

SILVERCREST®



PROFI-KÜCHENMASCHINE SKMP 1300 B3

DE AT CH

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

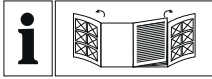
GB

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

IAN 276995/276996/277709

DE AT



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

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	17

A**B**

C



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Sicherheitshinweise	3
Vorbereitungen	6
Geschwindigkeitsstufen	6
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	7
Nach der Arbeit	8
Arbeiten mit dem Mixer	8
Zutaten nachfüllen	9
Nach der Arbeit	9
Reinigen und Pflegen	9
Gerät reinigen	10
Zubehör reinigen	10
Mixer reinigen	10
Aufbewahrung	10
Fehler beheben	11
Technische Daten	11
Garantie und Service	11
Entsorgung	12
Importeur	12
Rezepte	12
Möhrensuppe	12
Thunfisch-Aufstrich	13
Traditionelle Pfannkuchen	13
Biskuitteig	13
Mürbeteig	14
Rührteig	14
Hefeteig	15
Waffeln	15
Bananen-Vanille-Shake	15
Bananen-Kiwi-Smoothie	16

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

Knethaken

Schneebesens

Rührbesens

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter
- 4 Taste PULSE
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:


- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesens
- 12 Rührbesens

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Kabelaufwicklung
- 19 Mixerantrieb

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: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ 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 oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **13**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

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

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken **10**, Schnee- **11** und Rührbesen **12** arbeiten, muss der Antriebschutzdeckel **17** aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen. Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7**:
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10 11 12** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10 11 12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.
- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12

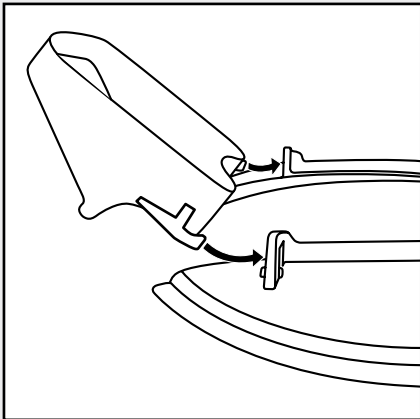
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!
Ansonsten wird das Gerät überlastet.
 - ▶ Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- 5) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
 - 6) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.

HINWEIS


- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren:
 - Drehen Sie den Deckel **9** etwas, so dass die Öffnung zu Ihnen weist.
 - Haken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aufnahmen am Deckel **9**:



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

- 7) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Falls montiert: nehmen Sie die Einfüllhilfe **8** ab.
- 3) Ziehen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 4) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 5) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.
- 6) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 7) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer auf den Mixerantrieb stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer eingerastet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **19**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **19** greifen. Der Pfeil am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Der Pfeil am Mixer **15** weist dann auf das Symbol  am Gerät.
 - 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
 - 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließt.
 - 6) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- ▶ Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- ▶ Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, stellen Sie den Drehschalter **3** mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE **4**. Die Taste PULSE **4** rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE **4** deshalb nur kurz in dieser Stellung.


Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **14** ab und füllen Sie die Zutaten ein

oder

- 3) Drehen Sie den Messbecher **13**, der sich im Mixer-Deckel **14** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Mixer **15** auf das Symbol  am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.


HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **15** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17** und die Einsätze **10** **11** **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEISE

- ▶ Die Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6** und der Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer **15** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

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

HINWEIS

- ▶ Der Mixer **15** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Kunststoffteil des Mixers **15** nicht eingeklemmt wird. Ansonsten kann sich dieser verformen!

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,3 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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.

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 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 276995/276996/277709

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 276995/276996/277709

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 276995/276996/277709

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

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

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

Zum Anrichten:

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

Zubereitung:

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

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Mürbeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Rührteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Waffeln

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Description of the appliance	18
Safety instructions	19
Preparation	22
Speed levels	22
Working with the kneading hook, beater and whisk	23
After you have finished using your appliance	24
Working with the blender	24
Adding more ingredients	25
After you have finished using your appliance	25
Cleaning and care	25
Cleaning the appliance	26
Cleaning accessories	26
Cleaning the blender	26
Storage	26
Troubleshooting	27
Technical data	27
Warranty and service	27
Disposal	28
Importer	28
Recipes	28
Carrot soup	28
Tuna spread	29
Traditional pancakes	29
Sponge pastry	29
Shortcrust pastry	30
Sponge batter	30
Yeast dough	31
Waffles	31
Banana vanilla shake	31
Banana-kiwi smoothie	32

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, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

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

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Description of the appliance

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

Front flap

Figure A:

- 1 Swivelling arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch
- 4 PULSE button
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Drive shaft

Figure B:

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


Back flap:

Figure C:

- 13 Small measuring cup
- 14 Blender lid
- 15 Blender
- 16 Blade
- 17 Drive unit lid
- 18 Cable spool
- 19 Blender drive unit

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. Just switching off the appliance is not sufficient, 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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised 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 may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: the 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 or blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling nose or the blender, to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparation

- 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) Unwind the power cable from the cable spool **18**.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

Speed levels

Level	Application	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all blending and stirring processes - For adding ingredients
	Kneading hook 10 Beater 12	- Kneading and blending of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater 12	- Blending thick batter - Blending butter and flour - Blending yeast dough
	Kneading hook 10	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
4 - 6	Beater 12	- Cake mix - Creaming butter and sugar - Biscuit dough
6 - 10	Whisk 11	- Whipped cream - Egg whites - Mayonnaise - Whipping butter
Pulse	Blender 15	- Blending or shredding of soft or liquid ingredients

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 **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit is at a complete standstill! After being switched off, the drive continues 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.



CAUTION – PROPERTY DAMAGE!


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

NOTE

- ▶ When you are working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, the drive unit lid **17** must be in place. If not, the appliance will not start.

To prepare the device for tasks involving the kneading hooks **10**, whisk **11** or beater **12**, proceed as follows:

- 1) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the locking mechanisms on the mixing bowl **6** fit into the recess in the base **5**. Rotate the mixing bowl **6** clockwise (cf. symbols  and  on the base **5**) until it is locked and stable.

- 3) Depending on type of application, mount either the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7**:
 - Place the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7** so that both metal pins on the drive shaft **7** fit into the recesses in the inset **10** **11** **12**.
 - Push the inset **10** **11** **12** firmly onto the drive shaft **7** until the spring is compressed while rotating the inset a little anticlockwise (direction .
 - Let go of the inset. It is now firmly attached to the drive shaft **7**.
- 4) Add the ingredients into the mixing bowl **6**, observing the following table with the recommended filling quantities:

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

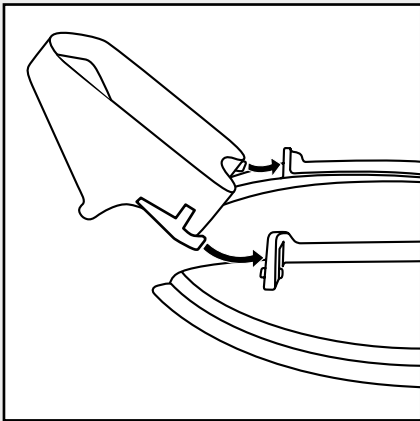
CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

- 5) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** into its working position with the mounted inset facing downwards.
- 6) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.

NOTE


- ▶ If desired, you can mount the filling nose **8** onto the lid **9**:
 - Rotate the lid **9** a little until the opening is pointing at you.
 - Hook the filling nose **8** into the eyelets in the lid **9**:



You can now add ingredients, even while the device is in operation.

- 7) Turn the rotary switch **3** to the required setting (cf. section “Speed Levels”).

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) If mounted, remove the filling nose **8**.
- 3) Remove the lid **9** from the mixing bowl **6**.
- 4) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 5) Remove the inset **10 11 12** from the drive shaft **7** by pushing the inset **10 11 12** against the drive shaft **7** and simultaneously rotating it clockwise (direction ). Now you can remove the inset.
- 6) Remove the mixing bowl **6** by rotating it anticlockwise and lifting it off the base.
- 7) Clean all parts of the appliance (see 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 **15**.

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

- ▶ Never put your hand into the blender **15** while it is attached!
- ▶ Only remove the blender **15** when the blade **16** is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **15** with the lid **14** with measuring cup **13** 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.

8)



CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the mixing bowl **6** and the blender **15** simultaneously! This will overload the drive!
- ▶ When working with the blender **15**, we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender **15**. Refer to figure C on the back flap.

- 1) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** down into its working position.
- 2) Pull off the drive unit lid **17**.

NOTE

- ▶ Ensure that the rotary switch **3** is set to the "0" position before fitting the blender onto the drive unit. Otherwise, the appliance will start automatically as soon as the blender is locked in.
- 3) Place the blender **15** onto the blender drive unit **19** so that the locking mechanisms on the bottom of the blender **15** fit into the recesses in the blender drive unit **19**. The arrow on the blender **15** must point to the  symbol on the appliance. Rotate the blender **15** clockwise as far as it will go. The arrow on the blender **15** will then point to the  symbol on the appliance.
 - 4) Add the ingredients.
 - 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
 - 6) Turn the rotary switch **3** to the required setting.


