

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 B2

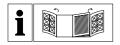
GB (E NI)

DDOFFSSIONAL I

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

DE AT CH PROFI-KÜCHENMASCHINE Bedienungsanleitung



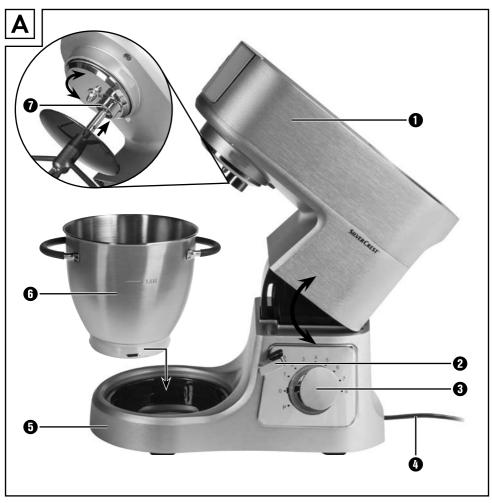
GB (E) (NI)

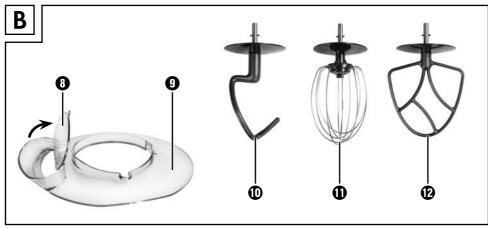
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

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







Contents

Introduction
Intended use
Package contents
Appliance description2
Safety information3
Preparations5
Speed settings5
Working with kneading hook, whisk and beater
Working with the blender7
Adding more ingredients
Working with special accessories8
After you have finished using your appliance8
Cleaning and care8
Cleaning the appliance.9Cleaning the accessories.9Cleaning the blender.9
Storage
Troubleshooting
Technical data11
Disposal
Kompernass Handels GmbH warranty 11 Service 12 Importer 12
Recipes
Carrot soup 13 Tuna spread 13 Traditional pancakes 13 Sponge mixture 14 Shortcrust pastry 14 Cake mixture 15 Yeast dough 15 Waffles 15
Banana-vanilla shake

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

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

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

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

Appliance description

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

Front fold-out page

Figure A:

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

Figure B:

- 8 Cover for the filling opening
- D Lid
- M Kneading hook
- Whisk
- Beater

Rear fold-out page:

Figure C:

- Small measuring cup (incl. scale)
- Blender lid
- Blender (incl. scale)
- Blades
- **1** Drive protection cover
- Blender drive
- Cover over drive for special accessories

■ 2 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Safety information

△ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



SKV 1200 B2 GB | IE | NI | 3 ■

△ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ► This appliance should not be used by children.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ► This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Caution: The blade is extremely sharp!
- Be careful when cleaning the blade!
- Caution: The blade is extremely sharp! Be careful when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Never leave the appliance unattended!
- Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- ► To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

■ 4 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Preparations

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

Speed settings

Level	Use	suitable for
1 - 2	all	Starting position for all mixing and stirring processes Adding ingredients
	Kneading hook (1) Beater (12)	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater 12	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook ①	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4-6	Beater 12	- Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk ①	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
Р	Blender (5)	- Mixing and chopping soft or liquid ingre- dients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never place your hands or fingers in the mixing bowl 3 during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- Do not change accessories unless the drive is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit will continue to run for a short time
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

When working with the kneading hook ①, whisk ① or beater ② we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

NOTE

► When you work with the kneading hook **①**, whisk **①** or beater **②**, you should use the lid **③** of the appliance to prevent the unwanted leaking of ingredients.

