

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ROBOT DE CUISINE SKV 1200 A1

FR BE

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

DE AT CH

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

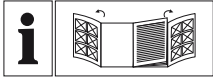
GB

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

IAN 281064

FR



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.

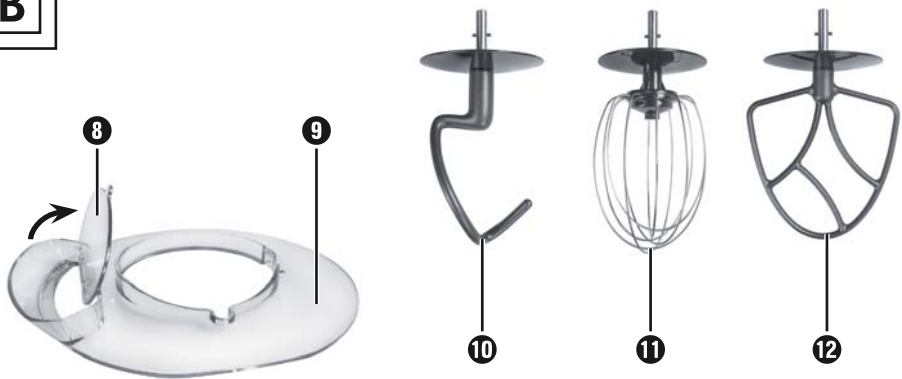
DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
GB	Operating instructions	Page	37

A**B**

C



Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Consignes de sécurité	3
Préparations	6
Niveaux de vitesse	6
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	6
Après le travail	8
Travailler avec le mixeur	8
Ajouter les ingrédients	9
Après le travail	9
Travailler avec des accessoires spéciaux	10
Après le travail	10
Nettoyage et entretien	10
Nettoyage de l'appareil	10
Nettoyer les accessoires	10
Nettoyer le mixeur	11
Stockage	12
Dépannage	12
Caractéristiques techniques	12
Mise au rebut	13
Garantie de Kompennass Handels GmbH	13
Service après-vente	15
Importateur	15
Recettes	15
Soupe de carottes	15
Pâte à tartiner au thon	15
Crêpes épaisses traditionnelles	16
Pâte à biscuit	16
Pâte sablée	16
Pâte à biscuit	17
Pâte levée	17
Gaufres	18
Shake banane-vanille	18
Smoothie banane-kiwi	18

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 en 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

Accessoire pour mixeur

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 au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

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

Volet dépliant avant

Figure A :

- 1 Bras pivotant
- 2 Levier de déverrouillage
- 3 Sélecteur rotatif (niveaux de vitesse)
- 4 Cordon d'alimentation
- 5 Socle
- 6 Bol mélangeur
- 7 Logement d'accessoire

Figure B :

- 8 Cache pour l'orifice de remplissage
- 9 Couvercle
- 10 Crochet de pétrissage
- 11 Fouet
- 12 Batteur plat

Volet dépliant arrière :


Figure C :

- 13 Petit gobelet de dosage (gradué)
- 14 Couvercle du mixeur
- 15 Mixeur (gradué)
- 16 Lame
- 17 Couvercle de protection de l'entraînement
- 18 Entraînement du mixeur
- 19 Cache sur l'entraînement pour accessoires spéciaux
- 20 Accessoire pour 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 secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de dérangement. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu 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 si 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 !

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage 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 soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas 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 !
- ▶ Ne laissez jamais 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 ! DÉGÂTS 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) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les 5 ventouses.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

Niveau	Accessoire	adapté(s) 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 ferme ou des ingrédients plus plutôt fermes
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 - 8	Fouet ⑪	- Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
P	Mixeur ⑮	- Mixer et hacher des ingrédients mous ou liquides - Piler de la glace

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 de défaut, 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.

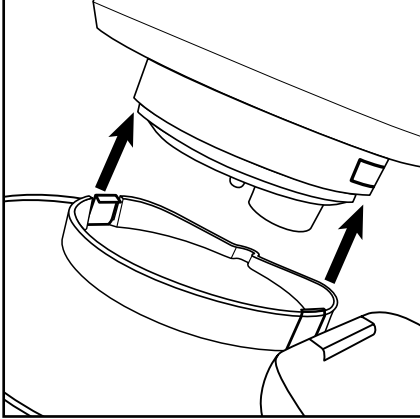
REMARQUE

- ▶ Lorsque vous travaillez avec le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ et le batteur plat ⑫, le couvercle ④ doit se trouver sur l'appareil afin d'éviter tout débordement indésirable d'ingrédients.


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

- 1) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le bas. Le bras pivotant ① se déplace de lui-même vers le haut. Si nécessaire, amenez le bras pivotant ① en position supérieure.
- 2) Positionnez le bol mélangeur ⑥ de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur ⑥ entrent dans l'évidement du socle ⑤. L'une des poignées doit pointer en direction du sélecteur rotatif ③. Tournez le bol mélangeur ⑥ dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.

