

SILVERCREST®



PROFI-KÜCHENMASCHINE SKMP 1300 B3

DE AT CH

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT CH

ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

FR CH

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

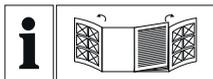
GB

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

IAN 276995/276996/277709

CH



DE AT CH

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

FR CH

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

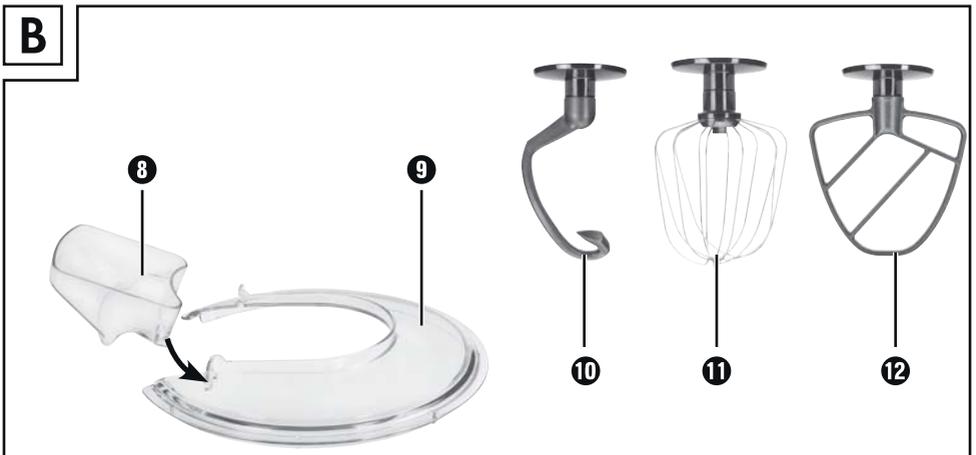
IT CH

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33
GB	Operating instructions	Page	49

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesens

Rührbesens

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
 - ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
 - ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

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

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

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

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

- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

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

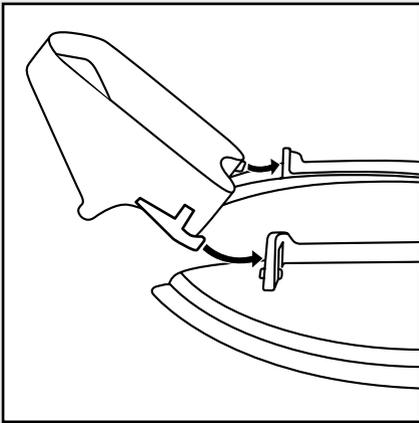
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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



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

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

Nach der Arbeit

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

Arbeiten mit dem Mixer

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Zutaten nachfüllen

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

oder

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

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

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

HINWEISE

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

Mixer reinigen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **15** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

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



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Garantie und Service

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

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 276995/276996/277709

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 276995/276996/277709

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 276995/276996/277709

Entsorgung



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

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



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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

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

Zum Anrichten:

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

Zubereitung:

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

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Mürbeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Rührteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Waffeln

Zutaten:

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

HINWEIS

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

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Table des matières

Introduction	18
Utilisation conforme à l'usage prévu	18
Matériel livré	18
Description de l'appareil	18
Consignes de sécurité	19
Préparations	22
Niveaux de vitesse	22
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	23
Après le travail	24
Travailler avec le mixeur	24
Ajouter les ingrédients	25
Après le travail	25
Nettoyage et entretien	25
Nettoyage de l'appareil	26
Nettoyer les accessoires	26
Nettoyer le mixeur	26
Entreposage	26
Dépannage	27
Caractéristiques techniques	27
Garantie et service après-vente	27
Mise au rebut	28
Importateur	28
Recettes	28
Soupe de carottes	28
Pâte à tartiner au thon	29
Crêpes épaisses traditionnelles	29
Pâte à biscuit	29
Pâte sablée	30
Pâte à biscuit	30
Pâte levée	31
Gaufres	31
Shake banane-vanille	31
Smoothie banane-kiwi	32

Introduction

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

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

Matériel livré

Robot de cuisine

Bol mélangeur avec couvercle

Mixeur avec couvercle et gobelet gradué

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

Guide de démarrage rapide

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

volet dépliant avant

Figure A :

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

Figure B :

