

SILVERCREST®



PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKMP 1300 B3

(GB) (IE)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(FR) (BE)

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(DK)

PROFESSIONEL KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

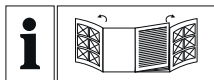
(NL) (BE)

PROFESSIONELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 276995/276996/277709

(DK)
(BE) (NL)



GB IE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

| | | | |
|----------|------------------------|--------|----|
| GB/IE | Operating instructions | Page | 1 |
| DK | Betjeningsvejledning | Side | 17 |
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 33 |
| NL/BE | Gebruiksaanwijzing | Pagina | 49 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 65 |

A**B**

C



Contents

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Package contents | 2 |
| Description of the appliance | 2 |
| Safety instructions | 3 |
| Preparation | 6 |
| Speed levels | 6 |
| Working with the kneading hook, beater and whisk | 7 |
| After you have finished using your appliance | 8 |
| Working with the blender | 8 |
| Adding more ingredients | 9 |
| After you have finished using your appliance | 9 |
| Cleaning and care | 9 |
| Cleaning the appliance | 10 |
| Cleaning accessories | 10 |
| Cleaning the blender | 10 |
| Storage | 10 |
| Troubleshooting | 11 |
| Technical data | 11 |
| Warranty and service | 11 |
| Disposal | 12 |
| Importer | 12 |
| Recipes | 12 |
| Carrot soup | 12 |
| Tuna spread | 13 |
| Traditional pancakes | 13 |
| Sponge pastry | 13 |
| Shortcrust pastry | 14 |
| Sponge batter | 14 |
| Yeast dough | 15 |
| Waffles | 15 |
| Banana vanilla shake | 15 |
| Banana-kiwi smoothie | 16 |

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:

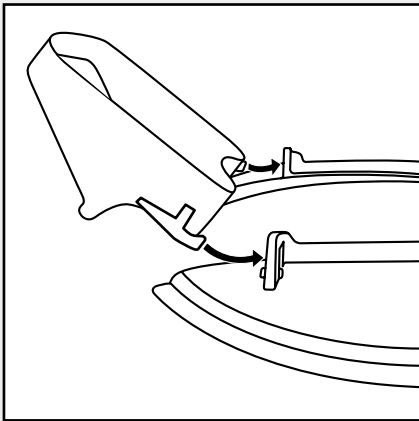
| Filling quantities for... | min. | max. |
|--|--------|-------------------|
| Yeast dough | N/A | 1000 g flour |
| Cake mixture | N/A | 900 g plain flour |
| Heavy dough (e.g. shortcrust pastry) | N/A | 900 g plain flour |
| Cream | 200 ml | 1500 ml |
| Egg white (eggs of weight class M) | 2 | 12 |
| 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 ④ 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

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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.

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Indledning | 18 |
| Anvendelsesområde | 18 |
| Pakkens indhold | 18 |
| Beskrivelse af produktet | 18 |
| Sikkerhedsanvisninger | 19 |
| Forberedelse | 22 |
| Hastighedstrin | 22 |
| Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog | 23 |
| Når du er færdig med arbejdet | 24 |
| Arbejde med blenderen | 24 |
| Påfyldning af ingredienser | 25 |
| Når du er færdig med arbejdet | 25 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 25 |
| Rengøring af produktet | 26 |
| Rengøring af tilbehør | 26 |
| Rengøring af blenderen | 26 |
| Opbevaring | 26 |
| Afhjælpning af fejl | 27 |
| Tekniske data | 27 |
| Garanti og service | 27 |
| Bortskaffelse | 28 |
| Importør | 28 |
| Opskrifter | 28 |
| Gulerodssuppe | 28 |
| Tunfisk-pålæg | 29 |
| Traditionelle pandekager | 29 |
| Biscuitdej | 29 |
| Mørdej | 30 |
| Røredej | 30 |
| Gærdej | 31 |
| Vafler | 31 |
| Banan-vanilje-shake | 31 |
| Banan-kiwi-smoothie | 32 |

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små husholdningsmængder.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i kommerciel sammenhæng.

Produktet er kun beregnet til privat brug i lukkede rum, der er beskyttet mod regn. Brug det ikke udendørs!

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

Pakkens indhold

Professionel køkkenmaskine

Røreskål med låg

Blender med låg og målebæger

Æltekrog

Piskeris

Rørerkrog

Betjeningsvejledning

Kort vejledning

BEMÆRK

- Kontrollér umiddelbart efter udpakningen, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig til service ved behov.

Beskrivelse af produktet

Åbn klapsiderne i det forreste og bagerste omslag i denne betjeningsvejledning:

Forreste klapside

Figur A:

- 1 Svingarm
- 2 Oplåsningsknap
- 3 Drejekontakt
- 4 Knap PULSE
- 5 Sokkel
- 6 Røreskål
- 7 Drivaksel

Figur B:

- 8 Påfyldningshjælp
- 9 Låg
- 10 Æltekrog
- 11 Piskeris
- 12 Rørerkrog

Bagerste klapside:

Figur C:

- 13 Lille målebæger
- 14 Blenderlåg
- 15 Blender
- 16 Kniv
- 17 Beskyttelseslåg til motor
- 18 Kabelopvikling
- 19 Blendermotor

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
- ▶ Hold ledningen borte fra varme overflader.
- ▶ Udfør ikke reparationer på produktet. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.



Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse.
Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og fører til farlige situationer!
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Forsigtig: Kniven er meget skarp!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af kniven!

⚠ ADVARSEL! AFARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Forsigtig: Kniven er meget skarp! Vær forsigtig, når blenderkanden tages af.
- ▶ Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre endnu et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Når produktet kører, må du kun hælde ingredienserne, der skal bearbejdes, i røreskålen eller blenderen.
- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningshjælpen eller i blenderen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Sæt ikke produktet i gang uden ingredienser! Fare for overophedning!
- ▶ Fyld aldrig varme ingredienser i produktet!

Forberedelse

- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkat.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Kontrollér, at alle dele er helt tørre.
- 3) Vikl kablet af kabelopvikleren **13**.
- 4) Stil produktet på en glat og ren overflade, og fastgør det med de fire sugeskopper.
- 5) Sæt strømstikket i stikkontakten.

