

# SILVERCREST®



## MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKM 550 B3

FR BE

### ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

NL BE

### KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 374153\_2104

BE



FR BE

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

---

NL BE

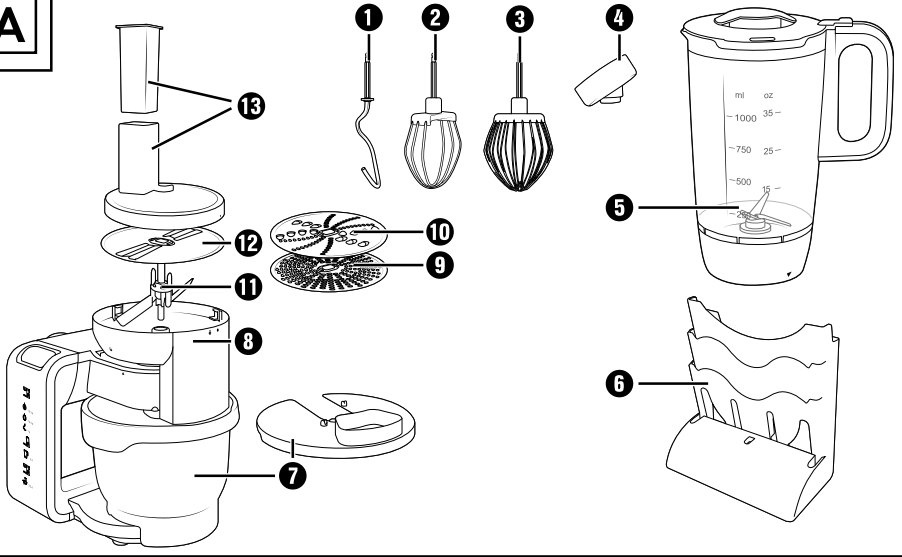
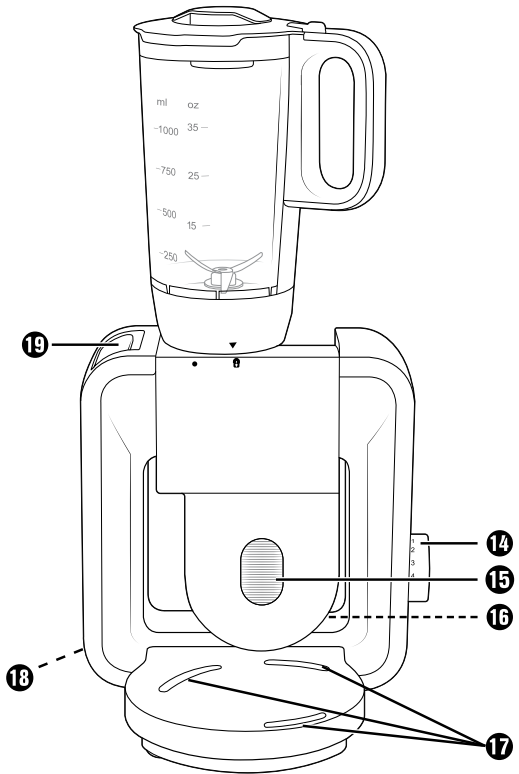
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

**A****B**

## Table des matières

<b>1. Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Matériel livré / inspection après le transport</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Description de l'appareil</b> .....	<b>4</b>
<b>5. Avertissements de sécurité</b> .....	<b>5</b>
<b>6. Première mise en service</b> .....	<b>7</b>
<b>7. Choisir le bon accessoire</b> .....	<b>8</b>
<b>8. Positions de fonctionnement pour les accessoires</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Installation et utilisation des accessoires</b> .....	<b>11</b>
9.1 Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils .....	11
9.2 Hachoir avec disques interchangeables .....	14
9.3 Mixeur .....	18
<b>10. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>20</b>
<b>11. Rangement</b> .....	<b>22</b>
<b>12. Dépannage</b> .....	<b>22</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>23</b>
<b>14. Quantités de remplissage conseillées</b> .....	<b>24</b>
<b>15. Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
15.1 Service après-vente .....	29
15.2 Importateur .....	29
<b>16. Recettes</b> .....	<b>30</b>

## 1. Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage.



Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## 2. Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

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

## 3. Matériel livré / inspection après le transport

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'étouffement !**

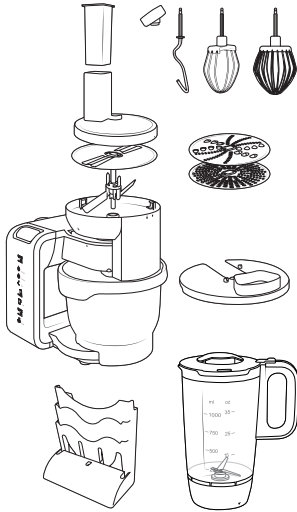
- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Tenez les enfants à l'écart des matériaux d'emballage.

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

### **REMARQUE**

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :



- Robot de cuisine
- Bol mélangeur avec couvercle
- Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
- Hachoir avec poussoir
- Disque réversible à émincer (fin et épais)
- Disque réversible à râper (grossier et moyen)
- Disque à granuler (fin)
- Crochet de pétrissage, fouet à fils, batteur plat
- Racleur à pâte
- Porte-accessoires

Non représenté :

- 2 vis (3,5 x 22 mm)
- 2 chevilles (6 mm)
- Mode d'emploi

## REMARQUE

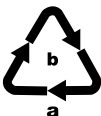
- ▶ L'un des disques à émincer pour le hachoir est déjà prémonté dans le hachoir à la livraison.

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination permettant leur recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## 4. Description de l'appareil

Dépliez le volet de couverture de ce mode d'emploi :

### Figure A :


- ❶ Crochet de pétrissage
- ❷ Batteur plat
- ❸ Fouet à fils
- ❹ Racleur à pâte (pour ❶/❷/❸)
- ❺ Mixeur avec couvercle et gobelet gradué
- ❻ Porte-accessoires
- ❼ Bol mélangeur avec couvercle
- ❽ Hachoir
- ❾ Disque à granuler
- ❿ Disque réversible à râper
- ⓫ Arbre d'entraînement du hachoir
- ⓬ Disque réversible à émincer
- ⓭ Couvercle avec poussoir pour le hachoir

### Figure B :

- ⓮ Commutateur rotatif
- ⓯ Bras pivotant
- ⓰ Entraînement
- ⓱ Encoches pour le bol mélangeur
- ⓲ Compartiment de rangement du cordon
- ⓳ Touche de déverrouillage

## 5. Avertissements de sécurité

### **DANGER ! ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise électrique correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le de façon à ce qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de défaillance. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil tant que la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil !
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶  Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides.



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Lors de l'utilisation, mettez uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.  
Après une coupure d'électricité, l'appareil se remet spontanément en marche !
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée !  
Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement !
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants ne sont pas adaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Prudence : les lames du mixeur sont très tranchantes !  
Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

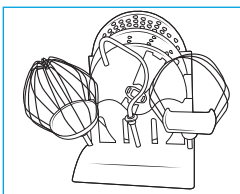
- ▶ Prudence : les disques à granuler/à émincer/à râper ainsi que les lames du mixeur sont très tranchants !
- ▶ Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à granuler/à émincer/à râper ainsi que des lames du mixeur !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

## ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !
- ▶ Le mixeur n'est pas prévu pour **hacher** de la viande, des herbes aromatiques, des oignons, des noix, des amandes ou d'autres aliments durs.  
Ces aliments peuvent être uniquement **mélangés** avec d'autres ingrédients, par exemple des liquides, dans le mixeur.

## 6. Première mise en service

- 1) Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 2) Placez l'appareil sur une surface plate et propre.
- 3) Fixez l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- 4) Sortez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon 18.
- 5) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.



Vous pouvez ranger le crochet de pétrissage 1, le batteur plat 2, le fouet à fils 3 ainsi que le disque à granuler 9, le disque réversible à râper 10 et le disque réversible à émincer 12 dans le porte-accessoires 6.

## Montage mural du porte-accessoires

### ⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► Si vous souhaitez fixer le porte-accessoires **6** au mur avec le matériel de montage livré, assurez-vous avant de percer qu'aucune ligne électrique, aucun câble ou tuyau ne passent à l'endroit souhaité dans le mur !

- 1) Marquez les deux trous à percer à 148 mm l'un de l'autre sur votre mur. Percez les trous dans le mur avec un forêt de 6 mm aux endroits marqués auparavant.
- 2) Glissez les chevilles dans les trous.
- 3) Vissez les vis dans les chevilles et laissez les têtes de vis dépasser d'environ 3 mm du mur afin de pouvoir y accrocher le porte-accessoires **6**.
- 4) Accrochez le porte-accessoires **6** sur les vis et appuyez vers le bas de manière à ce que le porte-accessoires **6** soit fermement en assise sur les vis.

## 7. Choisir le bon accessoire

En fonction des ingrédients que vous souhaitez travailler, choisissez les accessoires appropriés comme décrit ci-dessous.

### Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils



Le crochet de pétrissage **1** convient à la fabrication de la pâte à pain, pâte à pizza ou pâte à gâteau à la levure et au mélange d'ingrédients solides qui ne sont pas hachés, tels que des raisins secs, des amandes effilées ou des pépites de chocolat.



Utilisez le batteur plat **2** pour travailler des pâtes et des mélanges plus légers, comme par ex. la pâte à gâteau à consistance molle, la purée de pomme de terre ou la pâte à spritz.



Le fouet à fils **3** sert à monter des blancs en neige ou une crème fouettée. Vous pouvez également l'utiliser pour remuer des pâtes liquides, comme la pâte à crêpes.

Pour toutes les préparations avec le crochet de pétrissage **1**, le batteur plat **2** et le fouet à fils **3**, utilisez toujours le bol mélangeur avec couvercle **7**.

## Hachoir avec disques interchangeables



Le disque à granuler **9** convient pour râper du fromage à pâte dure tel que le parmesan et pour râper des fruits et légumes tels que les pommes et les carottes. Vous pouvez également l'utiliser pour râper des pommes de terre crues afin de réaliser des galettes de pommes de terre. N'utilisez pas le disque à granuler **9** pour râper du fromage à pâte molle ou semi-dure.



Le disque réversible à râper **10** convient pour râper les fruits et légumes en morceaux fins ou grossiers. Vous pouvez également l'utiliser pour râper du fromage (sauf le fromage à pâte dure), par exemple pour la pizza. Les côtés du disque réversible à râper **10** sont marqués en conséquence : "Fine Shredder II" pour le râpage fin et "Coarse Shredder I" pour le râpage grossier. Le côté marqué doit être orienté vers le haut dans le hachoir **8**.



Le disque réversible à émincer **12** est conçu pour couper les fruits et légumes en tranches fines à moyennement épaisses. Les côtés du disque réversible à émincer sont marqués en conséquence : "Fine Slicer IV" pour les tranches minces et "Coarse Slicer III" pour les tranches plus épaisses. Le côté marqué doit être orienté vers le haut dans le hachoir **8**. N'utilisez pas le disque réversible à émincer **12** pour couper du fromage dur, du pain ou du chocolat.

Avec le hachoir **8**, utilisez toujours le bol mélangeur **7** mais sans le couvercle.