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

Volet dépliant arrière :

Figure C :

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

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

Préparations

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

Niveaux de vitesse

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

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

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

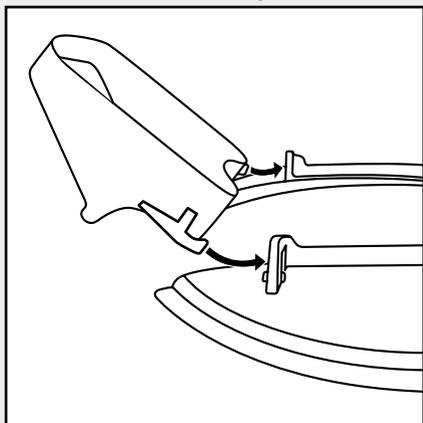
Quantités de remplissage pour ...	min.	max.
Pâte levée	N/D	1 000 g de farine
Pâte à biscuit	N/D	900 g de farine
Pâte lourde (par ex. pâte sablée)	N/D	900 g de farine
Crème	200 ml	1 500 ml
Blanc d'œuf (Œufs de la catégorie de poids M)	2	12
Adaptez le reste des ingrédients de la recette à la quantité maximale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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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



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

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

Après le travail

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

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

Travailler avec le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans le mixeur ⑮ !
- ▶ Ne retirez le mixeur ⑮ qu'en état d'immobilisation de la lame ⑯.
- ▶ Utilisez le mixeur ⑮ uniquement avec le couvercle du mixeur ⑭ en place avec le gobelet gradué ⑰.
- ▶ En cas d'erreur, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

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

REMARQUE

- ▶ Veillez à ce que le commutateur rotatif **3** se trouve sur "0" avant de placer le mixeur sur l'entraînement du mixeur. Sinon l'appareil démarre dès que le mixeur est enclenché.
- 3) Positionnez le mixeur **15** sur l'entraînement du mixeur **19**, de manière à ce que les arrêts entrent en dessous du mixeur **15** dans les évidements sur l'entraînement du mixeur **19**. La flèche sur le mixeur **15** doit pointer sur le symbole  sur l'appareil. Tournez le mixeur **15** jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre. La flèche sur le mixeur **15** doit alors pointer sur le symbole  sur l'appareil.
 - 4) Versez les ingrédients.
 - 5) Positionnez le couvercle du mixeur **14** avec le gobelet gradué **18** de manière à ce que la lèvre sur le couvercle du mixeur **14** ferme également le bec verseur.
 - 6) Placez le commutateur rotatif **3** sur le niveau souhaité.

REMARQUE

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

Ajouter les ingrédients

- 1) Éteignez l'appareil avec le commutateur rotatif **3**.
 - 2) Retirez le couvercle du mixeur **14** et remplissez les ingrédients
- ou
- 3) Tournez le gobelet gradué **18**, qui se trouve dans le couvercle du mixeur **14** de 90° et retirez-le. Ajoutez les ingrédients au fur et à mesure dans la goulotte.

Après le travail

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUES

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

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyer les accessoires

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

REMARQUE

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

Nettoyer le mixeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne touchez pas la lame ⑮ à mains nues.
- Nettoyez le mixeur ⑮ à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.

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

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

REMARQUE

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

Entreposage

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ⑮ pour le ranger.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

L'appareil se bloque subitement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.
 - Placer le commutateur rotatif **3** sur 0.
 - Retirez la fiche secteur de la prise.
 - Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
 - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
 - Attendre 15 minutes de plus et allumer à nouveau.

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

- assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez que le bras pivotant **1** se trouve en bonne position.

Caractéristiques techniques

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



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

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

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

Garantie et service après-vente

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

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

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

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

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

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@idl.fr

IAN 276995/276996/277709

CH Service Suisse

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

E-Mail: kompennass@idl.ch

IAN 276995/276996/277709

Mise au rebut



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

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



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

Importateur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recettes

Soupe de carottes

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Pâte à tartiner au thon

Ingrédients :

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

Suggestion de présentation :

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

Préparation :

