplissage du hachoir.
- Râpez à présent le concombre, le chou, le poivron préparé et les oignons à la plus haute vitesse dans le hachoir avec le disque à émincer fin.
- Malaxez les ingrédients pour la marinade avec le robot ménager.
- Mélangez la marinade aux légumes et assaisonnez.

Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

Ingrédients :
4 poitrines de poulet de 150 g chacune
Sel
Poivre fraîchement moulu
Pour la farce :
150 g de haché de porc (chair à saucisses)
1 oignon, coupé en dés
Epices chinoises
1 pincée de poudre de gingembre
Pour la sauce :
250 ml de vin blanc
2-4 cs de crème fraîche
Sel, 1 cc de curry
Evtl. un peu de liant pour sauce

Four :

Chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson total :	25 à 30 minutes

Préparation :

- Salez et poivrez la poitrine de poulet et entaillez-la ensuite avec un couteau de cuisine bien aiguisé.
- Transformez tous les ingrédients pour la farce dans le bol mélangeur avec le crochet pétrisseur pour former une masse et assaisonnez-la.
- Remplissez à présent les poitrines de poulet de la farce et refermez-les en les cousant. (Vous pouvez aussi utiliser des bâtonnets en bois).
- Faites à présent chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y revenir toutes les poitrines de poulet.
- Rajoutez-y le vin et laissez ensuite les poitrines de poulet cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
- Retirez les poitrines de poulet de la poêle et maintenez-les au chaud.
- Assaisonez la sauce avec la crème fraîche, du sel et du curry et liez la sauce selon vos préférences avec le liant pour sauce.

Accommodez la poitrine de poulet avec la sauce par ex. sur du riz.

Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

Sauce tomate

Ingrédients :
5 cs d'huile alimentaire
1 gros oignon
1 grande boîte (800 g) de tomates pelées
Sel, poivre, 1 pincée de sucre, 1 prise de thym,
1 prise de poudre de chili
1/2 bouquet de persil, haché
1 bouquet de basilic, finement haché
40 g de beurre froid ou 100 ml de crème fraîche

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	25 à 30 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts 5 minutes
	180 watts 5 minutes
Temps de cuisson :	env. 10 minutes

Préparation :

- Epluchez les oignons et hachez-les grossièrement.
- Faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons ou mettez-les au micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 600 watts.
- Ajoutez les tomates dans leur jus ainsi que tous les épices.
- Laissez la sauce cuire à petit feu avec le couvercle pendant 20 minutes ou faites cuire le tout au micro-ondes.
- Laissez refroidir la sauce tomate (tiède) et réduisez-la en purée dans le mixeur.
- Versez ensuite la sauce à nouveau dans la casserole en la faisant éventuellement un peu réduire.
- Ajoutez à présent le beurre ou la crème fraîche.
- Ajoutez les herbes et assaisonnez selon vos préférences.

➲ En accompagnement, nous suggérons des pâtes, quelle que soit la variété, avec du fromage râpé.

Pâte à tartiner au thon

Pâte à tartiner au thon

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

Suggestion de présentation :
Pain complet en tranches
Beurre à étaler
1 œuf dur, coupé en dés
Ciboulette, coupée

Préparation :
- Mélangez tous les ingrédients à puissance supérieure jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez selon vos préférences.
- Etalez le beurre et la pâte à tartiner au thon sur le pain et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

Chou rouge au vin rouge

Ingrédients :
1 chou rouge, env. 1 kg
60 g de saindoux de porc ou d'oie
1 gros oignon
3 pommes
2 cs de vinaigre de Xérès
2 cs de jus de citron
250 ml de vin rouge
2 cs de gelée de groseille
Sel
1 cs de sucre
2 feuilles de laurier
1 clou de girofle
1 cs de farine
2 cs d'eau

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	50 à 60 minutes

Préparation :
- Epluchez les oignons, coupez-les en quarts et hachez-les à l'aide du hachoir avec le disque à émincer.
- Retirez les feuilles extérieures et coupez le chou en quarts.
- Râpez le chou dans le hachoir à l'aide du disque à râper fin.
- Epluchez et épépinez les pommes et coupez-les en dés.
- Mettez le saindoux dans une casserole et faites-le fondre.
- Faites-y dorer les oignons hachés et ajoutez ensuite le chou rouge, les pommes et les autres ingrédients, à part la farine et l'eau.
- Remuez et portez le tout à ébullition.
- Recouvrez ensuite le chou rouge et faites le cuire à la vapeur pendant 60 minutes.

- S'il se trouve encore trop de liquide dans le chou rouge, mélangez la farine à l'eau et ajoutez-le au chou rouge, pour lier le liquide.
- Assaisonnez le tout avec du sel, du sucre et du vinaigre.

➲ Convient pour accompagner la viande, la volaille et le gibier.

Conseil : vous pouvez également hacher le chou un jour avant la préparation et le faire mariner avec du vin et du vinaigre.

Chou rouge au vin rouge

Röstis de pommes de terre

Ingrédients :
4 grandes pommes de terre à chair farineuse
Sel
Poivre
Muscade moulue
80 g de beurre ou de margarine

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson total :	15 à 20 minutes

Préparation :

- Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles avec le disque à râper.
- Mettez la masse de pommes de terre dans un torchon et pressez pour en extraire le liquide.
- Parsemez la masse de pommes de terre d'épices et mélangez le tout.
- Prélevez à présent un peu de cette masse à l'aide d'une petite louche et mettez-la dans l'huile chaude en l'aplatissant à l'aide d'une spatule à hamburger. Faites cuire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

➲ Convient pour accompagner la viande et le gibier.

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :
2-3 œufs
375 ml de lait
1 pincée de sel
250 g de farine
Huile de cuisson

Préparation :
- Mélangez les œufs, le lait et le sel avec les batteurs plats.
- Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez tout à l'aide des batteurs plats jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez gonfler la pâte pendant env. 20 minutes.
- Faites chauffer l'huile dans la poêle et versez-y la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit recouvert d'une fine couche).
- Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.

Crêpes épaisses traditionnelles

Biscuits à la noisette

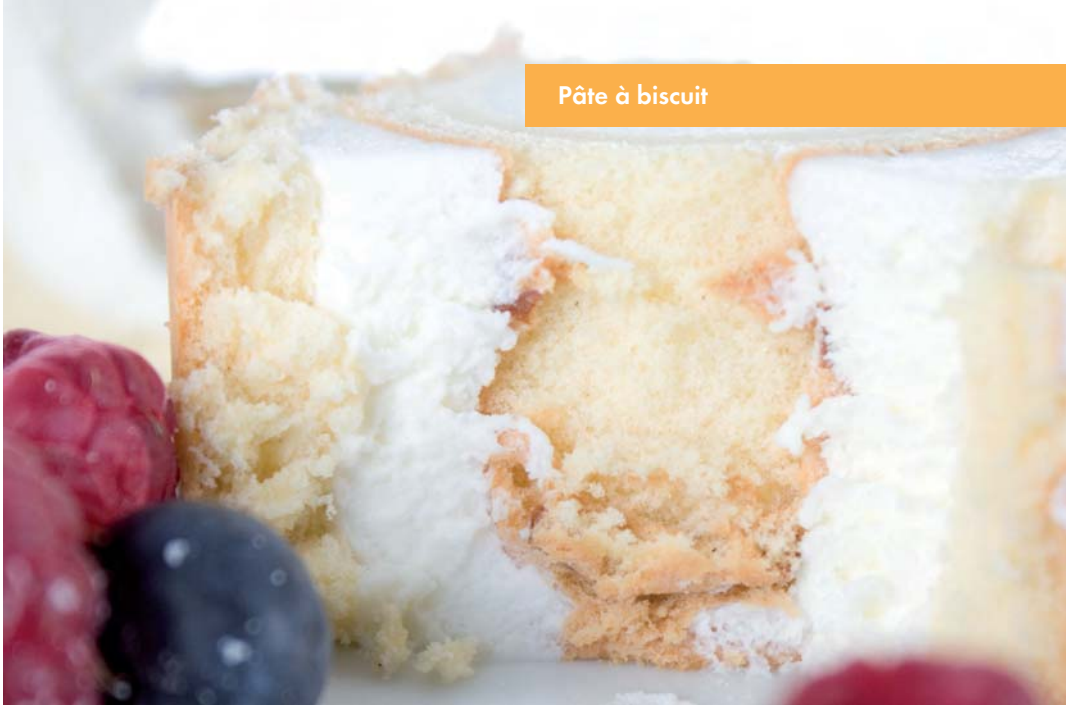
Ingrédients :
300 g de noisettes
90 g de sucre de canne
2 blancs d'œuf
2 cc de miel
Env. 75 g de compote de pruneaux ou d'églantine
Resp. 50 g de chocolat noir ou de chocolat au lait de glaçage

