



ROBOT MÉNAGER SKM 550 A1

(FR) (BE)

ROBOT MÉNAGER

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

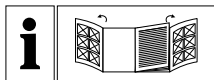
KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(GB)

FOOD PROCESSOR

Operating instructions



FR BE

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.

NL BE

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

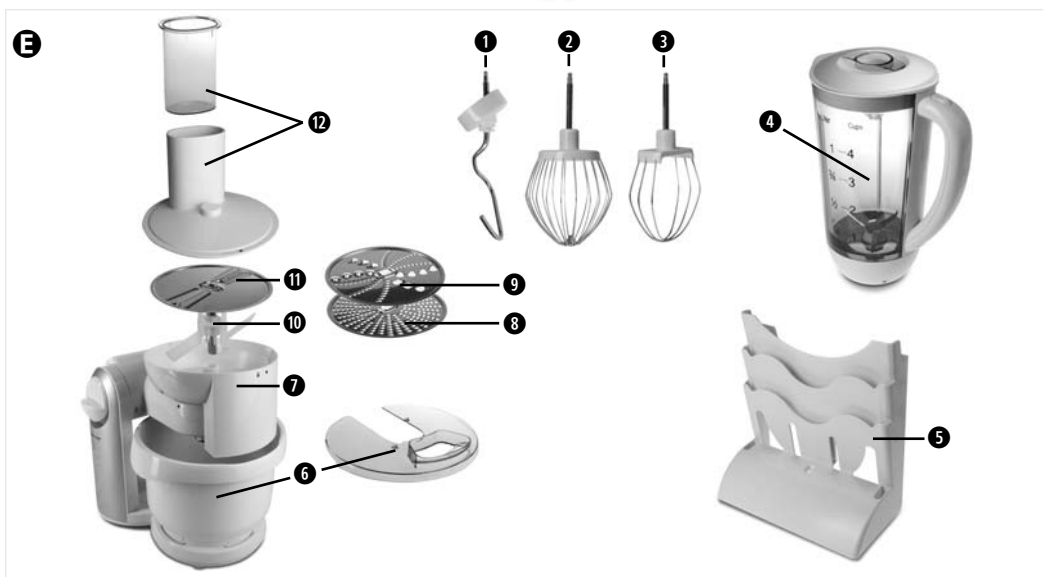
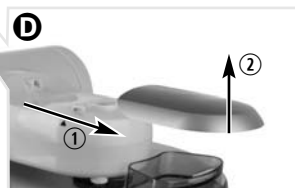
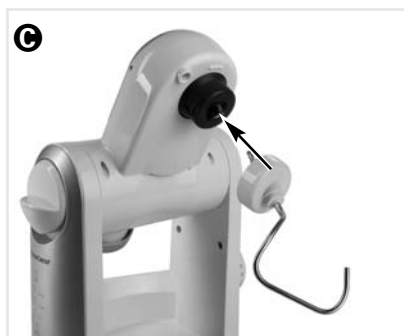
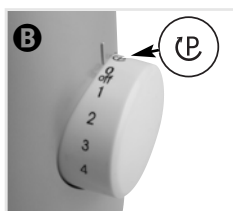
DE AT CH

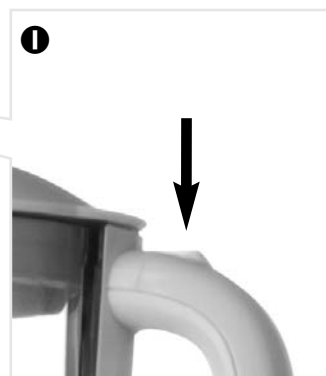
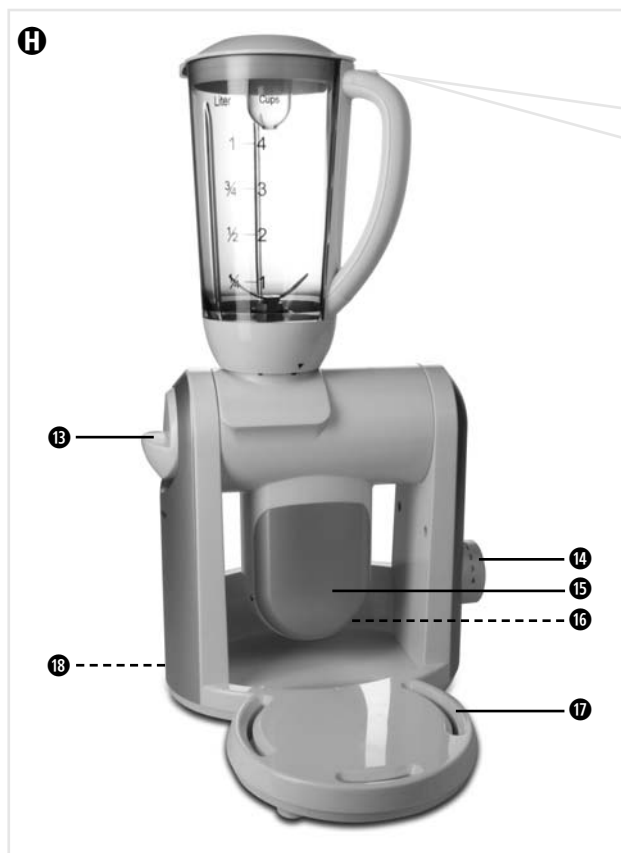
Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
GB	Operating instructions	Page	31





SOMMAIRE	PAGE
Introduction	2
Usage en bonne et due forme	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	3
Première mise en service	4
Positions d'opération	4
Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats	4
Travailler avec le hachoir	6
Travailler avec le mixeur	7
Nettoyage et entretien	7
Elimination des pannes	8
Mise au rebut	9
Garantie & service après-vente	9
Importateur	9
Quantités de remplissage conseillées	10

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

ROBOT MÉNAGER

Introduction

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil est exclusivement prévu pour la transformation de denrées alimentaires en quantités domestiques courantes. Cet appareil est exclusivement prévu pour l'utilisation dans un cadre domestique privé. Ne l'utilisez pas dans un cadre commercial ! Cet appareil est uniquement destiné à l'usage dans un cadre privé dans des pièces fermées, à l'abri de la pluie. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ! L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

Accessoires fournis

Robot ménager
Bol mélangeur avec couvercle
Mixeur avec couvercle et entonnoir
Hachoir avec poussoir
Disque réversible à émincer (fin et épais)
Disque réversible à râper (grossier et moyen)
Disque à râper (fin)
Crochet pétrisseur avec racleur à pâte
Fouet à fils
Batteur plat
Porte-accessoires
Matériel de montage
2 vis (3,5 x 22mm)
2 chevilles (6mm)
Mode d'emploi

i Remarque : Un des disques pour le hachoir est prémonté dans le hachoir à la livraison!

Description de l'appareil

Dépliez les pages dépliantes dans le volet avant et arrière du présent mode d'emploi :


Photo **i** :

- 1** Crochet à pétrir avec racleur à pâte
- 2** Batteur plat
- 3** Fouet à fils
- 4** Mixeur avec couvercle et entonnoir
- 5** Porte-accessoires
- 6** Bol mélangeur avec couvercle
- 7** Hachoir
- 8** Disque à râper fin
- 9** Disque réversible à râper
- 10** Arbre d'entraînement du hachoir
- 11** Disque réversible à émincer
- 12** Couvercle avec poussoir pour le hachoir

Photo **H** :

- B** Touche de déverrouillage
- 14** Interrupteur rotatif
- 15** Bras pivotant
- 16** Entraînement
- 17** Encoches pour le bol mélangeur
- 18** Compartiment de rangement du câble

Caractéristiques techniques

Tension de réseau:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consommation:	550 W
Capacité max. du bol mélangeur:	env. 3,8 l
Mixeur:	env. 1 l
Catégorie de protection :	II 

Consignes de sécurité

Risque de choc électrique !

- Raccorder et opérer l'appareil uniquement selon les indications figurant sur la plaque signalétique.
 - Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé en cours d'opération.
 - Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'il ne puisse pas être pincé ou endommagé d'une autre manière. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la surface de travail.
 - En cas de dommage sur le cordon d'alimentation ou la fiche secteur, faire appel à un technicien qualifié ou au service après-vente pour éviter tout danger.
 - Retirer la fiche secteur de la prise, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de nettoyer l'appareil ou en cas de panne. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.
- Après une coupure d'électricité, l'appareil redémarre à nouveau!

- Ne jamais opérer l'appareil sans ingrédients. Risque de surchauffe!



Avertissement : Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution!

- Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil



Risque de blessures !

- **Attention :** les disques à râpeur/à éminceur ainsi que les lames du mixeur sont très acérés!
- Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à râpeur/à éminceur ainsi que des lames du mixeur!
- **Attention :** lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- Ne jamais insérer les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage ou dans le mixeur, pour éviter des blessures et des dommages de l'appareil.
- Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement est à l'arrêt.
- Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée!
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces de rechange qui tourneront en cours d'opération, l'appareil doit être éteint et coupé du réseau.

Première mise en service

- Avant la première mise en service, vérifiez que tous les accessoires sont présents et s'il existe éventuellement des dommages visibles.
- Retirer tous les matériaux d'emballage et étiquettes de l'appareil.
- Avant le premier usage, nettoyer l'ensemble des éléments de l'appareil, conformément à ce qui est écrit dans le paragraphe „Nettoyage et entretien“.
- Poser l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Fixer l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- Retirer le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon 18.
- Insérer la fiche secteur dans la prise.

i Remarque : Vous pouvez ranger le crochet pétrisseur 1, le batteur plat 2, le fouet 3, ainsi que le disque à râper 8, le disque réversible à râper 9 et le disque réversible à émincer 11 dans le porte-accessoires 5.




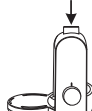

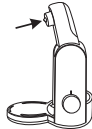

⚠ Danger d'électrocution !

Si vous souhaitez fixer le porte-accessoires 5 au mur à l'aide du matériel de montage fourni, veuillez vous assurer avant de percer les trous qu'il ne se trouve aucune ligne, aucun câble ou aucun tuyau conducteur à l'endroit souhaité à travers le mur !

- Marquez les trous à perforez au mur à l'aide du porte-accessoires 5.
- A l'aide d'un foret de 6 mm, percez des trous sur les endroits préalablement marqués dans le mur.
- Insérez les chevilles.
- Vissez les vis dans les chevilles, pour qu'il reste suffisamment de place entre le mur et la tête de la vis pour pouvoir enficher le porte-accessoires 5 dessus.
- Insérez le porte-accessoires 5 sur les vis et appuyez vers le bas, afin que le porte-accessoires 5 soit fermement assis sur les vis.

Positions d'opération

Attention : Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais opérer sans ingrédients.

Position		Accessoires
1		
2		
3		
4		Placement du bol mélangeur Insertion des crochets pétrisseurs, des fouets à fils et des batteurs plats
5		Ajouter de grandes quantités à transformer

Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats

i Remarque : L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec des crochets pétrisseurs ❶, des fouets à fils ❸ et des batteurs plats ❷, procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et amener le bras pivotant ❶ en position d'opération 4 (Fig. A).
- Placer le bol mélangeur ❹. Le socle du bol mélangeur ❹ doit être enfoncé dans les encoches ❶ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et amener le bras pivotant ❶ en position d'opération 1 (Fig. A).
- Mettre l'interrupteur rotatif ❶ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ❷ reste à l'arrêt (Fig. B). Si l'entraînement ne se déplace pas, la position à l'arrêt est déjà atteinte.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et amener le bras pivotant ❶ en position d'opération 4 (Fig. A).
- Selon l'opération prévue, insérer le crochet pétrisseur ❶, les fouets ❸ ou les batteurs ❷ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans l'entraînement ❷.

i Remarque : Le crochet pétrisseur ❶ est doté d'un racleur à pâte. Tourner le racleur à pâte, jusqu'à ce que le crochet pétrisseur ❶ puisse s'enclencher (Fig. C).

- Mettre les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ❹.

i Remarque : Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur, ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et amener le bras pivotant ❶ tout juste avant la position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. A), sans toutefois le laisser s'enclencher.
- Faire glisser le couvercle sur le bol mélangeur ❹.
- Laisser glisser le bras pivotant ❶ jusqu'au bout en position d'opération 1, afin que le couvercle soit fermement enclenché.
- Mettre l'interrupteur rotatif ❶ sur le degré souhaité.

Risque d'accident par des éléments tournants !

Ne jamais insérer les mains dans le bol mélangeur ❹ en cours d'opération.

Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement ❷ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ❷ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Remplir les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ❶.
- Mettre l'interrupteur rotatif ❶ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ❷ s'arrête (Fig. B).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et légèrement lever le bras pivotant ❶.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ❸ et amener le bras pivotant ❶ en position d'opération 5.
- Ajouter les ingrédients.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ❶.
- Mettre l'interrupteur rotatif ❶ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ❷ s'arrête (Fig. B).

- Appuyer sur la touche de déverrouillage 13 et légèrement lever le bras pivotant 15.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage 13 et amener le bras pivotant 15 en position d'opération 4.
- Retirer les accessoires de l'entraînement 16.
- Retirer le bol mélangeur 6.
- Nettoyer toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir

- i Remarque :** assurez-vous que le bras pivotant 15 n'est pas doté d'un crochet pétrisseur 1, de fouets 3 ou de batteurs 2.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir 7, veuillez procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche de déverrouillage 13 et amener le bras pivotant 15 en position d'opération 4 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. A).
- Placer le bol mélangeur 6. Le socle du bol mélangeur 6 doit être enfiché dans les encoches 17 de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage 13 et amener le bras pivotant 15 en position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement pour le hachoir 7 (Fig. D).
- Insérer le hachoir 7 dans l'ouverture de l'entraînement (Marquage "Point" au niveau du hachoir 7 sur le marquage "Flèche" au niveau du bras pivotant 15) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Marquage "Serrure" sur le hachoir sur le marquage "Flèche" sur le bras pivotant 15).

- Insérer l'arbre d'entraînement 10.
- Selon l'opération prévue, appliquer le disque à émincer 11, à râper 9 ou à râper fin 8 sur l'arbre d'entraînement 10 du hachoir 7.
- Placer le couvercle avec poussoir 12 sur le hachoir 7 et le verrouiller.
- Mettre l'interrupteur rotatif 14 sur le degré souhaité.

- i Remarque :** Ne pas pousser un nombre excessif d'ingrédients dans le hachoir 7. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Ajouter les ingrédients par l'orifice de remplissage à l'aide du poussoir 12.

⚠ Risque d'accident par des éléments tournants !

Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage, pour éviter tout accident de personne et d'endommager l'appareil. Ajouter les ingrédients uniquement avec le poussoir. Changer les accessoires uniquement lorsque l'entraînement 16 est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement 16 fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utilisé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Après le travail

- Éteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif 14.
- Tourner le hachoir 7 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Démonter le hachoir 7 et nettoyer tous les éléments (voir le chapitre „Nettoyage et entretien“).


Travailler avec le mixeur

Risque d'ébullantage !