## Mixeur



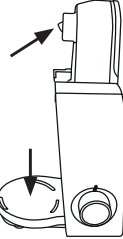
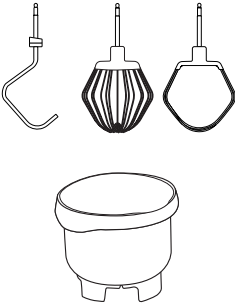
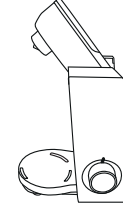
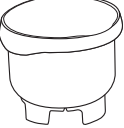

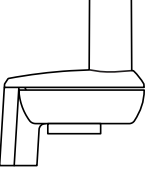



Le mixeur **5** convient pour hacher et mélanger des ingrédients avec des liquides, par exemple pour préparer des smoothies, des soupes de légumes froides, de la mayonnaise ou des cocktails. N'utilisez pas le mixeur **5** pour hacher de la viande, des herbes aromatiques, des oignons, des noix ou d'autres aliments durs.

## 8. Positions de fonctionnement pour les accessoires

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne faire fonctionner l'appareil que si les accessoires sont montés conformément à ce tableau et sont en position de fonctionnement. Ne jamais utiliser sans ingrédients.

Position	Accessoires	Fonction
1 		Position de fonctionnement du crochet de pétrissage ①, du batteur plat ② et du fouet à fils ③.
2 		Mise en place du crochet de pétrissage ①, du batteur plat ② et du fouet à fils ③.  Placement du bol mélangeur ⑦.
3 		Position pour ajouter les ingrédients dans le bol.
4 		Position de fonctionnement du hachoir ⑧.

Position	Accessoires	Fonction
5		Position de fonctionnement du mixeur 5.

## 9. Installation et utilisation des accessoires

### 9.1 Crochet de pétrissage, batteur plat et fouet à fils

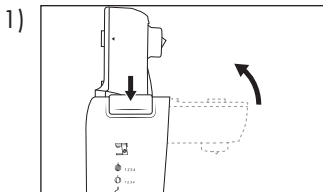
#### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'introduisez jamais les mains dans le bol mélangeur 7 pendant le fonctionnement ! Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement 16 est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement 16 fonctionne encore pendant un court instant.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

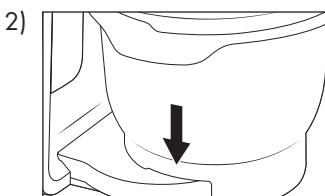
#### **REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

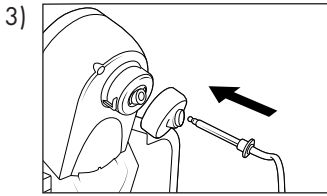
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le crochet de pétrissage 1, le batteur plat 2 et le fouet à fils 3, procédez comme suit :



Appuyez sur la touche de déverrouillage 19 et amenez le bras pivotant 15 vers le haut en position 2.



Mettez le bol mélangeur 7 en place. Veillez à ce que le socle du bol mélangeur 7 s'enclenche dans les encoches 17 sur l'appareil.

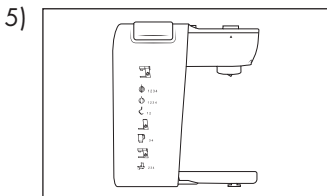


Placez le racleur à pâte **4** sur l'entraînement **16**. Selon la tâche à accomplir, introduisez le crochet de pétrissage **1**, le batteur plat **2** ou le fouet à fils **3** jusqu'à enclenchement dans l'entraînement **16**.

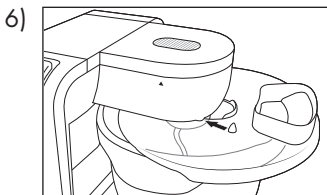
4) Versez les ingrédients à travailler dans le bol mélangeur **7**.

## REMARQUE

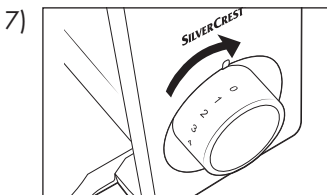
- ▶ Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur **7**, la pâte augmente de volume ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenez de ce fait compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".
- ▶ Remplissez le bol mélangeur **7** avec au maximum 1,5 litre lorsque vous travaillez des pâtes liquides, comme par ex. de la pâte à crêpes. Utilisez le niveau de vitesse 3 maximum pour éviter les éclaboussures !



Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** en position horizontale 1.







Glissez le couvercle sur le bol mélangeur **7** de manière à ce que les crans s'enclenchent sur le bras pivotant **15**.



Réglez le commutateur rotatif **14** sur le niveau souhaité.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

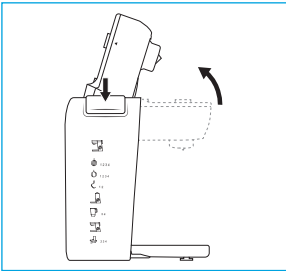
- ▶ Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		1	mélanger lentement
		2	battre, rendre crémeux
		3	battre rapidement, fouetter
		4	fouetter de façon ferme
		1	1. Processus d'agitation : remuer
		2	2. Processus d'agitation : mélanger
		3	2. Processus d'agitation : mélanger plus vigoureusement
		4	2. Processus d'agitation : mélanger/battre
		1	1. Processus d'agitation : remuer
		2	2. Processus d'agitation : pétrir

## Ajouter des ingrédients

Pendant le fonctionnement, ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.

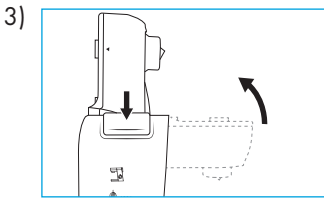
Ou :

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif **14**.
- 2) Remontez un peu le bras pivotant **15** en appuyant brièvement sur la touche de déverrouillage **19** pour libérer le verrouillage du couvercle.
- 3) Retirez le couvercle du bol mélangeur **7**.
- 4)  Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** vers le haut en position 3.
- 5) Versez les ingrédients.



## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Retirez le couvercle du bol mélangeur 7.



Appuyez sur la touche de déverrouillage 19 et amenez le bras pivotant 15 vers le haut en position de fonctionnement 2.

- 4) Retirez l'accessoire de l'entraînement 16.
- 5) Retirez le bol mélangeur 7.
- 6) Nettoyez toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

## 9.2 Hachoir avec disques interchangeables

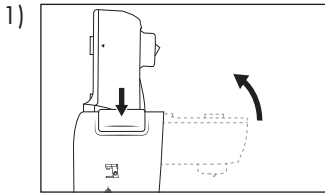
### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne jamais mettre les mains ou des objets étrangers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- ▶ Appuyez sur les ingrédients uniquement avec le poussoir. Risque de blessure dû aux pièces en rotation !
- ▶ Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement 16 est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement 16 fonctionne encore pendant un court instant.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

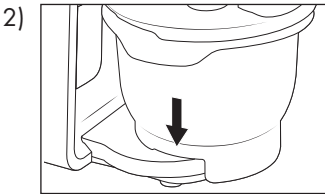
### **REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les ouvertures d'entraînement non utilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.
- ▶ Assurez-vous que ni le crochet de pétrissage 1, ni le batteur plat 2 ou le fouet à fils 3 ne sont fixés au bras pivotant 15.

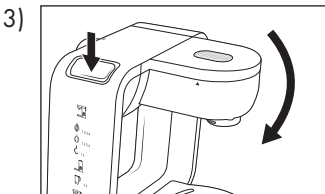
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le hachoir **8**, veuillez procéder comme suit :



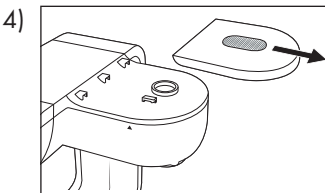
Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** vers le haut en position 2.



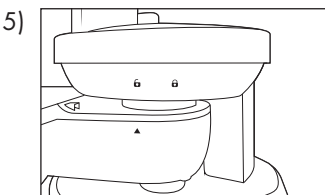
Mettez le bol mélangeur **7** en place. Le socle du bol mélangeur **7** doit être emboîté dans les encoches **17** de l'appareil.



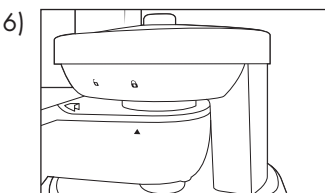
Appuyez sur la touche de déverrouillage **19** et amenez le bras pivotant **15** en position horizontale 1.



Retirez le cache de protection de l'entraînement pour le hachoir **8**.



Insérez le hachoir **8** dans l'ouverture de l'entraînement (repère **6** du hachoir **8** sur le repère ▲ du bras pivotant **15**).



Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que vous sentiez le hachoir **8** s'enclencher (repère **6** sur le hachoir **8** sur le repère ▲ du bras pivotant **15**)

7) Réglez le commutateur rotatif **14** sur le niveau souhaité.



## REMARQUE

- ▶ Ne poussez pas trop d'ingrédients dans le hachoir **8**. Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".

8) Introduisez les ingrédients par la goulotte à l'aide du poussoir.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

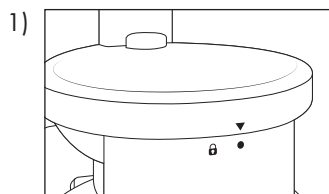
Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		2	Couper/râper des ingrédients mous
		3, 4	Couper/râper des ingrédients solide

## Remplacer un disque interchangeable

L'un des disques interchangeables est déjà prémonté dans le hachoir. Pour le remplacer, procédez comme suit.

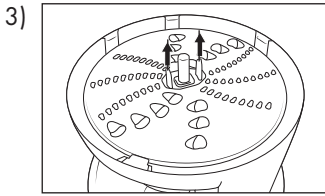
## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les disques interchangeables sont très tranchants ! Faites attention lorsque vous insérez et retirez le disque à granuler, à couper ou à râper !
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil se remet spontanément en marche !



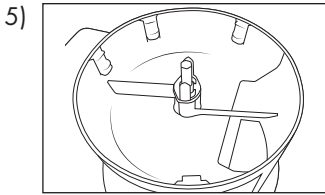
Tournez le couvercle **13** du hachoir **8** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ▼ sur le couvercle **13** coïncide avec le repère ● sur le hachoir **8**.

2) Retirez le couvercle **13**.

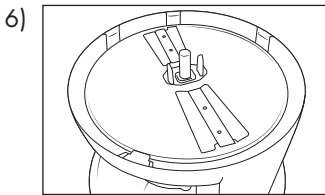


Retirez l'arbre d'entraînement **11** ainsi que le disque interchangeable prémonté en saisissant les deux goupilles de fixation de l'arbre d'entraînement **11** et en les tirant vers le haut.

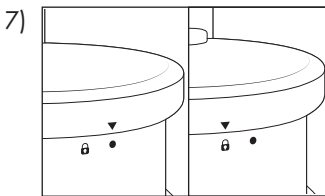
4) Retirez le disque interchangeable de l'arbre d'entraînement **11**.



Remettez en place l'arbre d'entraînement **11**.