- 3) Pour utiliser le couvercle ④ placez-le sur la partie du boîtier qui entoure le logement de l'accessoire ⑦ de manière à ce que l'orifice de remplissage pointe vers vous. Ce logement de l'accessoire ⑦ présente un cran d'arrêt pour le couvercle ④ :



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'exercez jamais de pression sur le couvercle ④ lorsque vous le mettez en place et le retirez, afin d'éviter de l'abîmer.
- 4) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ dans le logement de l'accessoire ⑦ :
- Positionnez le crochet de pétrissage ⑩, le fouet ⑪ ou le batteur plat ⑫ dans le logement de l'accessoire ⑦ de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe de l'accessoire ⑩ ⑪ ⑫ entrent dans les évidements sur le logement de l'accessoire ⑦.
 - Appuyez l'accessoire ⑩ ⑪ ⑫ jusqu'en butée dans le logement de l'accessoire ⑦ et tournez-le ensuite jusqu'en butée en sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens de la flèche .
 - Relâchez l'accessoire ⑩ ⑪ ⑫. Il est maintenant fixé dans le logement de l'accessoire ⑦.
- 5) 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 (CÉufs 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.

REMARQUE

- ▶ Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur ⑥, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Ne remplissez de ce fait jamais le bol mélangeur ⑥ jusqu'au bord !




- Attention, risque d'écrasement ! Veillez à ce qu'aucune partie corporelle ne se trouve en-dessous du bras pivotant ① lorsque vous le poussez vers le bas.
- 6) Poussez le levier de déverrouillage ② vers le bas, poussez également le bras pivotant ① avec l'accessoire monté vers le bas jusqu'en position de travail, jusqu'à ce que le bras pivotant ① s'enclenche.

REMARQUE

- ▶ Si souhaité, vous pouvez monter la goulotte **8** sur le couvercle **9** pour pouvoir également verser des ingrédients durant l'utilisation.
- 7) Réglez le sélecteur rotatif **3** sur le niveau souhaité (voir chapitre "Niveaux de vitesse").

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position "0").
- 2) Poussez le levier de déverrouillage **2** vers le bas et amenez le bras pivotant **1** en position la plus haute.
- 3) Retirez l'accessoire **10 11 12** du logement de l'accessoire **7**, en appuyant l'accessoire **10 11 12** légèrement contre le logement **7** tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens de la flèche ). Vous pouvez ensuite retirer l'accessoire **10 11 12**.
- 4) S'il était déjà en place : Retirez le couvercle **9**.
- 5) Retirez le bol mélangeur **6** en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et en le retirant par le haut.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le mixeur

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Laissez toujours les liquides chauds revenir à une température tiède (env. 30-40°C) avant de les verser dans le mixeur **15**.


AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR LES LAMES ACÉRÉES / L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans le mixeur **15** !
- ▶ Ne retirez le mixeur **15** qu'après que la lame **16** se soit immobilisée.
- ▶ Utilisez le mixeur **15** uniquement avec le couvercle du mixeur **14** en place et équipé du petit gobelet de dosage (gradué) **13**.
- ▶ En cas de défaut, 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 **6** 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 au fonctionnement avec le mixeur **15**, veuillez procéder comme suit. Aidez-vous de la figure C sur le volet dépliant arrière.

- 1) Poussez le levier de déverrouillage **2** vers le bas et poussez le bras pivotant **1** vers le bas jusqu'en position de travail.
- 2) Tournez le couvercle de protection de l'entraînement **17** dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que la flèche sur le couvercle de protection de l'entraînement **17** pointe vers le symbole  sur l'appareil. Retirez le couvercle de protection de l'entraînement **17** et mettez-le de côté.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Veillez à ce que le sélecteur rotatif **3** se trouve sur "0" avant de placer le mixeur **15** sur l'entraînement du mixeur **18**. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur **15** est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur **15** sur son entraînement **18** de manière à ce que les crans sous le mixeur **15** entrent dans les évidements sur l'entraînement du mixeur **18**. Le symbole ▼ sur le mixeur **15** doit ce faisant pointer sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le mixeur **15** jusqu'en butée en sens inverse des aiguilles d'une montre. Le symbole ▼ 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 petit gobelet de dosage (gradué) **13** de manière à ce que les lèvres sur le couvercle **14** du mixeur obturent également le bec verseur.
 - 6) Réglez le sélecteur 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 courtes et énergiques, tournez le sélecteur rotatif **3** en sens inverse des aiguilles d'une montre jusque sur le niveau P. Il n'y a pas de cran pour retenir le sélecteur sur le niveau P, ceci pour ne pas surcharger le moteur. Pour cette même raison, ne maintenez le sélecteur rotatif **3** que brièvement sur cette position.