Laisser refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30 – 40 °C), avant de les verser dans le mixeur ④.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur ④, veuillez procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ③ et amener le bras pivotant ⑤ en position d'opération 3 (voir le chapitre „Positions d'opération“).
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement du mixeur (Fig. ⑤).
- Insérer le mixeur ④ (Marquage "Flèche" au niveau du socle sur le repère "Pont" de l'appareil de base) et le tourner jusqu'à la butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig. ⑥).
- Ajouter les ingrédients.
Quantité maximale: 1 litre;
liquides moussant au maximum: 0,5 litre;
Quantité optimale de denrées solides à transformer: 50–100 g

 **Remarque :** tenir compte du tableau dans chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Insérer le couvercle avec entonnoir et bien appuyer, afin que le couvercle s'enclenche.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⑭ sur le degré souhaité.

Risque d'accident par des lames acérées/entraînement rotatif!

Ne jamais mettre les mains dans le mixeur inséré ④ !
Uniquement installer et retirer le mixeur ④ lorsque les lames sont à l'arrêt ! N'opérez le mixeur ④ qu'à partir du moment où le couvercle est installé.
En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Ajouter les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⑭.
- Appuyez sur la touche sur la poignée du mixeur ④ (Fig. ①), retirer le couvercle et ajouter les ingrédients

ou


- tourner l'entonnoir de l'ordre de 90° et le retirer. Ajouter les ingrédients solides progressivement à travers l'orifice de remplissage.

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir .

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⑭.
- Tourner le mixeur ④ dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

 **Remarque :** Nettoyer de préférence le mixeur ④ immédiatement après usage (voir le chapitre „Nettoyage et entretien“).

Nettoyage et entretien

Risque de choc électrique !

Retirez la fiche secteur avant de procéder au nettoyage ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !



Avertissement : Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.



Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs. Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil !



Remarque : Toujours nettoyer l'appareil et tous les composants qui ont servi directement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur l'appareil.



Remarque : la transformation d'aliments très colorés, tels que par ex. les carottes, peut entraîner l'altération de la couleur des pièces en plastique. Il suffit d'un peu d'huile alimentaire pour supprimer ces taches colorées.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. En cas de besoin, utiliser un peu de liquide vaisselle. Essuyer l'appareil dans son intégralité pour qu'il soit sec.

Attention !

Ne pas laver les couvercles de protection de l'entraînement dans le lave-vaisselle ! Ils risquent en effet d'être endommagés de manière irréparable. Les nettoyer à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et bien sécher avant tout nouvel usage !

Nettoyer le bol mélangeur ⑥, le hachoir ⑦, le couvercle avec poussoir ⑫ et les accessoires.

Nettoyer tous les accessoires, le bol mélangeur ⑥, le hachoir ⑦ et le couvercle avec poussoir correspondant ⑫ dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincer à l'eau claire chaude et sécher.

Les accessoires, le bol mixeur ⑥, le hachoir ⑦ et le couvercle correspondant avec poussoir ⑫ sont également adaptés pour le nettoyage en lave-vaisselle.

Toutefois, en cas de nettoyage en lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne soient pas coincées, car sinon, elles risquent de se déformer !

Si possible, mettez les pièces en plastique dans la corbeille supérieure du lave-vaisselle.

Nettoyer le mixeur

Risque d'accident par des lames acérées !

Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.

Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

Pour le nettoyage, verser de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur ④ installé sur le support. Mettre en place le couvercle avec l'entonnoir et appuyer fermement afin que le couvercle s'enclenche.

Allumer le mixeur ④ pendant quelques secondes. Jeter l'eau de rinçage et rincer le mixeur ④ à l'eau claire. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.

Le mixeur ④ n'est pas adapté au lavage au lave-vaisselle. Le nettoyage en lave-vaisselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ④.

Elimination des pannes

Lorsque l'appareil s'immobilise soudain :

Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.

- Mettre l'interrupteur rotatif ⑭ sur 0.
- Retirer la fiche secteur de la prise.
- Laisser 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 :

- S'assurer que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- S'assurer que les recouvrements d'entraînements pour le mixeur ④ et le hachoir ⑦, le bol mélangeur ⑥ et le couvercle sont correctement insérés et enclenchés.
- S'assurer que le bras pivotant ⑮ se trouve dans la position d'opération respectivement nécessaire (voir le chapitre „Positions d'opération“).

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remédier au problème, l'appareil est défectueux. Faire réparer l'appareil par un atelier spécialisé qualifié ou par le service clientèle.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 89016

(BE) Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be




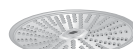





IAN 89016

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Denrées alimentaires	Quantité	Temps	Niveau
	-	Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
	-	Noix Amandes	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 g d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200-250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un 1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage: 2 minutes	1
				2ème opération de malaxage: 10 minutes	2
		Pâte à gâteau	125 g de beurre (température ambiante), 100-125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel 250 g de farine*4	1ère opération de malaxage: 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage: 6 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2-3 min	4
		Crème chantilly (30% de matières grasses)	600 ml	env. 3 min.	4

*1: Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer.

*2: Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer.

*3: La quantité maximale pour la pâte levée s'élève à env. 1,5 fois de celle de la recette indiquée.

*4: La quantité maximale pour la pâte à gâteau s'élève à env. 1,5 à 2 fois de celle de la recette indiquée.

Inleiding	12
Gebruik in overeenstemming met bestemming	12
Inhoud van het pakket	12
Apparaatbeschrijving	12
Technische gegevens	13
Veiligheidsvoorschriften	13
Eerste ingebruikname	14
Bedrijfsstanden	14
Werken met kneedhaken, klop- en roergarde	14
Werken met de doorloopsnijder	16
Werken met de mixer	16
Reiniging en onderhoud	17
Problemen oplossen	18
Milieuriichtlijnen	18
Garantie & service	19
Importeur	19
Aanbevolen vulhoeveelheden	20

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt aandachtig door en berg deze op voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KEUKENMACHINE

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen in huishoudelijk gebruikelijke hoeveelheden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privé-huishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Het apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten, tegen regen afgeschermdes ruimtes. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Inhoud van het pakket

Keukenmachine
Roerkom met deksel
Mixer met deksel en trechter
Doorloopsnijder met vulhulpstuk
Snijschijf (dik en dun)
Raspschijf (grof en middelfijn)
Maalschijf (fijn)
Kneedhaak met deegvanger
Kloggarde
Roergarde
Accessoirehouder
Montagemateriaal
2 schroeven (3,5 x 22mm)
2 pluggen (6mm)
Gebruiksaanwijzing

i Opmerking: één van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij de levering al in de doorloopsnijder gemonteerd!

Apparaatbeschrijving

De uitvouwpagina's in de voorste en achterste omslag van deze gebruiksaanwijzing openklappen:


Afb. **5**:

- 1** Kneedhaak met deegvanger
- 2** Roergarde
- 3** Slaggarde
- 4** Mixer met deksel en trechter
- 5** Accessoirehouder
- 6** Roerkom met deksel
- 7** Doorloopsnijder
- 8** Maalschijf
- 9** Raspschijf
- 10** Aandrijfas doorloopsnijder
- 11** Snijschijf
- 12** Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder

Afb. 11:

- 13 Ontgrendelknop
- 14 Draaiknop
- 15 Draaiarm
- 16 Aandrijving
- 17 Uitsparingen voor de roerkom
- 18 Snoeropbergvak

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Vermogen:	550 W
max. capaciteit	
roerkom:	ca. 3,8 liter
Mixer:	ca. 1 liter
Beschermingsklasse:	II 

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schok!

- Het apparaat mag alleen overeenkomstig de gegevens op het kenplaatje aangesloten en gebruikt worden.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Breng het netsnoer zo aan dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Laat het netsnoer niet van het werkvlak omlaag hangen.
- Mocht het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, laat dit dan door gekwalificeerd deskundig personeel of de klantenservice vervangen om letselschade te voorkomen.
- Trek de netstekker uit het stopcontact: als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen van het apparaat en in geval van storing. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na onderbreking van een storing start het apparaat weer!

- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten. Gevaar voor oververhitting!



Waarschuwing: Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.



Letselgevaar!

- **Voorzichtig:** de snij- en raspschijven alsmede de messen van de mixer zijn zeer scherp!
- Voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, alsmede bij het reinigen van de snij- en raspschijven en messen van de mixer!
- **Let op:** Wanneer het apparaat loopt, doet u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerkom, de doorloopsnijder of in de mixer.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving vervangen.
- Het apparaat loopt na het uitschakelen kort even na!
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- Alvorens accessoires of reserveonderdelen worden vervangen die tijdens het gebruik in beweging zijn, moet het apparaat uitgeschakeld worden en losgekoppeld van het stroomnet.

Eerste ingebruikname

- Controleer voor de eerste ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- Reinig vóór het eerste gebruik alle delen van het apparaat, zoals beschreven in het gedeelte „Reiniging en onderhoud“.
- Plaats het apparaat op een gladde, schone ondergrond.
- Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- Netsnoer uit het snoeropbergvak 18 trekken.
- Steek de netstekker in het stopcontact.

i Opmerking: U kunt de kneedhaak 1, de roergarde 2, de slaggarde 3, evenals de maalschijf 8, de raspschijf 9 en de snijschijf 11 in de accessoirehouder 5 bewaren.

⚠ Gevaar voor een elektrische schok!

Als u de accessoirehouder 5 met het meegeleverde materiaal op de wand wilt bevestigen, verzekert u er zich dan voorafgaande aan het boren van dat er geen stroomgeleidende leidingen, kabels of buizen op de gewenste plaats door de wand lopen!

- Markeer de boorgaten op de wand met behulp van de accessoirehouder 5.
- Boor met een 6mm-boor gaten op de eerder gemarkeerde plekken in de wand.
- Schuif de pluggen erin.
- Draai de schroeven zodanig in de pluggen dat er nog zoveel plaats tussen de wand en de schroefkop overblijft dat u de accessoirehouder 5 daarop kunt steken.
- Zet de accessoirehouder 5 op de schroeven en druk hem omlaag zodat de accessoirehouder 5 stevig op de schroeven zit.

Bedrijfsstanden

Let op: Gebruik het apparaat alleen als het accessoire is aangebracht volgens deze tabel en klaar voor gebruik is. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

Positie		Accessoires
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom Aanbrengen van de kneedhaken, slag- en roergarde
5		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Werken met kneedhaken, klop- en roergarde

i Opmerking: Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeskels.

Om het apparaat voor te bereiden voor het werken met kneedhaken ❶, klop- ❸ en roergarde ❷, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ❸ en zet de draaiarm ❶ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden”) (afbeelding A).
- Roerkom ❷ plaatsen. De sokkel van de roerkom ❷ moet in de uitsparingen ❶ van het apparaat vallen.
- Druk op de ontgrendelknop ❸ en zet de draaiarm ❶ in de bedrijfsstand 1 (afbeelding A).
- Zet de draaiknop ❹ op P en houd deze vast tot de aandrijving ❺ in parkeerstand blijft staan (afbeelding B). Beweegt de aandrijving niet, is de parkeerstand al bereikt.
- Druk op de ontgrendelknop ❸ en zet de draaiarm ❶ in de bedrijfsstand 4 (afbeelding A).
- Afhankelijk van de taak dient de kneedhaak ❶, klop- ❸ of roergarde ❷ zover in de aandrijving ❺ te worden gestoken tot u een klinkt hoort.

i Opmerking: De kneedhaak ❶ is uitgerust met een deegvanger. Draai de deegvanger tot de kneedhaak ❶ vastklikt (afbeelding C).

- Doe de ingrediënten in de roerkom ❷.

i Opmerking: Houd in de gaten of tijdens het kneed- en roerproces de deeg in de roerkom qua massa toeneemt of door de beweging een beetje naar boven wordt gedrukt. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden”.

- Ontgrendelknop ❸ omlaag drukken en draaiarm ❶ tot kort voor de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden”) brengen (afbeelding A), maar nog niet laten vastklikken.
- Deksel op de roerkom ❷ schuiven.
- Draaiarm ❶ het laatste stuk in de bedrijfsstand 1 laten vastklikken, zodat het deksel vastzit.

- Zet de draaiknop ❹ in de gewenste stand.

⚠ Letselgevaar door roterende delen!

Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerkom ❷.

Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ❺ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrijving ❺ nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijf-opeeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeskels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ❹ uit.
- Draaiknop ❹ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ❺ blijft staan (afbeelding B).
- Ontgrendelknop ❸ omlaag drukken en draaiarm ❶ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ❸ omlaag drukken en draaiarm ❶ in bedrijfsstand 5 brengen.
- Vullen met ingrediënten.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ❹ uit.
- Draaiknop ❹ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ❺ blijft staan (afbeelding B).
- Ontgrendelknop ❸ omlaag drukken en draaiarm ❶ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ❸ omlaag drukken en draaiarm ❶ in bedrijfsstand 4 brengen.
- Verwijder de accessoires uit de aandrijving ❺.
- Verwijder de roerkom ❷.
- Reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”).

Werken met de doorloopsnijder

- ⓘ Opmerking:** Zorg ervoor dat er aan de draaiarm **15** geen kneedhaak **1**, klop- **3** of roergarde **2** bevindt.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de doorloopsnijder **7**, dient u als volgt te werk te gaan:

- Ontgrendelknop **13** omlaag drukken en draaiarm **15** in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeelding **A**).
- Roerkom **6** plaatsen. Sokkel van de roerkom **6** moet in de uitsparingen **17** van het apparaat vallen.
- Ontgrendelknop **13** omlaag drukken en draaiarm **15** in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen.
- Aandrijfbeschermdoeksel voor de doorloopsnijder **7** verwijderen (afbeelding **D**).
- Doorloopsnijder **7** in de aandrijfopening steken (markering „Punt“ op de doorloopsnijder **7** op markering „Pijl“ op de draaiarm **15**) en met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag draaien (markering „Slot“ op de doorloopsnijder **7** op markering „Pijl“ op de draaiarm **15**).
- De aandrijfjas **10** inzetten.
- Naar gelang opgave snij- **11**, rasp- **9** of maalschijf **8** op de aandrijfjas **10** van de doorloopsnijder **7** zetten.
- Deksel met vulhulpstuk **12** op de doorloopsnijder **7** zetten en vergrendelen.
- Zet de draaiknop **14** in de gewenste stand.

- ⓘ Opmerking:** Prop niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder **7**. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Doe de ingrediënten door de vulopening met behulp van het vulhulpstuk **12**.

⚠ Letselgevaar door roterende delen!

Steek nooit uw handen of externe voorwerpen in de vulopening, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Ingrediënten alleen met het vulhulpstuk erin doen.

Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving **16** vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrijving **16** nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdoeksel. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop **14** uit.
- Draai de doorloopsnijder **7** naar links en verwijder deze.
- Demonteer de doorloopsnijder **7** en reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Werken met de mixer

⚠ Gevaar voor brandwonden!

Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30 – 40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer **4** doet.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de mixer **4**, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop **13** en zet de draaiarm **15** in de bedrijfsstand 3 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“).
- Verwijder de aandrijfbeschermdoeksel van de mixer (afbeelding **F**).
- Breng de mixer **4** aan (Markering „pijl“ op sokkel op markering „punt“ op basisapparaat) en draai deze rechtsom tot de aanslag (afbeelding **G**).

- Ingrediënten toevoegen.
Maximale hoeveelheid: 1 liter;
schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50 – 100 g.

ⓘ Opmerking: Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
- Zet de draaiknop **14** in de gewenste stand.