Hastighedstrin

| Trin | Anvendelse | egnet til... |
|----------------|--|--|
| 1 - 2 | Alle | - Startposition for alle blender- og røreprocesser - Ved tilsætning af ingredienser |
| | Æltekrog 10 Rørekrog 12 | - Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser |
| 2 - 4 | Rørekrog 12 | - Røring af tyk røredej - Røring af smør og mel - Røring af gærdej |
| | Æltekrog 10 | - Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej |
| 4 - 6 | Rørekrog 12 | - Kagedej - Piskning af smør og sukker - Småkagedej |
| 6 - 10 | Piskeris 11 | - Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Piskning af smør til skum |
| Pulse (impuls) | Blender 15 | - Blendning og findeling af bløde eller flydende ingredienser |

Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik ikke fingrene ned i røreskålen **6**, når produktet er i brug! Fare for personskade på grund af roterende dele!
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren er slukket! Når du slukker for maskinen, bliver motoren ved med at køre i kort tid.
- ▶ Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for maskinen og trække stikket ud, så det undgås, at maskinen kan tændes ved en fejltagelse.



OBS! MATERIELLE SKADER!


- ▶ Ved arbejde med æltekrog **10**, piskeris **11** eller rørekrog **12** anbefaler vi at lade maskinen afkøle efter 10 minutters drift

BEMÆRK

- ▶ Hvis du arbejder med æltekrog **10**, piskeris **11** og rørekrog **12**, skal beskyttelseslåget til motoren **17** være på. Ellers starter maskinen ikke.

Gå frem på følgende måde for at gøre maskinen klar til brug med æltekrog **10**, piskeris **11** og rørekrog **12**:

- 1) Tryk oplåsningsknappen **2** opad og sving svingarmen **1** i højeste position.
- 2) Sæt røreskålen **6** i, således at låsemekanismen på røreskålen **6** griber ind i udskæringen på soklen **5**. Drej røreskålen **6** i urets retning (se symbol  og  på soklen **5**), så røreskålen låser og sidder fast.

- 3) Sæt æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller rørekrogen **12** på drivakslen **7** afhængigt af, hvad du skal lave:
 - Sæt æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller rørekrogen **12** på drivakslen **7**, så begge metalstifter på drivakslen **7** griber ind i udskæringerne på røreværktøjet **10 11 12**.
 - Tryk røreværktøjet **10 11 12** kraftigt på drivakslen **7**, så fjederen trykkes sammen, og drej samtidig røreværktøjet mod urets retning (i retning .
 - Slip røreværktøjet. Nu sidder det fast på drivakslen **7**.
- 4) Hæld ingredienserne i røreskålen **6**, og overhold den følgende tabel med anbefalede påfyldningsmængder:

| Påfyldningsmængde til... | min. | maks. |
|---------------------------------|---------------|------------|
| Gærdej | IKKE RELEVANT | 1000 g mel |
| Røredej | IKKE RELEVANT | 900 g mel |
| Tung dej (f.eks. mørdej) | IKKE RELEVANT | 900 g mel |
| Fløde | 200 ml | 1500 ml |
| Æggeghvide (Æg af vægtklasse M) | 2 | 12 |

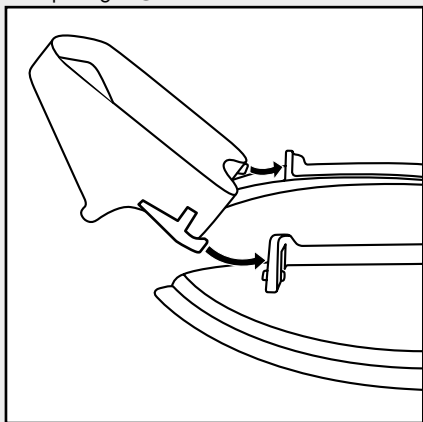
Tilpas resten af opskriftens ingredienser efter den maksimale mængde.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Overskrid ikke de angivne maksimale påfyldningsmængder, så produktet ikke overbelastes.
Hvis produktet kører tungt: Sluk for produktet, tag halvdelen af dejen ud, og ælt den anden halvdel for sig selv.
- 5) Tryk oplåsningsknappen **2** opad, og stil svingarmen **1** med det monterede røredskab ned i arbejdsposition.
 - 6) Sæt låget **9** på røreskålen **6**.

BEMÆRK

- Efter ønske kan du montere påfyldningshjælpen **8** på låget **9**:
 - Drej låget **9** en lille smule, så åbningen vender ind mod dig.
 - Sæt påfyldningshjælpen **8** ind i holderne på låget **9**.




Du kan nu hælde ingredienser i skålen samtidig med, at maskinen kører.

- 7) Stil drejekontakten **3** på det ønskede trin (se kapitel „Hastighedstrin“).

Når du er færdig med arbejdet

- 1) Sluk maskinen på drejekontakten **3**.
- 2) Hvis monteret: Fjern påfyldningshjælpen **8**.
- 3) Tag låget **9** af røreskålen **6**.
- 4) Tryk oplåsningsknappen **2** opad, og sving svingarmen **1** til den højeste position.

- 5) Tag røreværktøjet **10** **11** **12** af drivakslen **7** ved at trykke røreværktøjet **10** **11** **12** mod drivakslen **7** og samtidig dreje i urets retning (i retning ). Du kan nu tage røreværktøjet af.
- 6) Fjern røreskålen **6** ved at dreje den mod urets retning og løft den op.
- 7) Rengør produktet (se kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“).

Arbejde med blenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad altid varme væsker køle af, til de er håndvarme (ca. 30-40 °C), før du hælder dem i blenderen **15**.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER PÅ GRUND AF SKARPE KNIVE/ROTARENDE DREV!

- Stik aldrig fingrene ind i blenderen **15**, når den sidder på maskinen!
- Tag kun blenderen **15** af, når kniven **16** ikke er i bevægelse.
- Brug kun blenderen **15** med påsat låg **14** med målebæger **13**.
- Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for maskinen og trække stikket ud, så det undgås, at maskinen kan tændes ved en fejltagelse.

OBS! MATERIELLE SKADER!



- Brug aldrig røreskålen **6** og blenderen **15** samtidig! Dette vil overbelaste motoren!
- Ved arbejde med blenderen **15** anbefaler vi at lade maskinen afkøle efter 3 minutters drift.

For at forberede maskinen til brug med blenderen **15** skal du gøre følgende. Brug figur C på den bagerste klapside som hjælp.

- 1) Tryk oplåsningsknappen **2** opad, og stil svingarmen **1** ned til arbejdsposition.

- 2) Tag beskyttelseslåget til motoren **17** af.