NOTE

- ▶ The optimal speed depends on the consistency of the food to be processed. More liquid contents can be blended faster.
- ▶ For short, powerful pulses, set the rotary switch **3** at least to level 1 and simultaneously press the PULSE button **4**. The PULSE button **4** does not lock, in order to avoid overloading the drive. Therefore, hold the PULSE button **4** in this position only for a short period.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
 - 2) Remove the blender lid **14** and insert the ingredients.
- or
- 3) Rotate the measuring cup **13** situated within the blender lid **14** 90° and remove it. Then gradually add the ingredients using the opening.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Rotate the blender **15** anticlockwise until the arrow on the blender **15** points to the  symbol on the appliance, then remove it.


NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender **15** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

 NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

- ▶ 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 accessories

- Clean the mixing bowl **6**, lid **9**, filling nose **8**, blender lid **14** with measuring cup **13**, drive unit lid **17** and the insets **10 11 12** in warm water with a small quantity of detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with clear, warm water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

- ▶ The insets **10 11 12**, mixing bowl **6** and the blender lid **14** with measuring cup **13** can also be cleaned using a 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 touch the blade **16** with bare hands.
- Clean the blender **15** 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 can 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 **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender **15** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

NOTE

- ▶ The blender **15** is suitable for cleaning in a dishwasher.
- ▶ When cleaning the blender **15** in a dishwasher, make sure that its plastic part is not trapped between other objects. This may cause it to become deformed!

Storage

- Wind the power cable around the cable spool **18** for storage.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry place.

Troubleshooting


If the appliance suddenly stops working:

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

If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Make sure that the swivelling arm ① has clicked into place in the right position.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II 
Max. capacity	
Mixing bowl ⑥:	approx. 6.3 l
Blender ⑮:	approx. 1.5 l



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

We recommend the following operating times:

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

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

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

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty 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 contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or 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 in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

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 carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

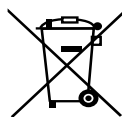
Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 276995/276996/277709

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal 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 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

Recipes

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

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Cut them small enough to fit into the blender **15**.
- 3) Put 250 ml of water into a saucepan and boil the carrots for 20 minutes. Then purée all of it in the blender **15** until no large pieces are left over.
- 4) Afterwards, return the puréed carrots to the pot.
- 5) Now add the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and season it to taste.
- 7) Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

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 buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

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

Traditional pancakes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater **12**.
- 2) Sieve the flour and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater **12** until you have a smooth batter.
- 3) Leave the batter to rest for 20 minutes.

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

Sponge pastry

Ingredients:

- 3 eggs
- 3 - 4 tbsp of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g pastry flour
- 100 g cornflour
- 2 - 3 level tsp of baking powder

Preparation:

- 1) Line the bottom of a baking tin (diameter: 28 cm) with baking paper. Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add the hot water.
- 3) Then beat the mixture at the highest level with the beater **12** for about 1 minute until fluffy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- 5) Mix the flour, cornflour and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 4.
- 6) Now stir in the remaining flour in the same way and pour the mixture into the prepared baking tin.
- 7) Immediately bake the tin in a pre-heated oven with top and bottom heat at 175-200°C for approx. 20 - 30 minutes.

Shortcrust pastry

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

- 1) Mix the flour and baking powder in the mixing bowl **6**, then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** first for about 1 minute at level 2, then for about 3 minutes at level 2 - 4.
- 3) Do not knead the pastry for too long, as it could otherwise turn out too soft.
- 4) Put the pastry in the refrigerator for half an hour, then shape it into a flan case or small pastries.
- 5) For a flan case, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased baking tin.
- 6) Roll the remaining pastry into a roll.
- 7) Place this roll on the pastry and press it onto the side of the cake to form an edge with a height of approx. 3 cm.
- 8) Pierce the base repeatedly with a fork
- 9) Pre-heat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust for approx. 15 - 20 minutes with top and bottom heat at 200 - 225 °C.

Sponge batter

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

- 1) Place all ingredients into the mixing bowl **6** and stir everything with the beater **12** for half a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- 2) Grease a baking mould or line it with baking paper.
- 3) Pour the batter into the baking mould and bake it for approx. 50 - 60 minutes with top and bottom heat at 175 - 200 °C.
- 4) Before removing the cake from the oven, check whether it is done properly: Insert a wooden skewer into the middle of the cake. If no batter is sticking to it, the cake is baked.
- 5) Now tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Yeast dough

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Slowly mix everything using the kneading hook **10** at level 1, then continue for 3 - 4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a tea towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the dough once again.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

Waffles

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

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

Banana vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packets of vanilla sugar
- 1 tbsp. vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Put the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and the vanilla sugar into the blender **15**.
- 3) Blend everything at speed level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Peel the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Put the kiwi, banana and orange juice into the blender **15**.
- 4) Blend everything at speed level 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:

03/2016 · Ident.-No.: SKMP1300B3-022016-1

IAN 276995/276996/277709