⚠ Letselgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Grijp nooit in de aangebrachte mixer **4**! Mixer **4** alleen als het mes stilstaat afnemen/opzetten!
Gebruik de mixer **4** alleen als het deksel is aangebracht.

Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat bij de draaiknop **14** uit.
- Druk op de knop op de greep van de mixer **4** (afbeelding **1**), verwijder de deksel en voeg de ingrediënten toe

of

- Trechter 90° draaien en eruit halen. Vaste ingrediënten beetje bij beetje door de navulopening toevoegen.

of

- Voeg vloeibare ingrediënten toe door de trechter.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop **14** uit.
- Draai de mixer **4** naar rechts en verwijder deze.

ⓘ Opmerking: De mixer **4** kunt u het beste na gebruik onmiddellijk reinigen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Reiniging en onderhoud

Gevaar door elektrische schok!

Vóór het reinigen eerst de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat het gevaar voor een elektrische schok!



⚠ Waarschuwing: dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.



⚠ Let op!

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen de oppervlakken van het apparaat!



ⓘ Opmerking: het apparaat en alle gebruikte onderdelen altijd direct na het gebruik reinigen, om aancoeken van de levensmiddelen te voorkomen.



ⓘ Opmerking: bij de verwerking van levensmiddelen die rijk van kleurstof zijn, zoals bijvoorbeeld wortelen, kunnen de kunststofdelen verkleuren. Deze verkleuringen met een beetje spijsolie verwijderen.

Veeg het apparaat met een vochtig doekje af.
Gebruik al naar gelang een beetje afwasmiddel.
Maak het apparaat aansluitend volledig droog.



⚠ Let op!

Aandrijvingsbeschermdeksels niet in de vaatwasser schoonmaken! Dit resulteert in onherstelbare schade aan de aandrijvingsbeschermdeksels. Deze in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen en voor gebruik goed afdrogen!

Roerkom **6, doorloopsnijder **7**, deksel met vulhulpstuk **12** en accessoires reinigen**

Alle accessoires, de roerkom **6**, de doorloopsnijder **7** en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk **12** in water met een beetje afwasmiddel reinigen. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Met helder, warm water afspoelen en drogen.

De accessoires, de roerkom ⑥, de doorloopsnijder ⑦ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⑫ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Let er bij de reiniging in de vaatwasmachine op, dat de kunststofdelen niet ingeklemd worden. Anders kunnen deze vervormd worden!

Leg de kunststofdelen, indien mogelijk, in de bovenste mand van de afwasmachine.

Mixer reinigen

Letselgevaar door scherpe messen!

Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.

Let op!

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Voor het reinigen van de mixer een beetje afwasmiddel in de aangebrachte mixer ④ plaatsen. Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt. Schakel de mixer ④ enkele seconden in. Giet het spoelwater eruit en spoel de mixer ④ met schoon water uit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.

De mixer ④ is niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine. Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ④.

Problemen oplossen

Wanneer het apparaat plotseling stilstaat:

Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.

- Zet de draaiknop ⑭ op 0.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Is het apparaat na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld, dan kan het niet worden ingeschakeld.
- Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de netstekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfafdekkingen voor de mixer ④ en de doorloopsnijder ⑦, de roerkom ⑥ en de deksel correct zijn aangebracht en vastgeklikt zijn.
- Controleer of de draaiarm ⑮ zich in de gewenste bedrijfsstand bevindt (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“).

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of de klantenservice.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen om milieuvriendelijke wijze af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 89016










Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 89016

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Stand
	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Noten Amandelen	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ijsblokjes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 g olie (omgevingstemperatu- ur), 80 g suiker, 200- 250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout *3	1. roerproces: 2 min.	1
				2. roerproces: 10 min.	2
		Spritsdeeg	125 g boter (omgevingstemperatuur), 100-125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel *4	1. roerproces: 30 sec.	1
				2. roerproces: 6 min.	2, 3, 4
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2-3 min.	4
		Slagroom (30% vetgehalte)	600 ml	ca. 3 min.	4

*1: Gebruik de grove zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*2: Gebruik de fijne zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*3: De maximale hoeveelheid voor de gistdeeg bedraagt het 1,5-voudige van het aangegeven recept.

*4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	23
Sicherheitshinweise	23
Erste Inbetriebnahme	24
Betriebspositionen	24
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	24
Arbeiten mit Durchlaufschnitzler	26
Arbeiten mit Mixer	26
Reinigen und Pflegen	27
Fehler beheben	28
Entsorgen	29
Garantie & Service	29
Importeur	29
Empfohlene Füllmengen	30

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

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 Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
2 Schrauben (3,5 x 22mm)
2 Dübel (6mm)
Bedienungsanleitung

i Hinweis: Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

Gerätebeschreibung

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


Bild **3**:

- 1** Knethaken mit Teigabweiser
- 2** Rührbesen
- 3** Schlagbesen
- 4** Mixer mit Deckel und Trichter
- 5** Zubehörhalter
- 6** Rührschüssel mit Deckel
- 7** Durchlaufschnitzler
- 8** Reibscheibe
- 9** Raspel-Wendescheibe
- 10** Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- 11** Schneid-Wendescheibe
- 12** Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild **H**:

- B** Entriegelungstaste
- 14** Drehschalter
- 15** Schwenkarm
- 16** Antrieb
- 17** Aussparungen für die Rührschüssel
- 18** Kabelstaufach

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Schutzklasse:	II 

Sicherheitshinweise

Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!

- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Verletzungsgefahr!

- **Vorsicht:** die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser sein!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzeilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach 18 herausziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

i Hinweis: Sie können den Knethaken 1, den Rührbesen 2, den Schlagbesen 3 sowie die Reibscheibe 8, die Rassel-Wendescheibe 9 und die Schneid-Wendescheibe 11 im Zubehöralter 5 aufbewahren.

⚠ Gefahr eines elektrischen Schlages!

Wenn Sie den Zubehöralter 5 mit dem mitgelieferten Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!

- Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters 5 an der Wand.
- Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
- Schieben Sie die Dübel hinein.
- Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter 5 darauf stecken können.
- Setzen Sie den Zubehöralter 5 auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter 5 fest auf den Schrauben sitzt.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

i Hinweis: Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken 1, Schlag- 3 und Rührbesen 2 vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild **A**).
- Rührschüssel **6** einsetzen. Darauf achten, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 bringen (Bild **A**).
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** in Parkposition stehen bleibt (Bild **B**). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 bringen (Bild **A**).
- Je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** einstecken.

i Hinweis: Der Knethaken **1** ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken **1** einrasten kann (Bild **C**).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6** einfüllen.

i Hinweis: Beachten, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** bis kurz vor die Betriebsposition 1 bringen (Bild **A**), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel **6** schieben.
- Schwenkarm **15** das letzte Stück in die Betriebsposition 1 einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.

- Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Während des Betriebes nie in die Rührschüssel **6** greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16** wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild **B**).
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5 bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild **B**).
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4 bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb **16** nehmen.
- Rührschüssel **6** entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

- i Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler **7** vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild **A**).
- Rührschüssel **6** einsetzen. Sockel der Rührschüssel **6** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler **7** entfernen (Bild **D**).
- Durchlaufschnitzler **7** in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm **15**) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm **15**).
- Die Antriebswelle **10** einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid- **11**, Raspel- **9** oder Reibscheibe **8** auf die Antriebswelle **10** des Durchlaufschnitzlers **7** aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer **12** auf den Durchlaufschnitzler **7** aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe stellen.

- i Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **7** drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer **12** einfüllen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16** wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Durchlaufschnitzler **7** gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler **7** demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Mixer

Verbrühungsgefahr!

Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer **4** eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **4** vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild **F**).

- Mixer **4** aufsetzen (Markierung "Pfeil" am Sockel auf Markierung "Punkt" am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild **6**).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge: 1 Liter;
schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge fest: 50–100 g.

i Hinweis: Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer **4** greifen! Mixer **4** nur bei Stillstand der Messer abnehmen/aufsetzen! Den Mixer **4** nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers **4** drücken (Bild **1**),
Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
oder
• Trichter um 90° drehen und herausnehmen.
Feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen
oder
• flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Mixer **4** im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

i Hinweis: Mixer **4** am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen!

Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!



Hinweis: Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.



Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Gerät anschließend vollständig trocknen.



Achtung!

Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen! Das führt zu irreparablen Schäden an den Antriebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ⑥, Durchlaufschnitzler ⑦, Deckel mit Stopfer ⑫ und Zubehörteile reinigen

Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ⑥, den Durchlaufschnitzler ⑦ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⑫ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klarem, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ⑥, der Durchlaufschnitzler ⑦ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⑫ 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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ④ geben.

Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.

Mixer ④ für einige Sekunden einschalten.

Spülwasser ausschütten und Mixer ④ mit klarem, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.

Der Mixer ④ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ④.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⑭ 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, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ④ und Durchlaufschnitzler ⑦, die Rührschüssel ⑥ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⑮ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & 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.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt.

Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 89016

(AT) Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 89016

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch










IAN 89016

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
	-	Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ¹	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ²	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ¹	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g * ²	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200–250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz * ³	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzge- bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100–125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl * ⁴	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2–3 min.	4
		Schlagsahne (30% Fettgehalt)	600 ml	ca. 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

CONTENT	PAGE
Introduction	32
Intended Use	32
Items supplied	32
Appliance description	32
Technical data	33
Safety Notices	33
Taking into use	34
Operating positions	34
Working with kneading hooks, beaters and whisks	34
Working with the food processor	36
Working with the mixer	36
Cleaning and care	37
Troubleshooting	38
Disposal	38
Warranty & Service	39
Importer	39
Recommended filling quantities	40

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

FOOD PROCESSOR

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This appliance is intended exclusively for the processing of foods in usual domestic amounts. This appliance is intended exclusively for use in private households. Do not use it commercially!

This appliance is intended only for domestic use in enclosed areas protected from rain. Do not use it outdoors!

The appliance may only be used with original accessories.

Items supplied

Food Processor
Mixing bowl with lid
Mixer with lid and funnel
Food processor with stodger
Cutter turning disc (thick and thin)
Rasper turning disc (coarse and medium-fine)
Rubbing disc (fine)
Kneading hooks with dough deflector
Beater
Whisk
Accessory holder
Assembly material
2 screws (3.5 x 22mm)
2 wallplugs (6mm)
Operating Instructions

i Take note: One of the cutting discs for the food processor is already pre-installed in the food processor on delivery!

Appliance description

Open out the fold-out pages in the front and back covers of these operating instructions: manual:


Figure **B**:

- 1** Kneading hooks with dough deflector
- 2** Mixing beater
- 3** Whisk
- 4** Mixer with lid and funnel
- 5** Accessory holder
- 6** Mixing bowl with lid
- 7** Food processor
- 8** Rubbing disc
- 9** Rasper turning disc
- 10** Drive shaft for food processor
- 11** Cutter turning disc
- 12** Lid with stodger for the food processor

Figure **H**:

- 13** Unlocking button
- 14** Turn-switch
- 15** Swivel arm
- 16** Drive motor
- 17** Recesses for the mixing bowl
- 18** Cable storage compartment

Technical data

Mains voltage:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	550 W
max. capacity	
Mixing bowl:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Protection class:	II 

Safety Notices

Danger of electrical shock!

- Ensure that the power supply to be used tallies with the details on the model details plate.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist whilst in use.
- Always place the power cable so that it cannot be trapped or otherwise sustain damage. Do not allow the power cable to hang from the work area.
- Should the power cable or plug be damaged, to avoid possibly life-threatening risks immediately arrange for it to be replaced by qualified specialists or the customer services department.
- Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, before cleaning it and if it malfunctions. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket. You can thus avoid unintentional switch-on of the appliance.

After power-outages the appliance continues to run!

- Do not operate the appliance without ingredients.
Risk of overheating!



Warning: Never submerge the appliance in water or other liquids. Danger of electrical shock!

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Risk of personal injuries!

- **Caution:** the cutting and rasping discs and the mixing knives are very sharp!
- Take care with their installation and removal, as well as when cleaning them!
- **Attention:** When the machine is running, only insert into the mixing bowl, food processor or the mixer the ingredients to be processed.
- To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft or in the mixer.
- Only exchange accessories when the drive has come to a complete standstill.
- After being switched off, the drive continues to run for a short time!
- NEVER leave the appliance unsupervised.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains power BEFORE changing accessories or additional parts that are in motion during operation.

Taking into use

- Before taking the appliance into use, check that all listed items are present and that there are no visible damages on/to them.
- Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before the first usage thoroughly clean all component parts as described in the section „Cleaning and care“.
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Secure the appliance to the surface with the four suction discs.
- Remove the power cable from the cable storage compartment 18.
- Insert the plug into the power socket.

i Note: You can store the dough hook 1, the beaters 2, the whisk 3, as well as the grating disc 8, shredding disc 9 and the cutting disc 11 in the accessory holder 5.



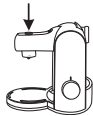
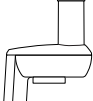
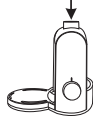

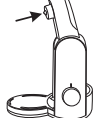
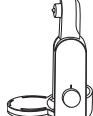
⚠ Risk of an electric shock!

If you want to attach the accessory holder 5 to the wall with the supplied attachment material, before drilling ensure that no current-carrying wires, cables or pipes are in the wall at the desired location!

- Mark the drill holes on the wall with the aid of the accessory holder 5.
- Drill holes in the wall at the previously marked points with a 6 mm drill.
- Slide the wallplugs into them.
- Insert the screws into the plugs such that there is still enough space between the wall and the screw heads that you can place the accessory holder 5 onto the screws.
- Place the accessory holder 5 on the screws and press it down so that the accessory holder 5 is seated firmly on the screws.

Operating positions

Important: Only operate the appliance when accessories are attached and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position		Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning of the mixing bowl Utilisation of kneading hooks, beaters and whisks
5		Insertion of large amounts to be processed

Working with kneading hooks, beaters and whisks

i Note: The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids.

To prepare the appliance for work with kneading hooks 1, beaters 2 and whisk 3, proceed as follows:

- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. A).
- Insert the mixing bowl 6. The base of the mixing bowl 6 must engage in the recesses 17 on the appliance.
- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 1 (Fig. A).
- Place and hold turn-switch 14 in position P, until the drive motor 16 remains stationary in the park position (Fig. B). Should the drive motor not move it is already at the park position.
- Press the unlocking button 13 and bring the swivel arm 15 into operating position 4 (Fig. A).
- Depending on the task to be performed, insert the kneading hooks 1, beaters 2 or whisks 3 so that they firmly engage in the drive 16 motor.

i Note: The kneading hooks 1 are fitted with a pastry deflector. Turn the pastry deflector until the kneading hooks 1 can engage (Fig. C).

- Place the ingredients to be processed into the mixing bowl 6.

i Note: Pay heed that during the kneading and/or mixing process the pastry in the mixing bowl increases in volume, or is pressed upwards through the rotary movement. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Press the unlocking button 13 down and bring the swivel arm 15 to just before operating position 1 (see chapter "Operating positions") (Fig. A), but do not allow it to engage.
- Slide the lid onto the mixing bowl 6.
- Move the swivel arm 15 the final distance to operating position 1 and let it engage, so that the lid is firmly seated.

- Set the rotary switch 14 to the desired level.