BEMÆRK

- ▶ Kontroller, at drejekontakten **3** står på „0“, før du stiller blenderen på blenderdrift. Ellers starter maskinen straks, når blenderen klikkes fast.
- 3) Stil blenderen **15** på blendermotoren **19**, så låsemekanismen på undersiden af blenderen **15** griber fat i udskæringerne på blenderdrevet **19**. Pilen på blenderen **15** skal pege på symbolet  på maskinen. Drej blenderen **15** i urets retning indtil anslag. Pilen på blenderen **15** skal pege på symbolet  på maskinen.
- 4) Tilsæt ingredienserne.
- 5) Sæt blenderlåget **14** med målebægeret **13** på, så kanten på blenderlåget **14** også lukker hældetuden.
- 6) Drej drejekontakten **3** til det ønskede trin.


BEMÆRK

- ▶ Den ideelle hastighed afhænger af konsistensen for ingredienserne, der skal blandes. Jo mere flydende indholdet er, jo hurtigere kan du blende.
- ▶ Til kort og kraftig impulsdraft skal du som minimum dreje drejekontakten **3** til trin 1 og samtidig trykke på knappen PULSE **4**. Knappen PULSE **4** låser ikke fast, da det kan overbelaste motoren. Hold derfor kun knappen PULSE **4** i denne position i et kort øjeblik.

Påfyldning af ingredienser

- 1) Sluk maskinen på drejekontakten **3**.
- 2) Tag blenderlåget **14** af, og hæld ingredienserne i
eller
- 3) drej målebægeret **13**, som befinder sig på blenderlåget **14**, 90° og tag det af. Hæld gradvist ingredienserne ned gennem påfyldningsåbningen .

Når du er færdig med arbejdet


- 1) Sluk maskinen på drejekontakten **3**.
- 2) Drej blenderen **15** mod urets retning, så pilen på blenderen **15** peger mod symbolet  på maskinen og tag den af.

BEMÆRK

- ▶ Rengør så vidt muligt blenderen **15** straks efter brug (se kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“). Derved er det lettere at fjerne fødevareresterne.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladerne!

ANVISNINGER

- ▶ Produktet skal helst rengøres lige efter brug, for så er det lettere at fjerne fødevareresterne.
- ▶ Ved forarbejdning af farverige levnedsmidler som eksempelvis gulerødder kan plastdelene blive misfarvede. Disse misfarvninger kan fjernes med en lille smule spiseolie.

Rengøring af produktet

- Tør produktet af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med rent vand. Tør derefter omhyggeligt maskinen af.

Rengøring af tilbehør

- Rengør røreskålen **6**, låget **9**, påfyldningshjælpen **8**, blenderlåget **14** med målebæger **13**, beskyttelseslåget til motoren **17** og røreværktøjerne **10 11 12** i varmt vand med opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre før de bruges igen.

BEMÆRK

- ▶ Røreværktøjerne **10 11 12**, røreskålen **6** og blenderlåget **14** med målebæger **13** tåler også maskinopvask.
- ▶ Ved brug af opvaskemaskine skal du passe på, at ingen plastdele kommer i klemme, da dette kan gøre dem deformere!
- ▶ Hvis muligt skal alle plastdele lægges i den øverste kurv i opvaskemaskinen.

Rengøring af blenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Rør ikke ved kniven **16** med de bare hænder.
- Rengør blenderen **15** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl den derefter med rent vand, så der ikke sidder rester af opvaskemiddel på delene.

I de fleste tilfælde kan der opnås en tilstrækkelig hygiejniske rengøring ved hjælp af følgende alternative måde:

- 1) Hæld vand med opvaskemiddel i blenderen **15**, mens den sidder på maskinen.
- 2) Sæt blenderlåget **14** med målebægeret **13** på, så kanten på blenderlåget **14** også lukker hældetuden.
- 3) Tænd blenderen **15** i nogle sekunder.
- 4) Hæld vandet ud. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste.
- 5) Skyl derefter blenderen **15** med rent vand for at fjerne alle sæberester.

BEMÆRK

- ▶ Blenderen **15** tåler maskinopvask.
- ▶ Pas på ved opvask i opvaskemaskinen, at blenderens plastdel **15** ikke bliver klemt, da dette kan gøre den deform!

Opbevaring

- Vikl ledningen omkring kabelopviklingen **18**.
- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl


Hvis maskinen pludselig standser:


- Maskinen er overophedet, og den automatisk sikkerhedsfrakobling er aktiveret.
 - Stil drejekontakten **3** på 0.
 - Træk stikket ud af stikkontakten.
 - Lad maskinen afkøle 15 minutter.
 - Hvis maskinen ikke er fuldstændigt afkølet efter de 15 minutter, vil den ikke starte.
 - Vent 15 minutter mere, og tænd igen.

Hvis maskinen ikke kan tændes:

- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, om svingarmen **1** er i den rigtige position.

Tekniske data

| | |
|---------------------|--|
| Netspænding: | 220 - 240 V ~ / 50 Hz |
| Effektforbrug: | 1300 W |
| Beskyttelsesklasse: | II  |
| maks. indhold | |
| Røreskål 6 : | ca. 6,3 l |
| Blender 15 : | ca. 1,5 l |

 Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad maskinen afkøle efter 10 minutters drift ved arbejde med æltekrog **10**, piskeris **11** eller rørekrog **12**.

Lad maskinen afkøle efter 3 minutters drift ved arbejde med blenderen **15**.

Hvis disse driftstider overskrides, kan maskinen beskadiges på grund af overophedning!

Garanti og service

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. Produktet er produceret og testet omhyggeligt inden leveringen. Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Derved garanteres det, at forsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- og fabriktionsfejl og ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller genopladelige batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.

Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder forringes ikke af denne garanti.

Garanti perioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garanti perioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompnass@lidl.dk

IAN 276995/276996/277709

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Importør

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

Opskrifter

Gulerodssuppe

Ingredienser:

- 500 g gulerødder
- 250 ml vand
- 500 ml kødfond (glas)
- 125 ml fløde
- 125 ml hvidvin
- Salt
- Peber
- 50 g koldt smør
- Frisk kørvel

Tilberedning:

- 1) Vask og skræl gulerødderne.
- 2) Skær dem i små stykker, så de nemt kan være i blenderen **B**.
- 3) Hæld 250 ml vand i en gryde, og kog gulerødderne i 20 minutter. Purér derefter det hele i blenderen **B**, indtil du får en ensartet masse.
- 4) Hæld derefter de purerede gulerødder tilbage i gryden.
- 5) Tilsæt nu kødfond, fløde og hvidvin.
- 6) Varm suppen op, og smag den til.
- 7) Rør smørret i suppen i små stykker og anret derefter med kørvel.