En fonction de la tâche, placez le disque à émincer **12**, à râper **10** ou à granuler **9** sur l'arbre d'entraînement **11** du hachoir **8**. Assurez-vous que le disque interchangeable n'est pas coincé et qu'il est correctement en assise.



Placez le couvercle avec le poussoir **13** sur le hachoir **8** sur (repère ▼ du couvercle **13** sur repère ● du hachoir **8**) Verrouillez le couvercle (repère ▼ du couvercle **13** sur repère 7 du hachoir **8**).

## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif **14**.
- 2) Tournez le hachoir **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
- 3) Démontez le hachoir **8** et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

## 9.3 Mixeur

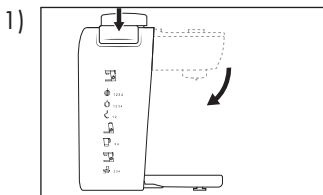
### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours revenir les liquides chauds à une température tiède (env. 30-40 °C), avant de les verser dans le mixeur ⑤.

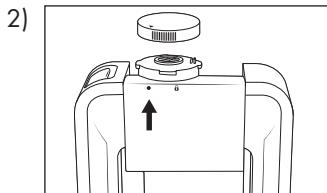
### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES PAR DES LAMES TRANCHANTES/L'ENTRAÎNEMENT ROTATIF !

- ▶ N'introduisez jamais les mains dans le mixeur ⑤ !
- ▶ Ne retirez le mixeur ⑤ que lorsque les lames sont à l'arrêt.
- ▶ Ne faites fonctionner le mixeur ⑤ qu'avec le couvercle en place.
- ▶ En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

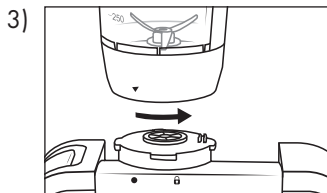
Pour préparer l'appareil à fonctionner avec le mixeur ⑤, veuillez procéder comme suit :



Appuyez sur la touche de déverrouillage ⑱ et amenez le bras pivotant ⑮ complètement en bas en position 5.



Retirez le cache de protection de l'entraînement du mixeur ⑤ (repère ▼ du cache de protection de l'entraînement sur le repère ● de l'appareil de base).

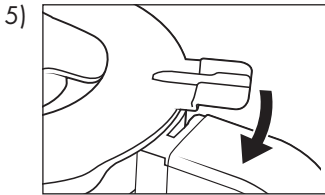


Placez le mixeur ⑤ sur (repère ▼ du mixeur ⑤ sur le repère ● de l'appareil de base). Tournez le mixeur jusqu'en butée dans le sens antihoraire (repère ▼ du mixeur ⑤ sur le repère ① de l'appareil de base).

- 4) Versez les ingrédients :
- Quantité maximale : env. 1 litre
  - liquides moussants au maximum 0,5 litre
  - Quantité optimale de denrées solides à transformer : 50-100 g

## REMARQUE

- Tenez compte du tableau au chapitre "Quantités de remplissage conseillées".



Placez le couvercle avec le gobelet mesureur légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche.

- 6) Réglez le commutateur rotatif 14 sur le niveau souhaité.

## Ajouter des ingrédients

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Tournez un peu le couvercle du mixeur 5 jusqu'à ce qu'il se désenclenche, retirez le couvercle et versez les ingrédients.

Ou :

- 3) Tournez de 90° le gobelet mesureur qui se trouve dans le couvercle du mixeur 5 et retirez-le. Ajoutez les ingrédients solides au fur et à mesure dans la goulotte.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Utilisez l'appareil avec les accessoires correspondants et uniquement aux niveaux de vitesse indiqués. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

Position	Accessoires	Niveau de vitesse autorisé	Fonction
		3, 4	mélanger des liquides froids Piler des glaçons Mélanges avec du lait froid

## Après le travail

- 1) Mettez l'appareil hors tension à l'aide du commutateur rotatif 14.
- 2) Tournez le mixeur 5 dans le sens antihoraire et retirez-le.


### REMARQUE

- ▶ Nettoyez le mixeur 5 de préférence immédiatement après l'utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Ceci permet d'éliminer les résidus alimentaires plus facilement.

## 10. Nettoyage et entretien

### DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

### REMARQUE

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

## Nettoyage de l'appareil

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

## Nettoyer le bol mélangeur avec couvercle, le hachoir, le couvercle avec poussoir, le couvercle du mixeur et les accessoires

- Nettoyez tous les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle **7**, le couvercle du mixeur **5** avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir **8**, le couvercle correspondant avec poussoir **13**, le disque à granuler **9**, le disque réversible à râper **10** et le disque réversible à émincer **12** dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez les éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

### REMARQUE



Les accessoires, le bol mélangeur avec couvercle **7**, le couvercle du mixeur **5** avec gobelet gradué, le couvercle de protection de l'entraînement, le hachoir **8** et le couvercle correspondant avec poussoir **13**, le disque à granuler **9**, le disque réversible à râper **10** et le disque réversible à émincer **12** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- ▶ Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Risque de déformation dans le cas contraire !
- ▶ Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

## Nettoyer le mixeur

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.
- Nettoyez le mixeur **5** dans de l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux. Rincez-le ensuite à l'eau claire de manière à ce que les résidus de liquide vaisselle n'y adhèrent plus.

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

- 1) Mettez de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur **5** en place.
- 2) Placez le couvercle avec le gobelet mesureur légèrement décalé et tournez-le de manière à ce qu'il s'enclenche.
- 3) Mettez le mixeur **5** en marche pendant quelques secondes.



- 4) Videz l'eau de vaisselle. Retirez les éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- 5) Rincez ensuite le mixeur **5** abondamment à l'eau claire, afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

## REMARQUE



Le mixeur **5** est adapté aussi au nettoyage au lave-vaisselle. Veuillez cependant à ne pas le coincer dans le lave-vaisselle.

## 11. Rangement

- Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon **18**.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## 12. Dépannage

### L'appareil s'arrête soudainement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et le dispositif d'arrêt automatique s'est activé.
  - Réglez le commutateur rotatif **14** sur 0.
  - Débranchez la fiche secteur de la prise.
  - Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes.
  - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
  - Attendez 15 minutes supplémentaires avant de rallumer l'appareil.
- La quantité maximale de remplissage a été dépassée.
  - Laissez l'appareil refroidir comme décrit ci-dessus.
  - Faites attention à la quantité maximale de remplissage et réduisez-la en conséquence (voir le tableau "Quantités de remplissage conseillées").

## L'appareil ne s'allume pas :



- Assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez si les caches de protection de l'entraînement pour le mixeur **5**, pour le hachoir **8** et le bol mélangeur **7** sont correctement positionnés et enclenchés.
- Vérifiez que le bras pivotant **15** se trouve dans la position de fonctionnement requise (voir chapitre "Positions de fonctionnement pour les accessoires").

## Le mixeur ne démarre pas. L'appareil vrombit :

- La lame est bloquée dans le mixeur **5**.
  - Réglez le commutateur rotatif **14** sur 0.
  - Débranchez la fiche secteur de la prise.
  - Ouvrez le mixeur **5** et éliminez la cause du blocage.
  - Fermez le mixeur **5**, rebranchez la fiche secteur dans la prise et rallumez l'appareil.

Si les mesures décrites ne vous permettent pas de remédier au problème, ou si vous constatez d'autres types de dysfonctionnements, contactez notre service clientèle.

## 13. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~ (courant alternatif) 50 Hz
Puissance nominale	550 W
Temps de fonctionnement court du mixeur <b>5</b>	3 minutes
Contenance Bol mélangeur <b>7</b>	3,8 l
Contenance Mixeur <b>5</b>	1,5 l
Volume utile du mixeur <b>5</b>	1 l
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Temps de fonctionnement court

Le temps de fonctionnement court indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe et ne subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement court indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.




Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes pour travailler avec le hachoir **8** et le bol mélangeur **7** :





Après 10 minutes de fonctionnement, laissez l'appareil refroidir pendant env. 15 minutes.

Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer et d'activer l'arrêt de sécurité (voir chapitre "Dépannage").

## 14. Quantités de remplissage conseillées

Quantités minimales et maximales : voir aussi le chapitre «Recettes».

Embout	Accessoires	Aliments	Quantité	Niveau	Temps
Bol mélangeur <b>7</b>		Pâte levée Pâte à pizza Pâte à pain	min. 200 g de farine	1	1 min.
			max. 500 g de farine	2	10 min.
		Pâte à biscuits sablés	min. 250 g de farine	1	30 sec.
			max. 500 g de farine	2, 3, 4	env. 10 min.
		Blancs en neige	min. 4 blancs d'œuf	4	4-5 min.
			8 blancs d'œuf max.	4	2-3 min.
		Crème fouettée (30 % de matières grasses, température du réfrigérateur)	min. 200 ml	4	env. 6 min.
			max. 600 ml	4	env. 3 min.
		liquides aqueux (par ex. cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.

Embout	Accessoires	Aliments	Quantité	Niveau	Temps
Hachoir ⑧		Fruits, légumes, fromage à pâte semi-dure grossier	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes, fromage à pâte semi-dure fin	500 g *2	2, 3, 4	50 sec.
		Fruits, légumes, fromages à pâte dure	500 g	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes grossier	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruits, légumes fin	500 g *2	2, 3, 4	40 sec.
Mixeur ⑤		Smoothies	min. 160 g d'ingrédients solides + 240 ml de liquide	3 → 4	30 → 30 sec.
			max. 400 g d'ingrédients solides + 600 ml de liquide		
		Glaçons	min./max. 110 g (5-6 glaçons)	3 → 4	5 → 5 sec.
		Cocktails à base de liquides uniquement	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 sec.

\*1 : Utilisez le côté grossier du disque réversible à râper/émincer ⑫.

\*2 : Utilisez le côté fin du disque réversible à râper/émincer ⑫.

## Élimination



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

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



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités d'élimination du produit usagé.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## 15. Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374153\_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374153\_2104.