Risk of injury from rotating parts!

NEVER reach into the mixing bowl 6 when it is in use.

Only change accessories when the drive motor 16 is at standstill! After being switched off, the drive motor 16 continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients

- Turn the appliance off with the rotary switch 14.
- Turn the rotary switch 14 to P and hold it firmly until the drive motor 16 comes to a standstill (Fig. B).
- Press the unlocking button 13 down and raise the swivel arm 15 a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button 13 down and bring the swivel arm 15 into operating position 5.
- Fill with ingredients.

On task completion

- Turn the appliance off with the rotary switch 14.
- Turn the rotary switch 14 to P and hold it firmly until the drive motor 16 comes to a standstill (Fig. B).
- Press the unlocking button 13 down and raise the swivel arm 15 a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button 13 down and bring the swivel arm 15 into operating position 4.
- Remove the accessories from the drive motor 16.
- Remove the mixing bowl 6.
- Clean all parts (see chapter "Cleaning and care").

Working with the food processor

- i Note:** Ensure that on the swivel arm **15** neither the kneading hooks **1**, the whisk **3** nor the mixing beater **2** are attached.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the food processor **7**:

- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 4 (see chapter "Operating positions") (Fig. **A**).
- Insert the mixing bowl **6**. The base of the mixing bowl **6** must engage in the recesses **17** on the appliance.
- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 1 (see chapter "Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the food processor **7** (Fig. **D**).
- Insert the food processor **7** into the drive opening (The "dot" marking on the food processor **7** to the "arrow" marking on the swivel arm **15**) and then turn it clockwise as far as it will go (The "lock" marking on the food processor **7** onto the "arrow" marking on the swivel arm **15**).
- Insert the drive shaft **10**.
- Depending on the task to be performed, place the cutting **11**, rasping **9** or rubbing **8** disc onto the drive shaft **10** of the food processor **7**.
- Place the lid with stodger **12** onto the food processor **7** and latch it down.
- Set the rotary switch **14** to the desired level.

- i Note:** Do not press too many ingredients in the food processor **7**. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.
- Insert ingredients through the loading shaft with the stodger **12**.

Risk of injury from rotating parts!

To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft. Only insert ingredients by use of the stodger.

Only change accessories when the drive motor **16** is at standstill! After being switched off, the drive motor **16** continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

On task completion

- Switch the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the food processor **7** anti-clockwise and remove it.
- Disassemble the food processor **7** and clean all parts (see chapter „Cleaning and care“).

Working with the mixer

Risk of scalds!

Allow hot fluids to cool to a hand-warm temperature (ca. 30 – 40 °C) before they are poured into the mixer **4**.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the mixer **4**:

- Press the unlocking button **13** and bring the swivel arm **15** into operating position 3 (see chapter „Operating positions“).
- Remove the drive protection lid for the mixer (Fig. **F**).
- Fit the mixer **4** ("Arrow" marking on the base to the "point" on the base unit) and turn it anti-clockwise as far as it will go (Fig. **G**).

- Fill with ingredients.

Maximum amounts: 1 litre;

foaming liquids, maximum 0,5 litre; optimal processing amount for solids: 50 – 100 g

i Note: Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Position the lid with funnel and then press it firmly so that the lid locks into place.
- Set the rotary switch **14** to the desired level.

⚠ Risk of injury from sharp knife/rotating drive!

NEVER reach into the mixer **4** when it is in use! Remove/put on the knife ONLY when the mixer **4** is at a standstill! Only use the mixer **4** with the lid firmly in position.

In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

Refilling with ingredients

- Turn the appliance off with the rotary switch **14**.
- Press the button on the handle of the mixer **4** (Fig. **1**), remove the lid and fill with ingredients

or

- rotate the funnel through 90° and remove it. Gradually insert the solid ingredients through the refill opening.

or

- refill with fluid ingredients by means of the trichter.

On task completion

- Switch the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the mixer **4** clockwise and remove it.

i Note: The mixer **4** is best cleaned immediately after use (see chapter „Cleaning and care“).

Cleaning and care

Risk of electrical shocks.

Before cleaning, remove the mains power plug! Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!



Warning: Never submerge the appliance in water or other liquids.



Attention!

DO NOT use any abrasive cleaning agents. These could damage the upper surfaces of the appliance!



Note: To prevent the drying-on of food remnants, ALWAYS clean the appliance and all parts used immediately after use.



Note: After the processing of colour-rich foods, such as carrots, the plastic parts could become discoloured. These discolourations can be removed with a little cooking oil.

Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, use a mild detergent.

Afterwards, dry the appliance completely.



Attention!

Do not clean the drive protective cover in a dishwasher! This would cause irreparable damage to the drive protective cover. Clean it in warm water with a little detergent and dry it well before the next use.

Cleaning the mixing bowl **6, food processor **7**, lid with stodger **12** and accessories**

Clean all accessories, the mixing bowl **6**, the food processor **7** and the appendant lid with stodger **12** in water with a little detergent. Possible residues can be removed with a dishwashing brush. Rinse with clear warm water and dry them well.

The accessories mixing bowl ⑥, food processor ⑦ and the associated cover with stodger ⑫ are also suitable for cleaning in the dishwasher.

When cleaning them in the dishwasher, ensure that the plastic parts do not become jammed. Otherwise, they may deform!

Place the plastic parts, if possible, in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the mixer

Risk of injury from the sharp knife!

Do not handle the mixer knife with bare hands.

Attention!

DO NOT use any abrasive cleaning agents.

For cleaning, put some water with detergent into the assembled for use mixer ④.

Press the lid with funnel on such that the lid locks firmly into place.

Switch the mixer ④ on for a few seconds. Pour out the cleaning solution and then rinse the mixer ④ with clear water. Possible residues can be removed with a dishwashing brush.

The mixer ④ is NOT suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the mixer ④.

Place the plastic parts, if possible, in the top basket of the dishwasher.

Troubleshooting

If the appliance suddenly ceases operation:

The appliance has overheated and triggered the automatic safety switch-off.

- Place the rotary switch ⑭ at 0.
- Remove the plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool for 15 minutes.
- If, after 15 minutes, the appliance has not yet cooled off completely, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

- Check to see if the plug is in the power socket.
- Check to see if the drive protection lids for the mixer ④ and food processor ⑦, the mixing bowl ⑥ and the lid are correctly placed and properly engaged.
- Check to see if the swivel arm ⑮ is in the required position (see chapter „Operating positions“).

Should the measures described above not provide a solution, then the appliance is defective. Arrange for the appliance to be repaired in a qualified specialist workshop or by customer services.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk










IAN 89016

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Foodstuff	Amount	Time	Level
	-	Juice	400 g Ingredients + 600 ml Water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts Almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Fluids	1000 ml	10 sec.	3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Yeast dough	500 g Flour, 1 Egg, 80 g Oil (room temperature), 80 g Sugar, 200-250 ml Warm milk, 25 g Fresh yeast or 1 packet of dried yeast, 1 pinch of Salt *3	1. Stir process: 2 min.	1
				2. Stir process: 10 min.	2
		Biscuit pastry	125 g butter (room temperature), 100-125 g Sugar, 1 Egg, 1 pinch salt 250 g flour *4	1. Stir process: 30 sec.	1
				2. Stir process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 Egg whites	2-3 min.	4
		Whipped cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4

*1: Use the rough side of the raspel or cutter turning disc.

*2: Use the fine side of the raspel or cutter turning disc.

*3: The maximum volume for yeast dough amounts to 1.5 times the given recipe.

*4: The maximum volume for biscuit pastry amounts to 1.5 to 2 times the given recipe.

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie
Stand der Informationen · Last Information Update:
02 / 2013 · Ident.-No.: SKM550A1012013-1

IAN 89016

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Carnet de recettes SKM 550 A1



(FR)
(BE)

Carnet de recettes

(NL)
(BE)

Receptenboekje

(DE)
(AT)
(CH)

Rezeptheft

(GB)

Recipe Book

Délicieuses recettes pour votre robot ménager	2
Soupe de pommes de terres aux légumes	2
Rémoulade danoise	4
Soupe de carottes	6
Soufflé aux crevettes	6
Salade composée	8
Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry	9
Sauce tomate	10
Pâte à tartiner au thon	12
Chou rouge au vin rouge	12
Röstis de pommes de terre	14
Crêpes épaisses traditionnelles	15
Biscuits à la noisette	16
Pâte à biscuit	17
Pâte sablée	18
Pâte poussée	20
Gâteau marbré	21
Pâte levée	22
Stollen au pavot	23
Boisson aux oranges	24/

Utilisez exclusivement de la vaisselle adaptée au micro-ondes, si vous souhaitez préparer les plats au micro-ondes. Veuillez respecter les consignes dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Délicieuses recettes pour votre robot ménager

Soupe de pommes de terres aux légumes

Ingrédients :

125 g de carottes
50 g de céleri
250 g de pommes de terre
1000 ml de bouillon de viande (instantané)
1 oignon
20 g de beurre
1 pot de crème fraîche
1/2 cs de moutarde forte
Sel
Poivre
1 tige de poireau
1 cs d'herbes hachées (selon la saison)

Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson
Temps de cuisson : 10 minutes

Micro-ondes :

Puissance : 600 watts
Temps de cuisson : 5 à 7 minutes

Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les carottes, le céleri et les pommes de terre en dés.
- Nettoyez et coupez la tige de poireau dans le hachoir en fines rondelles avec le disque à râper.
- Versez 1/3 du bouillon de viande dans le robot ménager et démarrez le robot ménager à couvercle fermé au niveau le plus élevé.
- Ajoutez les petits légumes à travers l'ouverture pratiquée dans le couvercle du robot ménager. Réduisez-les en purée jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Versez le reste du bouillon de viande dans une grande casserole et ajoutez-y les légumes finement réduits en purée.
- Amenez le tout à ébullition pendant 10 minutes. (La solution alternative consiste à faire cuire le bouillon de légumes à 600 watts pendant 5-7 minutes au micro-ondes dans un récipient fermé.)
- Pendant ce temps, faites revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée et ajoutez-les ensuite à la soupe.
- Assaisonnez à présent à votre goût avec de la crème fraîche, de la moutarde, du sel et du poivre.

Avant de servir, ajoutez les herbes hachées. Versez la soupe dans des assiettes préchauffées et parsemez de rondelles de poireau.

Soupe de pommes de terres
aux légumes



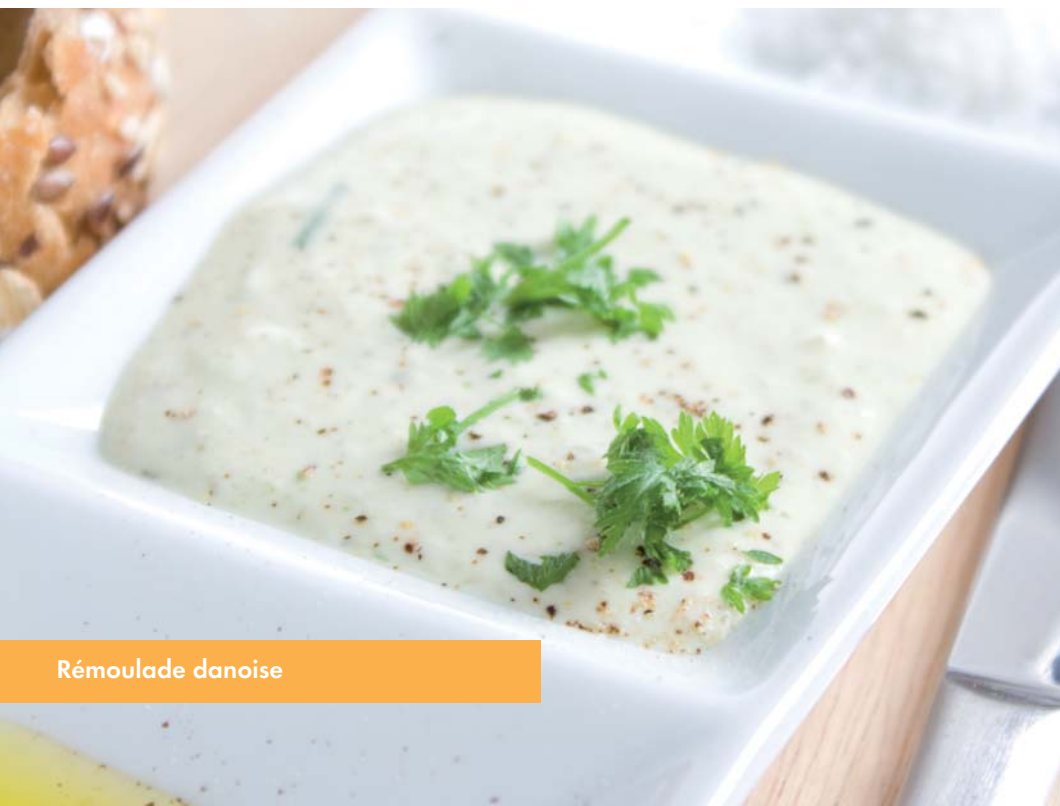
Rémoulade danoise

Ingrédients :

4 cs de mayonnaise
1 cs de câpres en saumure
1 cc de moutarde douce
1 échalote
2 cs de ciboulette
1/2 cornichon
1/2 cc de curry
1 prise de gingembre
1 cs de confiture d'abricot
1 cs de yaourt
1/2 filet d'anchois
(ou 3 cm de pâte d'anchois)
Jus de citron

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le robot ménager et mixez-les à niveau 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.



Rémoulade danoise

Soupe de carottes



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

Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson
Temps de cuisson : carottes, env. 20 minutes

Micro-ondes :

Puissance : 600 watts
Temps de cuisson : carottes env. 10 minutes

Préparation :

- Lavez et épluchez les carottes.
- Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles passent aisément dans le robot ménager.
- 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 robot ménager, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grands morceaux. Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

Soufflé aux crevettes

Ingrédients :

40 g de beurre
20 g de farine
250 ml de lait
1 pincée de sucre
150 g de fromage gouda
200 g de chair de crevettes
4 jaunes d'œuf
4 blancs d'œuf
Beurre pour le moule

Four :

Position de la grille : 2
Type de chauffage : E : chaleur supérieure et chaleur inférieure 200 °C (préchauffé)
G : niveau 3
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Micro-ondes :

Puissance : 360 watts
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Préparation :

- Réchauffez le beurre et la farine et ajoutez du lait et du sucre en mélangeant.
- Portez le tout à ébullition une fois.
- Réduisez le fromage dans le hachoir avec le disque à râper fin et incorporez-le dans la sauce en remuant.
- Incorporez à présent la chair de crevettes.
- Battez le jaune d'œuf et incorporez-le.
- Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le.
- Graissez à présent un plat à gratin ou de petits moules et remplissez-le avec la masse.
- Faites cuire les soufflés et servez-les aussitôt.



Soufflé aux crevettes

Salade composée

Salade composée



Ingrédients :

1 concombre
1/4 tête de chou blanc
2 poivrons
1 oignon

Pour la marinade :

3-4 cs de vinaigre de vin
2 cs d'huile alimentaire
Sel
Sucre
Poivre fraîchement moulu
1 cs d'herbes hachées

Préparation :

- Epluchez le concombre et coupez le chou de telle manière que les morceaux passent dans les gaines de remplissage du hachoir.
- Râpez à présent le concombre, le chou, le poivron préparé et les oignons à la plus haute vitesse dans le hachoir avec le disque à émincer fin.
- Malaxez les ingrédients pour la marinade avec le robot ménager.
- Mélangez la marinade aux légumes et assaisonnez.