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur tournante 200 °C (5 minutes de préchauffage) G : niveau 1-2
Temps de cuisson :	6 à 8 minutes

Préparation :

- Râpez les noisettes avec le disque à râper dans le hachoir en moyenne mouture et mettez quatre cuillères à soupe de côté.
- Travaillez le reste de noisettes, le sucre, le blanc d'œuf et le miel à l'aide des batteurs plats pour obtenir une pâte ferme.
- Parsemez le plan de travail du reste de noisettes et étalez la pâte à une épaisseur d'un demi-centimètre.
- Découpez à présent les biscuits et placez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez les biscuits deux par deux avec la compote d'églantine ou de pruneaux et nappez-les de chocolat noir ou de chocolat au lait.
- Faites fondre les deux variétés séparément. Plongez les biscuits jusqu'à la moitié et laissez-les sécher sur les grilles repose-gâteau.



Pâte à biscuit

Ingrédients :
3 œufs
3-4 cs d'eau chaude
150 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
100 g de farine, type 405
100 g de fécule
2-3 cc arasées de levure chimique

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E: chaleur supérieure et inférieure 175-200 °C G : niveau 2-3 (5 minutes de préchauffage)
Temps de cuisson :	20 à 30 minutes

Préparation :

- Recouvrez le fond d'un moule à charnière (diamètre : 28 cm) de papier sulfurisé.
- Ne graissez pas le bord, car sinon la surface ne sera pas lisse et dorée de façon homogène.
- Battez les œufs entiers dans le bol mélangeur et ajoutez-y l'eau chaude.
- Battez le tout pendant env. 1 minute à intensité maximale avec le fouet à fils jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez le sucre et le sucre vanillé et continuez de battre le tout pendant 2 minutes à intensité maximale.
- Mélangez la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout à niveau 1.
- Incorporez ensuite le reste de farine de la même manière et versez la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Faites cuire le tout immédiatement.

Pâte sablée

Ingrédients :
250 g de farine de blé
1/2 cf arasées de levure chimique
100-125 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf
125 g de beurre

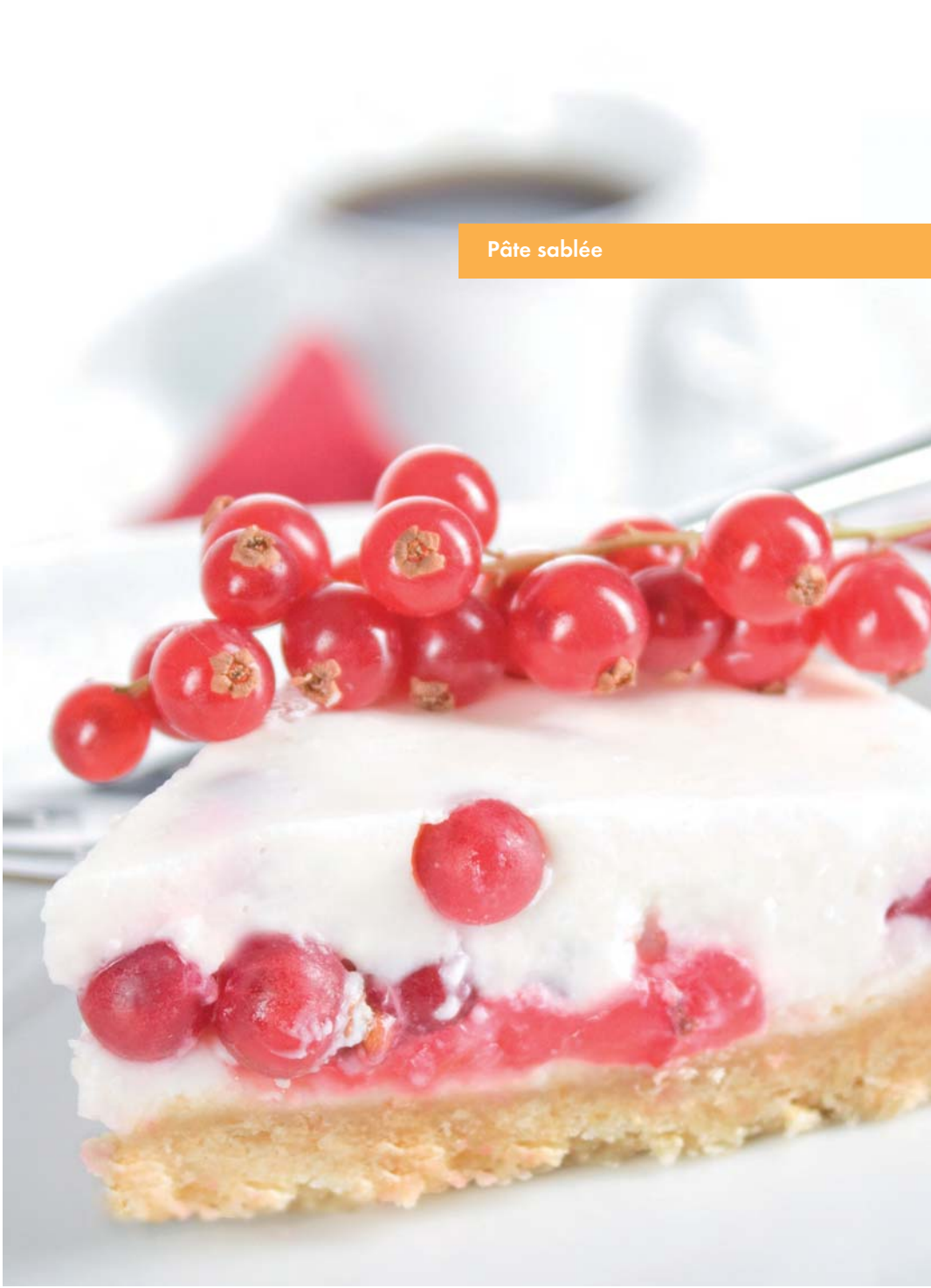
Four :

Position de la grille :	3
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 200-225 °C (5 minutes de préchauffage) G : niveau 3-4
Temps de cuisson :	15 à 20 minutes

Préparation :

- Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- Pétrissez le tout avec les crochets pétrisseurs dans un premier temps à niveau 1 pendant env. 1 minute, puis à niveau 2-3 pendant env. 3 minutes.
- Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou de petits biscuits.
- Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts au bord, afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette à plusieurs reprises et placez ensuite la tarte dans le four.

Pâte sablée



Pâte poussée

Ingrédients :
250 g de beurre ou de margarine amolli
250 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 œufs
500 g de farine de blé
1 paquet de levure chimique
Env. 125 ml de lait

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 175-200 °C G : niveau 2-3
Temps de cuisson :	50 à 60 minutes

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec les batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- Remplissez le moule de cuisson et procédez à la cuisson de la pâte.
- Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un essai : piquez avec un bâtonnet de bois pointu au milieu du gâteau. Si aucune pâte n'y reste attachée, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Gâteau marbré

Ingrédients :
125 g de beurre ou de margarine amolli
125 g de sucre
3 œufs
1/2 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
250 g de farine de blé
1/2 paquet de levure chimique
75 ml de lait
20 g de cacao amer
50 g de chocolat noir
Pâtissier huile pour le moule

Four :

Position de la grille :	1
Type de chauffage :	E : chaleur tournante 155-175 °C G : niveau 2
Temps de cuisson :	55 à 65 minutes

Préparation :

- Versez tous les ingrédients à part le chocolat et le cacao dans le bol mélangeur et mélangez le tout à l'aide des batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant 5 minutes à niveau 4.
- Cassez le chocolat en gros morceaux et râpez-le avec le disque à râper grossier dans le hachoir.
- Graissez un moule à kougelhopf (diamètre : 20-22 cm) ou un moule à cake (30 cm de long).
- Versez la moitié de la pâte dans le moule et mélangez le cacao et le chocolat râpé dans le reste de pâte.
- Versez à présent la pâte foncée sur la pâte claire et faites descendre la pâte sous forme de spirale à l'aide d'une fourchette.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez encore napper le gâteau d'un glaçage au chocolat noir de 100 g avant de le décorer avec de la chantilly et des palets en chocolat.