Tunfisk-pålæg

Ingredienser:

- 1 dåse tunfisk i sauce med grøntsager
- 3 spsk. yoghurt
- 1 tsk. friskpresset citronsaft
- 1 knivspids salt
- Peber fra kværn
- 2 hårdkogte æg, i terninger

Til anretning:

- Fuldkornsbrød i skiver
- Smør til at smøre med
- 1 hårdkogt æg, i terninger
- Purløg, snittet

Tilberedning:

- 1) Bland alle ingredienserne i blenderen **15**, indtil du har den ønskede konsistens (ca. 15 sekunder) og smag til.
- 2) Smør brødet med smørret og tunfissecremen, og strø hakket æg og purløg over.

Traditionelle pandekager

Ingredienser:

- 2-3 æg
- 375 ml mælk
- 1 knivspids salt
- 250 g mel
- Fedtstof til bagning

Tilberedning:

- 1) Bland æg, mælk og salt med rørekrogen **12**.
- 2) Sigt melet og tilsæt det. Bland det hele med rørekrogen **12**, indtil du har en glat dej.
- 3) Lad dejen hvile i ca. 20 minutter.

- 4) Varm fedtstoffet op, og hæld dej på panden med en lille øseske. (Altid kun så meget, at pandens bund dækkes tyndt.)
- 5) Bag pandekagerne til de er gyldenbrune på begge sider og server dem varme.

Biscuitdej

Ingredienser:

- 3 æg
- 3 - 4 spsk. vand, varmt
- 150 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 100 g mel, type 405
- 100 g stivelse
- 2-3 strøgne tsk. bagepulver

Tilberedning:

- 1) Læg bagepapir i bunden af en springform (diameter: 28 cm). Smør ikke kanten, da overfladen ellers ikke bliver ensartet glat og brun.
- 2) Slå æggene ud i røreskålen **6**, og hæld det varme vand i.
- 3) Pisk det hele til en luftig masse med rørekrogen **12** i ca. 1 minut.
- 4) Rør sukkeret og vaniljesukkeret i, og pisk videre i 2 minutter på højeste trin.
- 5) Bland melet, stivelsen og bagepulveret, og si halvdelen over æggecremen, og rør det hele kort sammen på trin 4.
- 6) Rør derefter resten af melet på samme måde, og fyld dejen i den forberedte springform.
- 7) Bag straks det hele i den forvarmede ovn ved 175-200°C i ca. 20-30 minutter.

Mørdej

Ingredienser:

- 250 g hvedemel
- 1/2 strøget tsk. bagepulver
- 100-125 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 125 g smør

BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på den maksimale påfyldningsmængde på 900 g mel, hvis du vil forhøje denne opskrifts mængde!

Tilberedning:

- 1) Bland melet og bagepulveret i røreskålen **6**, og tilsæt derefter de øvrige ingredienser.
- 2) Ælt det hele med æltekroge **10**, først i ca. 1 minut på trin 2, derefter i ca. 3 minutter på trin 2-4.
- 3) Ælt ikke dejen for længe, da den ellers kan blive for blød.
- 4) Lad dejen hvile 1/2 time i køleskabet, og brug den derefter til en tærtebund eller til småkager.
- 5) Til en tærtebund rulles 2/3 af dejen ud og lægges i en smurt springform.
- 6) Rul resten af dejen til en rulle.
- 7) Læg denne rulle som kant på dejen, og tryk den med to fingre mod kanten, så den rager ca. 3 cm op over kanten.
- 8) Stik tærtens bund flere gange med en gaffel.
- 9) Forvarm ovnen i ca. 5 minutter og bag mørdejen i ca. 15-20 minutter ved 200-225 °C.

Røredej

Ingredienser:

- 250 g blød smør eller margarine
- 250 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 4 æg
- 500 g hvedemel
- 1 brev bagepulver
- Ca. 125 ml mælk

BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på den maksimale påfyldningsmængde på 900 g mel, hvis du vil forhøje denne opskrifts mængde!

Tilberedning:

- 1) Hæld alle ingredienser i røreskålen **6** og rør det hele sammen med rørekroge **12** i 1/2 minut på trin 1, derefter i 30 sekunder på trin 2 og derefter i ca. 5 minutter på trin 4.
- 2) Smør bageformen, eller læg bagepapir på.
- 3) Fyld bageformen, og bag dejen i ca. 50-60 minutter ved 175-200 °C.
- 4) Før du tager kagen ud af ovnen, skal du kontrollere, om den er bagt: Stik en spids træpind ned i midten af kagen. Hvis der ikke hænger dej ved den, er kagen bagt.
- 5) Vend så kagen ud på en køkkenrist, og lad den afkøle.

Gærdej

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
- ca. 1/4 l lunken mælk
- 80 g smør eller margarine (rumtemperatur)
- 80 g sukker
- 1 æg

BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på den maksimale påfyldningsmængde på 1000 g mel, hvis du vil forhøje denne opskrifts mængde!

Tilberedning:

- 1) Hæld mel, tørgær eller smuldret gær og alle øvrige ingredienser (ikke direkte på gæren) i røreskålen **6**.
- 2) Bland det hele langsomt med æltekroge **10** på trin 1, derefter i 3-4 minutter på trin 3.
- 3) Dæk skålen med et viskestykke, stil den på et lunt sted, og lad dejen hæve, indtil den er vokset tydeligt.
- 4) Ælt så dejen igennem igen.
- 5) Derefter er dejen færdig, og du kan fortsætte tilberedningen.

Vaffler

Ingredienser:

- 200 g sukker
- 500 g mel
- 5 g bagepulver
- 5 æg
- 400 ml mælk
- 250 g smør (rumtemperatur)
- 2 breve vaniljesukker

BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på den maksimale påfyldningsmængde på 900 g mel, hvis du vil forhøje denne opskrifts mængde!

Tilberedning:

- 1) Hæld æg, sukker og smør i røreskålen **6** og rør det hele sammen med piskeriset **11**, indtil dejen er glat.
- 2) Tilsæt melet, vaniljesukkeret og bagepulveret.
- 3) Rør derefter mælken i lidt efter lidt under omrøring, indtil dejen er glat og har en blød konsistens.
- 4) Bag vafflerne i et vaffeljern.

Banan-vanilje-shake

Ingredienser:

- 3 bananer
- 500 ml mælk
- 2 breve vaniljesukker
- 1 spsk. vaniljeis

Tilberedning:

- 1) Skræl bananerne.
- 2) Hæld de skrællede bananer, mælken, vaniljeisen og vaniljesukkeret i blenderen **15**.
- 3) Blend det hele på trin 8.