Temps de préparation : 15 minutes

Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

Ingrédients :

4 poitrines de poulet de 150 g chacune
Sel
Poivre fraîchement moulu
Pour la farce :
150 g de haché de porc (chair à saucisses)
1 oignon, coupé en dés
Epices chinoises
1 pincée de poudre de gingembre
Pour la sauce :
250 ml de vin blanc
2-4 cs de crème fraîche
Sel, 1 cc de curry
Evtl. un peu de liant pour sauce

Four :

Chauffage : plaque de cuisson
Temps de cuisson total : 25 à 30 minutes

Préparation :

- Salez et poivrez la poitrine de poulet et entaillez-la ensuite avec un couteau de cuisine bien aiguisé.
- Transformez tous les ingrédients pour la farce dans le bol mélangeur avec le crochet pétrisseur pour former une masse et assaisonnez-la.
- Remplissez à présent les poitrines de poulet de la farce et refermez-les en les cousant. (Vous pouvez aussi utiliser des bâtonnets en bois).
- Faites à présent chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y revenir toutes les poitrines de poulet.
- Rajoutez-y le vin et laissez ensuite les poitrines de poulet cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
- Retirez les poitrines de poulet de la poêle et maintenez-les au chaud.
- Assaisonnez la sauce avec la crème fraîche, du sel et du curry et liez la sauce selon vos préférences avec le liant pour sauce.

Accommodez la poitrine de poulet avec la sauce par ex. sur du riz.



Poitrine de poulet farcie
à la sauce au curry

Sauce tomate

Ingrédients :

5 cs d'huile alimentaire
1 gros oignon
1 grande boîte (800 g) de tomates pelées
Sel, poivre, 1 pincée de sucre, 1 prise de thym,
1 prise de poudre de chili
1/2 bouquet de persil, haché
1 bouquet de basilic, finement haché
40 g de beurre froid ou 100 ml de crème fraîche

Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Micro-ondes :

Puissance : 600 watts 5 minutes
180 watts 5 minutes
Temps de cuisson : env. 10 minutes

Préparation :

- Epluchez les oignons et hachez-les grossièrement.
- Faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons ou mettez-les au micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 600 watts.
- Ajoutez les tomates dans leur jus ainsi que tous les épices.
- Laissez la sauce cuire à petit feu avec le couvercle pendant 20 minutes ou faites cuire le tout au micro-ondes.
- Laissez refroidir la sauce tomate (tiède) et réduisez-la en purée dans le mixeur.
- Versez ensuite la sauce à nouveau dans la casserole en la faisant éventuellement un peu réduire.
- Ajoutez à présent le beurre ou la crème fraîche.
- Ajoutez les herbes et assaisonnez selon vos préférences.

En accompagnement, nous suggérons des pâtes, quelle que soit la variété, avec du fromage râpé.

Sauce tomate





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 :

- Mélangez tous les ingrédients à puissance supérieure jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez selon vos préférences.
- Étalez le beurre et la pâte à tartiner au thon sur le pain et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

Chou rouge au vin rouge

Ingrédients :

- 1 chou rouge, env. 1 kg
- 60 g de saindoux de porc ou d'oie
- 1 gros oignon
- 3 pommes
- 2 cs de vinaigre de Xérès
- 2 cs de jus de citron
- 250 ml de vin rouge
- 2 cs de gelée de groseille
- Sel
- 1 cs de sucre
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 cs de farine
- 2 cs d'eau

Four :

- | | |
|---------------------|-------------------|
| Type de chauffage : | plaque de cuisson |
| Temps de cuisson : | 50 à 60 minutes |

Préparation :

- Epluchez les oignons, coupez-les en quarts et hachez-les à l'aide du hachoir avec le disque à émincer.
- Retirez les feuilles extérieures et coupez le chou en quarts.
- Râpez le chou dans le hachoir à l'aide du disque à râper fin.
- Epluchez et épépinez les pommes et coupez-les en dés.
- Mettez le saindoux dans une casserole et faites-le fondre.
- Faites-y dorer les oignons hachés et ajoutez ensuite le chou rouge, les pommes et les autres ingrédients, à part la farine et l'eau.
- Remuez et portez le tout à ébullition.
- Recouvrez ensuite le chou rouge et faites le cuire à la vapeur pendant 60 minutes.

- S'il se trouve encore trop de liquide dans le chou rouge, mélangez la farine à l'eau et ajoutez-le au chou rouge, pour lier le liquide.
- Assaisonnez le tout avec du sel, du sucre et du vinaigre.

Convient pour accompagner la viande, la volaille et le gibier.

Conseil : vous pouvez également hacher le chou un jour avant la préparation et le faire mariner avec du vin et du vinaigre.



Chou rouge au vin rouge

Röstis de pommes de terre



Röstis de pommes de terre

Ingrédients :

4 grandes pommes de terre à chair farineuse
Sel
Poivre
Muscade moulue
80 g de beurre ou de margarine

Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson
Temps de cuisson total : 15 à 20 minutes

Préparation :

- Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles avec le disque à râper.
- Mettez la masse de pommes de terre dans un torchon et pressez pour en extraire le liquide.
- Parsemez la masse de pommes de terre d'épices et mélangez le tout.
- Prélevez à présent un peu de cette masse à l'aide d'une petite louche et mettez-la dans l'huile chaude en l'aplatissant à l'aide d'une spatule à hamburger. Faites cuire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Convient pour accompagner la viande et le gibier.

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :

2-3 œufs
375 ml de lait
1 pincée de sel
250 g de farine
Huile de cuisson

Préparation :

- Mélangez les œufs, le lait et le sel avec les batteurs plats.
- Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez tout à l'aide des batteurs plats jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez gonfler la pâte pendant env. 20 minutes.
- Faites chauffer l'huile dans la poêle et versez-y la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit recouvert d'une fine couche).
- Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.



Crêpes épaisses traditionnelles

Biscuits à la noisette

Ingrédients :

300 g de noisettes

90 g de sucre de canne

2 blancs d'œuf

2 cc de miel

Env. 75 g de compote de pruneaux ou d'églantine

Resp. 50 g de chocolat noir ou de chocolat au lait de glaçage

Four :

Position de la grille : 2

Type de chauffage : E : chaleur tournante
200°C

(5 minutes de
préchauffage)

G : niveau 1-2

Temps de cuisson : 6 à 8 minutes

Préparation :

- Râpez les noisettes avec le disque à râper dans le hachoir en moyenne mouture et mettez quatre cuillères à soupe de côté.
- Travaillez le reste de noisettes, le sucre, le blanc d'œuf et le miel à l'aide des batteurs plats pour obtenir une pâte ferme.
- Parsemez le plan de travail du reste de noisettes et étalez la pâte à une épaisseur d'un demi-centimètre.
- Découpez à présent les biscuits et placez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez les biscuits deux par deux avec la compote d'églantine ou de pruneaux et nappez-les de chocolat noir ou de chocolat au lait.
- Faites fondre les deux variétés séparément. Plongez les biscuits jusqu'à la moitié et laissez-les sécher sur les grilles repose-gâteau.

Biscuits à la noisette





Pâte à biscuit

Ingrédients :

3 œufs
 3-4 cs d'eau chaude
 150 g de sucre
 1 paquet de sucre vanillé
 100 g de farine, type 405
 100 g de fécule
 2-3 cc arasées de levure chimique

Four :

Position de la grille : 2
 Type de chauffage : E: chaleur supérieure
 et inférieure
 175-200°C
 G : niveau 2-3
 (5 minutes de
 préchauffage)
 Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Préparation :

- Recouvrez le fond d'un moule à charnière (diamètre : 28 cm) de papier sulfurisé.
- Ne graissez pas le bord, car sinon la surface ne sera pas lisse et dorée de façon homogène.
- Battez les œufs entiers dans le bol mélangeur et ajoutez-y l'eau chaude.
- Battez le tout pendant env. 1 minute à intensité maximale avec le fouet à fils jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez le sucre et le sucre vanillé et continuez de battre le tout pendant 2 minutes à intensité maximale.
- Mélangez la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout à niveau 1.
- Incorporez ensuite le reste de farine de la même manière et versez la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Faites cuire le tout immédiatement.

Pâte sablée

Ingrédients :

250 g de farine de blé
1/2 cf arasées de levure chimique
100-125 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf
125 g de beurre

Four :

Position de la grille : 3
Type de chauffage : E : chaleur supérieure
et inférieure
200-225°C
(5 minutes de
préchauffage)
G : niveau 3-4
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Préparation :

- Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- Pétrissez le tout avec les crochets pétrisseurs dans un premier temps à niveau 1 pendant env. 1 minute, puis à niveau 2-3 pendant env. 3 minutes.
- Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou de petits biscuits.
- Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts au bord, afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette à plusieurs reprises et placez ensuite la tarte dans le four.

Pâte sablée



Pâte poussée

Pâte poussée



Ingrédients :

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

Four :

Position de la grille : 2
Type de chauffage : E : chaleur supérieure
et inférieure
175-200°C
G : niveau 2-3
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec les batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- Remplissez le moule de cuisson et procédez à la cuisson de la pâte.
- 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.
- Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Gâteau marbré

Ingrédients :

125 g de beurre ou de margarine amolli
125 g de sucre
3 œufs
1/2 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
250 g de farine de blé
1/2 paquet de levure chimique
75 ml de lait
20 g de cacao amer
50 g de chocolat noir
Pâtissier huile pour le moule

Four :

Position de la grille : 1
Type de chauffage : E : chaleur tournante
155-175°C
G : niveau 2
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

Préparation :

- Versez tous les ingrédients à part le chocolat et le cacao dans le bol mélangeur et mélangez le tout à l'aide des batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant 5 minutes à niveau 4.
- Cassez le chocolat en gros morceaux et râpez-le avec le disque à râper grossier dans le hachoir.
- Graissez un moule à kougelhopf (diamètre : 20-22 cm) ou un moule à cake (30 cm de long).
- Versez la moitié de la pâte dans le moule et mélangez le cacao et le chocolat râpé dans le reste de pâte.
- Versez à présent la pâte foncée sur la pâte claire et faites descendre la pâte sous forme de spirale à l'aide d'une fourchette.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez encore napper le gâteau d'un glaçage au chocolat noir de 100 g avant de le décorer avec de la chantilly et des palets en chocolat.



Gâteau marbré

Pâte levée

Ingrédients :

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

Préparation :

- Versez la farine, la levure sèche ou la levure émiettée et tous les autres ingrédients (en évitant de les verser directement sur la levure) dans le bol mélangeur.
- Mélangez tout lentement à niveau 1, puis pendant 3 à 4 minutes à niveau 2.
- 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.
- Pétrissez ensuite encore une fois la pâte.
- La pâte est ensuite prête et vous pouvez la travailler.

Pâte levée





Stollen au pavot

Stollen au pavot

Ingrédients :

Pour la pâte :

100 g farine de sarrasin

200 g de farine de blé

100 g de noixettes, moulues

1 dé de levure fraîche (40 g) ou 1 paquet de levure sèche

Près de 125 ml de lait

1 pincée de sel

75 g de sucre

1 œuf

150 g de beurre mou

1 sachet d'arôme de zeste de citron

1 sachet d'arôme de rhum

100 g d'orangeat, en dés

50 g de citronat, en dés

Pour la farce :

1 sachet de pavot (200 g)

Pour le glaçage :

100 g de beurre à badigeonner

Sucre en poudre à saupoudrer

Four :

Position de la grille :

1

Type de chauffage :

E : chaleur supérieure et inférieure

180-200°C

(5 minutes de préchauffage)

G : niveau 2-3

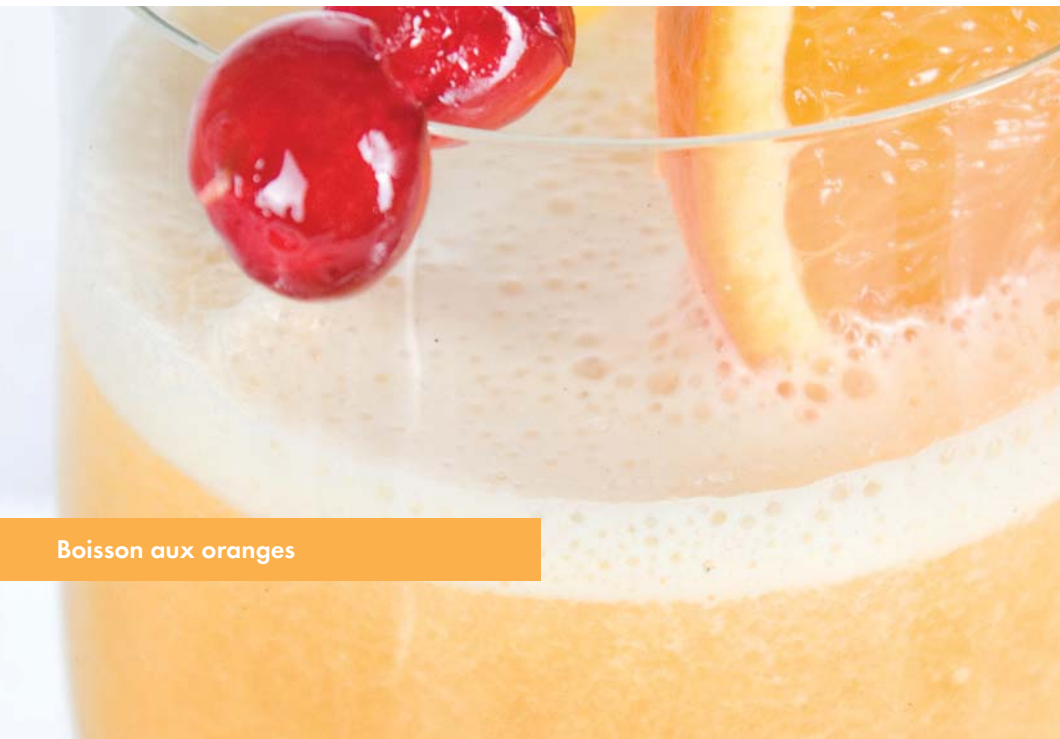
Temps de cuisson :

40 à 50 minutes

Préparation :

- Elaborez une pâte levée à l'aide des ingrédients indiqués à part l'orangeat et le citronat (voir "pâte levée").
- Incorporez l'orangeat et le citronat en pétrissant la pâte.
- Déroulez la pâte (env. 20 x 25 cm) et étalez-y la masse de pavot.
- Battez ensuite la pâte pour en faire un stollen.
- Graissez un moule à stollen et posez-y la pâte à stollen pour la faire cuire.
- Badigeonnez le stollen encore chaud de beurre et saupoudrez-le de sucre glace.

Boisson aux oranges



Boisson aux oranges

Ingrédients :

- 500 ml de jus d'orange
- 2-4 cs de jus de citron
- 300 g d'abricots en boîte
- 15-20 glaçons concassés
- 4 cc de sucre ou de miel

Préparation :

- Mettez le jus, les abricots et les glaçons dans le mixeur et mélangez le tout pendant env. 20 secondes à intensité maximale.
- Sucrez à l'aide de miel ou de sucre selon vos préférences et servez très frais.