Gâteau marbré

Pâte levée

Ingrédients :
500 g de farine de blé
25 g de levure fraîche ou 1 paquet de levure sèche
env. 1/4 l de lait tiède
80 g de beurre ou de margarine (température ambiante)
80 g de sucre
1 œuf

Préparation :

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

Stollen au pavot

Ingrédients :
Pour la pâte :
100 g farine de sarrasin
200 g de farine de blé
100 g de noisettes, moulues
1 dé de levure fraîche (40 g) ou 1 paquet de levure sèche
Près de 125 ml de lait
1 pincée de sel
75 g de sucre
1 œuf
150 g de beurre mou
1 sachet d'arôme de zeste de citron
1 sachet d'arôme de rhum
100 g d'orangeat, en dés
50 g de citronat, en dés

Pour la farce :
1 sachet de pavot (200 g)

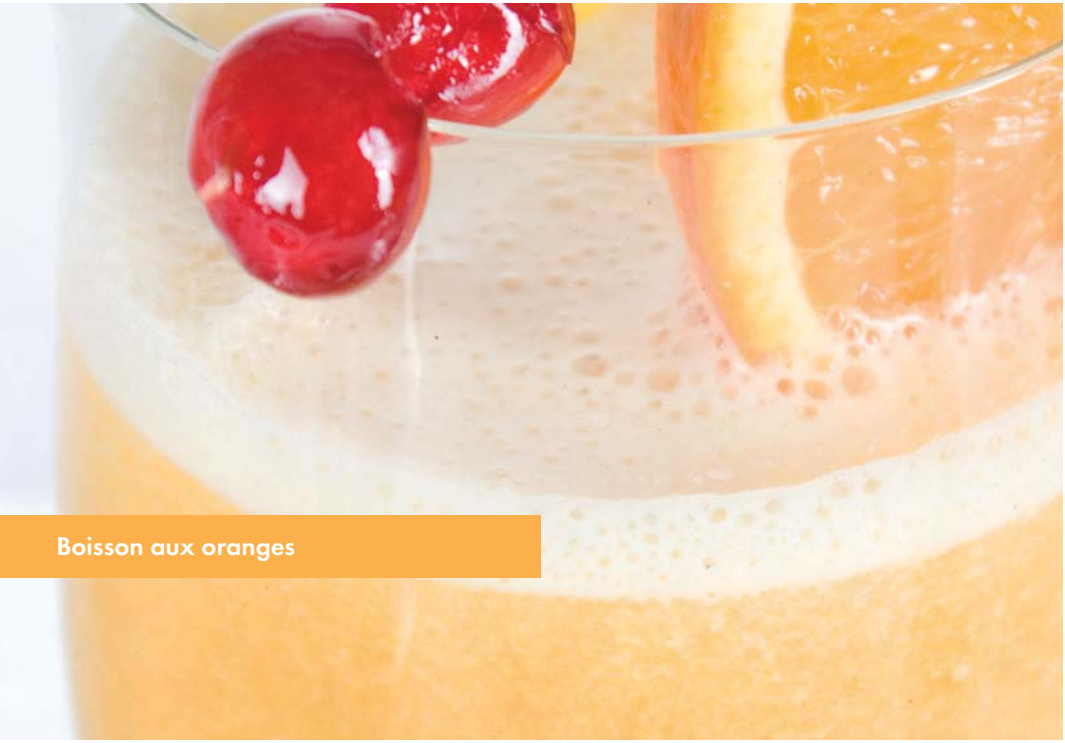
Pour le glaçage :
100 g de beurre à badigeonner
Sucre en poudre à saupoudrer

Four :

Position de la grille :	1
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 180-200 °C (5 minutes de préchauffage) G : niveau 2-3
Temps de cuisson :	40 à 50 minutes

Préparation :
- Elaborez une pâte levée à l'aide des ingrédients indiqués à part l'orangeat et le citronat (voir "pâte levée").
- Incorporez l'orangeat et le citronat en pétrissant la pâte.
- Déroulez la pâte (env. 20 x 25 cm) et étalez-y la masse de pavot.
- Battez ensuite la pâte pour en faire un stollen.
- Graissez un moule à stollen et posez-y la pâte à stollen pour la faire cuire.
- Badigeonnez le stollen encore chaud de beurre et saupoudrez-le de sucre glace.

Boisson aux oranges



Ingrédients :
500 ml de jus d'orange
2 -4 cs de jus de citron
300 g d'abricots en boîte
15-20 glaçons concassés
4 cc de sucre ou de miel

Préparation :

- Mettez le jus, les abricots et les glaçons dans le mixeur et mélangez le tout pendant env. 20 secondes à intensité maximale.
- Sucrez à l'aide de miel ou de sucre selon vos préférences et servez très frais.

Conseil :
Vous pouvez congeler le jus d'abricot dans le bac à glaçons pour l'utiliser ensuite en tant que glaçons.

Bon appétit !
Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparations constituent des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

RECEPTENBOEKJE PAGINA

Aardappelsoep met groente....50
Deense remoulade....52
Wortelsoep....54
Soufflé met garnalen....54
Saladeschotel....56
Gevulde kipfilet met currysaus....57
Tomatensaus....58
Tonijn-beleg....60
Rode kool in rode wijn....60
Aardappelpannenkoekjes....62
Traditionele pannenkoeken....63
Hazelnootkoekjes....64
Biscuitdeeg....65
Zandtaartdeeg....66
Roerdeeg....68
Marmercake....69
Gistdeeg....70
Maanzaadstol....71
Sinaasappel-drank....72

Gebruik uitsluitend servies dat geschikt is voor de magnetron, als u de gerechten in de magnetron wilt bereiden. Let op de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van uw magnetron.

Aardappelsoep met groente

Ingrediënten:
125 g wortelen
50 g selderij
250 g aardappelen
1000 ml instant-vleesbouillon
1 ui
20 g boter
1 beker crème fraîche of slagroom
1/2 EL pittige mosterd
Zout
Peper
1 steel prei
1 EL gehakte kruiden (naar seizoen)

Fornuis:
Verwarming: kookplaat
Garingstijd: 10 minuten

Magnetronoven:
Vermogen: 600 Watt
Garingstijd: 5-7 minuten

Bereiding:

- De wortelen, selderij en aardappelen wassen, schillen en in blokjes snijden.
- De steel prei vervolgens panklaar maken en in de doorloopsnijder met de raspschijf in fijne reepjes snijden.
- Giet 1/3 van de bouillon in de mixer en start de mixer met gesloten deksel op hoogste stand.
- Doe de fijngehakte groente door de opening in het deksel in de mixer. Pureer het zo lang, totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Giet de overgebleven vleesbouillon in een grote pan en doe vervolgens de fijn gepureerde groente erbij.
- Laat het geheel nu 10 minuten afgedekt opkoken. (Alternatief kunt u de groentebouillon ook op 600 Watt 5-7 minuten gesloten laten garen in de magnetron.)
- Bak ondertussen de uien in boter totdat zij goudbruin zijn en doe ze vervolgens in de soep.
- Breng nu met crème fraîche, mosterd, zout en peper op uw persoonlijke smaak.

Roer voor het serveren de gehakte kruiden er doorheen. Doe de soep nu in voorverwarmde borden en bestrooi met de reepjes prei.