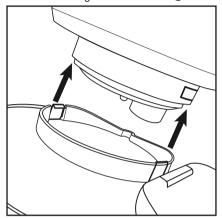
Please proceed as follows to prepare the appliance for operation with the kneading hook $\mathbf{0}$, whisk $\mathbf{1}$ or beater $\mathbf{2}$:

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

5

SKV 1200 B2 GB | IE | NI |

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



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never apply any pressure to the lid when attaching and removing it in order to ensure that it is not damaged.
- 4) Depending on what you want to do, fit the kneading hook ①, whisk ① or beater ② into the attachment tool socket ②:
 - Insert the kneading hook ①, whisk ① or beater ② into the socket ② so that the two metal pins on the axle of the attachment ②
 ① ② lock into the recesses of the attachment tool socket ②.
 - Press the attachment ① ① ② as far as it will go into the socket ② and then turn it anticlockwise as far as it will go (in the direction of the arrow ⑥).
 - Let go of the attachment ① ① ②. This is now firmly held in the attachment tool socket ③.
- 5) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl **6**.

NOTE

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



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

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

NOTE

- If you wish, you can open the filling opening 3 on the lid 5 so that you can also fill in ingredients during operation.
- 7) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

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

■6 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30-40°C) before adding them into the blender (5).

- ► Never put your hand into the attached blender **(b)**!
- Do not remove the blender (1) unless the blades (1) are stationary.
- Operate the blender (b) only when the blender lid (b) with the measuring cup (b) are attached.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl and blender at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender (5) we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender for operation **(3)**. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

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

△ WARNING! RISK OF INJURY!

► Ensure that the rotary switch ③ is turned to "0" before you place the blender ⑤ on the blender drive ⑥. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender ⑥ has locked into place.

- 3) Place the blender ⊕ on the blender drive unit ⊕ so that the lock tabs on the underside of the blender ⊕ lock into the recesses on the blender drive unit ⊕. The ▼ symbol on the blender ⊕ must be pointing to the ⊕ symbol on the appliance. Turn the blender ⊕ anticlockwise as far as it will go. The ▼ symbol on the blender ⊕ must then be pointing to the symbol on the appliance.
- Remove the blender lid by turning it anticlockwise until it disengages from the catch on the blender and then pull it upwards and off.
- 5) Add the ingredients.
- 6) Press the blender lid (1) with the measuring cup (1) slightly offset firmly back onto the blender (1). Close the blender lid (1) by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender (1). Ensure that the pouring spout on the blender (1) is closed.
- 7) Turn the rotary switch 3 to the desired setting.

NOTE

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

CRUSHING ICE

► In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender (1), close it and turn the rotary switch (2) approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.

7

SKV 1200 B2 GB | IE | NI |

Adding more ingredients

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch 3.
- Remove the blender lid (1) and add the ingredients

or

3) Turn the measuring cup (3) in the blender lid (4) clockwise as far as it will go and then take it out. Add the ingredients gradually through the opening in the blender lid (4).

After you have finished using your appliance

- Turn the appliance off using the rotary switch (Position "0").
- 2) Turn the blender (5) clockwise so that the visymbol on the blender (5) is pointing to the symbol on the appliance and remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.
- 3) Place the drive protection cover ⑦ back on the blender drive ⑧ so that the ▼ symbol on the drive protection cover ⑦ is pointing to the ⋒ symbol on the appliance. Turn the drive protection cover ⑦ anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover ⑦ is pointing to the ⋒ symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

The drive unit for special accessories ® should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.

- Turn the appliance off using the rotary switch (Position "0").
- 2) Push the cover over the drive unit for special accessories **(1)** upwards and remove it from the appliance.
- Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

Never use special accessories at the same time as the mixing bowl or blender !! This will overload the motor!

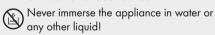
After you have finished using your appliance

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

Cleaning and care

△ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

- We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- Processing foods that contain strong pigments, such as carrots, may lead to staining of the plastic parts. These stains can be removed using a little cooking oil.