## 15.1 Service après-vente

**FR Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: kompernass@lidl.fr

**BE Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374153\_2104

## 15.2 Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## 16. Recettes

### Recette de base de la pâte levée (quantité minimale)

#### Ingrédients pour 4-5 personnes

200 g de farine de blé de type 550

1 œuf

20 ml d'huile

40 g de sucre

100 ml de lait tiède

15 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure sèche

1 pincée de sel

#### Préparation

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur ⑦.  
Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage ① au niveau de vitesse 1 pendant 1 minute, puis au niveau 2 pendant 10 minutes.  
Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur ⑦. Former une boule avec la pâte.
- ◆ Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie et la laisser lever pendant encore 10 minutes. Garnir ensuite selon vos envies, par ex. avec des prunes, des pommes ou des griottes.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant 25-30 minutes. Selon la garniture, la pâte peut être plus ou moins humide et nécessiter un temps de cuisson plus long. Piquez la pâte avec un cure-dent pour vérifier si la pâte est cuite : si le cure-dent ressort propre, le gâteau est prêt.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

## Recette de base de la pâte Brisée

### Ingrédients pour environ 6-8 personnes

#### Pour des quiches salées :

250 g de farine  
125 g de beurre froid  
1 pincée de sel  
80 ml d'eau très froide

#### Pour une pâte Brisée sucrée :

250 g de farine  
125 g de beurre froid  
100 g de sucre  
1 pincée de sel  
1 œuf

### Préparation

- ◆ Couper le beurre en petits morceaux. Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur **⑦** et pétrir avec le batteur plat **②** au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte friable, jusqu'à ce qu'elle atteigne une consistance ferme.
- ◆ Envelopper la pâte dans un film et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C.
- ◆ Beurrer et fariner légèrement le moule démontable.
- ◆ Étaler la pâte entre deux films alimentaires (sur env. 30 cm de diamètre) et la placer dans le moule démontable.
- ◆ Garnir la pâte selon vos envies, par exemple avec du bacon et un mélange œuf-crème-fromage râpé pour une version salée ou avec des fruits ou de la confiture pour une version sucrée.
- ◆ Faire cuire à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant environ 30 à 40 minutes.
- ◆ Il est également possible de lester la pâte avec des haricots secs et de la faire cuire "à blanc" à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant 15 minutes, puis de la garnir de fruits tels que des fraises, des framboises ou de pudding, et de procéder ensuite à un nappage.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

## Recette de base du quatre-quarts

### Ingrédients

250 g de beurre

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

4 œufs

½ sachet de levure chimique

### Préparation

- ◆ Verser le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur ⑦ et battre avec le batteur plat ② au niveau 3-4 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- ◆ Ajouter les œufs un par un et continuer à remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ◆ Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ◆ Graisser un moule à cake (env. 30 cm) et y verser la pâte.
- ◆ Cuire à 180 °C (chaleur de voûte/sole) pendant env. 50-60 minutes.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

## Recette de base de la pâte à pizza

### Ingrédients pour 2 pizzas

500 g de farine

250 ml d'eau tiède

10 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche

10 g de sel

1 pincée de sucre

20 ml d'huile d'olive

### Préparation

- ◆ Dissoudre la levure et le sucre dans un peu d'eau tiède.
- ◆ Verser la farine, le sel, l'huile et le mélange levure/sucre dans le bol mélangeur **7** et mélanger pendant 30 secondes avec le crochet de pétrissage **1** au niveau de vitesse 1.
- ◆ Passer en vitesse 2 et ajouter progressivement le reste de l'eau. Pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle ait une surface lisse et qu'elle se détache facilement des parois du bol mélangeur **7**.
- ◆ Former une boule avec la pâte et la laisser lever pendant au moins 1 heure dans un endroit chaud.
- ◆ Préchauffer le four à 240 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Diviser la pâte en deux et l'étaler sur un plan de travail fariné. Garnir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Poser les pâtes sur les plaques de cuisson et pousser légèrement les bords de pâte.
- ◆ Garnir à votre gré la pâte à pizza de sauce tomate et de divers ingrédients.
- ◆ Cuire la pizza dans le four préchauffé pendant environ 10-15 minutes.

Quantité maximale : 1 x la recette de base

## Recette de base de la pâte à biscuits sablés (quantité minimale)

### Ingrédients pour environ 40 biscuits

250 g de farine

125 g de beurre (à température ambiante)

100-125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

### Préparation

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur ⑦.
- ◆ Mélanger d'abord avec le batteur plat ② pendant environ 30 secondes au niveau de vitesse 1.
- ◆ Passer progressivement aux vitesses supérieures jusqu'à la vitesse 4 et remuer pendant environ 10 minutes au total.
- ◆ Laisser reposer la pâte environ 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante) ou à 200 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Répartir la pâte à l'aide d'une poche à douille sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- ◆ Faire cuire les biscuits pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Vous pouvez également ajouter 100-125 g de noisettes ou d'amandes moulues.

Quantité maximale 1,5 à 2 x la recette de base

## Smoothie

Vous pouvez préparer rapidement des smoothies dans le mixeur ainsi que de délicieux jus avec une multitude de fruits et de légumes frais. Il n'y a pas de limites à votre imagination et à vos goûts. Testez par exemple le smoothie vert :

### Ingrédients pour 2 personnes

- 1 banane
- 1 pomme ou 1 mangue
- 1 poignée d'épinards frais ou de feuilles de blette
- 1/2 cuillère à café d'huile
- 100 ml de jus de pomme
- 100 ml d'eau

### Préparation

- ◆ Couper les fruits en petits morceaux et hacher grossièrement les feuilles de légumes.
- ◆ Verser tous les ingrédients dans le mixeur **5** et mélanger à la vitesse 3 ou 4 jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Quantité de remplissage maximale : 1 l

## Milk shake

### Ingrédients pour 2 personnes

- 250 ml de lait
- 1 banane ou 100 g de fraises/framboises/myrtilles
- 1-2 glaçons ou 1 boule de glace à la vanille

### Préparation

- ◆ Couper les fruits en petits morceaux et les verser dans le mixeur **5** avec les autres ingrédients
- ◆ Régler le mixeur sur la vitesse 3 ou 4 et mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- ◆ Servir immédiatement.

Quantité de remplissage maximale : 1 l



## Inhoud

<b>1. Inleiding</b> .....	<b>38</b>
<b>2. Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>38</b>
<b>3. Inhoud van het pakket/inspectie na transport</b> .....	<b>38</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>40</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>41</b>
<b>6. Ingebruikname</b> .....	<b>43</b>
<b>7. De juiste accessoires kiezen</b> .....	<b>44</b>
<b>8. Werkstanden voor accessoires</b> .....	<b>46</b>
<b>9. Accessoires monteren en gebruiken</b> .....	<b>47</b>
9.1 Kneedhaak, vlindergarde en klopgarde .....	47
9.2 Doorloopsnijder met wisselschijven .....	50
9.3 Mixer .....	54
<b>10. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>56</b>
<b>11. Opbergen</b> .....	<b>58</b>
<b>12. Problemen oplossen</b> .....	<b>58</b>
<b>13. Technische gegevens</b> .....	<b>59</b>
<b>14. Aanbevolen vulhoeveelheden</b> .....	<b>60</b>
<b>15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>62</b>
15.1 Service .....	64
15.2 Importeur .....	64
<b>16. Recepten</b> .....	<b>65</b>



## 1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product.



Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. 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.

## 2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in hoeveelheden die in het huishouden gebruikelijk zijn. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes die tegen regen beschermt zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

## 3. Inhoud van het pakket/inspectie na transport

### **WAARSCHUWING**

#### **Verstikkingsgevaar!**

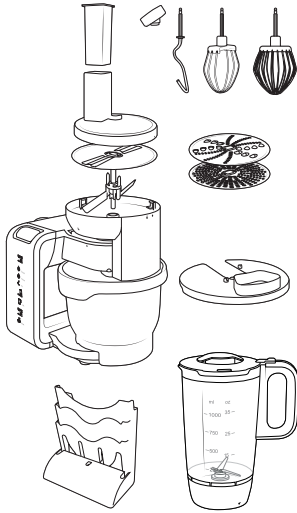
- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

### **OPMERKING**

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline als de levering niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:



- Keukenmachine
- Mengkom met deksel
- Mixer met deksel en maatbeker
- Doorloopsnijder met vulhulpstuk
- Snijschijf (dik en dun)
- Raspschijf (grof en middelfijn)
- Maalschijf (fijn)
- Kneedhaak, klopgarde, vlindergarde
- Deegvanger
- Accessoireshouder

Niet afgebeeld:

- 2 schroeven (3,5 x 22 mm)
- 2 pluggen (6 mm)
- Gebruiksaanwijzing

## OPMERKING

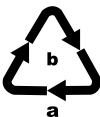
- ▶ Een van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij levering al in de doorloopsnijder gemonteerd.

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## 4. Apparaatbeschrijving

Klap de uitvouwpagina van deze gebruiksaanwijzing uit:

### Afbeelding A:


- ❶ Kneedhaak
- ❷ Vlindergarde
- ❸ Kloggarde
- ❹ Deegvanger (voor ❶/❷/❸)
- ❺ Mixer met deksel en maatbeker
- ❻ Accessoirehouder
- ❼ Mengkom met deksel
- ❽ Doorloopsnijder
- ❾ Maalschijf
- ❿ Raspschijf
- ⓫ Aandrijf-as doorloopsnijder
- ⓬ Snijschijf
- ⓭ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder

### Afbeelding B:

- ⓮ Draaiknop
- ⓯ Zwenkarm
- ⓰ Aandrijving
- ⓱ Uitsparingen voor de mengkom
- ⓲ Snoeropbergvak
- ⓳ Ontgrendelingsknop

## 5. Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
- ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door een gekwalificeerd vakman.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Vul de mengkom, de doorloopsnijder of de mixer als het apparaat in werking is uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.  
Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- ▶ Verwissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn daarvoor ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ Voorzichtig: het mes van de mixer is zeer scherp! Wees daarom voorzichtig bij het afnemen van de mengbeker.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

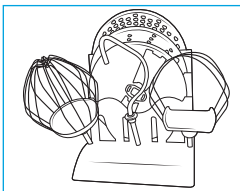
- ▶ Voorzichtig: de schaaf-, snij- en raspschijven alsmede het mes van de mixer zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, alsmede bij het reinigen van de schaaf-, snij- en raspschijven en het mes van de mixer!
- ▶ Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld telkens wanneer er geen toezicht is en tijdens het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat.

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!
- ▶ Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!
- ▶ De mixer is niet geschikt voor het **fijnhakken** van vlees, kruiden, uien, noten, amandelen of andere harde levensmiddelen.  
Deze levensmiddelen kunnen alleen samen met andere ingrediënten, zoals vloeistoffen, in de mixer worden **ge-mengd**.

## 6. Ingebruikname

- 1) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- 2) Plaats het apparaat op een gladde en schone ondergrond.
- 3) Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- 4) Trek het snoer uit het snoeropbergvak **18**.
- 5) Steek de stekker in het stopcontact.



U kunt de kneedhaak **1**, de vliedergarde **2**, de kloggarde **3** en de maalschijf **9**, de raspschijf **10** en de snijschijf **12** in de accessoirehouder **6** opbergen.

## Wandmontage van de accessoireshouder

### ⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer u de accessoireshouder **6** met het meegeleverde montage materiaal aan de wand wilt bevestigen, controleer dan of er geen elektriciteitsleidingen, kabels of buizen op de gewenste plek in de wand liggen voordat u gaat boren!

- 1) Markeer op de wand twee boorgaten op een afstand van 148 mm van elkaar. Boor met een boortje van 6 mm de gaten op de tevoren gemarkeerde plaatsen in de wand.
- 2) Doe de pluggen in de boorgaten.
- 3) Draai de schroeven in de pluggen en laat de schroefkoppen ca. 3 mm uit de wand steken, zodat u de accessoireshouder **6** erop kunt steken.
- 4) Schuif de accessoireshouder **6** op de schroeven en druk hem omlaag, zodat de accessoireshouder **6** vastzit op de schroeven.

## 7. De juiste accessoires kiezen

Afhankelijk van de ingrediënten die u wilt verwerken, kiest u de juiste accessoires zoals hierna beschreven.

### Kneedhaak, vlindergarde en kloggarde



De kneedhaak **1** is geschikt voor het maken van brooddeeg, pizzadeeg of gisttaartdeeg en voor het toevoegen van vaste ingrediënten die niet fijngehakt zijn, zoals rozijnen, geschaafde amandel of chocoladeschaafsel.