Aardappelsoep met groente

Deense remoulade

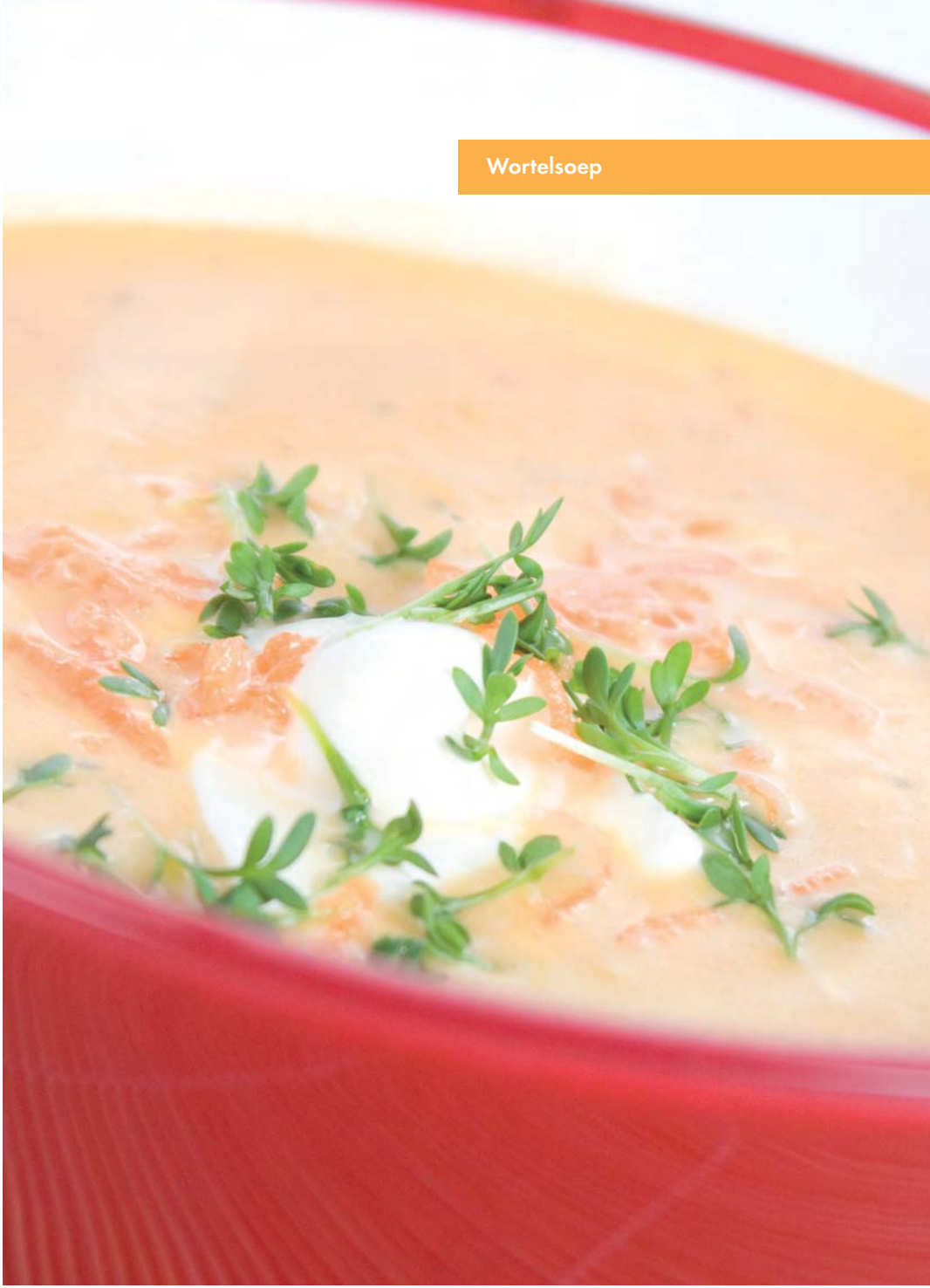
Ingrediënten:
4 EL mayonaise
1 EL kappertjes in pekel
1 TL zoete mosterd
1 sjalot
2 EL bieslook
1/2 zoete augurk
1/2 TL curry
1 snufje gember
1 EL abrikozenjam
1 EL yoghurt
1/2 ansjovisfilet
(of 3 cm ansjovispasta)
Citroensap

Bereiding:

- Doe de ingrediënten in de mixer en roer zo lang op stand 2, totdat alle ingrediënten goed werden gemengd.

Deense remoulade

Wortelsoep



Wortelsoep

Ingrediënten:
500 g wortelen
250 ml water
500 ml vleesbouillon (pot)
125 ml room
125 ml witte wijn
Zout
peper
50 g koude boter
Verse kervel

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd:	wortelen ca. 20 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	600 Watt
Garingstijd:	wortelen ca. 10 minuten

Bereiding:
- De wortelen wassen en snijden.
- Snijd ze zo klein, dat ze goed in de mixer passen.
- Doe 250 ml water in een pan en kook de wortelen daarin ongeveer 20 minuten lang.
- Vervolgens pureert u het geheel in de mixer, totdat er geen grotere stukken meer over zijn. Doe de gepureerde wortelen daarna terug in de pan.
- Giet nu vleesbouillon, slagroom en witte wijn erbij.
- Verhit de soep en breng deze op smaak.
- Roer de boter in kleine stukjes in de soep en serveer daarna met de kervel.

Soufflé met garnalen

Ingrediënten:
40 g boter
20 g meel
250 ml melk
1 snufje suiker
150 g Goudse kaas
200 g gepelde garnalen
4 eigelen
4 eiwitten
Boter voor de vorm

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 200 °C (voorverwarmd) G: stand 3
Baktijd:	25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	360 Watt
Baktijd:	10-15 minuten

Bereiding:
- Verhit de boter en het meel en doe er vervolgens al roerende melk en suiker bij.
- Laat het geheel één keer opkoken.
- Hak de kaas fijn in de doorloopsnijder met de raspelschijf en roer deze in de saus.
- Spatel de gepelde garnalen erdoor.
- Roer het eigeel door elkaar en spatel het erdoor.
- Klop het eiwit stijf en spatel het erdoor.
- Vet nu een vuurvaste schaal in of kleine portieschaaltjes en vul deze met de massa.
- Bak de soufflés meteen en serveer ze direct.

Soufflé met garnalen

Saladeschotel

Ingrediënten:
1 verse komkommer
1/4 witte kool
2 paprika's
1 ui

Voor de marinade:
3-4 EL wijnazijn
2 EL spijsolie
Zout
Suiker
Peper uit de molen
1 EL gehakte kruiden

Bereidingstijd: 15 minuten

Bereiding:

- Schil de komkommer en verdeel de kool zodanig, dat de stukken in de vulopening van de doorloopsnijder passen.
- Schaaf nu de komkommer, voorbereide paprika en uien op hoogste stand in de doorloopsnijder met de fijne snijschijf.
- Roer de ingrediënten voor de marinade met de mixer door elkaar.
- Meng de marinade met de groenten en breng op smaak.

Gevulde kipfilet met currysaus

Ingrediënten:
4 kipfilets elk van 150 g
Zout
Peper uit de molen
Voor de vulling:
150 g varkensgehakt (met)
1 ui, in blokjes
Chinese kruiden
1 mespuntje gemberpoeder
Voor de saus:
250 ml witte wijn
2-4 EL slagroom
Zout, 1 TL curry
Evt. een beetje maïzena

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd totaal:	25-30 minuten

Bereiding:

- Bestrooi de kipfilets met zout en peper en snijd ze vervolgens met een scherp keukenmes in.
- Verwerk alle ingrediënten voor de vulling met de kneedhaak tot een deeg en breng op smaak.
- Vul de kipfilets nu met de vulling en bind ze dicht.(Alternatief kunt u ook cocktailprikkers gebruiken.)
- Verhit nu het vet en braad de kipfilets daarin aan.
- Giet de wijn erbij en laat de kipfilets vervolgens 10-15 minuten gaar smoren.
- Haal de kipfilets uit de pan en zet ze warm.
- Breng de saus op smaak met slagroom, zout en curry en bind de saus naar eigen goeddunken met maïzena.

Serveer de kipfilets nu met saus bijvoorbeeld op rijst.

Tomatensaus

Ingrediënten:
5 EL spijsolie
1 grote ui
1 groot blik (800 g) gepelde tomaten
Zout, peper, 1 snufje suiker, 1 snufje tijm,
1 snufje chilipoeder
1/2 bos peterselie, gehakt
1 bos basilicum, fijn gesneden
40 g koude boter of 100 ml zoete room

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd:	25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	600 Watt 5 minuten
	180 Watt 5 minuten
Garingstijd:	ca. 10 minuten

Bereiding:

- Pel de uien en hak ze grof.
- Verhit de olie en bak de uien daarin aan of gebruik de magnetron gedurende 2-3 minuten op 600 Watt.
- Doe de tomaten met het sap erbij en roer alle kruiden erdoor.
- Laat de saus afgedekt 20 minuten zacht pruttelen of kook het geheel in de magnetron.
- Laat de tomatensaus afkoelen (lauwwarm) en pureer deze in de mixer.
- Giet de saus vervolgens weer in de pan en laat deze evt. een beetje inkoken.
- Roer nu de boter of room erdoor.
- Strooi de kruiden erbij en breng op smaak.