Banan-kiwi-smoothie

Ingredienser:

- 200 ml appelsinsaft (friskpresset)
- 1 kiwifrugt
- 1/2 banan

Tilberedning:

- 1) Tag skallen af kiwierne.
- 2) Skræl bananerne.
- 3) Kom kiwierne, bananerne og appelsinsaften i blenderen **15**.
- 4) Blend det hele på trin 8.

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Introduction | 34 |
| Utilisation conforme à l'usage prévu | 34 |
| Matériel livré | 34 |
| Description de l'appareil | 34 |
| Consignes de sécurité | 35 |
| Préparations | 38 |
| Niveaux de vitesse | 38 |
| Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat | 39 |
| Après le travail | 40 |
| Travailler avec le mixeur | 40 |
| Ajouter les ingrédients | 41 |
| Après le travail | 41 |
| Nettoyage et entretien | 41 |
| Nettoyage de l'appareil | 42 |
| Nettoyer les accessoires | 42 |
| Nettoyer le mixeur | 42 |
| Entreposage | 42 |
| Dépannage | 43 |
| Caractéristiques techniques | 43 |
| Garantie et service après-vente | 43 |
| Mise au rebut | 44 |
| Importateur | 44 |
| Recettes | 44 |
| Soupe de carottes | 44 |
| Pâte à tartiner au thon | 45 |
| Crêpes épaisses traditionnelles | 45 |
| Pâte à biscuit | 45 |
| Pâte sablée | 46 |
| Pâte à biscuit | 46 |
| Pâte levée | 47 |
| Gaufres | 47 |
| Shake banane-vanille | 47 |
| Smoothie banane-kiwi | 48 |

Introduction

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

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

Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la transformation de denrées alimentaires 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

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

volet dépliant avant

Figure A :

- 1 Bras pivotant
- 2 Levier de déverrouillage
- 3 Commutateur rotatif
- 4 Touche PULSE
- 5 Socle
- 6 Bol mélangeur
- 7 Axe d'entraînement

Figure B :

- 8 Goulotte
- 9 Couvercle
- 10 Crochet de pétrissage
- 11 Fouet
- 12 Batteur plat

Volet dépliant arrière :

Figure C :

- 13 Petit gobelet gradué
- 14 Couvercle du mixeur
- 15 Mixeur
- 16 Lame
- 17 Couvercle de protection de l'entraînement
- 18 Enroulement du câble
- 19 Entraînement du mixeur

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise électrique correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le afin qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise 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 la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur, 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.

⚠ 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.
- ▶ Attention : La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage de la lame !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

Préparations

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Déroulez le cordon d'alimentation de l'enroulement du câble **18**.
- 4) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les quatre ventouses.
- 5) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

| Niveau | Insert | adapté pour |
|--------|---|--|
| 1 - 2 | tous | - Position de démarrage pour toutes les opérations pour mixer et mélanger - Lors de l'ajout d'ingrédients |
| | Crochet de pétrissage 10 Batteur plat 12 | - Pétrir et mélanger de la pâte solide ou des ingrédients plus solides |
| 2 - 4 | Batteur plat 12 | - Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée |
| | Crochet de pétrissage 10 | - Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse |
| 4 - 6 | Batteur plat 12 | - Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs |
| 6 - 10 | Fouet 11 | - Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - battre du beurre en mousse |
| Pulse | Mixeur 15 | - Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides |

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


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

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous travaillez avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫ le couvercle de protection de l'entraînement ⑰ doit être en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne démarrera pas.

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

- 1) Appuyez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 2) Positionnez le bol mélangeur ⑥ de manière à ce que les arrêts situés sur le bol mélangeur ⑥ entrent dans l'évidement du socle ⑤. Tournez le bol mélangeur ⑥ dans le sens des aiguilles d'une montre (voir symbole  et  sur le socle ⑤), de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.

- 3) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦ :
 - Positionnez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦, de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe d'entraînement ⑦ entrent dans les évidements ⑩ ⑪ ⑫.
 - Appuyez fortement l'insert ⑩ ⑪ ⑫ sur l'axe d'entraînement ⑦, de manière à ce que le ressort s'enfonce, et tournez en même temps légèrement l'insert dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sens ).
 - Relâchez l'insert. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d'entraînement ⑦.
- 4) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑥, observez cependant le tableau suivant indiquant les quantités de remplissage recommandées :

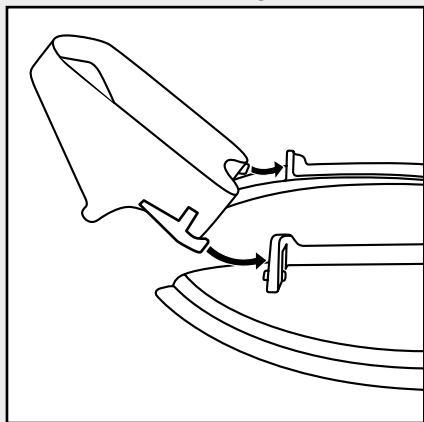
| Quantités de remplissage pour ... | min. | max. |
|---|--------|-------------------|
| Pâte levée | N/D | 1 000 g de farine |
| Pâte à biscuit | N/D | 900 g de farine |
| Pâte lourde (par ex. pâte sablée) | N/D | 900 g de farine |
| Crème | 200 ml | 1 500 ml |
| Blanc d'œuf (Œufs de la catégorie de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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées pour ne pas sursolliciter l'appareil.
Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.
- 5) Appuyez le levier de déverrouillage ② vers le haut et glissez le bras pivotant ① avec l'insert monté vers le bas en position de travail.
 - 6) Glissez le couvercle ④ sur le bol mélangeur ⑤.

REMARQUE

- ▶ Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte ⑧ sur le couvercle ④ :
 - Tournez un peu le couvercle ④ de manière à ce que l'ouverture pointe vers vous.
 - Accrochez la goulotte ⑧ dans le logement sur le couvercle ④ :



Vous pouvez maintenant remplir des ingrédients, même durant le fonctionnement.

- 7) Placez le commutateur rotatif ③ sur le niveau souhaité (voir chapitre «Niveaux de vitesse»).

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil avec le commutateur rotatif ③.
- 2) Si elle est montée, retirez la goulotte ⑧.