Met de vlindergarde **2** kunt u lichtere degen en mengsels verwerken, zoals cakedeeg, aardappelpuree of spritsdeeg.



De kloggarde **3** dient om eiwitten of slagroom op te kloppen. U kunt hiermee ook vloeibare beslagsoorten kloppen, zoals pannenkoekenbeslag.

Gebruik voor alle bereidingen met de kneedhaak **1**, de vlindergarde **2** en de kloggarde **3** altijd de mengkom met deksel **7**.

## Doorloopsnijder met wisselschijven



De maalschijf **9** is geschikt voor het raspen van harde kaassoorten zoals Parmezaanse kaas en voor het raspen van fruit en groenten zoals appels en wortels. U kunt er ook rauwe aardappelen mee raspen om potatoe fritters (aardappelpannenkoekjes) te maken. Gebruik de maalschijf **9** niet voor het raspen van zachte of halfharde kaassoorten.



De raspschijf **10** is geschikt voor het raspen van fruit en groenten in fijne of grove stukken. U kunt hiermee ook kaas raspen (behalve harde kaassoorten), bijv. voor pizza. Op de zijkant van de raspschijf **10** staan de aanduidingen "Fine Shredder II" voor fijn raspen en "Coarse Shredder I" voor grof raspen. De gemarkeerde zijde moet in de doorloopsnijder **8** omhoog wijzen.



De snijschijf **12** is bestemd voor het snijden van fruit en groenten in dunne tot halfdikke plakjes. Op de zijkant van de snijschijf staan de aanduidingen "Fine Slicer IV" voor dunne plakjes en "Coarse Slicer III" voor dikkere plakken. De gemarkeerde zijde moet in de doorloopsnijder **8** omhoog wijzen. Gebruik de snijschijf **12** niet voor het snijden van harde kaassoorten, brood of chocolade.

Gebruik bij de doorloopsnijder **8** altijd de mengkom **7**, maar dan zonder deksel.

## Mixer



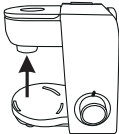



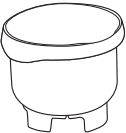
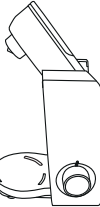
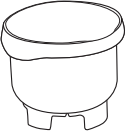

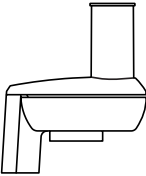
De mixer **5** is geschikt voor het fijnhakken en mengen van ingrediënten met vloeistoffen, bijv. voor het bereiden van smoothies, koude groentesoepen, mayonaise of cocktails. Gebruik de mixer **5** niet voor het fijnhakken van vlees, kruiden, uien, noten of andere harde levensmiddelen.


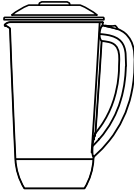


## 8. Werkstanden voor accessoires

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Stand	Accessoire	Functie
1 		Werkstand voor kneedhaak <b>1</b> , vlindergarde <b>2</b> en klopgarde <b>3</b> .
2 	 	Plaatsen van kneedhaak <b>1</b> , vlindergarde <b>2</b> en klopgarde <b>3</b> .  Plaatsen van de mengkom <b>7</b> .
3 		Stand om ingrediënten in de mengkom te doen.
4 		Werkstand van de doorloop-snijder <b>8</b> .

Stand	Accessoire	Functie
5 		Werkstand van de mixer <b>5</b> .

## 9. Accessoires monteren en gebruiken

### 9.1 Kneedhaak, vliedergarde en kloggarde

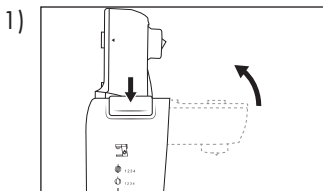
#### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom **7**! Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Verwissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving **16**! Na het uitschakelen loopt de aandrijving **16** nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

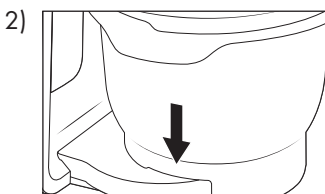
#### **OPMERKING**

- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen zijn afgeschermd met de aandrijfbeschermdeksels.

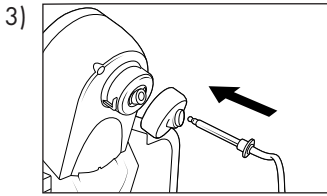
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak **1**, vlinder- **2** en kloggarde **3**:



Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** omhoog in stand 2.



Plaats de mengkom **7**.  
Let erop dat de sokkel van de mengkom **7** in de uitsparingen **17** van het apparaat steekt.

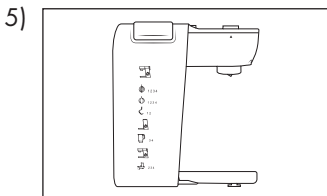


Plaats de deegvangter ④ op de aandrijving ⑫. Steek, al naar gelang de taak, de kneedhaak ①, vlindergarde ② of klop-garde ③ in de aandrijving ⑫ tot het accessoire vastklikt.

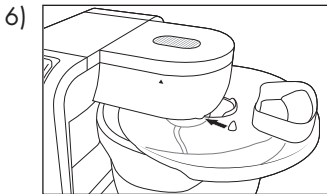
4) Vul de mengkom ⑦ met de te verwerken ingrediënten.

## OPMERKING

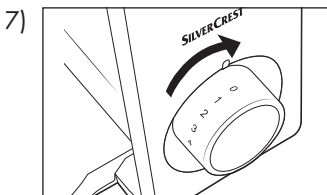
- ▶ Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de mengkom ⑦ in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Neem daarom de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.
- ▶ Vul de mengkom ⑦ met maximaal 1,5 liter als u dunne vloeibare beslagsoorten verwerkt, zoals pannenkoekenbeslag. Gebruik maximaal snelheidsstand 3 om spatten van de vloeistof te voorkomen!



Druk de ontgrendelknop ⑲ omlaag en breng de draaiarm ⑮ in de horizontale stand 1.







Schuif het deksel zodanig op de mengkom ⑦, dat de vergrendelingen op de draaiarm ⑮ vastklikken.



Stel de draaiknop ⑭ in op de gewenste stand.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

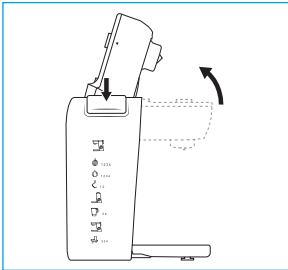
Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Functie
		1	langzaam mengen
		2	tot schuim kloppen
		3	bijna stijf kloppen
		4	stijf kloppen
		1	1e roerfase: mengen
		2	2e roerfase: volledig mengen
		3	2e roerfase: door elkaar roeren
		4	2e roerfase: roeren/kloppen
		1	1e roerfase: mengen
		2	2e roerfase: kneden

## Ingrediënten toevoegen

Vul de ingrediënten tijdens het bedrijf door de opening in het deksel bij.

Of:

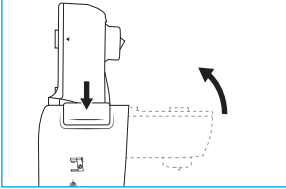
- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Breng de draaiarm 15 door kort op de ontgrendelknop 19 te drukken een beetje omhoog, zodat de vergrendeling van het deksel loskomt.
- 3) Haal het deksel van de mengkom 7 af.
- 4)
 



Druk de ontgrendelknop 19 omlaag en breng de draaiarm 15 omhoog in stand 3.

- 5) Voeg de ingrediënten toe.

## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Haal het deksel van de mengkom 7 af.
- 3)  Druk de ontgrendelknop 19 omlaag en breng de draaiarm 15 omhoog in werkstand 2.
- 4) Haal het accessoire uit de aandrijving 16.
- 5) Verwijder de mengkom 7.
- 6) Reinig alle onderdelen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

## 9.2 Doorloopsnijder met wisselschijven

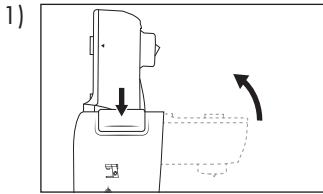
### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Druk de ingrediënten alleen verder met het vulhulpstuk. Letselgevaar door roterende delen!
- ▶ Vervissel accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving 16! Na het uitschakelen loopt de aandrijving 16 nog even door.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

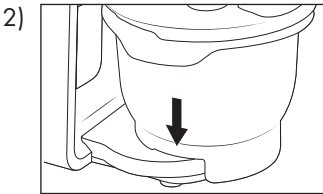
### **OPMERKING**

- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels.
- ▶ Zorg ervoor dat in de draaiarm 15 niet de kneedhaak 1, vliedergarde 2 of klopgarde 3 is bevestigd.

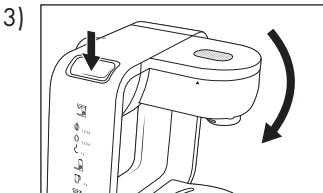
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de doorloopsnijder **8**:



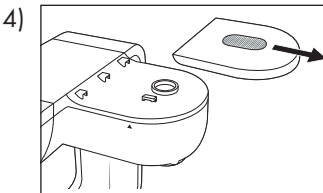
Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** omhoog in stand 2.



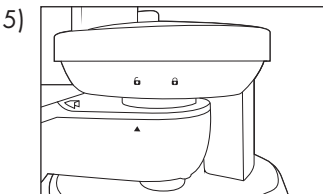
Plaats de mengkom **7**.  
De sokkel van de mengkom **7** moet in de uitsparingen **17** van het apparaat vallen.



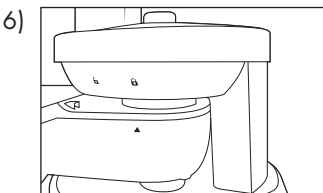
Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** in de horizontale stand 1.



Verwijder het aandrijfbeschermdoeksel voor de doorloopsnijder **8**.



Steek de doorloopsnijder **8** in de aandrijfopening (markering **6**) op de doorloopsnijder **8** op markering **▲** op de draaiarm **15**).



Draai met de wijsers van de klok mee tot de doorloopsnijder **8** voelbaar vastklikt (markering **6** op de doorloopsnijder **8** op markering **▲** op de draaiarm **15**).

7) Zet de draaiknop **14** op de gewenste stand.



## OPMERKING

- Druk niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder **8**. Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.

8) Druk de ingrediënten met behulp van het vulhulpstuk door de vulschacht.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

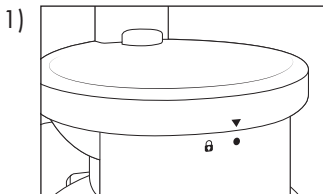
Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Funcie
		2	zachte ingrediënten snijden/raspen
		3, 4	vaste ingrediënten snijden/raspen

## Wisselschijf verwisselen

Een van de wisselschijven is al in de doorloopsnijder gemonteerd. Om deze te verwisselen, gaat u als volgt te werk.