Conseil :

Vous pouvez congeler le jus d'abricot dans le bac à glaçons pour l'utiliser ensuite en tant que glaçons.

Bon appétit !

Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparations constituent des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

Lekkere recepten voor uw keukenmachine	26
Aardappelsoep met groente	26
Deense remoulade	28
Wortelsoep	30
Soufflé met garnalen	30
Saladeschotel	32
Gevulde kipfilet met currysaus	33
Tomatensaus	34
Tonijn-beleg	36
Rode kool in rode wijn	36
Aardappelpannenkoekjes	38
Traditionele pannenkoeken	39
Hazelnootkoekjes	40
Biscuitdeeg	41
Zandtaartdeeg	42
Roerdeeg	44
Marmercake	45
Gistdeeg	46
Maanzaadstol	47
Sinaasappel-drink	48

Gebruik uitsluitend servies dat geschikt is voor de magnetron, als u de gerechten in de magnetron wilt bereiden. Let op de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van uw magnetron.

Lekkere recepten voor uw keukenmachine

Aardappelsoep met groente

Ingrediënten:

125 g wortelen
50 g selderij
250 g aardappelen
1000 ml instant-vleesbouillon
1 ui
20 g boter
1 beker crème fraîche of slagroom
1/2 EL pittige mosterd
Zout
Peper
1 steel prei
1 EL gehakte kruiden (naar seizoen)

Fornuis:

Verwarming: kookplaat
Garingstijd: 10 minuten

Magnetronoven:

Vermogen: 600 Watt
Garingstijd: 5-7 minuten

Bereiding:

- De wortelen, selderij en aardappelen wassen, schillen en in blokjes snijden.
- De steel prei vervolgens panklaar maken en in de doorloopsnijder met de raspschijf in fijne reepjes snijden.
- Giet 1/3 van de bouillon in de mixer en start de mixer met gesloten deksel op hoogste stand.
- Doe de fijngehakte groente door de opening in het deksel in de mixer. Pureer het zo lang, totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Giet de overgebleven vleesbouillon in een grote pan en doe vervolgens de fijn gepureerde groente erbij.
- Laat het geheel nu 10 minuten afgedekt opkoken. (Alternatief kunt u de groentebouillon ook op 600 Watt 5-7 minuten gesloten laten garen in de magnetron.)
- Bak ondertussen de uien in boter totdat zij goudbruin zijn en doe ze vervolgens in de soep.
- Breng nu met crème fraîche, mosterd, zout en peper op uw persoonlijke smaak.

Roer voor het serveren de gehakte kruiden er doorheen. Doe de soep nu in voorverwarmde borden en bestrooi met de reepjes prei.

Aardappelsoep met groente



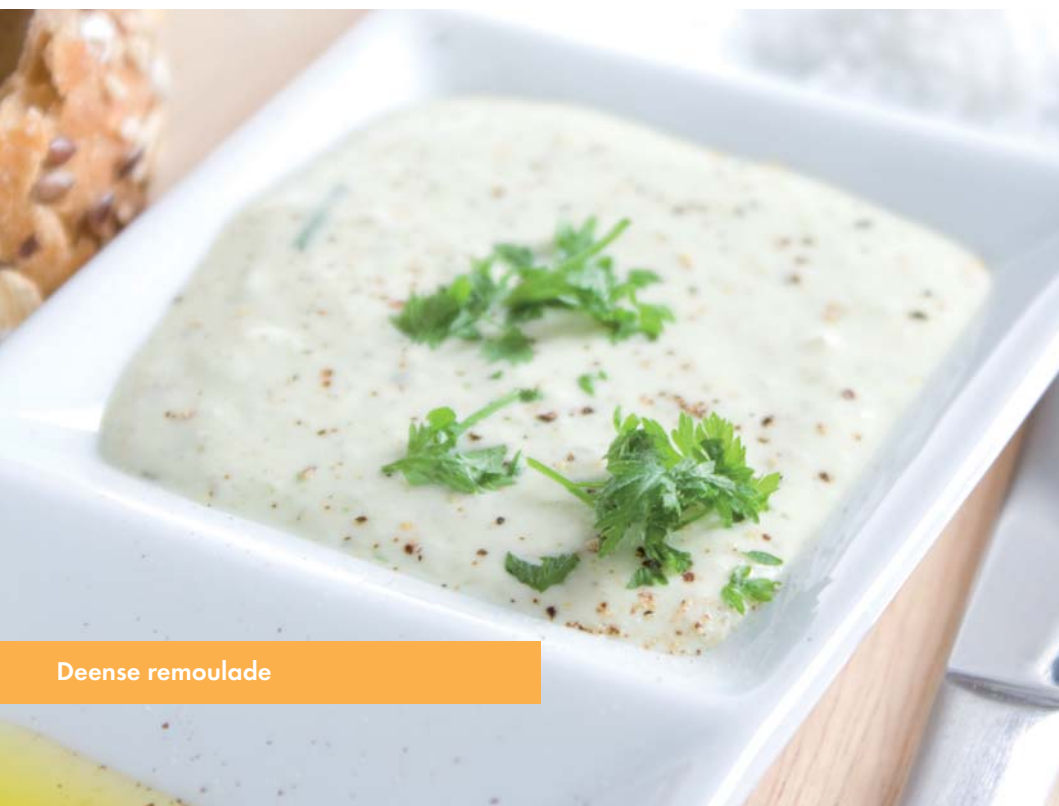
Deense remoulade

Ingrediënten:

4 EL mayonaise
1 EL kappertjes in pekel
1 TL zoete mosterd
1 sjalot
2 EL bieslook
1/2 zoete augurk
1/2 TL curry
1 snufje gember
1 EL abrikozenjam
1 EL yoghurt
1/2 ansjovisfilet
(of 3 cm ansjovispasta)
Citroensap

Bereiding:

- Doe de ingrediënten in de mixer en roer zo lang op stand 2, totdat alle ingrediënten goed werden gemengd.



Deense remoulade

Wortelsoep



Wortelsoep

Ingrediënten:

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

Fornuis:

Verwarming: kookplaat
Garingstijd: wortelen ca. 20 minuten

Magnetronoven:

Vermogen: 600 Watt
Garingstijd: wortelen ca. 10 minuten

Bereiding:

- De wortelen wassen en snijden.
- Snijd ze zo klein, dat ze goed in de mixer passen.
- Doe 250 ml water in een pan en kook de wortelen daarin ongeveer 20 minuten lang.
- Vervolgens pureert u het geheel in de mixer, totdat er geen grotere stukken meer over zijn. Doe de gepureerde wortelen daarna terug in de pan.
- Giet nu vleesbouillon, slagroom en witte wijn erbij.
- Verhit de soep en breng deze op smaak.
- Roer de boter in kleine stukjes in de soep en serveer daarna met de kervel.

Soufflé met garnalen

Ingrediënten:

40 g boter
20 g meel
250 ml melk
1 snufje suiker
150 g Goudse kaas
200 g gepelde garnalen
4 eigelen
4 eiwitten
Boter voor de vorm

Fornuis:

Inschuielhoogte: 2
Verwarming: E: boven- en onderhitte 200°C (voorverwarmd)
G: stand 3
Baktijd: 25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen: 360 Watt
Baktijd: 10-15 minuten

Bereiding:

- Verhit de boter en het meel en doe er vervolgens al roerende melk en suiker bij.
- Laat het geheel één keer opkoken.
- Hak de kaas fijn in de doorloopsnijder met de raspelschijf en roer deze in de saus.
- Spatel de gepelde garnalen erdoor.
- Roer het eigeel door elkaar en spatel het erdoor.
- Klop het eiwit stijf en spatel het erdoor.
- Vet nu een vuurvaste schaal in of kleine portie-schaaltjes en vul deze met de massa.
- Bak de soufflés meteen en serveer ze direct.



Soufflé met garnalen

Saladeschotel

Saladeschotel



Ingrediënten:

- 1 verse komkommer
- 1/4 witte kool
- 2 paprika's
- 1 ui

Voor de marinade:

- 3-4 EL wijnazijn
- 2 EL spijsolie
- Zout
- Suiker
- Peper uit de molen
- 1 EL gehakte kruiden

Bereiding:

- Schil de komkommer en verdeel de kool zodanig, dat de stukken in de vulopening van de doorloopsnijder passen.
- Schaaf nu de komkommer, voorbereide paprika en uien op hoogste stand in de doorloopsnijder met de fijne snijschijf.
- Roer de ingrediënten voor de marinade met de mixer door elkaar.
- Meng de marinade met de groenten en breng op smaak.

Bereidingstijd: 15 minuten

Gevulde kipfilet met currysaus

Ingrediënten:

4 kipfilets elk van 150 g
Zout
Peper uit de molen
Voor de vulling:
150 g varkensgehakt (met)
1 ui, in blokjes
Chinees kruiden
1 mespuntje gemberpoeder
Voor de saus:
250 ml witte wijn
2-4 EL slagroom
Zout, 1 TL curry
Evt. een beetje maïzena

Bereiding:

- Bestrooi de kipfilets met zout en peper en snijd ze vervolgens met een scherp keukenmes in.
- Verwerk alle ingrediënten voor de vulling met de kneedhaak tot een deeg en breng op smaak.
- Vul de kipfilets nu met de vulling en bind ze dicht. (Alternatief kunt u ook cocktailprikkers gebruiken.)
- Verhit nu het vet en braad de kipfilets daarin aan.
- Giet de wijn erbij en laat de kipfilets vervolgens 10-15 minuten gaar smoren.
- Haal de kipfilets uit de pan en zet ze warm.
- Breng de saus op smaak met slagroom, zout en curry en bind de saus naar eigen goeddunken met maïzena.

Serveer de kipfilets nu met saus bijvoorbeeld op rijst.

Fornuis:

Verwarming: kookplaat
Garingstijd totaal: 25-30 minuten



Gevulde kipfilet met currysaus

Tomatensaus

Ingrediënten:

5 EL spijsolie
1 grote ui
1 groot blik (800 g) gepelde tomaten
Zout, peper, 1 snufje suiker, 1 snufje tijm,
1 snufje chilipoeder
1/2 bos peterselie, gehakt
1 bos basilicum, fijn gesneden
40 g koude boter of 100 ml zoete room

Fornuis:

Verwarming: kookplaat
Garingstijd: 25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen: 600 Watt 5 minuten
180 Watt 5 minuten
Garingstijd: ca. 10 minuten

Bereiding:

- Pel de uien en hak ze grof.
- Verhit de olie en bak de uien daarin aan of gebruik de magnetron gedurende 2-3 minuten op 600 Watt.
- Doe de tomaten met het sap erbij en roer alle kruiden erdoor.
- Laat de saus afgedekt 20 minuten zacht pruttelen of kook het geheel in de magnetron.
- Laat de tomatensaus afkoelen (lauwwarm) en pureer deze in de mixer.
- Giet de saus vervolgens weer in de pan en laat deze evt. een beetje inkoken.
- Roer nu de boter of room erdoor.
- Strooi de kruiden erbij en breng op smaak.

Als bijgerecht bij alle soorten pasta met geraspte kaas.

Tomatensauce



Tonijn-beleg



Tonijn-beleg

Ingrediënten:

- 1 blik tonijn in saus met groenten
- 3 EL yoghurt
- 1 TL citroensap, vers geperst
- 1 snufje zout
- Peper uit de molen
- 2 hardgekookte eieren, in blokjes

Om te serveren:

- Gesneden volkorenbrood
- Boter om te smeren
- 1 hardgekookt ei, in blokjes
- Bieslook, gesneden

Bereiding:

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

Rode kool in rode wijn

Ingrediënten:

- 1 rode kool, ca. 1 kg
- 60 g reuzel (van varken of gans)
- 1 grote ui
- 3 appels
- 2 EL sherry-azijn
- 2 EL citroensap
- 250 ml rode wijn
- 2 EL rode bessensjam
- Zout
- 1 EL suiker
- 2 laurierblaadjes
- 1 kruidnagel
- 1 EL meel
- 2 EL water

Fornuis:

- | | |
|--------------|---------------|
| Verwarming: | kookplaat |
| Garingstijd: | 50-60 minuten |

Bereiding:

- Pel de uien, snijd deze in vier stukken en hak ze fijn met behulp van de doorloopsnijder met de snijschijf.
- Verwijder de buitenste bladeren en snijd de kool in vier stukken.
- Hak de kool fijn in de doorloopsnijder met de fijne raspschijf.
- De appels schillen, klokhuizen verwijderen en in blokjes snijden.
- Doe de reuzel in een pan en laat deze smelten.
- Fruit de fijngehakte uien daarin glazig en doe vervolgens de rode kool, de appels en de overige ingrediënten erbij, behalve het meel en het water.
- Omroeren en het geheel aan de kook brengen.
- Dan laat u de rode kool afgedekt 60 minuten lang stoven.

- Als er daarna nog teveel vloeistof in de rode kool zit, roert u een papje van het meel en het water en doet u dit bij de rode kool, om de vloeistof te binden.
- Breng alles op smaak met zout, suiker en azijn.

Geschikt als bijgerecht bij vlees, gevogelte en wildgerechten.

Tip: u kunt de kool ook een dag voor de bereiding fijnhakken en marineren met wijn en azijn.



Rode kool in rode wijn

Aardappelpannenkoekjes



Aardappelpannenkoekjes

Ingrediënten:

4 aardappelen, groot, melig kokend
Zout
peper
Nootmuskaat, gemalen
80 g boter of margarine

Fornuis:

Verwarming: kookplaat
Totale baktijd: 15-20 minuten

Bereiding:

- De aardappels wassen en schillen en met de raspaschijf in reepjes snijden.
- Doe de aardappelmassa in een doek en druk de vloeistof eruit.
- Strooi de kruiden op de aardappelmassa en meng alles door elkaar.
- Doe nu met een kleine pollepel een beetje van de aardappelmassa in het hete vet en druk het plat met de bakspaan. De aardappelpannenkoekjes nu aan beide kanten krokant aanbakken.

Geschikt als bijgerecht bij vlees en wildgerechten.

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Meng de eieren, de melk en het zout met de garde.
- Zeef het meel en doe het erbij. Meng alles met de garde, totdat een glad beslag ontstaat.
- Laat het beslag ca. 20 minuten lang opwellen.
- Verhit het vet en doe er met een kleine pollepel beslag in. (Altijd maar zoveel, dat de bodem van de pan dun bedekt is.)
- Bak de pannenkoeken van beide kanten goed bruin en serveer ze heet.