- 3) Retirez le couvercle ④ du bol mélangeur ⑤.
- 4) Appuyez le levier de déverrouillage ② vers le haut et amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 5) Retirez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ de l'axe d'entraînement ⑦, en appuyant l'insert ⑩ ⑪ ⑫ contre l'axe d'entraînement ⑦ tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (sens ↻). Vous pouvez alors retirer l'insert.
- 6) Retirez le bol mélangeur ⑤, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le retirant par le haut.
- 7) Nettoyez toutes les pièces (voir le 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 ⑮.

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

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ⑮ !
- ▶ Ne retirez le mixeur ⑮ qu'en état d'immobilisation de la lame ⑯.
- ▶ Utilisez le mixeur ⑮ uniquement avec le couvercle du mixeur ⑭ en place avec le gobelet gradué ⑬.
- ▶ En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais le bol mélangeur ⑤ et le mixeur ⑮ en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !
- ▶ Lors du travail avec le mixeur ⑮, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 3 minutes de fonctionnement.

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

- 1) Appuyez le levier de déverrouillage **2** vers le haut et glissez le bras pivotant **1** vers le bas en position de travail.
- 2) Retirez le couvercle de protection de l'entraînement **17**.

REMARQUE

- ▶ Veillez à ce que le commutateur rotatif **3** se trouve sur "0" avant de placer le mixeur sur l'entraînement du mixeur. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur **15** sur l'entraînement du mixeur **19**, de manière à ce que les arrêts entrent en dessous du mixeur **15** dans les évidements sur l'entraînement du mixeur **19**. La flèche sur le mixeur **15** doit pointer sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le mixeur **15** jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre. La flèche sur le mixeur **15** doit alors pointer sur le symbole  sur l'appareil.
 - 4) Versez les ingrédients.
 - 5) Positionnez le couvercle du mixeur **14** avec le gobelet gradué **13** de manière à ce que la lèvre sur le couvercle du mixeur **14** ferme également le bec verseur.
 - 6) Placez le commutateur rotatif **3** sur le niveau souhaité.


REMARQUE

- ▶ La vitesse idéale dépend de la consistance des ingrédients à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer vite.
- ▶ Pour un fonctionnement à impulsions court et puissant, placez le commutateur rotatif **3** au moins sur le niveau 1 et appuyez en même temps sur la touche PULSE **4**. La touche PULSE **4** ne s'enclenche pas pour ne pas surcharger le moteur. Maintenez la touche PULSE **4** de ce fait le moins longtemps possible dans cette position.

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil avec le commutateur rotatif **3**.
 - 2) Retirez le couvercle du mixeur **14** et remplissez les ingrédients
- ou
- 3) Tournez le gobelet gradué **13**, qui se trouve dans le couvercle du mixeur **14** de 90° et retirez-le. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure dans la goulotte.

Après le travail


- 1) Éteignez l'appareil avec le commutateur rotatif **3**.
- 2) Tournez le mixeur **15** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de manière à ce que la flèche sur le mixeur **15** pointe sur le symbole  sur l'appareil et retirez-le.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez le mixeur **15** de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.

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. Essayez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire. Séchez bien l'appareil.

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur ⑥, le couvercle ⑨, la goulotte ⑧, le couvercle du mixeur ⑭ avec le gobelet gradué ⑮, le couvercle de protection de l'entraînement ⑰ et les inserts ⑩ ⑪ ⑫ dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE

- ▶ Les inserts ⑩ ⑪ ⑫, le bol mélangeur ⑥ et le couvercle du mixeur ⑭ avec le gobelet gradué ⑮ conviennent également au nettoyage au lave-vaisselle.
- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Sans quoi elles risquent de se déformer !
- ▶ Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne touchez pas la lame ⑮ à mains nues.
- Nettoyez le mixeur ⑮ 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 n'y adhèrent plus.

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

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

REMARQUE

- ▶ Le mixeur ⑮ est adapté au nettoyage au lave-vaisselle.
- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que la pièce en plastique du mixeur ⑮ ne se coince pas. Sans quoi elle risque de se déformer !

Entreposage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ⑮ pour le ranger.
- 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 **3** 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 que le bras pivotant **1** se trouve en bonne position.

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Tension secteur : | 220 - 240 V ~ / 50 Hz |
| Puissance absorbée : | 1300 W |
| Classe de protection : | II <input type="checkbox"/> |
| Capacité max. | |
| Bol mélangeur 6 : | env. 6,3 l |
| Mixeur 15 : | env. 1,5 l |



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

Risque de dommage sur l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

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. Signaler 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.fr

IAN 276995/276996/277709

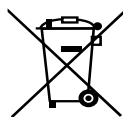
BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 276995/276996/277709

Mise au rebut



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti 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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recettes

Soupe de carottes

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Pâte à tartiner au thon

Ingrédients :

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

Suggestion de présentation :

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

Préparation :

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

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Pâte à biscuit

Ingrédients :

- 3 œufs
- 3 - 4 c. à soupe d'eau, chaude
- 150 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 100 g de farine type 405
- 100 g de féculé
- 2 à 3 c. à café rases de levure chimique

Préparation :

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

Pâte sablée

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

- 1) Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur **6** et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- 2) Pétrissez le tout avec le crochet de pétrissage **10** dans un premier temps à niveau 2 pendant env. 1 minute, puis à niveau 2-4 pendant env. 3 minutes.
- 3) Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- 4) Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou des petits biscuits.
- 5) Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- 6) Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- 7) Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts sur le bord, afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- 8) Piquez le fond de la tarte plusieurs fois avec une fourchette.
- 9) Préchauffez le four pendant env. 5 minutes et faites cuire la pâte sablée 15 - 20 minutes environ à chaleur supérieure et inférieure et à 200 - 225 °C.