■ 8 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Cleaning the appliance

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

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl ⑤, the lid ⑤, the cover of the filling opening ⑥, the blender lid ⑩ with measuring cup ⑥, the drive protection cover ⑰ and the attachments ⑪ ⑪ ⑫ in warm water with a little detergent.
- Any residues can be removed with a washingup brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

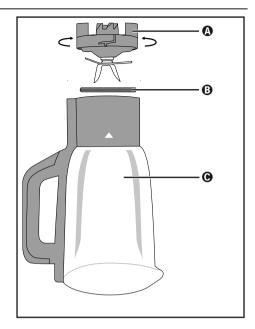
NOTE

- The attachments ① ① ②, the lid ③, the mixing bowl ③, the blender jug ④ and the measuring cup ③ are also dishwasher-safe.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed.
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not touch the blades with your bare hands.
- Clean the blender (3) and the blender lid (4) with measuring cup (3) in warm water and add a mild detergent (washing-up liquid). Then rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.
- If this cleaning is not sufficient, you can remove the blade holder **(A)** with the blade **(B)** from the blender jug **(G)**:



- A Blade holder
- B Sealing ring
- **©** Blender jug
- For improved stability, remove the blender lid by turning it anticlockwise until it disengages from the catch on the blender and then pull it upwards and off.
- Turn the appliance upside down and turn the blade holder anticlockwise as far as the stop using the two handles supplied for this purpose. Now pull the blade holder a directly upwards and out.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always handle the blades (1) carefully. They are very sharp.
 - Pull the sealing ring **B** from the blade holder **A**.

9

SKV 1200 B2 GB | IE | NI

■ Now you can clean all the parts (blender jug ④, blade holder ④ the blade ⑥ and sealing ring ③) in warm water with a little washing up liquid using a washing up brush. Afterwards, rinse all the parts with clean water so that no detergent residues remain.

NOTE

- The blender jug ② and the measuring cup ③ are dishwasher-safe.

 If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45°C.
- After cleaning, reassemble the blender:
 - Push the sealing ring 3 back into the recess on the blade holder 4 with the blade 6.
 - Place the blade holder with the blade back into the blender jug so that the blade protrudes into the blender jug .
 Note the corresponding slots on the blender jug .
 - Turn the blade holder (A) clockwise as far as possible so that the blade holder (A) sits firmly on the blender jug (G) again.
 - Press the blender lid with the measuring cup slightly offset firmly back onto the blender . Close the blender lid by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender . Ensure that the pouring spout on the blender siclosed.

In most cases, you can achieve sufficiently hygienic cleaning of the blender **(b)** immediately after use in the following way:

- Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender (B).
- 2) Press the blender lid (1) with the measuring cup (1) slightly offset firmly onto the blender (1). Close the blender lid (1) by turning it clockwise as far as the stop back into the catch on the blender (1). Ensure that the pouring spout on the blender (1) is closed.
- 3) Switch on the blender (1) for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- Then rinse out the blender with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

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

If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check whether the swivel arm 1 is in the wcorrect position.

■ 10 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Technical data

Supply voltage: 220 - 240 V ~

50/60 Hz

Power consumption: 1200 W

CO times: Food processor 10 min.

Blender 3 min.

Max. capacity

Mixing bowl **1**: approx. 6.0 l Blender **1**: approx. 1.5 l

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

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook (0), whisk (0) or beater (0), allow the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

When working with the blender $oldsymbol{\Theta}$, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

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

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

11

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.) E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

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

IAN 292161

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM GERMANY

www.kompernass.com

■ 12 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender **(b)**.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Allow the cooked carrots to cool down till they are lukewarm and then puree them in the blender . There should be no larger pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- Now pour in the meat stock, cream and white wine
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

Tuna spread

Ingredients:

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

To serve:

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

Preparation:

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

Traditional pancakes

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater \mathbf{Q} .
- Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

- Heat the fat and use a small ladle to add some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Sponge mixture

Ingredients:

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

Preparation:

- Spread baking paper out on the bottom of a spring-form cake pan (diameter: 28 cm). Do not grease the edge, as otherwise the surface is not uniformly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **3** and add hot water.
- Then beat all the ingredients together for about 1 minute at the highest level with the beater (2) until frothy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat everything for 2 minutes on the highest level.
- Mix the flour, corn starch and baking powder and sieve half of it on to the egg mixture, stirring everything briefly at level 4.
- Then stir in the rest of the flour in the same way and fill the dough into the prepared springform cake pan.
- Bake everything immediately in the preheated oven with top and bottom heat at 175-200°C for approx. 20-30 minutes.