➲ Als bijgerecht bij alle soorten pasta met geraspte kaas.

Tonijn-beleg

Tonijn-beleg

Ingrediënten:
1 blik tonijn in saus met groenten
3 EL yoghurt
1 TL citroensap, vers geperst
1 snufje zout
Peper uit de molen
2 hardgekookte eieren, in blokjes

Om te serveren:
Gesneden volkorenbrood
Boter om te smeren
1 hardgekookt ei, in blokjes
Bieslook, gesneden

Bereiding:
- Meng alle ingrediënten op hoogste stand in de mixer, totdat de gewenste consistentie is bereikt (ca. 15 seconden) en breng daarna op smaak.
- Besmeer het brood met boter en tonijn-beleg en bestrooi het geheel met het gehakte ei en de bieslook.

Rode kool in rode wijn

Ingrediënten:
1 rode kool, ca. 1 kg
60 g reuzel (van varken of gans)
1 grote ui
3 appels
2 EL sherry-azijn
2 EL citroensap
250 ml rode wijn
2 EL rode bessenjam
Zout
1 EL suiker
2 laurierblaadjes
1 kruidnagel
1 EL meel
2 EL water

Fornuis:
Verwarming: kookplaat
Garingstijd: 50-60 minuten

Bereiding:
- Pel de uien, snijd deze in vier stukken en hak ze fijn met behulp van de doorloopsnijder met de snijschijf.
- Verwijder de buitenste bladeren en snijd de kool in vier stukken.
- Hak de kool fijn in de doorloopsnijder met de fijne raspschijf.
- De appels schillen, klokhuizen verwijderen en in blokjes snijden.
- Doe de reuzel in een pan en laat deze smelten.
- Fruit de fijngehakte uien daarin glazig en doe vervolgens de rode kool, de appels en de overige ingrediënten erbij, behalve het meel en het water.
- Omroeren en het geheel aan de kook brengen.
- Dan laat u de rode kool afgedekt 60 minuten lang stoven.

- Als er daarna nog teveel vloeistof in de rode kool zit, roert u een papje van het meel en het water en doet u dit bij de rode kool, om de vloeistof te binden.
- Breng alles op smaak met zout, suiker en azijn.

➲ Geschikt als bijgerecht bij vlees, gevogelte en wildgerechten.

Tip: u kunt de kool ook een dag voor de bereiding fijnhakken en marineren met wijn en azijn.

Rode kool in rode wijn

Aardappelpannenkoekjes

Ingrediënten:
4 aardappelen, groot, melig kokend
Zout
peper
Nootmuskaat, gemalen
80 g boter of margarine

Fornuis:
Verwarming: kookplaat
Totale baktijd: 15-20 minuten

Bereiding:

- De aardappels wassen en schillen en met de raspschijf in reepjes snijden.
- Doe de aardappelmassa in een doek en druk de vloeistof eruit.
- Strooi de kruiden op de aardappelmassa en meng alles door elkaar.
- Doe nu met een kleine pollepel een beetje van de aardappelmassa in het hete vet en druk het plat met de bakspaan. De aardappelpannenkoekjes nu aan beide kanten krokant aanbakken.

Geschikt als bijgerecht bij vlees en wildgerechten.

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:
2-3 eieren
375 ml melk
1 snufje zout
250 g meel
Vet om te bakken

Bereiding:
- Meng de eieren, de melk en het zout met de garde.
- Zeef het meel en doe het erbij. Meng alles met de garde, totdat een glad beslag ontstaat.
- Laat het beslag ca. 20 minuten lang opwellen.
- Verhit het vet en doe er met een kleine pollepel beslag in. (Altijd maar zoveel, dat de bodem van de pan dun bedekt is.).
- Bak de pannenkoeken van beide kanten goedbruin en serveer ze heet.

Traditionele pannenkoeken

Hazelnootkoekjes

Ingrediënten:
300 g gedopte hazelnoten
90 g rietsuiker
2 eiwit
2 TL honing
Ca. 75 g pruimen- of rozenbottelmoes
Telkens 50 g couverture, pure en melkchocolade

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: Hete lucht 200 °C (5 minuten voorverwarmd) G: stand 1-2
Baktijd:	6-8 minuten

Bereiding:

- Maal de noten met de raspschijf in de doorloopsnijder gemiddeld fijn en zet daarvan vier eetlepels terzijde.
- Verwerk de resterende noten, de suiker, het eiwit en de honing met de garde tot een stevig deeg.
- Bestrooi het werkvlak met de overgebleven noten en rol het deeg een halve centimeter dik uit.
- Steek nu de koekjes uit en zet ze op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Zet de afgekoelde koekjes telkens per paar op elkaar met de rozenbottel- of pruimenmoes en bestrijk ze deels met couverture van pure of melkchocolade.
- Smelt daarvoor beide soorten gescheiden. Doop de koekjes tot aan de helft in en laat ze op keukenroosters drogen.

Biscuitdeeg

Ingrediënten:
3 eieren
3-4 EL water, heet
150 g suiker
1 pakje vanillesuiker
100 g meel, type 405
100 g maïzena
2-3 gestr. TL bakpoeder

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 175-200 °C G: stand 2-3 (5 minuten voorverwarmen)
Baktijd:	20-30 minuten

Bereiding:

- Bekleed de bodem van een springvorm (diameter: 28 cm) met bakpapier.
- Vet de rand niet in, aangezien anders het oppervlak niet gelijkmatig glad en gebruind wordt.
- Klop de hele eieren in de roerkom en doe heet water erbij.
- Klop het geheel dan ca. 1 minuut lang met de slaggarde op hoogste stand schuimig.
- Roer suiker en vanillesuiker erdoor en klop alles 2 minuten lang verder op hoogste stand.
- Meng meel, maïzena en bakpoeder en zeef de helft ervan op de eiercrème en roer alles kort op stand 1 er doorheen.
- Roer dan het resterende meel op dezelfde manier er doorheen en doe het deeg in de voorbereide springvorm.
- Bak het geheel meteen.

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:
250 g tarwemeel
1/2 gestr. TL bakpoeder
100-125 g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
1 ei
125 g boter