Pâte à biscuit

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

- 1) Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6** et mélangez le tout avec le batteur plat **12** pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- 2) Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- 3) Remplissez le moule et faites cuire la pâte 50 - 60 minutes environ à chaleur supérieure et inférieure et à 175 - 200 °C.
- 4) 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.
- 5) Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Pâte levée

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

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

Gaufres

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

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

Shake banane-vanille

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Smoothie banane-kiwi

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Inhoud

| | |
|--|-----------|
| Inleiding | 50 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 50 |
| Inhoud van het pakket | 50 |
| Productbeschrijving | 50 |
| Veiligheidsvoorschriften | 51 |
| Vorbereidingen | 54 |
| Snelheidsstanden | 54 |
| Werken met de kneedhaak, garde en roergarde | 55 |
| Na de werkzaamheden | 56 |
| Werken met de mixer | 56 |
| Ingrediënten bijvullen | 57 |
| Na de werkzaamheden | 57 |
| Reiniging en onderhoud | 57 |
| Apparaat reinigen | 58 |
| Accessoires reinigen | 58 |
| Mixer reinigen | 58 |
| Opbergen | 58 |
| Problemen oplossen | 59 |
| Technische gegevens | 59 |
| Garantie en service | 59 |
| Afvoeren | 60 |
| Importeur | 60 |
| Recepten | 60 |
| Wortelsoep | 60 |
| Tonijnpasta | 61 |
| Traditionele pannenkoeken | 61 |
| Biscuitdeeg | 61 |
| Zandtaartdeeg | 62 |
| Cakedeeg | 62 |
| Gistdeeg | 63 |
| Wafels | 63 |
| Bananen-vanille-shake | 63 |
| Bananen-kiwi-smoothie | 64 |

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 afvoer. 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 beschermt zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Professionele keukenmachine

Roerkom met deksel

Mixer met deksel en maatbeker

Kneedhaak

Garde

Roergarde

Gebruiksaanwijzing

Beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Productbeschrijving

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

Uitvouwpagina voor

Afbeelding A:

- 1 Zwenkarm
- 2 Ontgrendelingshendel
- 3 Draaiknop
- 4 Toets PULSE
- 5 Sokkel
- 6 Roerkom
- 7 Aandrijfas

Afbeelding B:

- 8 Vulschacht
- 9 Deksel
- 10 Kneedhaak
- 11 Garde
- 12 Roergarde

Uitvouwpagina achter:

Afbeelding C:

- 13 Kleine maatbeker
- 14 Mixerdeksel
- 15 Mixer
- 16 Mes
- 17 Aandrijvingsbeschermdksel
- 18 Kabelspoel
- 19 Mixeraandrijving

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 bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
 - ▶ Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, 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 het lichtnet 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: het mes is zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij de reiniging van het mes.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ 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 roerkom of de mixer als het apparaat in werking is, uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Vorbereidings

- 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) Rol het netsnoer van de kabelspoel 13 af.
- 4) Plaats het apparaat op een egale en schone ondergrond en bevestig het met de vier zuignappen.
- 5) Steek de stekker in het stopcontact.

Snelheidsstanden

| Stand | Gebruik | Geschikt voor... |
|--------|------------------------------|--|
| 1 - 2 | Alle | - Startstand bij alle mix- en roerprocedures - Bij toevoeging van ingrediënten |
| | Kneedhaak 10 Roergarde 12 | - Kneden en mengen van vast beslag of vastere ingrediënten |
| 2 - 4 | Roergarde 12 | - Mengen van dik roerbeslag - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg |
| | Kneedhaak 10 | - Kneden van gistdeeg - Kneden van dik roerbeslag |
| 4 - 6 | Roergarde 12 | - Taartdeeg - Slaan van boter met suiker - Koekjesdeeg |
| 6 - 10 | Garde 11 | - Slagroom - Eiwitten - Mayonaise - Schuimig slaan van boter |
| Pulse | Mixer 15 | - Mixen en fijnhakken van zachte of vloeibare ingrediënten |

Werken met de kneedhaak, garde en roergarde

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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



LET OP! MATERIËLE SCHADE!


- ▶ Bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, garde ① of roergarde ⑫ verdient het aanbeveling het apparaat te laten afkoelen nadat het 10 minuten in werking is geweest.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u met de kneedhaak ⑩, garde ① en roergarde ⑫ werkt, moet het aandrijvingsbeschermdoeksel ⑰ zijn aangebracht. Anders start het apparaat niet.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak ⑩, garde ① en roergarde ⑫:

- 1) Druk de ontgrendelingshendel ② omhoog en breng de zwenkarm ① in de hoogste positie.
- 2) Plaats de roerkom ⑥ zodanig, dat de vergrendelingen van de roerkom ⑥ in de uitsparing op de sokkel ⑤ grijpen. Draai de roerkom ⑥ met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen  en  op de sokkel ⑤), zodat deze vergrendeld is en vastzit.

- 3) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak ⑩, garde ① of roergarde ⑫ op de aandrijfas ⑦:
 - Steek de kneedhaak ⑩, garde ① of roergarde ⑫ zodanig op de aandrijfas ⑦, dat de beide metalen pennen op de aandrijfas ⑦ in de uitsparingen van de kneedhaak of garde ⑩ ① ⑫ grijpen.
 - Druk de kneedhaak of garde ⑩ ① ⑫ krachtig op de aandrijfas ⑦, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij de kneedhaak of garde enigszins tegen de wijzers van de klok in (richting .
 - Laat de kneedhaak of garde los. Deze zit nu vast op de aandrijfas ⑦.
- 4) Doe de ingrediënten in de roerkom ⑥ en neem daarbij de volgende tabel met aanbevolen vulhoeveelheden in acht:

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

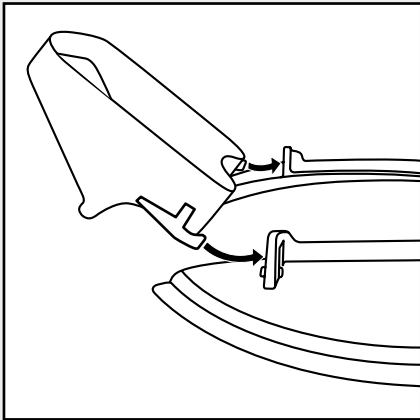
- ▶ Overschrijd nooit de vermelde maximale vulhoeveelheden, om overbelasting van het apparaat te voorkomen.

Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verwijder de helft van het deel en kneed elke helft afzonderlijk.

- 5) Druk de ontgrendelingshendel **2** omhoog en beweeg de zwenkarm **1** met de bevestigde kneedhaak of garde omlaag in de werkpositie.
- 6) Schuif het deksel **9** op de roerkom **6**.

OPMERKING

- ▶ Desgewenst kunt u de vulschacht **8** op het deksel **9** bevestigen:
 - Draai het deksel **9** iets, zodat de opening naar u toe wijst.
 - Haak de vulschacht **8** in de openingen op het deksel **9**:



Nu kunt u, ook als het apparaat in werking is, ingrediënten toevoegen.

- 7) Zet de draaiknop **3** op de gewenste stand (zie hoofdstuk "Snelheidsstanden").

Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3**.
- 2) Indien bevestigd: neem de vulschacht **8** van het deksel.
- 3) Haal het deksel **9** van de roerkom **6** af.