PILER DE LA GLACE

- ▶ Pour obtenir de la glace pilée, placez les glaçons dans le mixeur **15**, fermez-le et amenez le sélecteur rotatif **3** env. 7 fois sur le niveau P, pendant 5 secondes chacune.
- ▶ En fonction de la quantité et de la taille des glaçons, cette indication peut légèrement varier.



Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur 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**, jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure par la goulotte dans le couvercle du mixeur **14**.

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position "0").
- 2) Tournez le mixeur **15** dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que le symbole ▼ 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.
- 3) Placez à nouveau le couvercle de protection **17** sur l'entraînement du mixeur **18** de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection **17** de l'entraînement pointe sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le couvercle de protection **17** de l'entraînement en sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à ce que le symbole ▼ situé sur le couvercle de protection **17** de l'entraînement pointe vers le symbole  sur l'appareil.

Travailler avec des accessoires spéciaux

REMARQUE

- ▶ Les accessoires spéciaux comme un adaptateur de hachoir, une filière à pâtes et une râpe à légumes peuvent être commandés en ligne sur www.kompernass.com.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Utilisez uniquement, sur l'entraînement pour accessoires spéciaux **19**, des accessoires qui ont été spécialement agréés par le fabricant pour une utilisation avec cet appareil.

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position "0").
- 2) Poussez le couvercle au-dessus de l'entraînement pour accessoires spéciaux **19** et retirez-le de l'appareil.
- 3) Fixez les accessoires spéciaux sur l'appareil conformément au mode d'emploi.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais des accessoires spéciaux et le bol mélangeur **6** ou le mixeur **15** en même temps ! Ceci entraîne une surcharge du moteur !

Après le travail

- 1) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position "0").
- 2) Retirez les accessoires spéciaux de l'appareil conformément au mode d'emploi de l'appareil.
- 3) Nettoyez toutes les pièces conformément aux informations indiquées au chapitre "Nettoyage et entretien".
- 4) Placez à nouveau le couvercle pour l'entraînement d'accessoires spéciaux **19**.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

- ⚡ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans 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 résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- ▶ Lors de la transformation de denrées alimentaires riches en colorants, comme par exemple les carottes, les éléments en plastique peuvent se colorer. Ces colorations s'éliminent facilement avec un peu d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, le couvercle de la goulotte **8**, le couvercle du mixeur **14** avec le gobelet gradué **13**, le couvercle de protection de l'entraînement **17**, l'accessoire pour mixeur **20** 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 à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

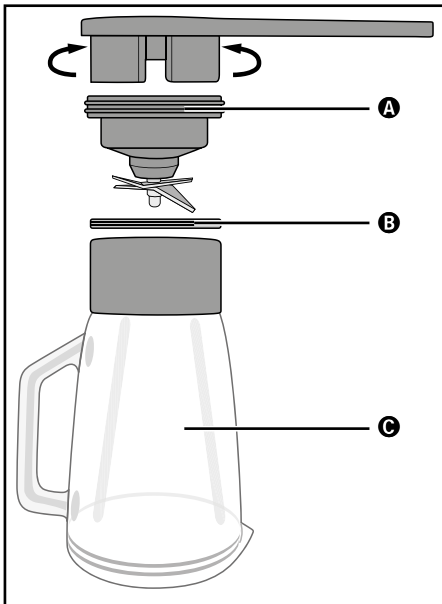
REMARQUE

- ▶ Les accessoires 10 11 12, le couvercle 9 et le bol mélangeur 6 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 16 à mains nues.
- Nettoyez le mixeur 15 et le couvercle du mixeur 14 avec le petit gobelet de dosage (gradué) 13 à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.
- Si ce nettoyage n'est pas suffisant, vous pouvez détacher, à l'aide de l'accessoire pour mixeur 20 le porte-lame A avec la lame 16 du bol mélangeur C :




- A Porte-lame
- B Bague d'étanchéité
- C Bol mélangeur

- Retournez le mixeur 15.
- Placez l'accessoire pour mixeur 20 en dessous du mixeur 15/ du porte-lame A de manière à ce que les deux arrêts en dessous du mixeur 15/ du porte-lame A s'enclenchent dans les évidements de l'accessoire pour mixeur 20.
- Tournez l'accessoire pour mixeur 20 dans le sens du symbole  (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que le porte-lame A puisse, en soulevant, être sorti avec la lame 16 du mixeur 15.
- Retirez la bague d'étanchéité B du porte-lame A avec la lame 16.
- Vous pouvez maintenant nettoyer toutes les pièces (bol mélangeur C, porte-lame A la lame 16 et la bague d'étanchéité B) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une brosse. Rincez ensuite le tout à l'eau claire de manière à ce qu'aucun résidu de liquide vaisselle n'y adhère plus.