Shortcrust pastry

Ingredients:

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

Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **t** for approx. 1 minute initially at level 2, and then for approx. 3 minutes at level 2-4.
- 3) Do not knead the dough for too long, as otherwise the dough might become too soft.
- Leave the dough to stand in the refrigerator for half an hour and then work it into a flan base or a small pastry.
- To make a flan base, roll out two-thirds of the dough and place it in a greased spring-form cake pan.
- 6) Roll the remaining dough into a roll.
- 7) Place this roll as an edge on the dough and press it against the edge using two fingers so that an approx. 3 cm-high edge is created.
- 8) Prick the flan base with a fork several times.
- Preheat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust pastry for approx. 15 – 20 minutes with top and bottom heat at 200 – 225°C.

■ 14 | GB | IE | NI SKV 1200 B2

Cake mixture

Ingredients:

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

Preparation:

- Place all the ingredients in the mixing bowl and stir everything with the beater 12 for half a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and approx. 5 minutes at level 4.
- 2) Grease the baking tin or line it with baking paper.
- Fill the baking tin and bake the mixture for approx. 50-60 minutes with top and bottom heat at 175-200°C.
- 4) Before you take the cake out of the oven, you should carry out a taste test: To do this, use a wooden skewer to prick the middle of the cake. If none of the mixture sticks to it, the cake is ready.
- Then turn the cake out onto a cake rack and allow it to cool down.

Yeast dough

Ingredients:

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

Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly onto the yeast) into the mixing bowl .
- Cover the bowl with a dishcloth, place it somewhere warm and let the mixture rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the mixture thoroughly once more.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

Waffles

Ingredients:

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

Preparation:

- Add the eggs, sugar and butter to the mixing bowl and stir everything with the whisk into a smooth mixture.
- Add the flour, the vanilla sugar and baking powder.
- Stir in the milk gradually until the mixture has a smooth and soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana-vanilla shake

Ingredients:

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

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender **(5)**.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

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

Preparation:

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

■ 16 | GB | IE | NI

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	
Lieferumfang	
Gerätebeschreibung	
Sicherheitshinweise	
Vorbereitungen	
Geschwindigkeitsstufen	
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	. 22
Arbeiten mit dem Mixer	.23
Zutaten nachfüllen	. 24
Arbeiten mit Sonderzubehör	
Nach der Arbeit	.24
Reinigen und Pflegen	.24
Gerät reinigen	. 25 . 25
Aufbewahrung	.26
Fehler beheben	
Technische Daten	
Entsorgung	
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	.27
Service. Importeur	. 28
Rezepte	
Möhrensuppe	
Thunfisch-Aufstrich	
Biskuitteig	
Mürbeteig	
Rührteig	
Waffeln	
Bananen-Vanille-Shake	.32
Bananen-Kiwi-Smoothie	32

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

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:

- Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
- A Netzkabel
- Sockel
- 6 Rührschüssel
- Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

- 8 Abdeckung der Einfüllöffnung
- Deckel
- M Knethaken
- Schneebesen
- Elachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- likleiner Messbecher (inkl. Skala)
- Mixer-Deckel
- Mixer (inkl. Skala)
- Messer
- Antriebsschutzdeckel
- Mixerantrieb
- Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör

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

SKV 1200 B2 DE AT CH 19

△ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ► Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ► Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

■ 20 | DE | AT | CH SKV 1200 B2

Vorbereitungen

- Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den 5 Saugnäpfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken (1) Flachrührer (2)	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Flachrührer 1	 Mischen von dickem Rührteig Mischen von Butter und Mehl Mischen von Hefeteig
	Knethaken 🛈	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4-6	Flachrührer 12	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schnee- besen 1	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
Р	Mixer (1)	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel 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!

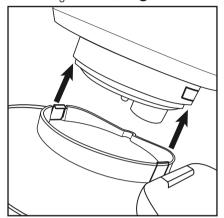
HINWEIS

► Wenn Sie mit Knethaken (1), Schneebesen (1) und Flachrührer (2) arbeiten, sollten Sie den Deckel (2) am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **(1)**, Schneebesen **(1)** und Flachrührer **(2)** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel 2 nach unten. Der Schwenkarm 1 bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm 1 in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel (3) so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel (3) in die Aussparung am Sockel (3) greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters (3) zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel (3) im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels ① niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.
- Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ①, Schneebesen ① oder Flachrührer ② in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ②:
 - Stecken Sie den Knethaken ①, Schneebesen ① oder Flachrührer ② so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ①, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes ① ① ② in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ② greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz ① ① ② bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ② und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung ⑥).
- Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel 6.