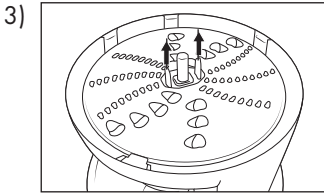
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De wisselschijven zijn heel scherp! Wees voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van de maal-, snij- resp. raspschijf!
- Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u opzetstukken monteert of afneemt. Onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!



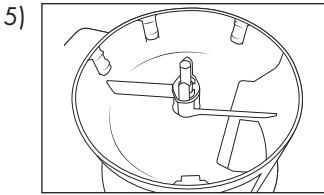
Draai het deksel **13** van de doorloopsnijder **8** tegen de wijzers van de klok in tot de markering ▼ op het deksel **13** zich tegenover de markering ● op de doorloopsnijder **8** bevindt.

2) Verwijder het deksel **13**.

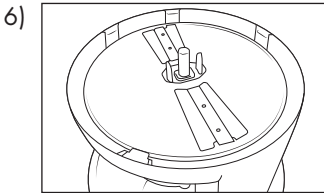


Verwijder de aandrijfas **11** samen met de voorgebouwde wisselschijf door de beide fixeerpennen van de aandrijfas **11** vast te pakken en omhoog te trekken.

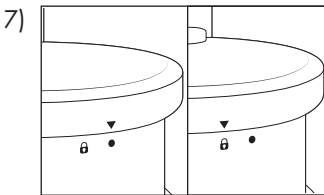
4) Haal de wisselschijf van de aandrijfas **11** af.



Plaats de aandrijfas **11** terug.



Bevestig, al naar gelang de taak, de snij-**12**, rasp-**10** of maalschijf **9** op de aandrijfas **11** van de doorloopsnijder **8**. Controleer of de wisselschijf niet gekanteld is en goed op zijn plaats zit.



Plaats het deksel met het vulhulpstuk **13** op de doorloopsnijder **8** (markering ▼ op het deksel **13** op markering ● op de doorloopsnijder **8**)  
Vergrendel het deksel (markering ▼ op het deksel **13** op markering 6 op de doorloopsnijder **8**).

## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **14**.
- 2) Draai de doorloopsnijder **8** tegen de wijzers van de klok in en neem hem af.
- 3) Demonteer de doorloopsnijder **8** en reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".



## 9.3 Mixer

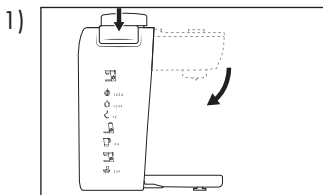
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30-40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer **5** doet.

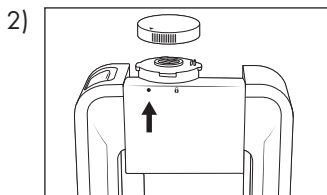
### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR DOOR SCHERPE MESSEN/ROTERENDE AANDRIJVING!

- ▶ Grijp nooit in de bevestigde mixer **5**!
- ▶ Verwijder de mixer **5** alleen als de messen stilstaan.
- ▶ Gebruik de mixer **5** alleen als het deksel is geplaatst.
- ▶ Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

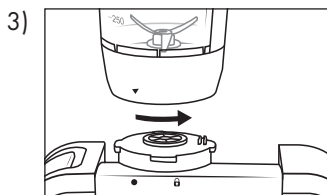
Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de mixer **5**:



Druk de ontgrendelknop **19** omlaag en breng de draaiarm **15** helemaal omlaag in stand 5.



Neem het aandrijfbeschermdoeksel van de mixer **5** af (markering ▼ op het aandrijfbeschermdoeksel op markering ● op het basisapparaat draaien).

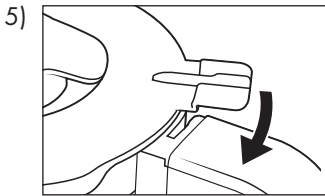


Plaats de mixer **5** (markering ▼ op de mixer **5** op markering ● op het basisapparaat). Draai de mixer tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in (markering ▼ op de mixer **5** op markering **7** op het basisapparaat).

- 4) Doe de ingrediënten in de mixer:
- Maximale hoeveelheid: ca. 1 liter
  - Schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter
  - Optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50-100 g

## OPMERKING

- Neem de tabel in het hoofdstuk "Aanbevolen vulhoeveelheden" in acht.



Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt.

- 6) Zet de draaiknop 14 op de gewenste stand.

## Ingrediënten toevoegen

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai het deksel van de mixer 5 een beetje totdat het uit de vergrendeling loskomt, neem het deksel af en doe de ingrediënten in de mixer.

Of:

- 3) Draai de maatbeker, die zich in het deksel van de mixer 5 bevindt, 90° en neem hem uit het deksel. Voeg dan geleidelijk de ingrediënten door de vulopening toe.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat met de betreffende accessoires alleen met de aangegeven snelheidsstanden. Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Stand	Accessoire	Toegestane snelheidsstand	Functie
		3, 4	koude vloeistoffen mengen ijsklontjes vergruizen mengsels met koude melk

## Na de werkzaamheden

- 1) Schakel het apparaat uit met de draaiknop 14.
- 2) Draai de mixer 5 met de wijzers van de klok mee en neem hem af.

### OPMERKING

- ▶ Reinig de mixer 5 bij voorkeur meteen na gebruik (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.

## 10. Reiniging en onderhoud

### ⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!

### OPMERKING

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- ▶ Bij het verwerken van levensmiddelen met veel kleurstoffen, bijvoorbeeld wortels, kunnen de kunststofonderdelen verkleuren. Deze verkleuringen kunt u met een beetje plantaardige olie verwijderen.

## Apparaat reinigen

- Veeg het apparaat af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkige verontreinigingen wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

## Mengkom met deksel, doorloopsnijder, deksel met vulhulpstuk, deksel van de mixer en accessoires reinigen

- Reinig alle accessoires, de mengkom met deksel **7**, het deksel van de mixer **5** met maatbeker, de aandrijfbeschermdok, de doorloopsnijder **8**, het bijbehorende deksel met vulhulpstuk **13** en de maalschijf **9**, de raspschijf **10** en de snijschijf **12** in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

### OPMERKING



De accessoires, de mengkom met deksel **7**, het deksel van de mixer **5** met maatbeker, het aandrijfbeschermdok, de doorloopsnijder **8**, het bijbehorende deksel met vulhulpstuk **13** en de maalschijf **9**, de raspschijf **10** en de snijschijf **12** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- ▶ Let er bij reiniging in de vaatwasser op dat de kunststofdelen niet beklemd raken. Dit kan namelijk de onderdelen vervormen!
- ▶ Leg de onderdelen van kunststof, indien mogelijk, in het bovenste rek van de vaatwasser.

## Mixer reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- Reinig de mixer **5** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de mixer daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.

In de meeste gevallen kan op de volgende manier een afdoende hygiënische reiniging direct na gebruik worden bereikt:

- 1) Doe water met een beetje afwasmiddel in de bevestigde mixer **5**.
- 2) Houd het deksel met maatbeker enigszins gedraaid en draai het zodanig dat het deksel vastklikt.
- 3) Schakel de mixer **5** gedurende een paar seconden in.
- 4) Giet het afwaswater eruit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
- 5) Spoel de mixer **5** daarna met veel schoon water om, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

## OPMERKING



De mixer 5 is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Zorg ervoor dat u de mixer niet vastklemt in de vaatwasser.

## 11. Opbergen

- Doe het snoer in het snoeropbergvak 13 als u het apparaat opbergt.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## 12. Problemen oplossen

### Het apparaat valt plotseling stil:

- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
  - Zet de draaiknop 14 op 0.
  - Haal de stekker uit het stopcontact.
  - Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
  - Als het apparaat na 15 minuten nog niet volledig is afgekoeld, kan het niet worden ingeschakeld.
  - Wacht nog eens 15 minuten voordat u het weer inschakelt.
- De maximale vulhoeveelheid aan levensmiddelen is overschreden.
  - Laat het apparaat afkoelen zoals hiervoor beschreven.
  - Let op de maximale vulhoeveelheid en verminder die dienovereenkomstig (zie de tabel "Aanbevolen vulhoeveelheden").

### Het apparaat kan niet worden ingeschakeld:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfbeschermdeksels voor de mixer 5 en de doorloopsnijder 8 en de mengkom 7 correct zijn aangebracht en zijn vastgeklikt.
- Controleer of de draaiarm 15 zich in de gewenste werkstand bevindt (zie het hoofdstuk "Werkstanden voor accessoires").


### De mixer start niet. Het apparaat broemt:

- Het mes in de mixer 5 is geblokkeerd.
  - Zet de draaiknop 14 op 0.
  - Haal de stekker uit het stopcontact.

- Open de mixer **5** en neem de oorzaak van de blokkade weg.
- Sluit de mixer **5**, steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met de klantenservice als u de storingen met de beschreven maatregelen niet kunt verhelpen of als u andersoortige storingen constateert.

## 13. Technische gegevens

Nominale spanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	550 W
KB-tijd mixer <b>5</b>	3 minuten
Capaciteit Mengkom <b>7</b>	3,8 l
Capaciteit Mixer <b>5</b>	1,5 l
Nuttig volume mixer <b>5</b>	1 l
Beschermingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

### KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.







Wij adviseren de volgende bedrijfstijden voor het werken met de doorloop-snijder **8** en de mengkom **7**:


Laat het apparaat na 10 minuten bedrijf ca. 15 minuten afkoelen.

Anders kan het apparaat oververhit raken en de veiligheidsuitschakeling activeren (zie het hoofdstuk “Problemen oplossen”).

## 14. Aanbevolen vulhoeveelheden

Zie voor minimale en maximale hoeveelheden ook het hoofdstuk "Recepten".

Opzetstuk	Accessoire	Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Mengkom <b>7</b>		Gistdeeg Pizzadeeg Brooddeeg	min. 200 g bloem max. 500 g bloem	1	1 min.
				2	10 min.
		Spritsdeeg	min. 250 g bloem max. 500 g bloem	1	30 sec.
				2, 3, 4	ca. 10 min.
		Geklopt eiwit	min. 4 eiwitten max. 8 eiwitten	4	4 - 5 min.
				4	2 - 3 min.
		Slagroom (30% vetgehalte, koelkasttemperatuur)	min. 200 ml max. 600 ml	4	ca. 6 min.
				4	ca. 3 min.
		waterige vloeistoffen (bijv. cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 min.
	Doorloopsnijder <b>8</b>		Fruit, groente, halfharde kaas grof	500 g *1	2, 3, 4
Fruit, groente, halfharde kaas fijn			500 g *2	2, 3, 4	50 sec.
		Fruit, groente, harde kaas	500 g	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, groente grof	500 g *1	2, 3, 4	25 sec.
		Fruit, groente fijn	500 g *2	2, 3, 4	40 sec.

Opzetstuk	Accessoire	Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Mixer <b>5</b>		Smoothies	min. 160 g vaste ingrediënten + 240 ml vloeistof	3 → 4	30 → 30 sec.
			max. 400 g vaste ingrediënten + 600 ml vloeistof		
		Ijsklontjes	min./max. 110 g (5 - 6 ijsklontjes)	3 → 4	5 → 5 sec.
		Alleen vloeistoffen Cocktails	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 sec.

\* 1: Gebruik de grove kant van de rasp- resp. de snijschijf **12**.