REMARQUE

- ▶ Le bol mélangeur C, le porte-lame A avec la lame 16 et la bague d'étanchéité B peuvent être lavés 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 ! Nous recommandons d'utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle et de choisir un programme de lavage à 45°C maximum.
- ▶ Le couvercle du mixeur 14 et le petit gobelet gradué 13 ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle.

■ Assemblez à nouveau le mixeur une fois nettoyé :

- Poussez à nouveau la bague d'étanchéité **B** dans l'évidement du porte-lame **A** avec la lame **16**.
- Placez à nouveau le porte-lame **A** avec la lame **16** dans le bol mélangeur **C** de manière à ce que la lame **16** entre dans le bol mélangeur **C**.
- Placez l'accessoire pour mixeur **20** en dessous du mixeur **15**/ du porte-lame **A** de manière à ce que les deux arrêts en dessous du mixeur **15**/ du porte-lame **A** s'enclenchent dans les évidements de l'accessoire pour mixeur **20**.
- Tournez l'accessoire pour mixeur **20** dans le sens du symbole  (dans le sens des aiguilles d'une montre) de manière à ce que le porte-lame **A** avec la lame **16** soit bien serré sur le bol mélangeur **C**.

Dans la plupart des cas, un nettoyage suffisamment hygiénique du mixeur **15** peut être obtenu directement 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 petit gobelet de dosage (gradué) **13** de manière à ce que les lèvres sur le couvercle **14** du mixeur obturent 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 à vaisselle.
- 5) Rincez ensuite le mixeur **15** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

Stockage

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

Dépannage

Si l'appareil se bloque subitement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.
- Placer le sélecteur rotatif **3** sur 0.
 - Retirer 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 l'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 dans la bonne position.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220 - 240 V ~
50/60 Hz

Puissance absorbée : 1200 W

Temps d'opération

par intermittence : Robot ménager 10 min.

Mixer 3 min.

Capacité max.

Bol mélangeur **6** : env. 6,0 l

Mixeur **15** : env. 1,5 l



Tous les éléments de cet appareil entrant en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12**, faites 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 d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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 constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient 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.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente**FR****Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE**Service Belgique**

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 281064

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.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 entrent 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 gros 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 cs 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) Foncez 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 la puissance maximale.
- 5) Mélangez la farine, la féculé et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout brièvement au 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 pendant env. 20 à 30 minutes au four préchauffé réglé sur la chaleur de voûte et de sole à 175-200°C.

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 au niveau 2 pendant env. 1 minute, puis au 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, dans le four réglé sur la chaleur de voûte et de sole à 200 - 225 °C.
- 3) Remplissez le moule et faites cuire la pâte 50 - 60 minutes environ, four réglé sur la de voûte et de sole à 175 - 200 °C.
 - 4) Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un test de cuisson : 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 à biscuit

Ingrédients :

- 250 g de beurre ou de margarine mou/molle
- 250 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanilliné
- 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 au niveau 1, puis pendant 30 secondes au niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes au niveau 4.
- 2) Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.

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 émietée et tous les autres ingrédients dans le bol mélangeur **6** en évitant de verser ces derniers directement sur la levure.
- 2) Mélangez le tout lentement avec le crochet de pétrissage **10** au niveau 1 puis pendant 3 à 4 minutes au 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 au 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 au niveau 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung	20
Sicherheitshinweise	21
Vorbereitungen	24
Geschwindigkeitsstufen	24
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	24
Nach der Arbeit	26
Arbeiten mit dem Mixer	26
Zutaten nachfüllen	27
Nach der Arbeit	27
Arbeiten mit Sonderzubehör	28
Nach der Arbeit	28
Reinigen und Pflegen	28
Gerät reinigen	28
Zubehör reinigen	28
Mixer reinigen	29
Aufbewahrung	30
Fehler beheben	30
Technische Daten	30
Entsorgung	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32
Rezepte	33
Möhrensuppe	33
Thunfisch-Aufstrich	33
Traditionelle Pfannkuchen	33
Biskuitteig	34
Mürbeteig	34
Rührteig	35
Hefeteig	35
Waffeln	36
Bananen-Vanille-Shake	36
Bananen-Kiwi-Smoothie	36

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

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Mixer-Werkzeug

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 (Geschwindigkeitsstufen)
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

- 8 Abdeckung der Einfüllöffnung
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen


hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher (inkl. Skala)
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer (inkl. Skala)
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Mixerantrieb
- 19 Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör
- 20 Mixer-Werkzeug

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!

- ▶ 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!
- ▶ 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) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den 5 Saugnäpfen.
- 4) 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 - 8	Schnee- besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑮	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chruschen von Eis

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.