HINWEIS

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



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

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

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe 3 am Deckel 9 öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.
- Stellen Sie den Drehschalter 3 auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel "Geschwindigkeitsstufen").

Nach der Arbeit

- Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus (Position "O").
- Drücken Sie den Entriegelungshebel 2 nach unten und bringen Sie den Schwenkarm 1 in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz (1) (1) (2) aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz (2), indem Sie den Einsatz (1) (1) (2) leicht gegen die Aufnahme (2) drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung (1)). Dann können Sie den Einsatz (1) (1) (2) entnehmen.
- 4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel

 ab.
- Entnehmen Sie die Rührschüssel (3), indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel "Reinigen und Pflegen").

■ 22 | DE | AT | CH SKV 1200 B2

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 (5 einfüllen.

MARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

- ► Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **(B)**!
- Nehmen Sie den Mixer (1) nur bei Stillstand der Messer (1) ab.
- Betreiben Sie den Mixer (3) nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel (2) mit Messbecher (3).
- 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 6 gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer mehen 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.

- Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach unten und drücken Sie den Schwenkarm ① nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Antriebsschutzdeckel im auf das Symbol im Gerät zeigt. Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel im ab und legen ihn zur Seite.

△ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter 3 auf "O" steht, bevor Sie den Mixer 15 auf den Mixerantrieb 13 stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer 15 eingerastet ist.

- 3) Setzen Sie den Mixer (1) so auf den Mixerantrieb (1), dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers (1) in die Aussparungen am Mixerantrieb (1) greifen. Das Symbol (2) am Mixer (3) muss dabei auf das Symbol (3) am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer (3) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol (2) am Mixer (3) muss dann auf das Symbol (4) am Gerät weisen.
- 4) Entfernen Sie den Mixer-Deckel (1), indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer (1) lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 6) Drücken Sie den Mixer-Deckel (1) mit Messbecher (1) versetzt wieder fest auf den Mixer (1) auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel (1), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer (1) drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer (1) verschlossen ist.
- Stellen Sie den Drehschalter 3 auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit h\u00e4ngt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je fl\u00fcssiger der Inhalt ist, um so schneller k\u00f6nnen Sie mixen.
- ► Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, drehen Sie den Drehschalter ③ gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter ③ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

EIS CHRUSHEN

► Um "chrushed Ice" herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer (5), verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter (3) ca. 7 x für 5 Sekunden auf die Stufe P. Je nach Menge und Größe der Eiswürfel kann diese Angabe etwas abweichen.

SKV 1200 B2 DE | AT | CH | 23 ■

Zutaten nachfüllen

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

oder

3) Drehen Sie den Messbecher 13, der sich im Mixer-Deckel 1 befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel @ ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 3 aus (Position "O").
- 2) Drehen Sie den Mixer (5) im Uhrzeigersinn, so dass das Symbol \mathbf{V} am Mixer \mathbf{G} auf das Symbol am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer (B) am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel "Reinigen und Pflegen"). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** so wieder auf den Mixerantrieb (B), dass das Symbol V auf dem Antriebsschutzdeckel 17 auf das Symbol 🔓 am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel @ gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol V auf dem Antriebsschutzdeckel 10 auf das Symbol am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

 Verwenden Sie am Antrieb f
ür Sonderzubehör @ ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 🚯 aus (Position "O").
- 2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör 🚯 nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
- 3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen

(A) 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.