\* 2: Gebruik de fijne kant van de rasp- resp. de snijschijf **12**.

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

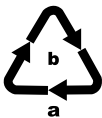
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw gemeentereiniging.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af.

De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.



## 15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### **Garantievoorwaarden**

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### **Garantieomvang**

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 374153\_2104 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 374153\_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

## 15.1 Service

**NL Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.nl

**BE Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374153\_2104

## 15.2 Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 16. Recepten

### Basisrecept gistdeeg (minimale hoeveelheid)

#### Ingrediënten voor 4 - 5 personen

200 g tarwebloem type 550

1 ei

20 ml olie

40 g suiker

100 ml lauwe melk

15 g verse gist of ½ pakje droge gist

1 snufje zout

#### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de mengkom **7**.  
Kneed alles met de kneedhaak **1** eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 10 minuten op stand 2.  
Laat het deeg 40 minuten in de mengkom **7** rijzen. Vorm een bol met het deeg.
- ◆ Rol het deeg uit op een bakplaat en laat het nog 10 minuten rijzen. Beleg het vervolgens naar wens, bijvoorbeeld met pruimen, appels of ingemaakte kersen.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 25 - 30 minuten bakken. Afhankelijk van de topping kan het deeg meer of minder vochtig zijn en een langere baktijd nodig hebben. Prik met een tandenstoker in het deeg om te controleren of het gaar is: als de tandenstoker er schoon uitkomt, is de taart klaar.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept zandtaartdeeg

Ingrediënten voor ca. 6 - 8 personen

voor hartige quiches:

250 g bloem

125 g koude boter

1 snufje zout

80 ml ijswater

voor zoet zandtaartdeeg:

250 g bloem

125 g koude boter

100 g suiker

1 snufje zout

1 ei

### Bereiding

- ◆ Snijd de koude boter in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de mengkom ⑦ en kneed ze met de vlindergarde ② op stand 3 ca. 2 - 3 minuten tot een los deeg, tot het een stevige consistentie krijgt.
- ◆ Wikkel het deeg in folie en laat het minstens 30 minuten in de koelkast koud worden.
- ◆ Warm de oven voor op 200 °C.
- ◆ Vet de springvorm in en bestrooi hem met een beetje bloem.
- ◆ Rol het deeg tussen twee lagen vershoudfolie uit (tot een diameter van ca. 30 cm) en leg dit in de springvorm.
- ◆ Beleg het deeg naar wens, bijvoorbeeld hartig met spek en een ei-room-kaasmengsel of zoet met fruit of jam.
- ◆ Laat op 200 °C (onder-/bovenwarmte) ca. 30-40 minuten bakken.
- ◆ U kunt het deeg ook eerst met droge bonen verzwaren en 15 min. "blind" op 200 °C (onder-bovenwarmte) bakken en later met fruit zoals aardbeien, frambozen of met pudding beleggen en vervolgens met taartglazuur overgieten.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept cake

### Ingrediënten

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 250 g bloem
- 4 eieren
- ½ pakje bakpoeder

### Bereiding

- ◆ Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de mengkom **7** en roer ze met de vlindergarde **2** op stand 3 - 4 schuimig.
- ◆ Voeg een voor een de eieren toe en roer verder tot alles goed gemengd is.
- ◆ Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer alles tot een glad deeg.
- ◆ Vet een bakvorm (ca. 30 cm) in met boter en giet het deeg erin.
- ◆ Laat op 180 °C (onder/-bovenwarmte) ca. 50 - 60 min bakken.

Grootste hoeveelheid: 2 x basisrecept

## Basisrecept pizzadeeg

### Ingrediënten voor 2 pizza's

- 500 g bloem
- 250 ml lauw water
- 10 g verse gist of 5 g gedroogde gist
- 10 g zout
- 1 snufje suiker
- 20 ml olijfolie

### Bereiding

- ◆ Los de gist en de suiker op in een beetje lauw water.
- ◆ Doe bloem, zout, olie en gist-suiker-oplossing in de mengkom ⑦ en meng ze 30 seconden met de kneedhaak ① op stand 1.
- ◆ Schakel stand 2 in en voeg beetje bij beetje de rest van het water toe. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten tot er een glad oppervlak ontstaat en het goed kan worden losgemaakt van de wanden van de mengkom ⑦.
- ◆ Vorm het deeg tot een bal en laat het afgedekt op een warme plaats minstens 1 uur rijzen.
- ◆ Warm de oven voor op 240 °C (boven-/onderwarmte).
- ◆ Halveer het deeg en rol het uit op een met bloem bestoven werkvlak. Bekleed twee standaard bakplaten met bakpapier. Leg de twee deeg-helften op de bakplaten en druk ze lichtjes in de randen.
- ◆ Beleg het pizzadeeg naar wens met tomatensaus en uiteenlopende ingrediënten.
- ◆ Bak de pizza in de voorverwarmde oven ongeveer 10-15 minuten.

Grootste hoeveelheid: 1 x basisrecept

## Basisrecept spritsdeeg (minimale hoeveelheid)

### Ingrediënten voor ca. 40 stuks

250 g bloem

125 g boter (kamertemperatuur)

100-125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de mengkom **7**.
- ◆ Meng ze met de vlindergarde **2** eerst ca 30 sec op stand 1.
- ◆ Schakel geleidelijk over op de hogere standen tot stand 4 en roer in totaal ongeveer 10 minuten.
- ◆ Laat het deeg ca. 30 minuten in de koelkast rusten.
- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C circulatielucht of 200 °C boven-/onderwarmte.
- ◆ Verdeel het deeg met een spuitzak over een met bakpapier beklede bakplaat.
- ◆ Bak de koekjes ca. 10 minuten tot ze lichtbruin zijn.

U kunt ook 100-125 g gemalen hazelnoten of amandelen toevoegen als extra ingrediënt voor het deeg.

Grootste hoeveelheid: 1,5 tot 2 x basisrecept



## Smoothie

Smoothies kunnen snel worden bereid in een mixer met een verscheidenheid aan verse vruchten en groenten en heerlijke sappen. Laat uw fantasie de vrije loop en volg uw eigen smaak. Probeer bijvoorbeeld de groene smoothie:

### Ingrediënten voor 2 porties

- 1 banaan
- 1 appel of mango
- 1 handje verse spinazie- of snijbietblaadjes
- 1/2 theelepel olie
- 100 ml appelsap
- 100 ml water

### Bereiding

- ◆ Snijd het fruit in kleine stukjes en hak de groentebaadjes grof.
- ◆ Doe alle ingrediënten in de mixer **5** en meng ze op stand 3 of 4 tot ze de gewenste consistentie hebben.

Maximale vulhoeveelheid: 1 l

## Milkshake

### Ingrediënten voor 2 porties

- 250 ml melk
- 1 banaan of 100 gr aardbeien/frambozen/bosbessen
- 1-2 ijsklontjes of 1 bolletje vanille-ijs

### Bereiding

- ◆ Snijd het fruit in kleine stukjes en doe het met de andere ingrediënten in de mixer **5**.
- ◆ Zet de mixer op stand 3 of 4 en mix zo lang tot een romige consistentie is bereikt.
- ◆ Meteen serveren.

Maximale vulhoeveelheid: 1 l

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>72</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>72</b>
<b>3. Lieferumfang/Transportinspektion</b> .....	<b>72</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b> .....	<b>74</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>75</b>
<b>6. Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>77</b>
<b>7. Das richtige Zubehör wählen</b> .....	<b>78</b>
<b>8. Betriebspositionen für Zubehör</b> .....	<b>80</b>
<b>9. Zubehör montieren und verwenden</b> .....	<b>81</b>
9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen .....	81
9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben .....	84
9.3 Mixer .....	88
<b>10. Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>90</b>
<b>11. Aufbewahrung</b> .....	<b>91</b>
<b>12. Fehler beheben</b> .....	<b>92</b>
<b>13. Technische Daten</b> .....	<b>93</b>
<b>14. Empfohlene Füllmengen</b> .....	<b>94</b>
<b>15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>96</b>
15.1 Service .....	98
15.2 Importeur .....	98
<b>16. Rezepte</b> .....	<b>99</b>

## 1. 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.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haus-  
haltsüblichen 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, regen-  
geschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## 3. Lieferumfang/Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

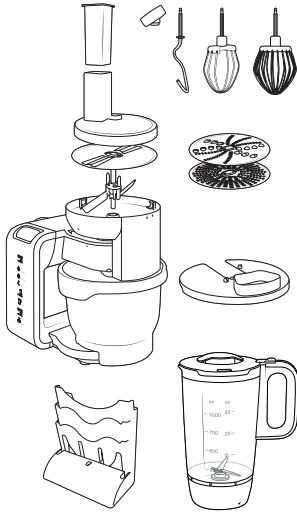
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

### **HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:



- Küchenmaschine
- Rührschüssel mit Deckel
- Mixer mit Deckel und Messbecher
- Durchlaufschnitzler mit Stopfer
- Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
- Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
- Reibscheibe (fein)
- Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen
- Teigabweiser
- Zubehörhalter

Nicht abgebildet:

- 2 Schrauben (3,5 x 22 mm)
- 2 Dübel (6 mm)
- Bedienungsanleitung

## HINWEIS

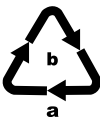
- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## 4. Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseite dieser Bedienungsanleitung aus:

### Bild A:


- ❶ Knethaken
- ❷ Rührbesen
- ❸ Schlagbesen
- ❹ Teigabweiser (für ❶/❷/❸)
- ❺ Mixer mit Deckel und Messbecher
- ❻ Zubehörhalter
- ❼ Rührschüssel mit Deckel
- ❽ Durchlaufsnitzler
- ❾ Reibscheibe
- ❿ Raspel-Wendescheibe
- ⓫ Antriebswelle Durchlaufsnitzler
- ⓬ Schneid-Wendescheibe
- ⓭ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufsnitzler

### Bild B:

- ❿ Drehschalter
- ⓮ Schwenkarm
- ⓯ Antrieb
- ⓰ Aussparungen für die Rührschüssel
- ⓱ Kabelstufach
- ⓲ Entriegelungstaste

## 5. Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Geben Sie beim Betrieb ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Vorsicht: Das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.

## ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

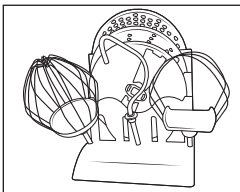
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

## **ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!
- ▶ Der Mixer ist nicht zum **Zerhacken** von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln oder anderen harten Lebensmitteln geeignet.  
Diese Lebensmittel können nur zusammen mit anderen Zutaten, wie Flüssigkeiten, im Mixer **gemischt** werden.

## 6. Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund.
- 3) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund.
- 4) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstufach **18** heraus.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



Sie können den Knethaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **9**, die Raspel-Wendescheibe **10** und die Schneid-Wendescheibe **12** im Zubehöralter **6** aufbewahren.



## Wandmontage des Zubehörhalters

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Wenn Sie den Zubehörhalter **6** mit dem mitgeliefertem 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!