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

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Pâte à biscuit

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Pâte sablée

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

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

Pâte à biscuit

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

- 1) Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6** et mélangez le tout avec le batteur plat **12** pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- 2) Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- 3) Remplissez le moule et faites cuire la pâte 50 - 60 minutes environ à chaleur supérieure et inférieure et à 175 - 200 °C.
- 4) Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un essai : piquez avec un bâtonnet de bois pointu au milieu du gâteau. Si aucune pâte n'y reste attachée, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- 5) Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Pâte levée

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

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

Gaufres

Ingrédients :

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

REMARQUE

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

Préparation :

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

Shake banane-vanille

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Smoothie banane-kiwi

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Volume della fornitura	34
Descrizione dell'apparecchio	34
Indicazioni di sicurezza	35
Preparativi	38
Livelli di velocità	38
Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino	39
Dopo la lavorazione	40
Lavoro con il mixer	40
Inserimento degli ingredienti	41
Dopo la lavorazione	41
Pulizia e manutenzione	42
Pulizia dell'apparecchio	42
Pulizia degli accessori	42
Pulizia del mixer	42
Conservazione	43
Eliminazione dei guasti	43
Dati tecnici	43
Garanzia e assistenza	43
Smaltimento	44
Importatore	44
Ricette	44
Minestra di carote	44
Paté di tonno	45
Crêpe tradizionali	45
Sfoglia per biscotti	45
Pasta frolla	46
Pasta per dolci	46
Pasta lievitata	47
Waffel	47
Frappè di banane e vaniglia	47
Smoothie di banane e kiwi	48

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per lavorare cibi in piccole quantità. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo a fini commerciali.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto!

L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

Volume della fornitura

Robot da cucina

Ciotola con coperchio

Mixer con coperchio e misurino

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

Istruzioni brevi

AVVERTENZA

- Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Aprire i fogli ripiegabili presenti nella copertina anteriore e posteriore di queste istruzioni.

Lato apribile anteriore

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Leva di sbloccaggio
- 3 Interruttore rotante
- 4 Tasto PULSE
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Asse motore

Figura B:

- 8 Vaschetta di riempimento
- 9 Coperchio
- 10 Ganci da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

Lato apribile posteriore:

Figura C:

- 13 Misurino piccolo
- 14 Coperchio del recipiente
- 15 Mixer
- 16 Lama
- 17 Coperchio di protezione
- 18 Avvolgimento cavo
- 19 Azionamento mixer

Indicazioni di sicurezza**⚠ PERICOLO - SCOSSE ELETTRICHE!**

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
 - ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non sia esposto all'acqua o all'umidità. Collocarlo in modo tale da impedirne il bloccaggio o il danneggiamento.
 - ▶ Tenere il cavo di rete lontano dalle superfici surriscaldate.
 - ▶ Non effettuare di propria iniziativa riparazioni all'apparecchio. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dall'assistenza clienti o da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente durante la pulizia dell'apparecchio o in caso di guasti. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
 - ▶ Se non si utilizza l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Attenzione: la lama è molto affilata.
- ▶ Prestare attenzione nella pulizia della lama.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Attenzione: la lama è molto affilata. Procedere con cautela quando si rimuove il bicchiere del frullatore.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola o nel mixer esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Per evitare lesioni alla persona e danni all'apparecchio, non inserire mai le mani o altri oggetti nella vaschetta di riempimento o nel mixer.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza aver immesso gli ingredienti. Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio.

Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Svolgere il cavo dal dispositivo di avvolgimento del cavo **18**.
- 4) Collocare l'apparecchio su una base liscia e pulita e fissarlo con le quattro ventose.
- 5) Inserire la spina nella presa.

Livelli di velocità

Livello	Inserito	adatto per...
1 - 2	qualsiasi	- Posizione di avvio per tutte le operazioni di mescolamento e impasto - Nell'aggiunta di ingredienti
	Ganci da impasto 10 Frullino 12	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
2 - 4	Frullino 12	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata
	Ganci da impasto 10	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di pasta per dolci spessa
4 - 6	Frullino 12	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
6 - 10	Frusta 11	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a schiuma di burro
Pulse (Impulso)	Mixer 15	- Mescolamento e tritamento di ingredienti molli o fluidi

Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante il funzionamento non toccare mai la ciotola **6**. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
- ▶ Sostituire gli accessori solo se il motore è fermo. Dopo lo spegnimento, il motore continua a girare per breve tempo.
- ▶ Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Quando si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** o frullino **12**, consigliamo di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di esercizio.