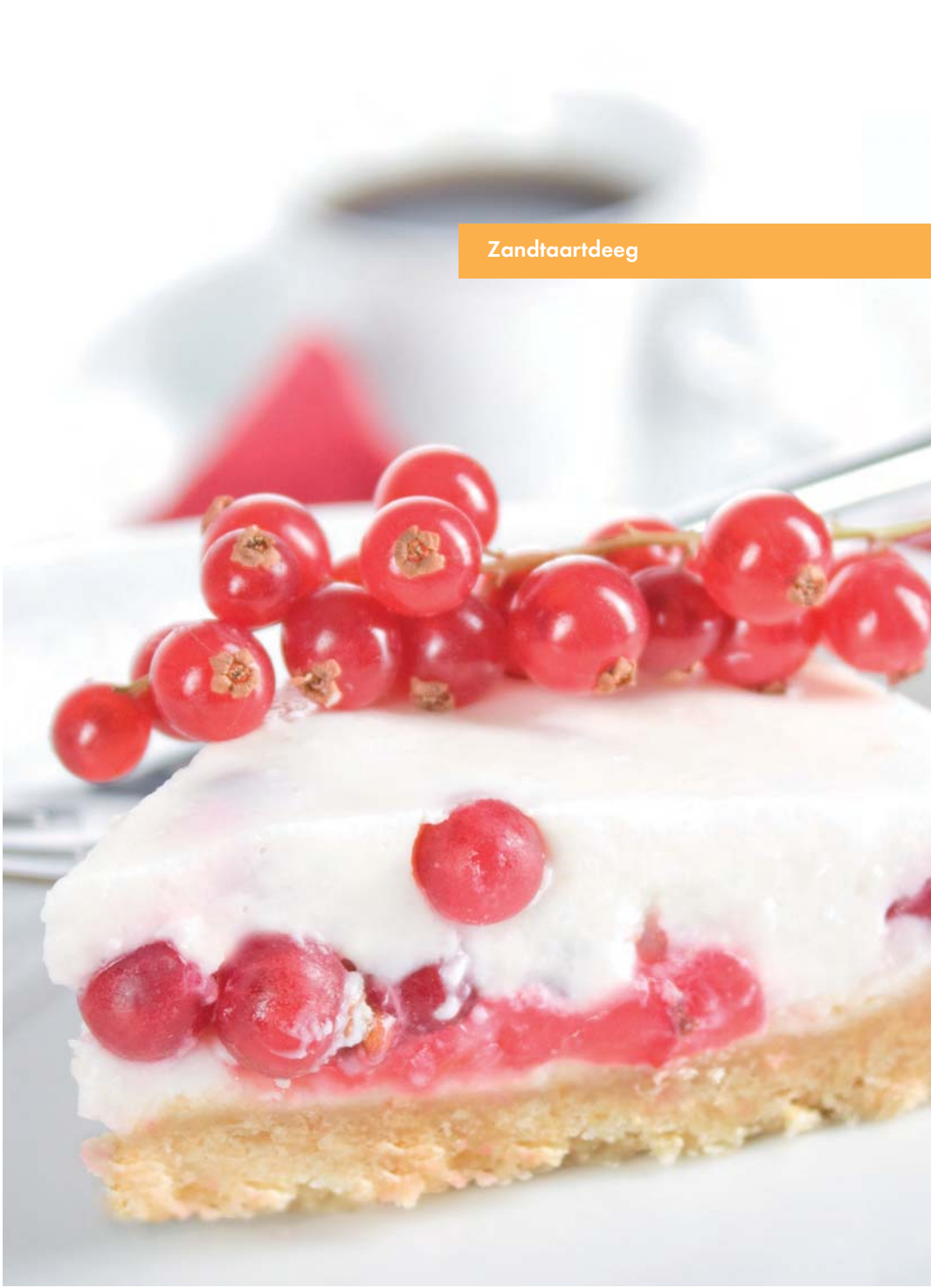
Fornuis:

Inschuifhoogte:	3
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 200-225 °C (5 minuten voorverwarmd) G: stand 3-4
Baktijd:	15-20 minuten

Bereiding:

- Meng meel en bakpoeder in de roerkom en doe er vervolgens alle overige ingrediënten bij.
- Kneed dan met de kneedhaak eerst ca. 1 minuut lang op stand 1, dan ca. 3 minuten op stand 2-3.
- Kneed het deeg niet te lang, het deeg zou anders te zacht kunnen worden.
- Laat het deeg een 1/2 uur lang in de koelkast rusten en verwerk het daarna tot een taartbodem of tot gebakjes.
- Voor een taartbodem rolt u 2/3 van het deeg uit en legt u het in een ingevette springvorm.
- Rol het overige deeg tot een rol.
- Leg deze rol als rand op het deeg en druk hem met twee vingers zo tegen de rand, dat een ca. 3 cm hoge rand ontstaat.
- Prik een paar keer met een vork in de taartbodem en plaats deze vervolgens meteen in de oven.

Zandtaartdeeg



Roerdeeg

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

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 175-200 °C G: stand 2-3
Baktijd:	50-60 minuten

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een roerkom en roer alles met de garde 1/2 minuut lang op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna 5 minuten op stand 4.
- Vet de bakvorm in of bekleed deze met bakpapier.
- Vul de bakvorm en bak het deeg.
- Voordat u de cake uit de oven haalt moet u testen of deze gaar is: steek daartoe met een puntig houten staafje in het midden van de cake. Als er geen deeg aan blijft hangen, is de cake gaar.
- Stort de cake dan op een keukenrooster en laat hem afkoelen.

Marmercake

Ingrediënten:
125 g zachte boter of margarine
125 g suiker
3 eieren
1/2 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
250 g tarwemeel
1/2 pakje bakpoeder
75 ml melk
20 g bak-cacao
50 g pure couverture
Vet voor de vorm

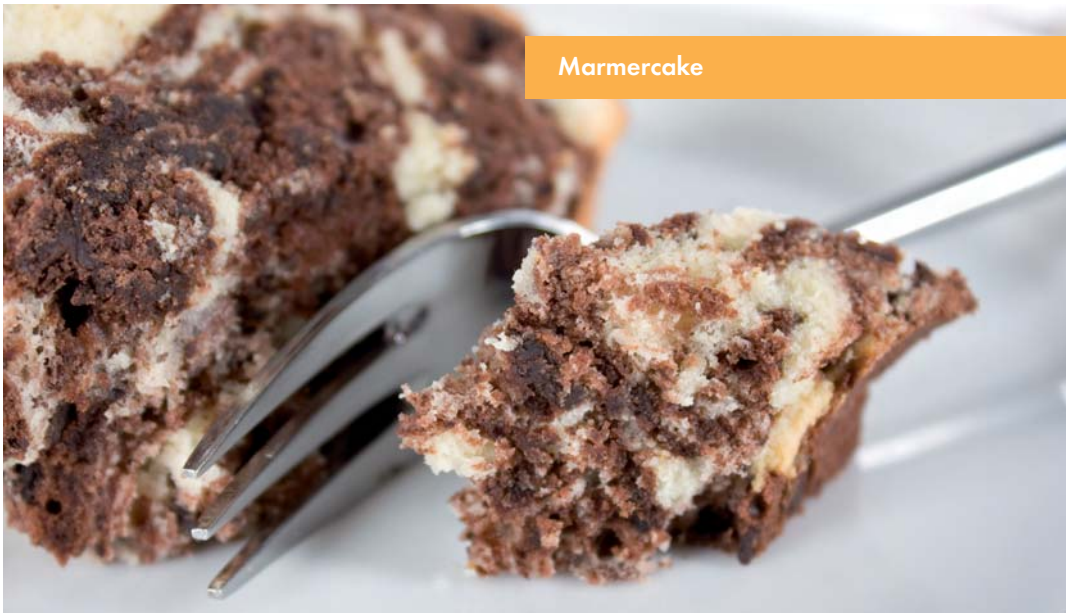
Fornuis:

Inschuifhoogte:	1
Verwarming:	E: Hete lucht
	155-175 °C
	G: stand 2
Baktijd:	55-65 minuten

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten, behalve de couverture en de bak-cacao, in de roerkom en meng alles met de garde een 1/2 minuut op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna ca. 5 minuten op stand 4.
- Breek de couverture in grote stukken en rasp deze met de grote raspschijf in de doorloopsnijder.
- Vet een tulbandvorm (diameter: 20-22cm) of een cakevorm (30cm lang) in.
- Doe de helft van het deeg in de vorm en roer dan de cacao en de geraspte couverture in het resterende deeg.
- Doe nu het donkere deeg op het lichte deeg en trek het deeg met een vork spiraalvormig er doorheen.

Tip: als u wilt, kunt u de cake nog overtrekken met 100 g pure couverture en vervolgens decoreren met toefjes slagroom en chocoladekoekjes.



Marmercake

Gistdeeg

Ingrediënten:
500 g tarwemeel
25 g verse gist of 1 pakje droge gist
ca. 1/4 l lauwwarme melk
80 g boter of margarine (kamertemperatuur)
80 g suiker
1 ei

Bereiding:

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

Maanzaadstol

Ingrediënten:
Voor het deeg:
100 g boekweitmeel
200 g tarwemeel
100 g hazelnoten, gemalen
1 blokje gist (40 g) of een pakje droge gist
Krap 125 ml melk
1 snufje zout
75 g suiker
1 ei
150 g zachte boter
1 zakje citroenaroma
1 zakje rum-aroma
100 g gekonfijte sinaasappelschil, in blokjes
50 g gekonfijte citroenschil, in blokjes

Voor de vulling:
1 zakje (200 g) maanzaad om te bakken

Voor de couverture:
100 g boter om te bestrijken
Poedersuiker om te bestrooien

Fornuis:

Inschuifhoogte:	1
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 180-200 °C (5 minuten voorverwarmd) G: stand 2-3
Baktijd:	40-50 minuten

Bereiding:

- Maak een gistdeeg van de genoemde ingrediënten behalve gekonfijte sinaasappel- en citroenschil (zie "Gistdeeg").
- Kneed de gekonfijte sinaasappel- en citroenschil tot slot er doorheen.
- Het deeg uitrollen (ca. 20 x 25 cm) en strijk de maanzaadmassa daarop uit.
- Vervolgens vouwt u het deeg bijeen tot een stol.
- Vet een vorm voor een stol in en leg de stol erin om te bakken.
- Bestrijk de nog hete stol met boter en bestuif hem met de poedersuiker.

