

SILVERCREST®



FOOD PROCESSOR SKM 550 A1

GB IE

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

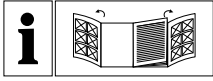
DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 89016

6



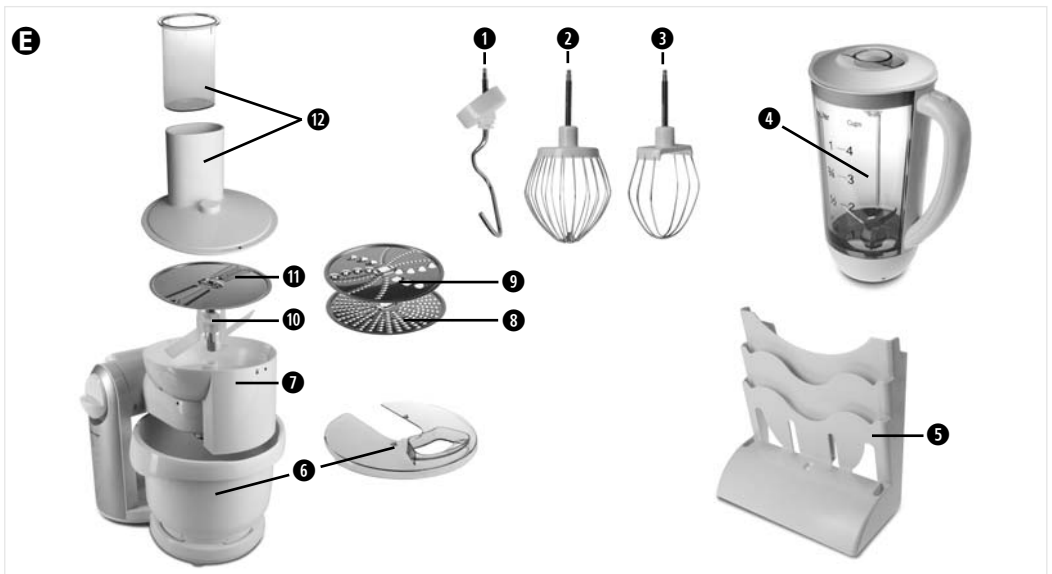
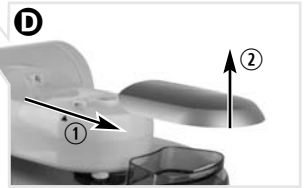
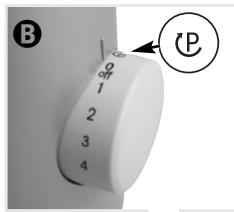
GB IE

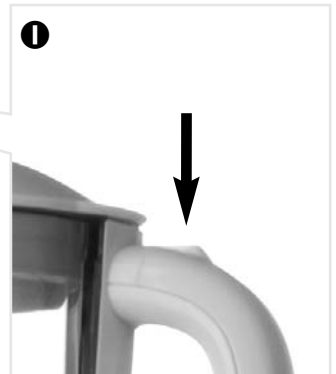
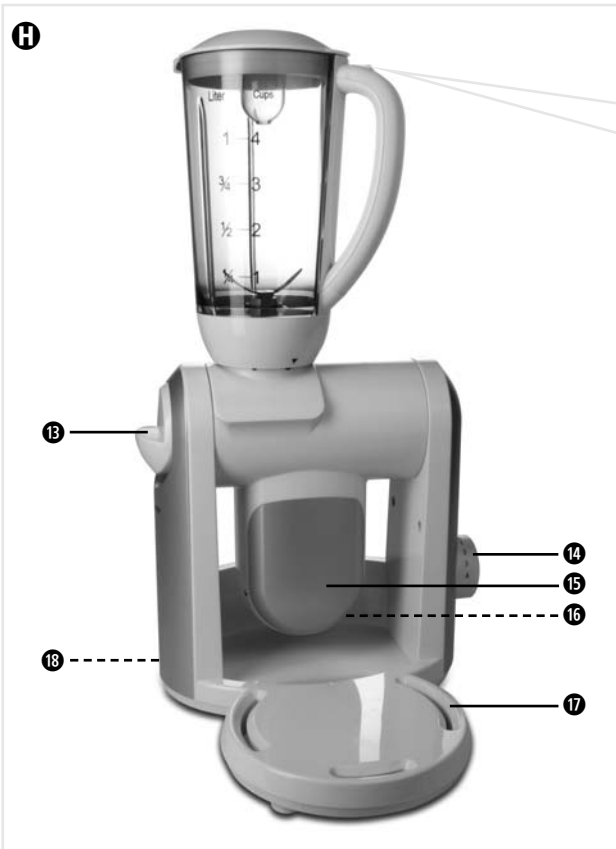
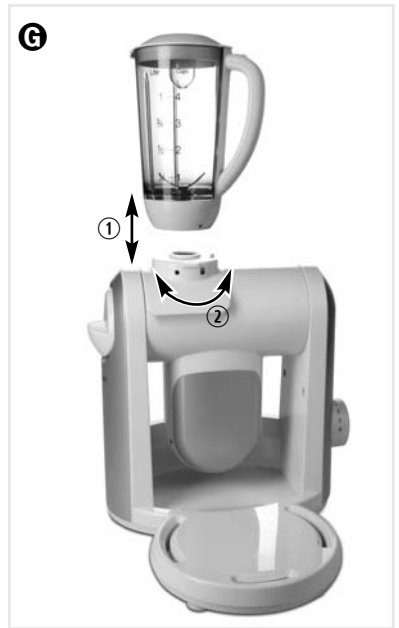
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11





CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Technical data	3
Safety Notices	3
Taking into use	4
Operating positions	4
Working with kneading hooks, beaters and whisks	4
Working with the food processor	6
Working with the mixer	6
Cleaning and care	7
Troubleshooting	8
Disposal	8
Warranty & Service	9
Importer	9
Recommended filling quantities	10

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 **E**:

- 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.



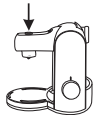

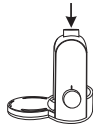

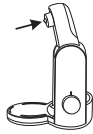

⚠ Risk of an electric shock!

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.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 89016

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034









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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 89016

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.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	13
Sicherheitshinweise	13
Erste Inbetriebnahme	14
Betriebspositionen	14
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	14
Arbeiten mit Durchlaufschnitzler	16
Arbeiten mit Mixer	16
Reinigen und Pflegen	17
Fehler beheben	18
Entsorgen	19
Garantie & Service	19
Importeur	19
Empfohlene Füllmengen	20

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 **B**:

- 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. 1l
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 Saugnapfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstufach 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.

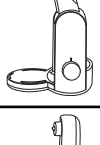
⚠ Gefahr eines elektrischen Schlages!

Wenn Sie den Zubehöralter 5 mit dem mitgeliefertem Montagmaterial 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 Kneithaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** einstecken.

i Hinweis: Der Kneithaken **1** ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Kneithaken **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 **G**).
- 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 Schlages!

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

⚠ Achtung!

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

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

i **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, Durchlaufschneider ⑦, Deckel mit Stopfer ⑫ und Zubehörteile reinigen

Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ⑥, den Durchlaufschneider 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 Durchlaufschneider 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 Durchlaufschneider 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







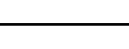





IAN 89016

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 *1	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
		Spritzge- bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100–125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
		Eischnee	8 Eiweiße	2–3 min.	4
		Schlagsahne (30% Fettgehalt)	600 ml	ca. 3 min.	4
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 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.

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

Last Information Update · Stand der Informationen:
02 / 2013 · Ident.-No.: SKM550A1012013-1

IAN 89016



SILVER CREST®

KITCHEN TOOLS

Recipe Book SKM 550 A1



GB Recipe Book
IE

DE Rezeptheft
AT
CH

Tasty recipes for your Food Processor	2
Potato soup with vegetables.....	2
Danish Remoulade	4
Carrot soup	6
Soufflé with Crabmeat	6
Salad plate.....	8
Filled Chickenbreast with Curry Sauce	9
Tomato sauce	10
Tuna spread	12
Red wine-Red cabbage	12
Potato rosti	14
Traditional Pancake.....	15
Hazelnut biscuits	16
Sponge pastry	17
Shortcrust pastry	18
Batter	20
Marble cake	21
Yeast dough	22
Poppy seed cake.....	23
Orange drink.....	24

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

Salt, 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

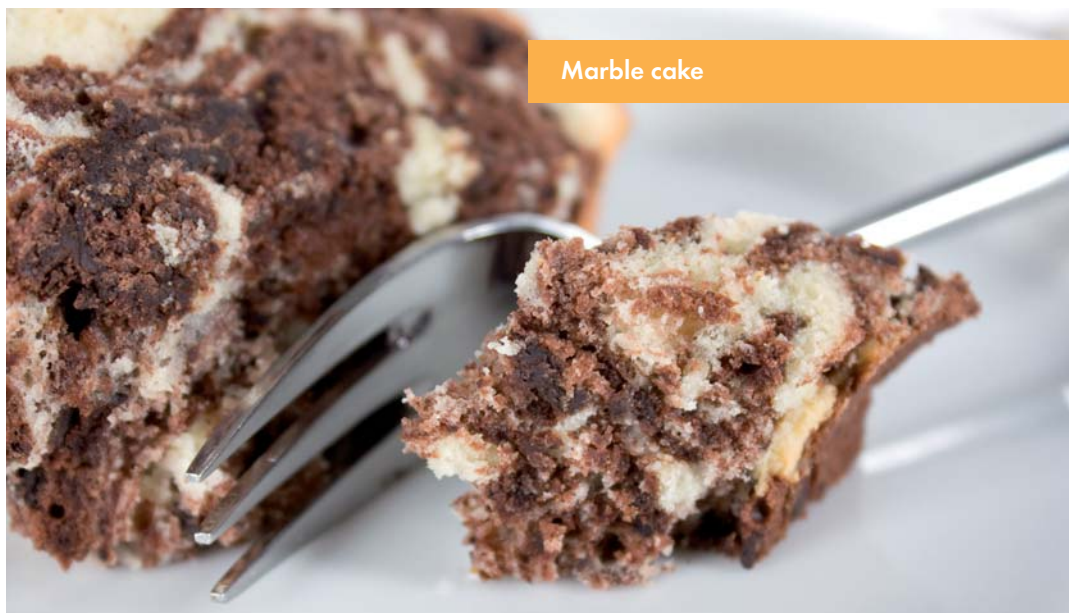
Oven:

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.

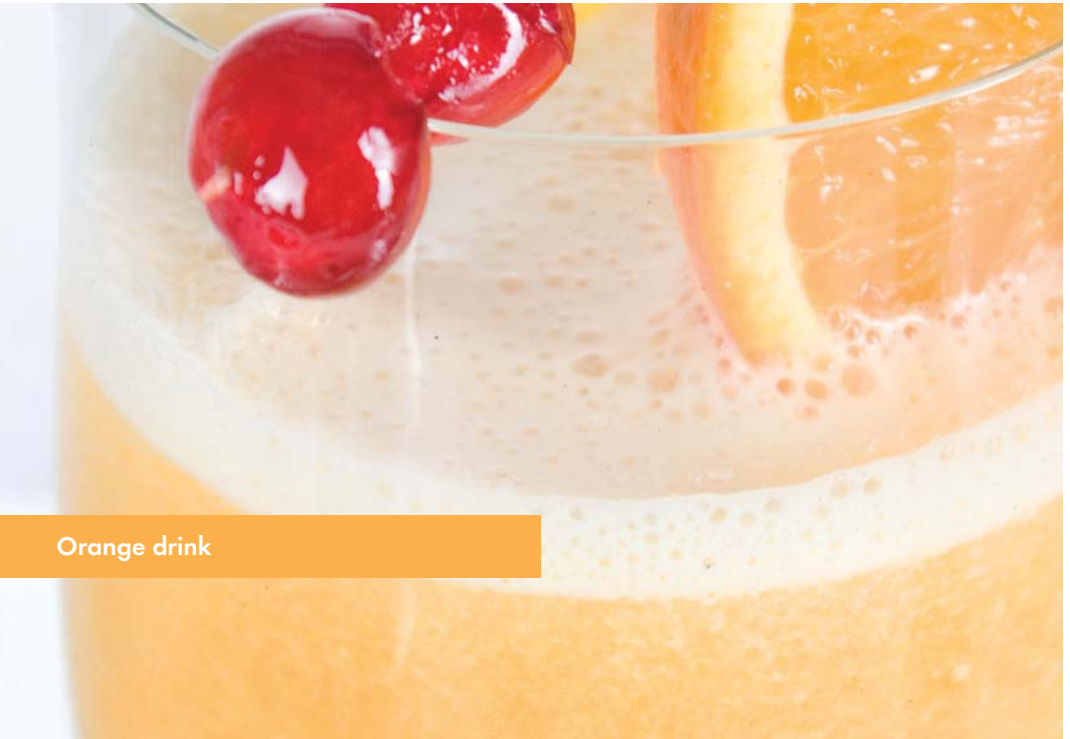
Oven:

- 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".

Kartoffelsuppe mit Gemüse.....	26
Dänische Remoulade.....	28
Möhrensuppe.....	30
Soufflé mit Krabben.....	30
Salatplatte.....	32
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce.....	33
Tomatensauce.....	34
Thunfisch-Aufstrich.....	36
Rotwein-Rotkohl.....	36
Kartoffelröstis.....	38
Traditionelle Pfannkuchen.....	39
Haselnuss-Kekse.....	40
Biskuitteig.....	41
Mürbeteig.....	42
Rührteig.....	44
Marmorkuchen.....	45
Hefeteig.....	46
Mohnstollen.....	47
Orangen-Getränk.....	48

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 zugeeckt 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 Knethacken 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 Prise Zucker, 1 Prise Thymian,
1 Prise 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 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:

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

Zubereitung:

- 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 Durchlaufschneiders mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschneider 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 Prise 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 Prise 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 Halb bitter-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 Halb bitter-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 Knethaken 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 Prise Salz
75 g Zucker
1 Ei

150 g weiche Butter
1 Beutel Citro Back
1 Beutel Rum Back
100 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:

1 Beutel (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.

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · 44867 BOCHUM · DEUTSCHLAND/GERMANY
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM 550 A1-1/13-V1
IAN: 89016