AVVERTENZA

- ▶ Se si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** e frullino **12**, occorre inserire il coperchio di protezione **17**. In caso contrario, l'apparecchio non si avvierà.

Per preparare l'apparecchio all'uso con gancio da impasto **10**, frusta **11** e frullino **12**, procedere come segue:

- 1) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** nella posizione più alta.
- 2) Inserire la ciotola **6** in modo tale che i blocchi che si trovano sulla ciotola **6** si inseriscano nell'incavo della base **5**. Ruotare la ciotola **6** in senso orario (vedi simboli  e  presenti sulla base **5**) in modo tale che sia bloccata e inserita saldamente.

- 3) A seconda del lavoro da svolgere montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7**:
 - Infilare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7** in modo tale che i due perni di metallo dell'asse motore **7** si inseriscano nelle cavità dell'inserto **10** **11** **12**.
 - Infilare energicamente l'inserto **10** **11** **12** sull'asse motore **7** in modo tale che la molla venga premuta; nel far questo ruotare leggermente l'inserto in senso antiorario (direzione ).
 - Poi lasciar andare l'inserto. Ora quest'ultimo è saldamente fissato all'asse motore **7**.
- 4) Versare gli ingredienti nella ciotola **6** attenendosi alla seguente tabella con le quantità di riempimento consigliate:

Quantità di riempimento per...	min.	max.
Pasta lievitata	Dato non disponibile	1 000 g di farina
Pasta per dolci	Dato non disponibile	900 g di farina
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	Dato non disponibile	900 g di farina
Panna	200 ml	1 500 ml
Albume d'uovo (uova cat. M)	2	12

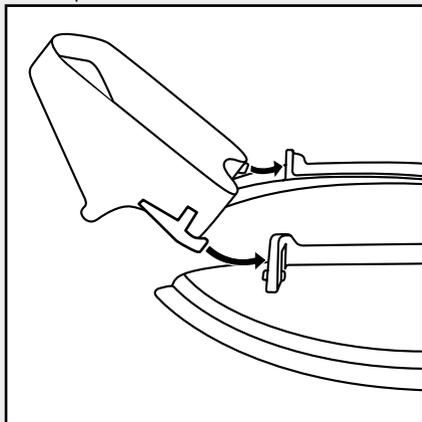
Adattare i restanti ingredienti della ricetta alle rispettive quantità massime.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non superare le quantità di riempimento massime indicate in modo da evitare di sovraccaricare l'apparecchio. Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.
- 5) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** con l'inserto montato verso il basso nella posizione di lavoro.
 - 6) Collocare il coperchio **9** sulla ciotola **6**.

AVVERTENZA

- ▶ Se lo si desidera, si può montare la vaschetta di riempimento **8** sul coperchio **9**:
 - Ruotare leggermente il coperchio **9** in modo tale che l'apertura sia rivolta verso l'utente.
 - Agganciare la vaschetta di riempimento **8** nelle apposite sedi che si trovano sul coperchio **9**:



ora si possono versare gli ingredienti, anche mentre l'apparecchio è in funzione.

- 7) Portare l'interruttore rotante **3** al livello desiderato (vedasi capitolo "Livelli di velocità").

Dopo la lavorazione

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Rimuovere la vaschetta di riempimento **8** qualora fosse montata.
- 3) Togliere il coperchio **9** dalla ciotola **6**.
- 4) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** nella posizione più alta.
- 5) Togliere l'inserto **10 11 12** dall'asse motore **7** spingendo l'inserto **10 11 12** contro l'asse motore **7** e ruotandolo contemporaneamente in senso orario (↻). Ora si può rimuovere l'inserto.
- 6) Prelevare la ciotola **6** ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 7) Pulire tutte le parti (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione").

Lavoro con il mixer

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (circa 30-40 °C) prima di versarli nel mixer **15**.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI DOVUTE ALLA LAMA AFFILATA/AL MECCANISMO ROTANTE!

- ▶ Non inserire mai le mani nel mixer **15** quando è in funzione.
- ▶ Rimuovere il mixer **15** solo con lama **16** ferma.
- ▶ Utilizzare il mixer **15** solo con coperchio **14** applicato con misurino **13**.
- ▶ Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai la ciotola **6** e il mixer **15** contemporaneamente. Ciò sovraccaricherebbe il motore.
- ▶ Nel caso di lavori con il mixer **15** consiglio di lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 3 minuti di esercizio.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il mixer **15**, procedere come segue: aiutarsi con la figura C che si trova sul lato apribile posteriore.