Sinaasappel-drank

Ingrediënten:
500 ml sinaasappelsap
2-4 EL citroensap
300 g abrikozen uit het blik
15-20 ijsklontjes, gecrushed
4 TL suiker of honing

Bereiding:

- Doe het sap, de abrikozen en de ijsklontjes in de mixer en meng alles ca. 20 seconden op hoogste stand.
- Breng nu nog op smaak met suiker of honing en serveer het sap ijskoud.

Tip:
het abrikozensap kunt u in de ijsblokjeshouder invriezen en later als ijsklontjes gebruiken.

Eet smakelijk!
Recepten zonder garantie. Alle aangegeven waarden voor de ingrediënten en de bereiding zijn bij benadering. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

REZEPTHEFT SEITE

Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine 74

Kartoffelsuppe mit Gemüse 74
Dänische Remoulade 76
Möhrensuppe 78
Soufflé mit Krabben 78
Salatplatte 80
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce 81
Tomatensauce 82
Thunfisch-Aufstrich 84
Rotwein-Rotkohl 84
Kartoffelröstis 86
Traditionelle Pfannkuchen 87
Haselnuss-Kekse 88
Biskuitteig 89
Mürbeteig 90
Rührteig 92
Marmorkuchen 93
Hefeteig 94
Mohnstollen 95
Orangen-Getränk 96

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Zutaten:
125 g Möhren
50 g Sellerie
250 g Kartoffeln
1000 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Becher Créme fraîche oder Sahne
1/2 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	10 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	5-7 Minuten

Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Créme fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Dänische Remoulade

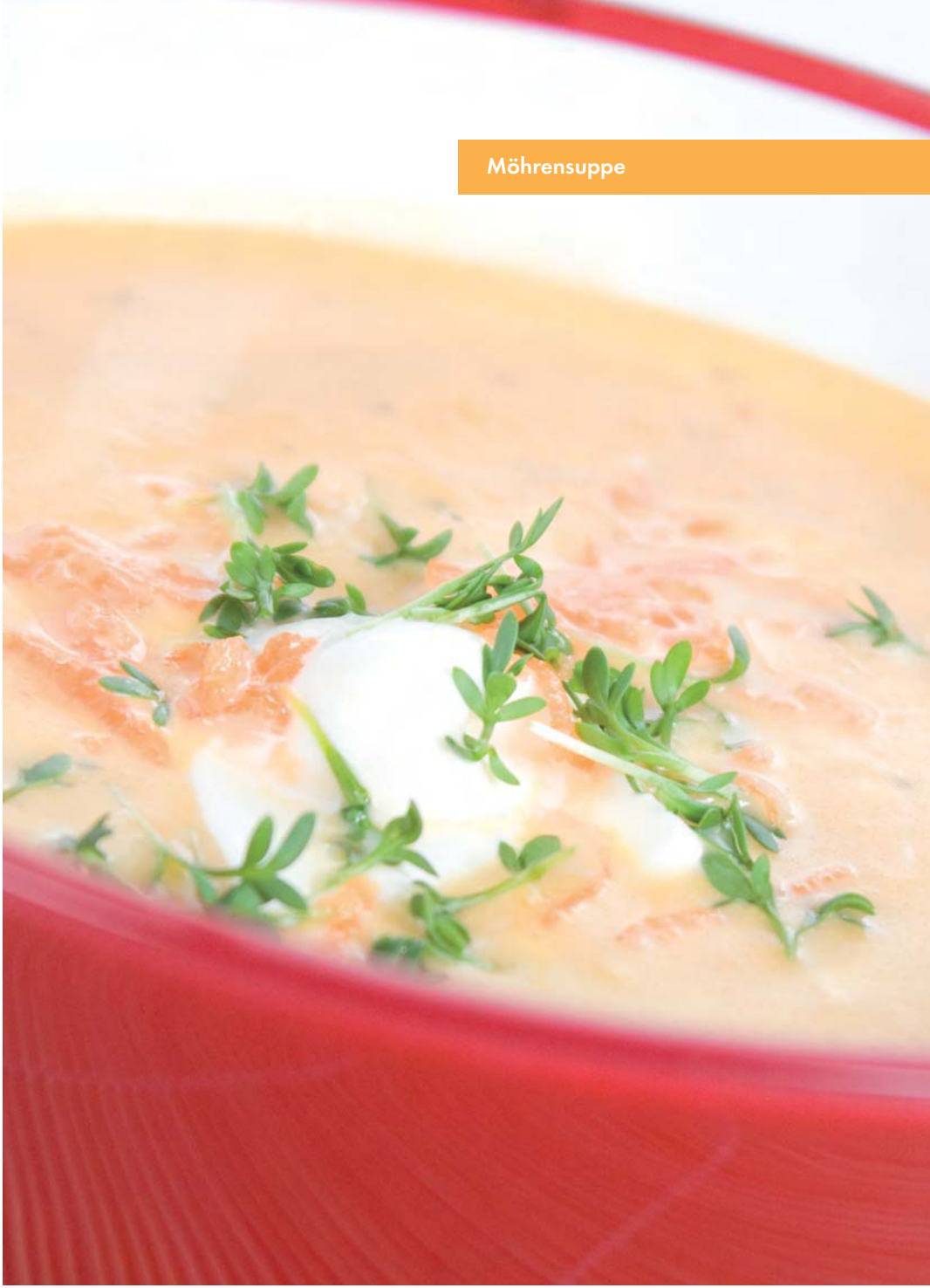
Zutaten:
4 EL Mayonnaise
1 EL Kapern in Lake
1 TL süßen Senf
1 Schalotte
2 EL Schnittlauch
1/2 süße Gurke
1/2 TL Curry
1 Prise Ingwer
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Joghurt
1/2 Sardellenfilet
(oder 3 cm Sardellenpaste)
Zitronensaft

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.

Dänische Remoulade

Möhrensuppe



Möhrensuppe

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

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	Möhren ca. 20 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	Möhren ca. 10 Minuten

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

Soufflé mit Krabben

Zutaten:
40 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Zucker
150 g Gouda-Käse
200 g Krabbenfleisch
4 Eigelb
4 Eiweiß
Butter für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200 °C (vorgeheizt) G: Stufe 3
Backzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	360 Watt
Backzeit:	10-15 Minuten

Zubereitung:
- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.

Soufflé mit Krabben

Salatplatte

Zutaten:
1 frische Gurke
1/4 Kopf Weißkohl
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel

Für die Marinade:
3-4 EL Weinessig
2 EL Speiseöl
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 EL gehackte Kräuter

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Zutaten:
4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Für die Füllung:
150 g Schweinehack (Mett)
1 Zwiebel, gewürfelt
Chinagewürz
1 Msp. Ingwerpulver
Für die Sauce:
250 ml Weißwein
2-4 EL Sahne
Salz, 1 TL Curry
Evtl. etwas Saucenbinder

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit gesamt:	25-30 Minuten

Zubereitung:

- Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließen die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Tomatensauce

Zutaten:
5 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Prise Thymian,
1 Prise Chilipulver
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt 5 Minuten
	180 Watt 5 Minuten
Garzeit:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

➲ Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

Thunfisch-Aufstrich

Thunfisch-Aufstrich

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

Zum Anrichten:
Vollkornbrot in Scheiben
Butter zum Bestreichen
1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
Schnittlauch, geschnitten

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

Rotwein-Rotkohl

Zutaten:
1 Rotkohl, ca. 1 kg
60 g Schweine- oder Gänseschmalz
1 große Zwiebel
3 Äpfel
2 EL Sherry-Essig
2 EL Zitronensaft
250 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
Salz
1 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 EL Mehl
2 EL Wasser

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:
- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschnitzlers mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschnitzler mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

Tipp: Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.