■ 24 | DE | AT | CH **SKV 1200 B2**

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 (3), den Deckel (3), die Abdeckung der Einfüllöffnung (3), den Mixer-Deckel (4) mit Messbecher (5), den Antriebsschutzdeckel (7) und die Einsätze (10)
 (10) (2) im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

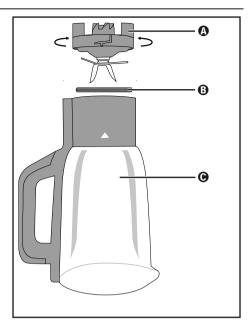
HINWEIS

- Die Einsätze ① ① ②, der Deckel ③, die Rührschüssel ⑤, die Mixerkanne ④ und der Messbecher ③ 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 finicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer (b) und den Mixer-Deckel (d) mit Messbecher (b) in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie die Messerhalterung A mit dem Messer O von der Mixerkanne O lösen:



- A Messerhalterung
- B Dichtungsring
- Mixerkanne
- Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Mixer-Deckel (1), indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer (1) lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
- Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie die Messerhalterung (1) an den zwei dafür vorgesehenen Griffen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Messerhalterung (1) nun gerade nach oben hergus

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern @ um. Sie sind sehr scharf.
 - Ziehen Sie den Dichtungsring
 O von der Messerhalterung
 O.

SKV 1200 B2 DE | AT | CH | 25 ■

Sie können nun alle Teile (Mixerkanne), Messerhalterung) mit dem Messer () und Dichtungsring () in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

- ▶ Die Mixerkanne und der Messbecher sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
 - Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45°C einzustellen.
- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
 - Drücken Sie den Dichtungsring 3 wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung 4 mit dem Messer 6.

 - Drehen Sie die Messerhalterung A so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, so dass die Messerhalterung A wieder fest auf der Mixerkanne Sitzt.
 - Drücken Sie den Mixer-Deckel mit Messbecher versetzt wieder fest auf den Mixer auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel nindem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer verschlossen ist.

- In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung des Mixers (1) direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:
- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **1**.
- 2) Drücken Sie den Mixer-Deckel (1) mit Messbecher (1) versetzt fest auf den Mixer (1) auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel (1), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer (1) drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer (1) verschlossen ist.
- Schalten Sie den Mixer für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- Spülen Sie danach den Mixer mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter (3) auf O stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 1.5 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

 in der korrekten Position befindet.

■ 26 | DE | AT | CH SKV 1200 B2

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~

50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

KB-Zeiten: Küchenmaschine 10 Min.

Mixer 3 Min.

max. Fassungsvermögen

Rührschüssel **6**: ca. 6,0 l Mixer **19**: ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken

, Schneebesen
oder Flachrührer
nach 10
Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **1** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

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

Entsorgung



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige M\u00e4ngel auftreten, kontaktieren Sie zun\u00e4chst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

■ Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Service

(DE) Service Deutschland

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

(AT) Service Österreich

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

(CH) Service Schweiz

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

IAN 292161

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM DEUTSCHLAND www.kompernass.com

■ 28 | DE | AT | CH SKV 1200 B2

Rezepte

Möhrensuppe

7utaten:

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

Zubereituna:

- 1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
- 2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer **(b)** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Lassen Sie die gekochten Möhren anschließend auf eine handwarme Temperatur abkühlen und pürieren Sie das Ganze im Mixer 15. Es sollten keine größeren Stücke mehr übrig sein.
- 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

7utaten:

- 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

7um Anrichten:

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

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie alle Zutaten im Mixer (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 Flachrührer 12.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Flachrührer 12. bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 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:

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

Zubereitung:

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

■ 30 | DE | AT | CH SKV 1200 B2

Rührteig

7utaten:

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

Zubereitung:

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

Hefeteia

7utaten:

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

Zubereitung:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel 6.
- 2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken @ 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 verarößert 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

Zubereitung:

- Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen uzu einem glatten Teig.
- 2) Fügen Sie das Mehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzu.
- 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 Fl Vanilleeis

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Bananen.
- Geben Sie die geschälten Bananen, die Milch, das Vanilleeis und den Vanillezucker in den Mixer (5).
- 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 **1**.
- 4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM GERMANY www.kompernass.com

Last Information Update \cdot Stand der Informationen: 09 / 2017 \cdot Ident.-No.: SKV1200B2-092017-2

IAN 292161