- 1) Premere la leva di sbloccaggio **2** verso l'alto e portare il braccio girevole **1** verso il basso nella posizione di lavoro.
- 2) Rimuovere il coperchio di protezione **17**.

AVVERTENZA

- ▶ Accertarsi che l'interruttore rotante **3** si trovi su "0" prima di mettere il bicchiere sull'azionamento mixer. Altrimenti l'apparecchio si avvia improvvisamente non appena il mixer si è inserito.

- 3) Applicare il mixer **15** sull'azionamento mixer **19** in modo tale che i blocchi che si trovano sul lato inferiore del mixer **15** si inseriscano nelle cavità dell'azionamento mixer **19**. La freccia che si trova sul mixer **15** deve essere rivolta verso il simbolo  sull'apparecchio. Ruotare il mixer **15** in senso orario fino alla battuta. La freccia che si trova sul mixer **15** è ora rivolta verso il simbolo  sull'apparecchio.
- 4) Aggiungere gli ingredienti.
- 5) Applicare il coperchio del mixer **14** con misurino **13** in modo tale che il labbro del coperchio **14** chiuda anche il beccuccio.
- 6) Portare l'interruttore rotante **3** sul livello desiderato.

AVVERTENZA

- ▶ La velocità ideale dipende dalla consistenza degli ingredienti da mescolare. Più liquido è il contenuto, tanto più rapidamente si può mescolare.
- ▶ Per un funzionamento a impulsi breve e potente, portare l'interruttore rotante **3** almeno sul livello 1 e premere contemporaneamente il tasto PULSE **4**. Al fine di non sovraccaricare il motore, il tasto PULSE **4** non si innesta in modo fisso. Tenere pertanto il tasto PULSE **4** solo brevemente in questa posizione.

Inserimento degli ingredienti

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Togliere il coperchio del mixer **14** e versare gli ingredienti

oppure

- 3) Ruotare il misurino **13** che si trova nel coperchio del mixer **14** di 90° e sfilarlo. Continuare ad aggiungere gli ingredienti poco alla volta attraverso l'apertura di rabbocco.

Dopo la lavorazione

- 1) Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante **3**.
- 2) Ruotare il mixer **15** in senso antiorario in modo tale che la freccia del mixer **15** sia rivolta verso simbolo  che si trova sull'apparecchio, poi rimuovere il mixer.

AVVERTENZA

- ▶ Pulire il mixer **15** preferibilmente subito dopo l'uso (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). In tal modo è possibile rimuovere facilmente i resti di alimenti.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO - SCOSSE ELETTRICHE!

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete. Sussiste il pericolo di scossa elettrica.

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

AVVERTENZE

- ▶ L'ideale è pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.
- ▶ Nella preparazione di alimenti ricchi di coloranti, come ad esempio carote, le parti in plastica possono colorarsi. Questa colorazione può essere rimossa con un po' di olio da cucina.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di sporco più ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente. Asciugare quindi l'apparecchio accuratamente.

Pulizia degli accessori

- Pulire la ciotola **6**, il coperchio **9**, la vaschetta di riempimento **8**, il coperchio del mixer **14** con misurino **13**, il coperchio di protezione **17** e gli inserti **10** **11** **12** in acqua calda con un po' di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

AVVERTENZA

- ▶ Gli inserti **10** **11** **12**, la ciotola **6** e il coperchio del mixer **14** con misurino **13** sono lavabili anche in lavastoviglie.
- ▶ In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non rimangano bloccate. Altrimenti potrebbero deformarsi.
- ▶ Se possibile, collocare le parti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie.

Pulizia del mixer

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la lama **16** con le mani nude.
- Pulire il mixer **15** in acqua calda versandovi un po' di detersivo delicato. Infine risciacquare sotto l'acqua corrente in modo da rimuovere i residui di detersivo.