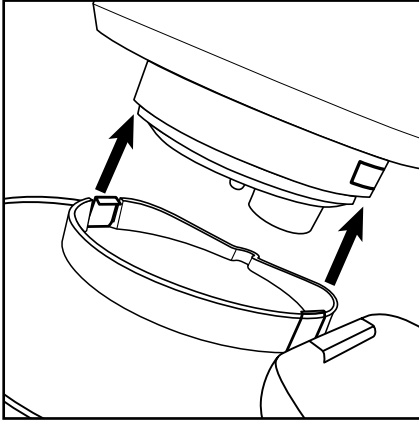
HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ und Rührbesen ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ⑨ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

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 unten. Der Schwenkarm ① bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. 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. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ③ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Zur Verwendung des Deckels **9** setzen Sie diesen so auf den Gehäuseteil der die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** umgibt, dass die Einfüllöffnung zu Ihnen zeigt. An der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** ist eine Arretierung für den Deckel **9** vorhanden:



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels **9** niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**:
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes **10** **11** **12** in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung **1**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**.
- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	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.

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll!



Achtung Quetschgefahr! Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile unter dem Schwenkarm **1** befinden, wenn Sie diesen nach unten drücken.


- 6) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm **1** einrastet.

HINWEIS

- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.

- 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 (Position „0“).
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** leicht gegen die Aufnahme **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung ). Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** entnehmen.
- 4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel **9** ab.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) 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 unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab und legen ihn zur Seite.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer **15** auf den Mixerantrieb **18** stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer **15** eingearbeitet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **18**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **18** greifen. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dann auf das Symbol  am Gerät weisen.
 - 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
 - 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
 - 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, drehen Sie den Drehschalter **3** gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter **3** deshalb nur kurz in dieser Stellung.


EIS CHRUSHEN

- ▶ Um „crushed Ice“ herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer **15**, verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter **3** ca. 7 x für 5 Sekunden auf die Stufe P. Je nach Menge und Größe der Eiswürfel kann diese Angabe etwas abweichen.



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, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel **14** ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** im Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ 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.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** so wieder auf den Mixerantrieb **18**, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

- ▶ Das Sonderzubehör wie einen Fleischwolfvorsatz, einen Nudelvorsatz und eine Gemüseraspel können Sie online unter www.kompennass.com bestellen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör **19** ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.
- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
 - 2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör **19** nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
 - 3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel **6** oder den Mixer **15**! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!


Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Trennen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung vom Gerät.
- 3) Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Informationen im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
- 4) Setzen Sie die Abdeckung für den Antrieb für Sonderzubehör **19** wieder auf.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

-  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 Abdeckung der Einfüllöffnung **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17**, das Mixer-Werkzeug **20** 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.

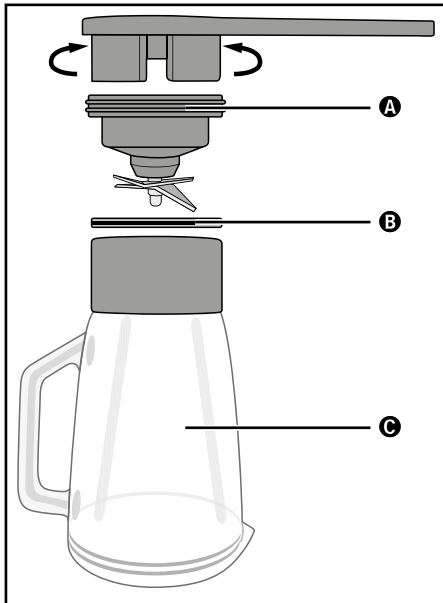
HINWEIS

- ▶ Die Einsätze **10** **11** **12**, der Deckel **9** und die Rührschüssel **6** 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** und den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie mit Hilfe des Mixer-Werkzeuges **20** die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** von der Mixerkanne **C** lösen:



A Messerhalterung


B Dichtungsring

C Mixerkanne

- Drehen Sie den Mixer **15** um.
- Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Ausparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
- Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** aus dem Mixer **15** herausheben lässt.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **B** von der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne **C**, Messerhalterung **A** dem Messer **16** und Dichtungsring **B**) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

- ▶ Die Mixerkanne **C**, die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** und der Dichtungsring **B** sind zur 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! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.
- ▶ Der Mixer-Deckel **14** mit dem Messbecher **13** ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
 - Drücken Sie den Dichtungsring **B** wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
 - Legen Sie die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** wieder so in die Mixerkanne **C**, dass das Messer **16** in die Mixerkanne **C** hineinragt.
 - Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
 - Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung  (im Uhrzeigersinn), so dass die Messerhalterung **A** mit Messer **16** handfest auf der Mixerkanne **C** sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung des Mixers **15** 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 Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 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.

Aufbewahrung

- 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 **9** 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 ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,0 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 Knethaken **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.