Rotwein-Rotkohl

Kartoffelröstis

Zutaten:
4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine

Herd:
Beheizung: Kochplatte
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Traditionelle Pfannkuchen

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

Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Schlagbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Schlagbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Traditionelle Pfannkuchen

Haselnuss-Kekse

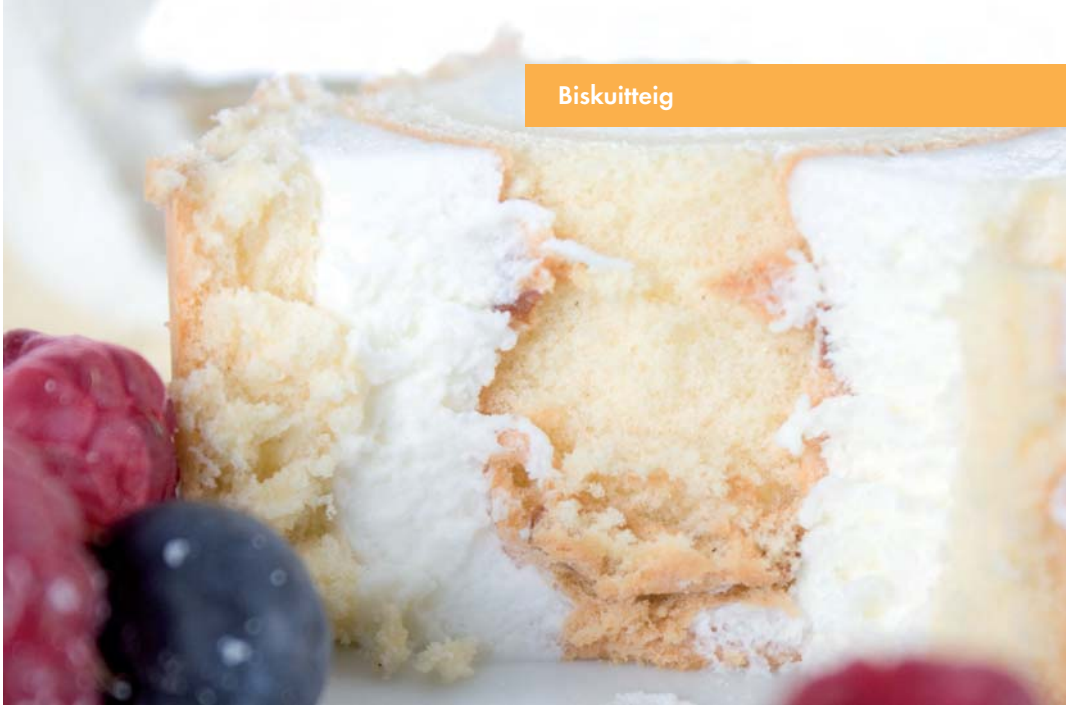
Zutaten:
300 g Haselnusskerne
90 g Rohrzucker
2 Eiweiß
2 TL Honig
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Umluft 200 °C (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 1-2
Backzeit:	6-8 Minuten

Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Schlagbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.



Biskuitteig

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

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200 °C G: Stufe 2-3 (5 Minuten vorheizen)
Backzeit:	20-30 Minuten

Zubereitung:

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

Mürbeteig

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

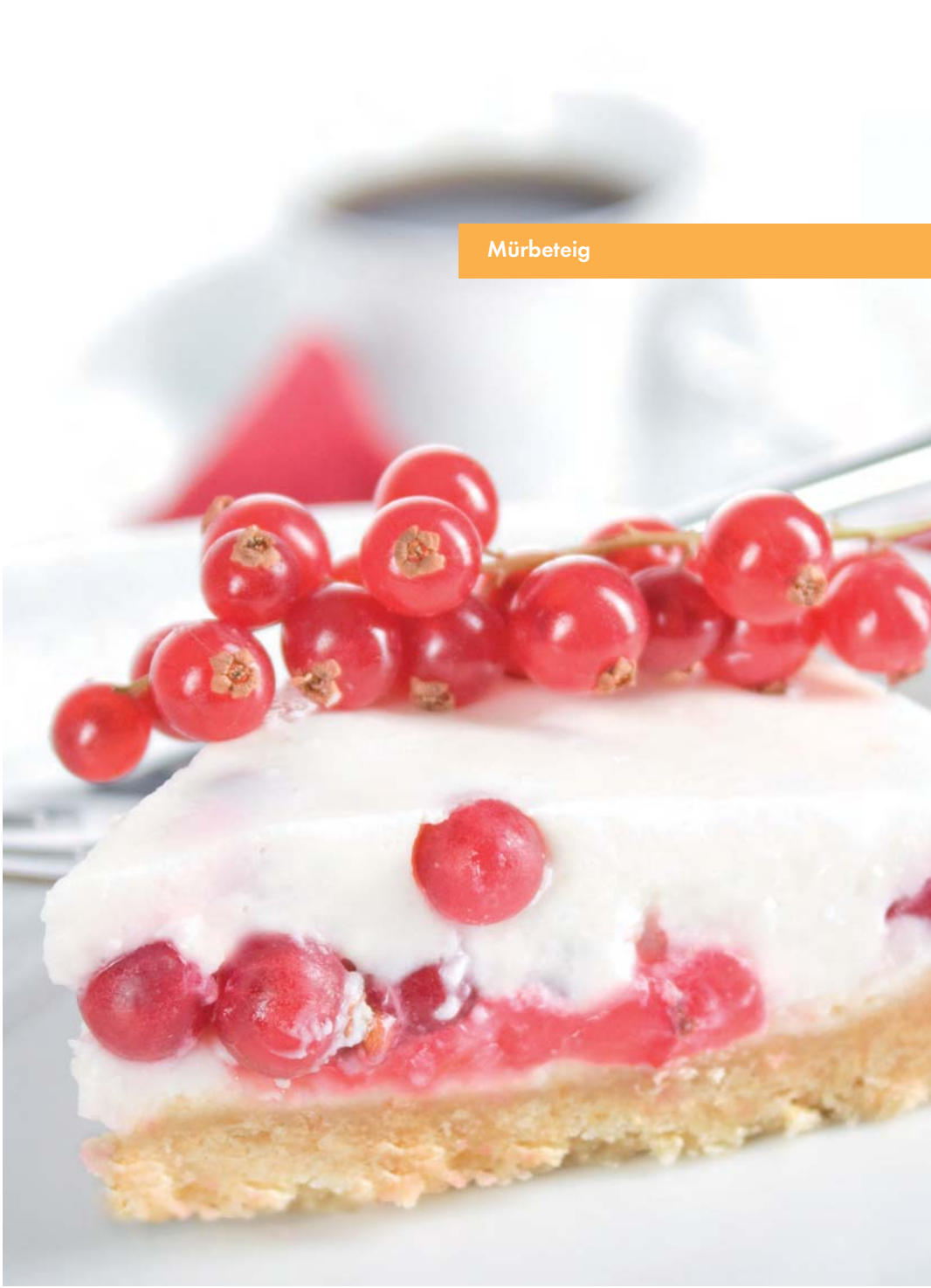
Herd:

Einschubhöhe:	3
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200-225 °C (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 3-4
Backzeit:	15-20 Minuten

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



Rührteig

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

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200 °C G: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:

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

Marmorkuchen

Zutaten:
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
20 g Back-Kakao
50 g Halbbitter-Kuvertüre
Fett für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Umluft 155-175 °C G: Stufe 2
Backzeit:	55-65 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Schlagbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.

Hefeteig

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

Zubereitung:

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

Mohnstollen

Zutaten:
Für den Teig:
100 g Buchweizenmehl
200 g Weizenmehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe
Knapp 125 ml Milch
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Ei
150 g weiche Butter
1 Beutel Citro Back
1 Beutel Rum Back
100 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:
1 Beutel (200 g) Mohn Back

Für den Überzug:
100 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze
	180-200 °C
	(5 Minuten vorgeheizt)
	G: Stufe 2-3
Backzeit:	40-50 Minuten

Zubereitung:

- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

Orangen-Getränk

Zutaten:
500 ml Orangensaft
2-4 EL Zitronensaft
300 g Aprikosen aus der Dose
15-20 Eiswürfel, zerstoßen
4 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:
- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

Tipp:
Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

Guten Appetit!
Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

BE
NL

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

Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02/2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1