Nella maggior parte dei casi si ottiene un'adeguata pulizia igienica direttamente dopo l'uso con una delle seguenti alternative:

- 1) versare acqua con un po' di detersivo nel mixer **15** montato.
- 2) Applicare il coperchio del mixer **14** con misurino **13** in modo tale che il labbro del coperchio **14** chiuda anche il beccuccio.
- 3) Accendere il mixer **15** per alcuni secondi.
- 4) Gettare via l'acqua di lavaggio. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino.
- 5) Lavare quindi il mixer **15** con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i residui di detersivo.

AVVERTENZA

- ▶ Il mixer **15** non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ In caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che la parte in plastica del mixer **15** non rimanga bloccata. Altrimenti potrebbe deformarsi.

Conservazione

- Quando si ritira l'apparecchio, avvolgere il cavo di rete all'avvolgicavo **18**.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:

- l'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
 - Impostare l'interruttore rotante **3** su 0.
 - Staccare la spina dalla presa.
 - Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
 - Se dopo 15 minuti l'apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accenderà.
 - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Verificare se il braccio girevole **1** si trova nella posizione corretta.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Assorbimento di potenza: 1300 W

Classe di protezione: II 

Capacità max

Ciotola **6**: circa 6,3 l

Mixer **15**: circa 1,5 l



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Quando si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** o frullino **12**, lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 10 minuti di esercizio.

Nel caso di lavori con il mixer **15** lasciar raffreddare l'apparecchio dopo 3 minuti di esercizio.

Se questi tempi di esercizio vengono superati, si potrebbero verificare danni all'apparecchio a causa di surriscaldamento.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in contatto telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o batterie. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 276995/276996/277709

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 276995/276996/277709

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Importatore

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompenass.com

Ricette

Minestra di carote

Ingredienti:

- 500 gr di carote
- 250 ml di acqua
- 500 ml di estratto di carne (vasetto)
- 125 ml di panna
- 125 ml di vino bianco
- Sale
- Pepe
- 50 gr di burro freddo
- Cerfoglio fresco

Preparazione:

- 1) Lavare e pelare le carote.
- 2) Tagliarle a pezzetti in modo da poterle passare nel mixer **15**.
- 3) Versare 250 ml di acqua in una pentola e fa cuocere le carote per 20 minuti. Quindi passare al mixer **15** il tutto fino ad ottenere un passato.
- 4) Aggiungere il passato di carote alla pentola.
- 5) Aggiungere l'estratto di carne, la panna e il vino bianco.
- 6) Riscaldare la minestra e insaporirla.
- 7) Mescolare nella minestra piccole pezzetti di burro e quindi servire con il cerfoglio.

Paté di tonno

Ingredienti:

- 1 scatola di tonno in salsa con verdure
- 3 cucchiaini di yogurt
- 1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto
- 1 pizzico di sale
- Pepe macinato al momento
- 2 uova sode, tagliate a dadi

Per servire:

- Pane ai cereali tagliato a fette
- Burro da spalmare
- 1 uovo sodo, tagliato a dadi
- Erba cipollina, tritata

Preparazione:

- 1) Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer **15** fino a ottenere la consistenza desiderata (per circa 15 secondi) e quindi insaporire.
- 2) Spalmare sulle fette di pane burro e crema al tonno e ricoprire il tutto con l'uovo a dadini e l'erba cipollina tritata.

Crêpe tradizionali

Ingredienti:

- 2-3 uova
- 375 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 250 g di farina
- Grasso per cottura

Preparazione:

- 1) Con il frullino **12**, sbattere le uova, il latte e il sale.
- 2) Setacciare la farina e aggiungerla. Mescolare tutto con il frullino **12** fino a quando non si forma un impasto liscio.
- 3) Fare riposare l'impasto per circa 20 minuti.

- 4) Riscaldare il grasso e versarvi un mestolino di impasto. (Sempre solo la quantità necessaria a coprire il fondo della padella con uno strato sottile).
- 5) Far dorare la frittata da entrambi i lati e servire calda.