Traditionele pannenkoeken

Hazelnootkoekjes

Ingrediënten:

300 g gedopte hazelnoten
90 g rietsuiker
2 eiwit
2 TL honing
Ca. 75 g pruimen- of rozenbottelmoes
Telkens 50 g couverture, pure en melkchocolade

Fornuis:

Inschuifhoogte: 2
Verwarming: E: Hete lucht 200°C
(5 minuten voorverwarmd)
G: stand 1-2
Baktijd: 6-8 minuten

Bereiding:

- Maal de noten met de raspschijf in de doorloopsnijder gemiddeld fijn en zet daarvan vier eetlepels terzijde.
- Verwerk de resterende noten, de suiker, het eiwit en de honing met de garde tot een stevig deeg.
- Bestrooi het werkvlak met de overgebleven noten en rol het deeg een halve centimeter dik uit.
- Steek nu de koekjes uit en zet ze op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Zet de afgekoelde koekjes telkens per paar op elkaar met de rozenbottel- of pruimenmoes en bestrijk ze deels met couverture van pure of melkchocolade.
- Smelt daarvoor beide soorten gescheiden. Doop de koekjes tot aan de helft in en laat ze op keukenroosters drogen.

Hazelnootkoekjes





Biscuitdeeg

Ingrediënten:

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

Fornuis:

Inschuihoogte: 2
 Verwarming: E: boven- en onderhitte
 175-200 °C
 G: stand 2-3
 (5 minuten voorverwarmen)
 Baktijd: 20-30 minuten

Bereiding:

- Bekleed de bodem van een springvorm (diameter: 28 cm) met bakpapier.
- Vet de rand niet in, aangezien anders het oppervlak niet gelijkmatig glad en gebruind wordt.
- Klop de hele eieren in de roerkom en doe heet water erbij.
- Klop het geheel dan ca. 1 minuut lang met de slaggarde op hoogste stand schuimig.
- Roer suiker en vanillesuiker erdoor en klop alles 2 minuten lang verder op hoogste stand.
- Meng meel, maïzena en bakpoeder en zeef de helft ervan op de eiercrème en roer alles kort op stand 1 er doorheen..
- Roer dan het resterende meel op dezelfde manier er doorheen en doe het deeg in de voorbereide springvorm.
- Bak het geheel meteen.

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:

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

Fornuis:

Inschuielhoogte: 3
Verwarming: E: boven- en onderhitte
200-225 °C
(5 minuten voorverwarmd)
G: stand 3-4
Baktijd: 15-20 minuten

Bereiding:

- Meng meel en bakpoeder in de roerkom en doe er vervolgens alle overige ingrediënten bij.
- Kneed dan met de kneedhaak eerst ca. 1 minuut lang op stand 1, dan ca. 3 minuten op stand 2-3.
- Kneed het deeg niet te lang, het deeg zou anders te zacht kunnen worden.
- Laat het deeg een 1/2 uur lang in de koelkast rusten en verwerk het daarna tot een taartbodem of tot gebakjes.
- Voor een taartbodem rolt u 2/3 van het deeg uit en legt u het in een ingevette springvorm.
- Rol het overige deeg tot een rol.
- Leg deze rol als rand op het deeg en druk hem met twee vingers zo tegen de rand, dat een ca. 3 cm hoge rand ontstaat.
- Prik een paar keer met een vork in de taartbodem en plaats deze vervolgens meteen in de oven.

Zandtaartdeeg



Roerdeeg

Roerdeeg



Ingrediënten:

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

Fornuis:

Inschuielhoogte: 2
Verwarming: E: boven- en onderhitte
175-200°C
G: stand 2-3
Baktijd: 50-60 minuten

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een roerkom en roer alles met de garde 1/2 minuut lang op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna 5 minuten op stand 4.
- Vet de bakvorm in of bekleed deze met bakpapier.
- Vul de bakvorm en bak het deeg.
- Voordat u de cake uit de oven haalt moet u testen of deze gaar is: steek daartoe met een puntig houten staafje in het midden van de cake. Als er geen deeg aan blijft hangen, is de cake gaar.
- Stort de cake dan op een keukenrooster en laat hem afkoelen.

Marmercake

Ingrediënten:

125 g zachte boter of margarine
125 g suiker
3 eieren
1/2 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
250 g tarwemeel
1/2 pakje bakpoeder
75 ml melk
20 g bak-cacao
50 g pure couverture
Vet voor de vorm

Fornuis:

Inschuielhoogte: 1
Verwarming: E: Hete lucht
155-175°C
G: stand 2
Baktijd: 55-65 minuten

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten, behalve de couverture en de bak-cacao, in de roerkom en meng alles met de garde een 1/2 minuut op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna ca. 5 minuten op stand 4.
- Breek de couverture in grote stukken en rasp deze met de grote raspschijf in de doorloopsnijder.
- Vet een tulbandvorm (diameter: 20-22cm) of een cakevorm (30cm lang) in.
- Doe de helft van het deeg in de vorm en roer dan de cacao en de geraspte couverture in het resterende deeg.
- Doe nu het donkere deeg op het lichte deeg en trek het deeg met een vork spiraalvormig er doorheen.

Tip: als u wilt, kunt u de cake nog overtrekken met 100 g pure couverture en vervolgens decoreren met toefjes slagroom en chocoladekoekjes.



Marmercake

Gistdeeg

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Gistdeeg





Maanzaadstol

Maanzaadstol

Ingrediënten:

Voor het deeg:

100 g boekweitmeel

200 g tarwemeel

100 g hazelnoten, gemalen

1 blokje gist (40 g) of een pakje droge gist

Krap 125 ml melk

1 snufje zout

75 g suiker

1 ei

150 g zachte boter

1 zakje citroenaroma

1 zakje rum-aroma

100 g gekonfijte sinaasappelschil, in blokjes

50 g gekonfijte citroenschil, in blokjes

Voor de vulling:

1 zakje (200 g) maanzaad om te bakken

Voor de couverture:

100 g boter om te bestrijken

Poedersuiker om te bestrooien

Fornuis:

Inschuielhoogte: 1

Verwarming: E: boven- en onderhitte
180-200 °C
(5 minuten voorverwarmd)

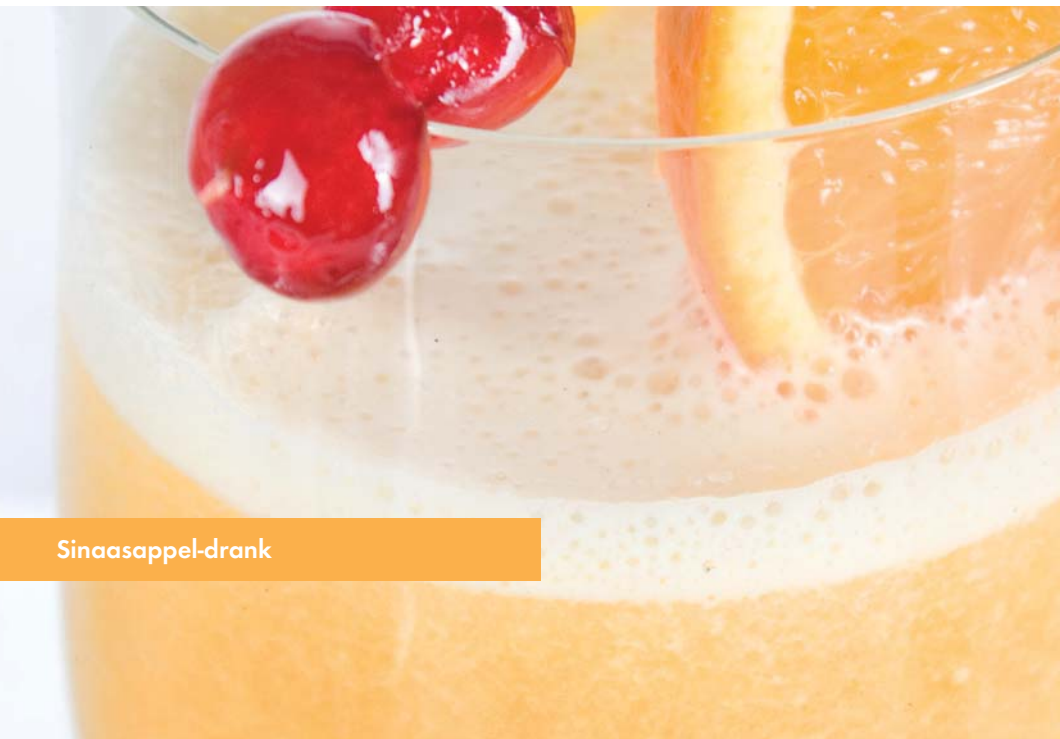
G: stand 2-3

Baktijd: 40-50 minuten

Bereiding:

- Maak een gistdeeg van de genoemde ingrediënten behalve gekonfijte sinaasappel- en citroenschil (zie "Gistdeeg").
- Kneed de gekonfijte sinaasappel- en citroenschil tot slot er doorheen.
- Het deeg uitrollen (ca. 20 x 25 cm) en strijk de maanzaadmassa daarop uit.
- Vervolgens vouwt u het deeg bijeen tot een stol.
- Vet een vorm voor een stol in en leg de stol erin om te bakken.
- Bestrijk de nog hete stol met boter en bestuif hem met de poedersuiker.

Sinaasappel-drank



Sinaasappel-drank

Ingrediënten:

- 500 ml sinaasappelsap
- 2-4 EL citroensap
- 300 g abrikozen uit het blik
- 15-20 ijsklontjes, gecrushed
- 4 TL suiker of honing

Bereiding:

- Doe het sap, de abrikozen en de ijsklontjes in de mixer en meng alles ca. 20 seconden op hoogste stand.
- Breng nu nog op smaak met suiker of honing en serveer het sap ijskoud.

Tip:

het abrikozensap kunt u in de ijsblokjeshouder invriezen en later als ijsklontjes gebruiken.

Eet smakelijk!

Recepten zonder garantie. Alle aangegeven waarden voor de ingrediënten en de bereiding zijn bij benadering. Vul deze receptsuggeties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine	50
Kartoffelsuppe mit Gemüse	50
Dänische Remoulade	52
Möhrensuppe	54
Soufflé mit Krabben	54
Salatplatte	56
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce	57
Tomatensauce	58
Thunfisch-Aufstrich	60
Rotwein-Rotkohl	60
Kartoffelröstis	62
Traditionelle Pfannkuchen	63
Haselnuss-Kekse	64
Biskuitteig	65
Mürbeteig	66
Rührteig	68
Marmorkuchen	69
Hefeteig	70
Mohnstollen	71
Orangen-Getränk	72

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Zutaten:

125 g Möhren
50 g Sellerie
250 g Kartoffeln
1000 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Becher Crème fraîche oder Sahne
1/2 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

Herd:

Beheizung: Kochplatte
Garzeit: 10 Minuten

Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt
Garzeit: 5-7 Minuten

Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse



Dänische Remoulade

Zutaten:

4 EL Mayonnaise
1 EL Kapern in Lake
1 TL süßen Senf
1 Schalotte
2 EL Schnittlauch
1/2 süße Gurke
1/2 TL Curry
1 Prise Ingwer
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Joghurt
1/2 Sardellenfilet
(oder 3 cm Sardellenpaste)
Zitronensaft

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.



Dänische Remoulade

Möhrensuppe



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

Herd:

Beheizung: Kochplatte
Garzeit: Möhren ca. 20 Minuten

Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt
Garzeit: Möhren ca. 10 Minuten

Zubereitung:

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

Soufflé mit Krabben

Zutaten:

40 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Zucker
150 g Gouda-Käse
200 g Krabbenfleisch
4 Eigelb
4 Eiweiß
Butter für die Form

Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze 200 °C (vorgeheizt)
G: Stufe 3
Backzeit: 25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung: 360 Watt
Backzeit: 10-15 Minuten

Zubereitung:

- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.



Soufflé mit Krabben

Salatplatte

Salatplatte



Zutaten:

- 1 frische Gurke
- 1/4 Kopf Weißkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel

Für die Marinade:

- 3-4 EL Weinessig
- 2 EL Speiseöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Zutaten:

4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Für die Füllung:
150 g Schweinehack (Mett)
1 Zwiebel, gewürfelt
Chinagewürz
1 Msp. Ingwerpulver
Für die Sauce:
250 ml Weißwein
2-4 EL Sahne
Salz, 1 TL Curry
Evtl. etwas Saucenbinder

Herd:

Beheizung: Kochplatte
Garzeit gesamt: 25-30 Minuten

Zubereitung:

- Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knetbaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließend die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.



Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Tomatensauce

Zutaten:

5 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 1 Pr. Thymian,
1 Pr. Chilipulver
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Herd:

Beheizung: Kochplatte
Garzeit: 25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt 5 Minuten
180 Watt 5 Minuten
Garzeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

Tomatensauce



Thunfisch-Aufstrich



Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

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

Zum Anrichten:

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

Zubereitung:

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

Rotwein-Rotkohl

Zutaten:

- 1 Rotkohl, ca. 1 kg
- 60 g Schweine- oder Gänseschmalz
- 1 große Zwiebel
- 3 Äpfel
- 2 EL Sherry-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Johannisbeergelee
- Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser

Herd:

- | | |
|------------|---------------|
| Beheizung: | Kochplatte |
| Garzeit: | 50-60 Minuten |

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschnitzlers mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschnitzler mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

Tipp: Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.



Rotwein-Rotkohl

Kartoffelröstis



Kartoffelröstis

Zutaten:

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine

Herd:

Beheizung: Kochplatte
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- 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.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.



Traditionelle Pfannkuchen

Haselnuss-Kekse

Zutaten:

300 g Haselnusskerne
90 g Rohrzucker
2 Eiweiß
2 TL Honig
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E: Umluft 200°C
(5 Minuten vorgeheizt)
G: Stufe 1-2
Backzeit: 6-8 Minuten

Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Rührbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.

Haselnuss-Kekse





Biskuitteig

Zutaten:

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

Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze
175-200 °C
G: Stufe 2-3
(5 Minuten vorheizen)
Backzeit: 20-30 Minuten

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 und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Schlagbesen 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 1 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.

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

Herd:

Einschubhöhe: 3
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze
200-225 °C
(5 Minuten vorgeheizt)
G: Stufe 3-4
Backzeit: 15-20 Minuten

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- 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.
- 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 und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



Rührteig

Rührteig



Zutaten:

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

Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze
175-200°C
G: Stufe 2-3
Backzeit: 50-60 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- 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.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Marmorkuchen

Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
20 g Back-Kakao
50 g Halbbitter-Kuvertüre
Fett für die Form

Herd:

Einschubhöhe: 1
Beheizung: E: Umluft
155-175 °C
G: Stufe 2
Backzeit: 55-65 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.