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Importeur

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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 281064

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 Knetaken **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 Kuchenrost 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 Knethaken **10** auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 3.
- 3) Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4) Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- 5) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Waffeln

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Contents

Introduction	38
Intended use	38
Package contents	38
Appliance description	38
Safety information	39
Preparations	42
Speed settings	42
Working with kneading hook, whisk and beater	42
After you have finished using your appliance	44
Working with the blender	44
Adding more ingredients	45
After you have finished using your appliance	45
Working with special accessories	46
After you have finished using your appliance	46
Cleaning and care	46
Cleaning the appliance	46
Cleaning the accessories	46
Cleaning the blender	47
Storage	48
Troubleshooting	48
Technical data	48
Disposal	49
Kompernass Handels GmbH warranty	49
Service	50
Importer	50
Recipes	50
Carrot soup	50
Tuna spread	51
Traditional pancakes	51
Sponge mixture	51
Shortcrust pastry	52
Cake mixture	52
Yeast dough	53
Waffles	53
Banana-vanilla shake	53
Banana-kiwi smoothie	53

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Blender tool

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Appliance description

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

Front fold-out page

Figure A:

- 1 Swivel arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch (speed levels)
- 4 Power cable
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Socket for attachment tools

Figure B:

- 8 Cover for the filling opening
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater


Rear fold-out page:

Figure C:

- 13 Small measuring cup (incl. scale)
- 14 Blender lid
- 15 Blender (incl. scale)
- 16 Blades
- 17 Drive protection cover
- 18 Blender drive
- 19 Cover over drive for special accessories
- 20 Blender tool

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
 - ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
 - ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
 - ▶ Do not perform any repairs 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 as long as the plug is connected to the mains power socket.
 - ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Caution: The blade is extremely sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: The blade is extremely sharp! Be careful 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!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or attachments 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.
- ▶ To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface and attach it firmly in place with the 5 suction cups.
- 4) Insert the power plug into the socket.

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all mixing and stirring processes - Adding ingredients
	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4 - 6	Beater ⑫	- Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
P	Blender ⑮	- Mixing and chopping soft or liquid ingredients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never place your hands or fingers in the mixing bowl ⑥ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

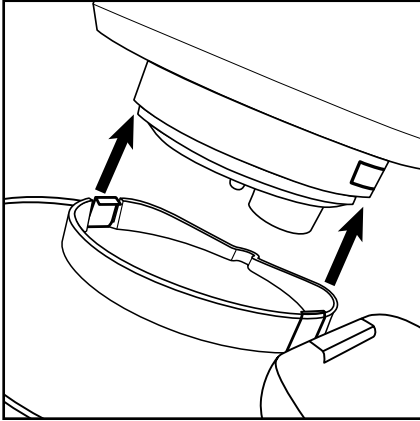
NOTE

- ▶ When you work with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, you should use the lid ⑨ of the appliance to prevent the unwanted leaking of ingredients.

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


- 1) Press down the release lever ②. The swivel arm ① moves upwards automatically. If necessary, move the swivel arm ① to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl ⑥ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ⑥ grip into the recesses in the base ⑤. To do this, one of the handles must be pointing in the direction of the rotary switch ③. Turn the mixing bowl ⑥ clockwise so that it is locked and firmly held in place.

- 3) To use the lid **9**, place it on the part of the housing which surrounds the attachment tool socket **7** in such a way that the filling opening is facing you. On the attachment tool socket **7** there is a locking device for the lid **9**:



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never apply any pressure to the lid **9** when attaching and removing it in order to ensure that it is not damaged.

- 4) Depending on what you want to do, fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the attachment tool socket **7**:
- Insert the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the socket **7** so that the two metal pins on the axle of the attachment **10** **11** **12** lock into the recesses of the attachment tool socket **7**.
 - Press the attachment **10** **11** **12** as far as it will go into the socket **7** and then turn it anticlockwise as far as it will go (in the direction of the arrow .
 - Let go of the attachment **10** **11** **12**. This is now firmly held in the attachment tool socket **7**.
- 5) 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	1 000 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	1 500 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.

NOTE

- ▶ Please note that during the kneading or stirring process, the dough in the mixing bowl **6** increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl **6** right up to the top!




Warning! Danger of crushing! Make sure that no parts of the body are located under the swivel arm **1** when you push it downwards.

- 6) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** with the attachment mounted downwards into the working position until the swivel arm **1** locks in place.

NOTE

- ▶ If you wish, you can open the filling opening **8** on the lid **9** so that you can also fill in ingredients during operation.
- 7) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section “Speed settings”).

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position “0”).
- 2) Press down the release lever **2** and move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the attachment **10 11 12** from the socket **7** by pressing the attachment **10 11 12** lightly against the socket **7** and turning it clockwise at the same time (in the direction of the arrow ). Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 4) If fitted: remove the lid **9**.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anti-clockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section “Cleaning and care”).

Working with the blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before adding them into the blender **15**.


WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES/ROTATING DRIVE UNIT!