- 4) Druk de ontgrendelingshendel **2** omhoog en breng de zwenkarm **1** in de hoogste positie.
- 5) Neem de kneedhaak of garde **10** **11** **12** van de aandrijfas **7** af, door de kneedhaak of garde **10** **11** **12** tegen de aandrijfas **7** te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting ) te draaien. Daarna kunt u de kneedhaak of (roer)garde afnemen.
- 6) Verwijder de roerkom **6** door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven af te nemen.
- 7) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTERENDE AANDRIJVING!

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



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

- 1) Druk de ontgrendelingshendel **2** omhoog en beweeg de zwenkarm **1** omlaag in de werkpositie.
- 2) Neem het aandrijvingsbeschermdoeksel **17** af.

OPMERKING

- ▶ Vergewis u ervan dat de draaiknop **3** op "0" staat, voordat u de mixer op de mixeraandrijving plaatst. Anders start het apparaat onmiddellijk zodra de mixer vastzit.
- 3) Plaats de mixer **15** zodanig op de mixeraandrijving **19**, dat de vergrendelingen aan de onderkant van de mixer **15** in de uitsparingen van de mixeraandrijving **19** grijpen. De pijl op de mixer **15** moet daarbij naar het symbool  op het apparaat wijzen. Draai de mixer **15** tot aan de aanslag met de wijzers van de klok mee. De pijl op de mixer **15** wijst dan naar het symbool  op het apparaat.
 - 4) Doe de ingrediënten in de roerkom.
 - 5) Plaats het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** zodanig, dat het lipje op het mixerdeksel **14** ook de schenktuit afsluit.
 - 6) Zet de draaiknop **3** op de gewenste stand.


OPMERKING

- ▶ De ideale snelheid hangt af van de consistentie van het te mixen product. Hoe vloeibaarder de inhoud is, hoe sneller u kunt mixen.
- ▶ Voor een korte, krachtige impulswerking zet u de draaiknop **3** minimaal op stand 1 en drukt u tegelijkertijd op de toets PULSE **4**. De toets PULSE **4** heeft geen vergrendelstand, om de motor niet te overbelasten. Houd de toets PULSE **4** daarom maar kort op deze stand.

Ingrediënten bijvullen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3**.
- 2) Neem het mixerdeksel **14** van de mixer en voeg de ingrediënten toe
of
- 3) Draai de maatbeker **13**, die zich in het mixerdeksel **14** bevindt, 90° en neem hem uit het deksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten door de vulopening toe.

Na de werkzaamheden


- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3**.
- 2) Draai de mixer **15** tegen de wijzers van de klok in, zodat de pijl op de mixer **15** naar het symbool  op het apparaat wijst, en neem de mixer van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Reinig de mixer **15** bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKINGEN

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

Apparaat reinigen

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

Accessoires reinigen

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

OPMERKING

- ▶ De kneedhaak en gardes **10** **11** **12**, de roerkom **6** en het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** 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 het mes **16** nooit met blote handen aan.
- Reinig de mixer **15** in warm water waaraan wat 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 **15**.
- 2) Plaats het mixerdeksel **14** met maatbeker **13** zodanig, dat het lipje op het mixerdeksel **14** ook de schenktuit afsluit.
- 3) Schakel de mixer **15** gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het spoelwater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer **15** daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

OPMERKING

- ▶ De mixer **15** is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat het kunststofgedeelte van de mixer **15** niet beklemd raakt. Anders kan dit vervormd raken!

Opbergen

- Rol voor het opbergen het netsnoer om de kabelspoel **13**.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Als het apparaat plotseling stilstaat:

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

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

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

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Opgenomen vermogen: 1300 W

Beschermingsklasse: II

Max. capaciteit

Roerkom ⑥: ca. 6,3 l

Mixer ⑬: ca. 1,5 l



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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

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

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de mixer ⑬ afkoelen nadat het 3 minuten in werking is geweest.

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

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 276995/276996/277709

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 276995/276996/277709

Afvoeren



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

Recepten

Wortelsoep

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Tonijnpasta

Ingrediënten:

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

Om te serveren:

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

Bereiding:

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

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

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

Biscuitdeeg

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

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

Bereiding:

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

Cakedeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

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

Bereiding:

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

Gistdeeg

Ingrediënten:

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

OPMERKING

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

Bereiding:

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

Wafels

Ingrediënten:

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

OPMERKING

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

Bereiding:

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

Bananen-vanille-shake

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Bananen-kiwi-smoothie

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- 1) Schil de kiwi.
- 2) Pel de banaan.
- 3) Doe de kiwi, de banaan en het sinaasappelsap in de mixer **15**.
- 4) Mix alles op stand 8.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 66 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 66 |
| Lieferumfang | 66 |
| Gerätebeschreibung | 66 |
| Sicherheitshinweise | 67 |
| Vorbereitungen | 70 |
| Geschwindigkeitsstufen | 70 |
| Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen | 71 |
| Nach der Arbeit | 72 |
| Arbeiten mit dem Mixer | 72 |
| Zutaten nachfüllen | 73 |
| Nach der Arbeit | 73 |
| Reinigen und Pflegen | 73 |
| Gerät reinigen | 74 |
| Zubehör reinigen | 74 |
| Mixer reinigen | 74 |
| Aufbewahrung | 74 |
| Fehler beheben | 75 |
| Technische Daten | 75 |
| Garantie und Service | 75 |
| Entsorgung | 76 |
| Importeur | 76 |
| Rezepte | 76 |
| Möhrensuppe | 76 |
| Thunfisch-Aufstrich | 77 |
| Traditionelle Pfannkuchen | 77 |
| Biskuitteig | 77 |
| Mürbeteig | 78 |
| Rührteig | 78 |
| Hefeteig | 79 |
| Waffeln | 79 |
| Bananen-Vanille-Shake | 79 |
| Bananen-Kiwi-Smoothie | 80 |

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 |

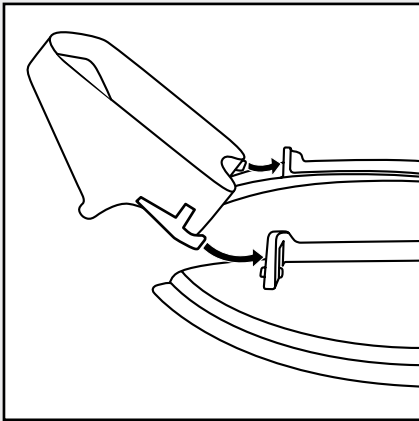
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

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 Kuchengrost 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 276995/276996/277709