Marmorkuchen

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

Zubereitung:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knetaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- 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.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Hefeteig





Mohnstollen

Mohnstollen

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Buchweizenmehl

200 g Weizenmehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe

Knapp 125 ml Milch

1 Pr. Salz

75 g Zucker

1 Ei

150 g weiche Butter

1 Btl. Citro-back

1 Btl. Rum-back

100 g Orangeat, gewürfelt

50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:

1 Btl. (200 g) Mohn-back

Für den Überzug:

100 g Butter zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

Herd:

Einschubhöhe: 1

Beheizung: E: Ober- und Unterhitze

180-200°C

(5 Minuten vorgeheizt)

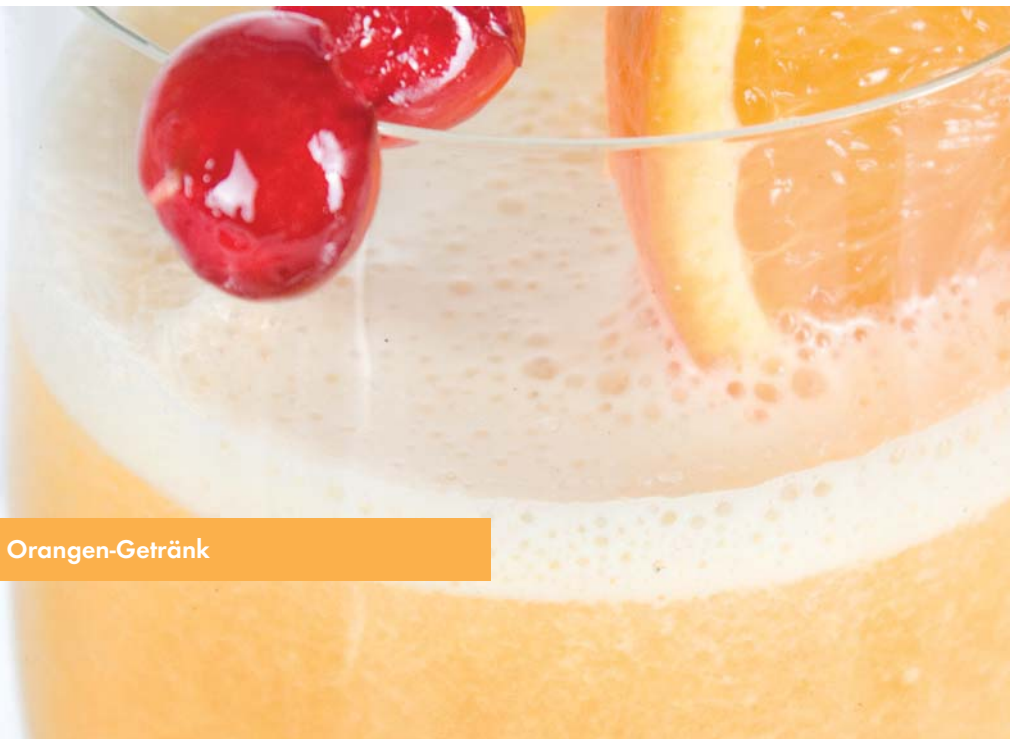
G: Stufe 2-3

Backzeit: 40-50 Minuten

Zubereitung:

- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

Orangen-Getränk



Orangen-Getränk

Zutaten:

- 500 ml Orangensaft
- 2-4 EL Zitronensaft
- 300 g Aprikosen aus der Dose
- 15-20 Eiswürfel, zerstoßen
- 4 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

Tipp:

Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Tasty recipes for your Food Processor	74
Potato soup with vegetables	74
Danish Remoulade	76
Carrot soup	78
Soufflé with Crabmeat	78
Salad plate	80
Filled Chickenbreast with Curry Sauce	81
Tomato sauce	82
Tuna spread	84
Red wine-Red cabbage	84
Potato rosti	86
Traditional Pancake	87
Hazelnut biscuits	88
Sponge pastry	89
Shortcrust pastry	90
Batter	92
Marble cake	93
Yeast dough	94
Poppy seed cake	95
Orange drink	96

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

Tasty recipes for your Food Processor

Potato soup with vegetables

Ingredients:

125 g Carrots
50 g Celeriac
250 g Potatoes
1000 ml Meat broth (Instant)
1 Onion
20 g Butter
1 Beaker Crème fraîche or Cream
1/2 tbsp scharp Mustard
Salt
Pepper
1 stick Leek
1 tbsp chopped Herbs (in season)

Stove:

Heating: Hotplate
Cooking time: 10 Minutes

Microwave:

Power level: 600 Watt
Cooking time: 5 - 7 minutes

Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables



Danish Remoulade

Ingredients:

4 tbsp Mayonnaise
1 tbsp Capers in brine
1 tsp Sweet Mustard
1 Shallot
2 tbsp Chives
1/2 sweet Gherkin
1/2 tsp Curry
1 pinch Ginger
1 tbsp Apricot jam
1 tbsp Yoghurt
1/2 Anchovy fillets
(or 3 cm Anchovy paste)
Lemon juice

Preparation:

- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.



Danish Remoulade

Carrot soup



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

Stove:

Heating: Hotplate
Cooking time: Carrots approx. 20 minutes

Microwave:

Power level: 600 Watt
Cooking time: Carrots approx. 10 minutes

Preparation:

- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

Soufflé with Crabmeat

Ingredients:

40 g Butter
20 g Flour
250 ml Milk
1 pinch Sugar
150 g Gouda cheese
200 g Crabmeat
4 Egg yolks
4 Egg whites
Butter for the mould

Oven:

Shelf height: 2
Heating: E: Top and bottom heat at 200°C (preheated)
G: Mark 3
Baking time: 25 - 30 minutes

Microwave:

Power level: 360 Watt
Baking time: 10 - 15 minutes

Preparation:

- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.



Soufflé with Crabmeat

Salad plate

Salad plate



Ingredients:

- 1 fresh Cucumber
- 1/4 head White cabbage
- 2 Paprikas
- 1 Onion

For the marinade:

- 3 - 4 tsp Wine vinegar
- 2 tbsp Cooking oil
- Salt
- Sugar
- Freshly ground pepper
- 1 tbsp chopped herbs

Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Preparation time: 15 minutes

Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Ingredients:

4 chicken breasts, each approx. 150 g

Salt

Freshly ground pepper

For the filling:

150 g minced pork (raw)

1 Onion, diced

China Spices

1 pinch of Ginger powder

for the Sauce:

250 ml White wine

2 - 4 tbsp Cream

Sal, 1 tbsp Curry powder

Possibly some gravy thickener

Stove:

Heating: Hotplate

Total cooking time: 25 - 30 minutes

Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.



Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Tomato sauce

Ingredients:

5 tbsp Cooking oil
1 large Onion
1 large tin (800 g) peeled tomatoes
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,
1 Pinch Chili powder
1/2 bunch Parsley, chopped
1 bunch Basil, finely chopped
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

Stove:

Heating: Hotplate
Cooking time: 25 - 30 minutes

Microwave:

Power level: 600 Watt for 5 minutes
180 Watt for 5 minutes
Cooking time: approx. 10 minutes

Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
- Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
- Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
- Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
- Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
- Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
- Now stir in the butter or cream.
- Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.

As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.

Tomato sauce



Tuna spread



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 smearing
- 1 hard boiled Egg, diced
- Chives, sliced

Preparation:

- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

Red wine-Red cabbage

Ingredients:

- 1 Red cabbage, approx. 1 kg
- 60 g pork or goose fat
- 1 large Onion
- 3 Apples
- 2 tbsp Sherry vinegar
- 2 tbsp. Lemon juice
- 250 ml Red wine
- 2 tbsp Red currant jelly
- Salt
- 1 tbsp. Sugar
- 2 Bay leaves
- 1 Clove
- 1 Tbsp Flour
- 2 Tbsp Water

Stove:

- | | |
|---------------|-----------------|
| Heating: | Hotplate |
| Cooking time: | 50 - 60 minutes |

Preparation:

- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

Tip: You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.



Red wine-Red cabbage

Potato rosti



Potato rosti

Ingredients:

4 potatoes, large, floury cooking
Salt
Pepper
Nutmeg, ground
80 g Butter or Margarine

Stove:

Heating: Hotplate
Total roasting time: 15 - 20 minutes

Preparation:

- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
- Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rosti on both sides until they are crispy.

Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

Traditional Pancake

Ingredients:

2 - 3 Eggs
375 ml Milk
1 Pinch Salt
250 g Flour
Fat for frying

Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beaters.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with a whisk until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.



Traditional Pancake

Hazelnut biscuits

Ingredients:

300 g Hazelnuts
90 g Cane sugar
2 Egg whites
2 2 tsp Honey
Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam
50 g each of Semisweet and Milk chocolate
Couverture

Oven:

Shelf height: 2
Heating: E: Circulation 200°C
(preheated for 5 minutes)
G: Mark 1-2
Baking time: 6-8 minutes

Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with a whisk to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately.
Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.

Hazelnut biscuits





Sponge pastry

Ingredients:

3 Eggs
 3 - 4 tbsp Water, hot
 150 g Sugar
 1 pkt of Vanilla sugar
 100 g Flour of type 405
 100 g Corn starch
 2-3 levelled tsp of Baking powder

Oven:

Shelf height: 2
 Heating: E: Upper and lower heat
 175 - 200 °C
 G: Mark 2 - 3
 (preheat for 5 minutes)
 Baking time: 20 - 30 minutes

Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

Shortcrust pastry

Ingredients:

250 g Wheat flour
1/2 levelled tsp of Baking powder
100 - 125 g Sugar
1 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
1 Egg
125 g Butter

Oven:

Shelf height: 3
Heating: E: Upper and lower heat
200 - 225 °C
(preheat for 5 minutes)
G: Mark 3 - 4
Baking time: 15 - 20 minutes

Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



Batter

Batter



Ingredients:

250 g soft Butter or Margarine
250 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
1 Pinch Salt
4 Eggs
500 g Wheat flour
1 pkt Baking powder
Approx. 125 ml Milk

Oven:

Shelf height: 2
Heating: E: Upper and lower heat
175 - 200 °C
G: Mark 2 - 3
Baking time: 50 - 60 minutes

Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with a whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Marble cake

Ingredients:

125 g soft Butter or Margarine
125 g Sugar
3 eggs
1/2 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
250 g Wheat flour
1/2 pkt Baking powder
75 ml Milk
20 g Baking cocoa
50 g Plain chocolate couverture
Butter for the mould

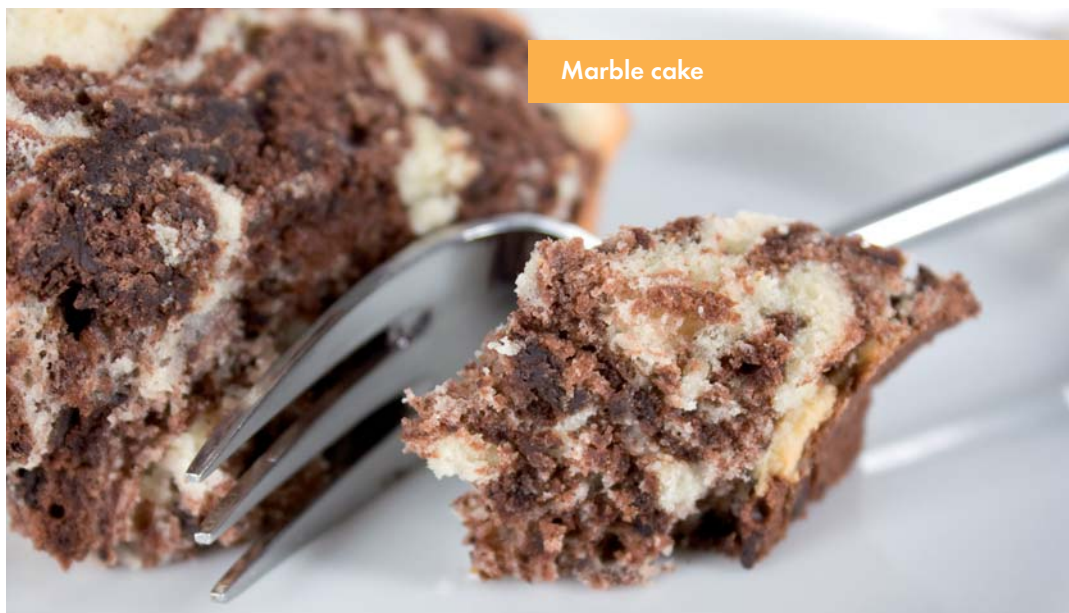
Oven:

Shelf height: 1
Heating: E: Circulation
155 - 175 °C
G: Mark 2
Baking time: 55 - 65 minutes

Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.



Marble cake

Yeast dough

Ingredients:

500 g Wheat flour
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast
approx. 1/4 liter 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 on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

Yeast dough





Poppy seed cake

Poppy seed cake

Ingredients:

For the dough:

100 g Buckwheat flour

200 g Wheat flour

100 g Hazelnuts, ground

1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast

Approx. 125 ml Milk

1 pinch Salt

75 g Sugar

1 Egg

150 g Soft butter

1 btl. Citro-bake

1 btl. Rum-bake

100 g Orange peel, diced

50 g Lemon peel, diced

For the filling:

1 btl. (200 g) Poppy-bake

For the coating:

100 g Butter for spreading

Powder sugar for dusting.

Oven:

Shelf height: 1

Heating: E: Upper and lower heat

180 - 200°C

(preheat for 5 minutes)

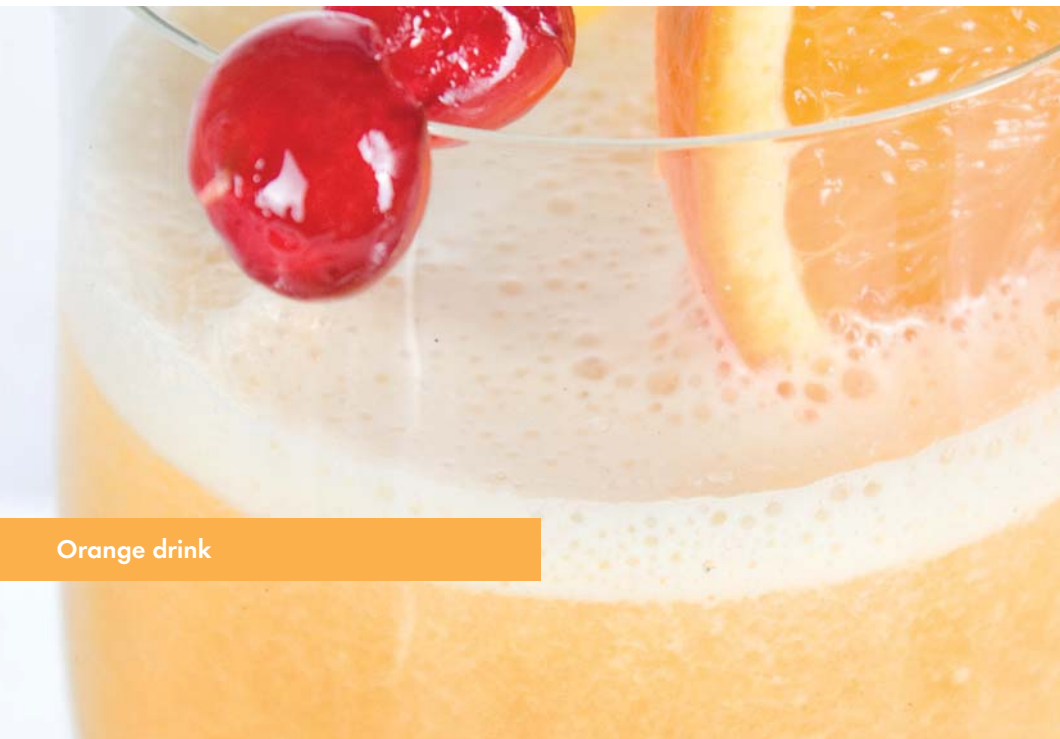
G: Mark 2 - 3

Baking time: 40 - 50 minutes

Preparation:

- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

Orange drink



Orange drink

Ingredients:

- 500 ml Orange juice
- 2-4 tbsp. Lemon juice
- 300 g tinned Apricots
- 15-20 Ice cubes, crushed
- 4 tsp Sugar or Honey

Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

Tip:

The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