Sfoglia per biscotti

Ingredienti:

- 3 uova
- 3-4 cucchiaini di acqua calda
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di farina tipo 405
- 100 g di amido per dolci
- 2-3 cucchiaini rasi di lievito in polvere

Preparazione:

- 1) Coprire il fondo di uno stampo a cerniera (diametro: 28 cm) con carta da forno. Non ingrassare il bordo, altrimenti la superficie non risulta uniformemente piana e di colore marrone-dorato.
- 2) Sbattere tutte le uova nella ciotola **6** e aggiungere acqua calda.
- 3) Montare il tutto per un minuto con il frullino **12** alla massima velocità.
- 4) Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattere il tutto per 2 minuti alla massima velocità.
- 5) Unire la farina, l'amido per dolci e il lievito in polvere; di questo, setacciare la metà sulla crema d'uovo e mescolare il tutto alla velocità 4.
- 6) Mescolare allo stesso modo la farina restante, quindi versare l'impasto nello stampo a cerniera preparato.
- 7) Cuocere il tutto subito nel forno preriscaldato con calore superiore e inferiore a 175-200 °C per circa 20 - 30 minuti.

Pasta frolla

Ingredienti:

- 250 gr di farina di frumento
- 1/2 cucchiaino raso di lievito in polvere
- 100-125 gr di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 125 g di burro

NOTA

- ▶ Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Unire la farina e il lievito in polvere nella ciotola **6** e quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- 2) Impastare il tutto con il gancio da impasto **10** per circa 1 minuto, quindi per circa 3 minuti alla velocità 2-4.
- 3) Non impastare l'impasto troppo a lungo, altrimenti diventa troppo morbido.
- 4) Far riposare l'impasto nel frigorifero per mezz'ora, quindi spianarlo ottenendo una base per torta o biscotti.
- 5) Per ottenere una base per dolce, stendere 2/3 dell'impasto e metterlo nello stampo imburrrato.
- 6) Stendere l'impasto restante arrotolandolo.
- 7) Posare l'impasto arrotolato lungo il perimetro della base e premerlo con due dita lungo il perimetro ottenendo un bordo alto circa 3 cm.
- 8) Forare il fondo della torta più volte con una forchetta.
- 9) Preriscaldare il forno per circa 5 minuti e cuocere la pasta frolla per circa 15-20 minuti con calore superiore e inferiore a 200-225 °C.

Pasta per dolci

Ingredienti:

- 250 gr di burro morbido o margarina
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 500 gr di farina di frumento
- 1 bustina di lievito in polvere
- Circa 125 ml di latte

NOTA

- ▶ Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola **6** e mescolare tutto con il frullino **12** per 30 secondi alla velocità 1, poi per 30 secondi alla velocità 2 e infine per circa 5 alla velocità 4.
- 2) Imburrrare lo stampo o mettere un foglio di carta da forno nello stampo.
- 3) Riempire lo stampo e cuocere l'impasto per circa 50-60 minuti con calore superiore e inferiore a 175-200 °C.
- 4) Prima di estrarre il dolce dal forno, verificare che sia cotto: inserire uno stecchino al centro del dolce. Estrarre lo stecchino; se lo stecchino estratto non presenta tracce di impasto, il dolce è pronto.
- 5) Capovolgere il dolce su una griglia e farlo raffreddare.

Pasta lievitata

Ingredienti:

- 500 gr di farina di frumento
- 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- circa 1/4 l di latte tiepido
- 80 gr di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 1 uovo

NOTA

- ▶ Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 1000 g di farina!

Preparazione:

- 1) Versare la farina, il lievito secco o il lievito fresco sbriciolato e tutti gli altri ingredienti (non direttamente sul lievito) nel contenitore **6**.
- 2) Lavorare il tutto lentamente con il gancio per impasto **10** alla velocità 1, quindi per 3-4 minuti alla velocità 3.
- 3) Coprire la ciotola con un canovaccio, trasferire il tutto in un luogo caldo e lasciar lievitare l'impasto, finché non è evidente che l'impasto ha acquistato volume.
- 4) Impastare l'impasto ancora una volta.
- 5) L'impasto è quindi pronto per l'ulteriore lavorazione.

Waffel

Ingredienti:

- 200 g di zucchero
- 500 g di farina
- 5 g lievito in polvere
- 5 uova
- 400 ml di latte
- 250 g burro (a temperatura ambiente),
- 2 bustine di zucchero vanigliato

NOTA

- ▶ Se si aumentano le quantità della presente ricetta, attenersi alla quantità di riempimento massima di 900 g di farina!