- ▶ Never put your hand into the attached blender **15**!
- ▶ Do not remove the blender **15** unless the blades **16** are stationary.
- ▶ Operate the blender **15** only when the blender lid **14** with the measuring cup **13** are attached.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the mixing bowl **6** and blender **15** at the same time! This will overload the motor!
- ▶ 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 blender for operation **15**. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** downwards into the working position.
- 2) Turn the drive protection cover **17** clockwise so that the arrow on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Remove the drive protection cover **17** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Ensure that the rotary switch **3** is turned to "0" before you place the blender **15** on the blender drive **18**. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender **15** has locked into place.
- 3) Place the blender **15** on the blender drive unit **18** so that the lock tabs on the underside of the blender **15** lock into the recesses on the blender drive unit **18**. The ▼ symbol on the blender **15** must be pointing to the  symbol on the appliance. Turn the blender **15** anticlockwise as far as it will go. The ▼ symbol on the blender **15** must then be pointing to the  symbol on the appliance.
 - 4) Add the ingredients.
 - 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
 - 6) Turn the rotary switch **3** to the desired setting.

NOTE

- ▶ The ideal speed depends on the consistency of the items being mixed. The more liquid the contents are, the faster you can mix them.
- ▶ For short, powerful pulsed operation, turn the rotary switch **3** anticlockwise to level P. Level P does not lock into place so as not to overload the motor. You should therefore keep the rotary switch **3** in this position only for a short time.


CRUSHING ICE

- ▶ In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender **15**, close it and turn the rotary switch **3** approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.



Adding more ingredients

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3**.
 - 2) Remove the blender lid **14** and add the ingredients
- or
- 3) Turn the measuring cup **13** in the blender lid **14** clockwise as far as it will go and then take it out. Add the ingredients gradually through the opening in the blender lid **14**.

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Turn the blender **15** clockwise so that the ▼ symbol on the blender **15** is pointing to the  symbol on the appliance and 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.
- 3) Place the drive protection cover **17** back on the blender drive **18** so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Turn the drive protection cover **17** anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

- ▶ The special accessories, such as a meat grinder attachment, a noodle attachment and vegetable grater, can be ordered online at www.kompernass.com.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The drive unit for special accessories **19** should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.
- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
 - 2) Push the cover over the drive unit for special accessories **19** upwards and remove it from the appliance.
 - 3) Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!


- ▶ Never use special accessories at the same time as the mixing bowl **6** or blender **15**! This will overload the motor!

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Disconnect the special accessory from the appliance as stated in its operating instructions.
- 3) Clean all components as described in the section "Cleaning and care".
- 4) Place the cover for the drive unit for special accessories **19** back in position.

Cleaning and care

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!
-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

- ▶ We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foods that contain strong pigments, such as carrots, may lead to staining of the plastic parts. These 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 dry the appliance carefully.

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the cover of the filling opening **8**, the blender lid **14** with measuring cup **13**, the drive protection cover **17**, the blender tool **20** and the attachments **10** **11** **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

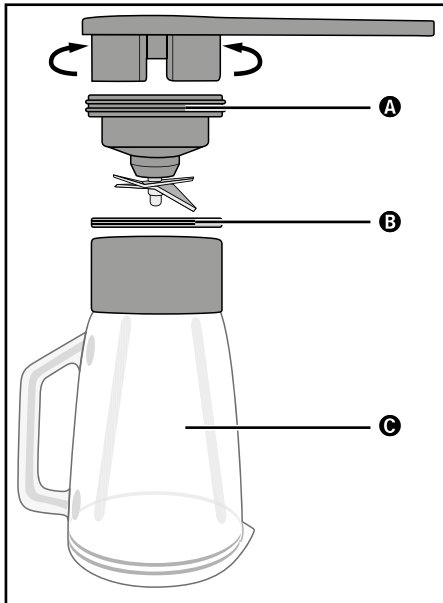
NOTE

- ▶ The attachments 10 11 12, the lid 9 and the mixing bowl 6 are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- ▶ If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed.
- ▶ If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the blades 16 with your bare hands.
- Clean the blender 15 and the blender lid 14 with measuring cup 13 in warm water and add a mild detergent (washing-up liquid). Then rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.
- If this cleaning is not sufficient, you can unscrew the blade holder A with the blade 16 from the blender jug C using the blender tool 20:



A Blade holder

B Sealing ring

C Blender jug

- Turn the blender 15 over.
- Insert the blender tool 20 into the underside of the blender 15/ the blade holder A so that the two catches on the underside of the blender 15/ the blade holder A grip into the recesses in the blender tool 20.
- Turn the blender tool 20 towards ↺ (anti-clockwise) until the blade holder A with the blade 16 can be lifted out of the blender 15.
- Pull the sealing ring B from the blade holder A with the blade 16.


- Now you can clean all the parts (blender jug C, blade holder A the blade 16 and sealing ring B) in warm water with a little washing up liquid using a washing up brush. Afterwards, rinse all the parts with clean water so that no detergent residues remain.

NOTE

- ▶ The blender jug C, the blade holder A with the blade 16 and the sealing ring B are all dishwasher-safe.

If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45°C.

- ▶ The blender lid 14 with the measuring cup 13 is not dishwasher-safe.

- After cleaning, reassemble the blender:
 - Push the sealing ring **B** back into the recess on the blade holder **A** with the blade **16**.
 - Place the blade holder **A** with the blade **16** back into the blender jug **C** so that the blade **16** protrudes into the blender jug **C**.
 - Insert the blender tool **20** into the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** so that the two catches on the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** grip into the recesses in the blender tool **20**.
 - Turn the blender tool **20** towards  (clockwise), so that the blade holder **A** with the blade **16** sits hand-tight on the blender jug **C**.

In most cases, you can achieve sufficiently hygienic cleaning of the blender **15** immediately 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** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal 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) Then rinse out the blender **15** with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:


- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **3** to 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.
- Check whether the swivel arm **1** is in the wcorrect position.

Technical data

Supply voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption:	1200 W
CO times:	Food processor 10 min. Blender 3 min.
Max. capacity	
Mixing bowl 6 :	approx. 6.0 l
Blender 15 :	approx. 1.5 l

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

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, allow the appliance to cool down 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 appliance can overheat and be damaged!

Disposal



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

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all 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.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 281064

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

- 500 g carrots
- 250 ml water
- 500 ml meat stock (jar)
- 125 ml cream
- 125 ml white wine
- Salt
- Pepper
- 50 g cold butter
- Fresh chervil

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender **15**.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Then puree all the ingredients in the blender **15** until there are no large pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- 5) Now pour in the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- 7) Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

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:

- Sliced wholemeal bread
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

- 1) Mix all of the ingredients in the blender **15** until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and season to taste.
- 2) Spread the 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) Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater **12** until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

- 4) Heat the fat and use a small ladle to add some batter in the pan. (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 mixture

Ingredients:

- 3 eggs
- 3-4 tablespoons of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g flour, type 405
- 100 g corn starch
- 2-3 level tsp. baking powder

Preparation:

- 1) Spread baking paper out on the bottom of a spring-form cake pan (diameter: 28 cm). Do not grease the edge, as otherwise the surface is not uniformly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add hot water.
- 3) Then beat all the ingredients together for about 1 minute at the highest level with the beater **12** until frothy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat everything for 2 minutes on the highest level.
- 5) Mix the flour, corn starch and baking powder and sieve half of it on to the egg mixture, stirring everything briefly at level 4.
- 6) Then stir in the rest of the flour in the same way and fill the dough into the prepared spring-form cake pan.
- 7) Bake everything immediately in the preheated 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. 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** and then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** for approx. 1 minute initially at level 2, and then for approx. 3 minutes at level 2–4.
- 3) Do not knead the dough for too long, as otherwise the dough might become too soft.
- 4) Leave the dough to stand in the refrigerator for half an hour and then work it into a flan base or a small pastry.
- 5) To make a flan base, roll out two-thirds of the dough and place it in a greased spring-form cake pan.
- 6) Roll the remaining dough into a roll.
- 7) Place this roll as an edge on the dough and press it against the edge using two fingers so that an approx. 3 cm-high edge is created.
- 8) Prick the flan base with a fork several times.
- 9) Preheat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust pastry for approx. 15–20 minutes with top and bottom heat at 200–225°C.

Cake mixture

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 the ingredients in 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 approx. 5 minutes at level 4.
- 2) Grease the baking tin or line it with baking paper.
- 3) Fill the baking tin and bake the mixture for approx. 50–60 minutes with top and bottom heat at 175–200°C.
- 4) Before you take the cake out of the oven, you should carry out a taste test: To do this, use a wooden skewer to prick the middle of the cake. If none of the mixture sticks to it, the cake is ready.
- 5) Then turn the cake out onto a cake rack and allow it to cool down.

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 onto the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Mix everything together slowly with the kneading hook **10** at level 1, and then for 3–4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a dishcloth, place it somewhere warm and let the mixture rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the mixture thoroughly once more.
- 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 packs 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 to the mixing bowl **6** and stir everything with the whisk **11** into a smooth mixture.
- 2) Add the flour, the vanilla sugar and baking powder.
- 3) Stir in the milk gradually until the mixture has a smooth and soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana-vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packs of vanilla sugar
- 1 tablespoon vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender **15**.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Remove the skin from the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Add the kiwi, banana and orange juice in the blender **15**.
- 4) Mix everything at level 8.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

10 / 2016 - Ident.-No.: SKV1200A1-072016-3

IAN 281064