Preparazione:

- 1) Versare le uova, lo zucchero e il burro nella ciotola **6** e mescolare il tutto con la frusta **11** fino a ottenere un impasto liscio.
- 2) Aggiungere la farina, lo zucchero vanigliato e il lievito in polvere.
- 3) Aggiungere poco per volta il latte e mescolare fino a quando l'impasto non assume una consistenza liscia e morbida.
- 4) Cuocere le waffel in un'apposita piastra.

Frappè di banane e vaniglia

Ingredienti:

- 3 banane
- 500 ml di latte
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di gelato alla vaniglia

Preparazione:

- 1) Sbucciare le banane.
- 2) Versare le banane sbucciate, il latte, il gelato alla vaniglia e lo zucchero vanigliato nel mixer **15**.
- 3) Mescolare tutto alla velocità 8.

Smoothie di banane e kiwi

Ingredienti:

- 200 ml di succo di arancia (spremuta fresco)
- 1 kiwi
- 1/2 banana

Preparazione:

- 1) Pelare il kiwi.
- 2) Sbucciare la banana.
- 3) Versare il kiwi, la banana, e il succo di arancia nel mixer **15**.
- 4) Mescolare tutto alla velocità 8.

Contents

Introduction	50
Intended use	50
Package contents	50
Description of the appliance	50
Safety instructions	51
Preparation	54
Speed levels	54
Working with the kneading hook, beater and whisk	55
After you have finished using your appliance	56
Working with the blender	56
Adding more ingredients	57
After you have finished using your appliance	57
Cleaning and care	57
Cleaning the appliance	58
Cleaning accessories	58
Cleaning the blender	58
Storage	58
Troubleshooting	59
Technical data	59
Warranty and service	59
Disposal	60
Importer	60
Recipes	60
Carrot soup	60
Tuna spread	61
Traditional pancakes	61
Sponge pastry	61
Shortcrust pastry	62
Sponge batter	62
Yeast dough	63
Waffles	63
Banana vanilla shake	63
Banana-kiwi smoothie	64

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

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

Intended use

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

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

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Description of the appliance

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

Front flap

Figure A:

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

Figure B:

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

Back flap:

Figure C:

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

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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



Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.
The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: the blade is very sharp! For this reason, take great care when removing the blender jug.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling nose or the blender, to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparation

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Unwind the power cable from the cable spool **18**.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

Speed levels

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

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit is at a complete standstill! After being switched off, the drive continues to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

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

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

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

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

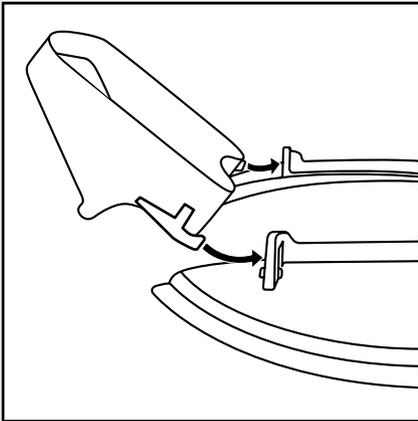
CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

NOTE

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



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

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

After you have finished using your appliance

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

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

- ▶ Never put your hand into the blender **15** while it is attached!
- ▶ Only remove the blender **15** when the blade **16** is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **15** with the lid **14** with measuring cup **13** firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

8)

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

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

NOTE

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

NOTE

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

Adding more ingredients

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

After you have finished using your appliance

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

NOTE

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

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

 NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

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

Cleaning the appliance

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

Cleaning accessories

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

NOTE

- ▶ The insets **10** **11** **12**, mixing bowl **6** and the blender lid **14** with measuring cup **13** can also be cleaned using a dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the blade **16** with bare hands.
- Clean the blender **15** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

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

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender **15** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

NOTE

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

Storage

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

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

If the appliance cannot be switched on:

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

Technical data

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



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

We recommend the following operating times:

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

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

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

Warranty and service

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

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

The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 276995/276996/277709

Disposal



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

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



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

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

Preparation:

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

Tuna spread

Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp yoghurt
- 1 tsp lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

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

Traditional pancakes

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

Sponge pastry

Ingredients:

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

Preparation:

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

Shortcrust pastry

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

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

Sponge batter

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

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

Yeast dough

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

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

Waffles

Ingredients:

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

NOTE

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

Preparation:

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

Banana vanilla shake

Ingredients:

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

Preparation:

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

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

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

IAN 276995/276996/277709