- 1) Markieren Sie zwei Bohrlöcher im Abstand von 148 mm an der Wand. Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
- 2) Schieben Sie die Dübel hinein.
- 3) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein und lassen Sie die Schraubköpfe ca. 3 mm von der Wand hervorstehen, so dass Sie den Zubehörhalter **6** darauf stecken können.
- 4) Setzen Sie den Zubehörhalter **6** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehörhalter **6** fest auf den Schrauben sitzt.

## 7. Das richtige Zubehör wählen

Wählen Sie je nachdem, welche Zutaten Sie verarbeiten möchten, das geeignete Zubehör, wie nachfolgend beschrieben.

### Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen



Der Knethaken **1** eignet sich zum Herstellen von Brotteig, Pizzateig oder Hefekuchenteig und zum Unterheben von festen Zutaten, die nicht zerkleinert werden, wie z. B. Rosinen, Mandelblättchen oder Schokoladensplittern.



Mit dem Rührbesen **2** können Sie leichtere Teige und Mischungen verarbeiten, wie z. B. Rührteig, Kartoffelbrei oder Spritzgebäckteig.



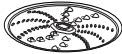
Der Schlagbesen **3** dient dazu, Eischnee oder Schlagsahne zu schlagen. Sie können damit auch flüssige Teige rühren, wie z.B. Pfannkuchenteig.

Verwenden Sie für alle Zubereitungen mit dem Knethaken **1**, dem Rührbesen **2** und dem Schlagbesen **3** stets die Rührschüssel mit Deckel **7**.

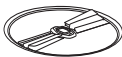
## Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben



Die Reiberscheibe **9** eignet sich zum Reiben von Hartkäse wie z. B. Parmesan und zum Raspeln von Obst und Gemüse wie z. B. Äpfeln und Möhren. Sie können damit auch rohe Kartoffeln zur Zubereitung von Reibekuchen reiben. Benutzen Sie die Reiberscheibe **9** nicht zum Reiben von Weich- oder Schnittkäse.



Die Raspel-Wendescheibe **10** eignet sich zum Raspeln von Obst und Gemüse in feinen oder groben Stücken. Sie können damit auch Käse (außer Hartkäse) z. B. für Pizza reiben. Die Seiten der Raspel-Wendescheibe **10** sind entsprechend gekennzeichnet: „Fine Shredder II“ für feines Raspeln und „Coarse Shredder I“ für grobes Raspeln. Die gekennzeichnete Seite muss im Durchlaufschnitzler **8** nach oben zeigen.



Die Schneid-Wendescheibe **12** ist zum Schneiden von Obst und Gemüse in dünnen bis mitteldicken Scheiben vorgesehen. Die Seiten der Schneid-Wendescheibe sind entsprechend gekennzeichnet: „Fine Slicer IV“ für dünne Scheiben und „Coarse Slicer III“ für dickere Scheiben. Die gekennzeichnete Seite muss im Durchlaufschnitzler **8** nach oben zeigen. Verwenden Sie die Schneid-Wendescheibe **12** nicht zum Schneiden von Hartkäse, Brot oder Schokolade.

Verwenden Sie mit dem Durchlaufschnitzler **8** stets die Rührschüssel **7**, jedoch ohne Deckel.

## Mixer

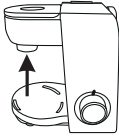


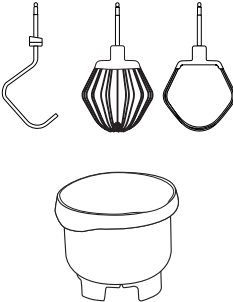

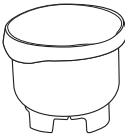
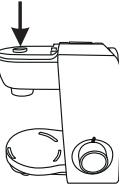
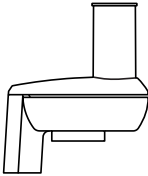

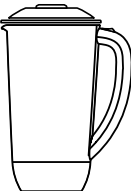


Der Mixer **5** eignet sich zum Zerkleinern und Durchmischen von Zutaten mit Flüssigkeiten, z. B. zur Zubereitung von Smoothies, kalten Gemüsesuppen, Mayonnaise oder Cocktails. Verwenden Sie den Mixer **5** nicht zum Zerhacken von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen oder anderen harten Lebensmitteln.

## 8. Betriebspositionen für Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Position	Zubehör	Funktion
1 		Betriebsposition für Knethaken <b>1</b> , Rührbesen <b>2</b> und Schlagbesen <b>3</b> .
2 		Einsetzen von Knethaken <b>1</b> , Rührbesen <b>2</b> und Schlagbesen <b>3</b> .  Platzieren der Rührschüssel <b>7</b> .
3 		Position, um Zutaten in die Schüssel zu geben.
4 		Betriebsposition des Durchlaufschnitzlers <b>8</b> .
5 		Betriebsposition des Mixers <b>5</b> .

## 9. Zubehör montieren und verwenden

### 9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen

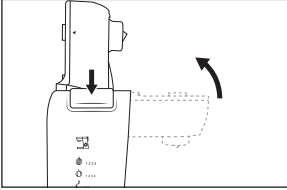
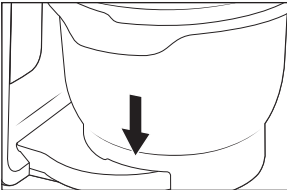
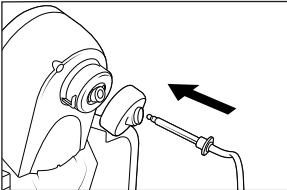
#### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **7**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

#### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

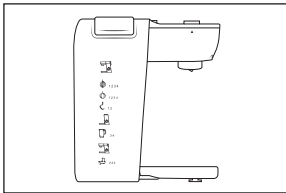
Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Rühr- **2** und Schlagbesen **3** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1)  Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.
- 2)  Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **7** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3)  Setzen Sie den Teigabweiser **4** auf den Antrieb **16**. Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 4) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **7**.

## HINWEIS

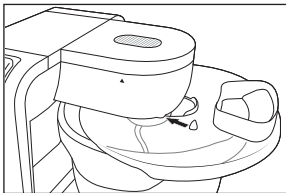
- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **7** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- ▶ Befüllen Sie die Rührschüssel **7** mit maximal 1,5 Litern, wenn Sie dünnflüssige Teige verarbeiten, wie z. B. Pfannkuchenteig. Benutzen Sie maximal die Geschwindigkeitsstufe 3, um ein Spritzen der Flüssigkeit zu vermeiden!

5)



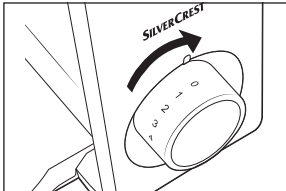
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.

6)



Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **7**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.

7)



Stellen Sie den Drehregler **14** auf die gewünschte Stufe ein.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

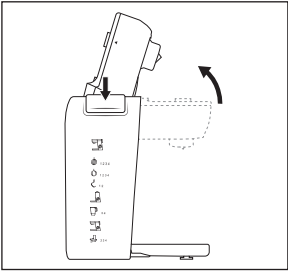
- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		1	langames Mischen
		2	schaumig schlagen
		3	fast steif schlagen
		4	steif schlagen
		1	1. Rührvorgang: Anmischen
		2	2. Rührvorgang: Durchmischen
		3	2. Rührvorgang: Verrühren
		4	2. Rührvorgang: Rühren/Schlagen
		1	1. Rührvorgang: Anmischen
		2	2. Rührvorgang: Kneten

## Zutaten nachfüllen

Füllen Sie die Zutaten während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel ein.

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **15** durch kurzes Drücken auf die Entriegelungstaste **19** ein wenig nach oben, damit die Arretierung des Deckels sich löst.
- 3) Ziehen Sie den Deckel der Rührschüssel **7** ab.
- 4)  Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 3.

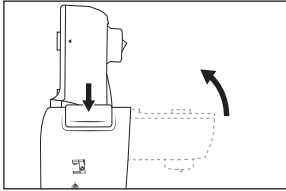
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.

## Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.

2) Ziehen Sie den Deckel der Rührschüssel **7** ab.

3)



Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in Betriebsposition 2.

4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.

5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **7**.

6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## 9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben

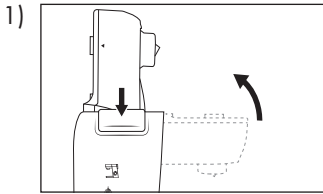
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie Zutaten nur mit dem Stopfer nach. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

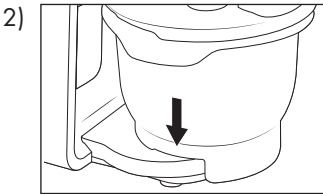
### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Kneithaken **1** noch Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** befinden.

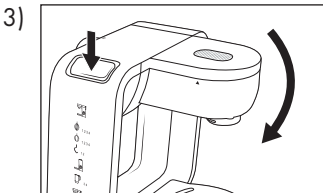
Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschneider **8** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



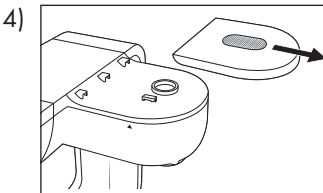
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.



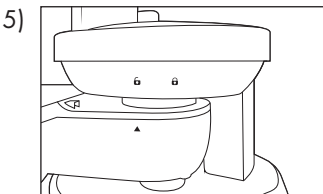
Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Der Sockel der Rührschüssel **7** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.



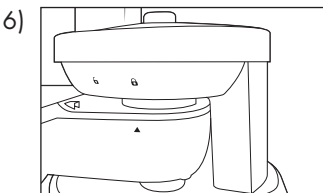
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.



Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschneider **8**.



Stecken Sie den Durchlaufschneider **8** in die Antriebsöffnung ein (Markierung **6** am Durchlaufschneider **8** auf Markierung **▲** am Schwenkarm **15**).



Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschneider **8** fühlbar einrastet (Markierung **6** am Durchlaufschneider **8** auf Markierung **▲** am Schwenkarm **15**).

7) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.





## HINWEIS

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **8**. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

8) Füllen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht mit Hilfe des Stopfers ein.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

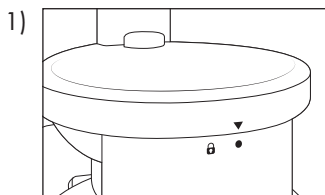
Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		2	weiche Zutaten schneiden/raspeln
		3, 4	feste Zutaten schneiden/raspeln

## Wechselscheibe austauschen

Eine der Wechselscheiben ist bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert. Um sie zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor.

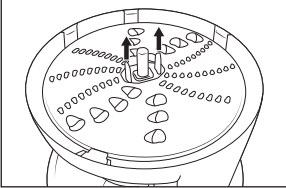
### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Wechselscheiben sind sehr scharf! Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheibe!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach einer Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!

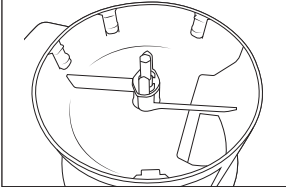


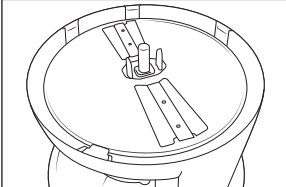
Drehen Sie den Deckel **13** des Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel **13** mit der Markierung ● auf dem Durchlaufschnitzler **8** übereinstimmt.

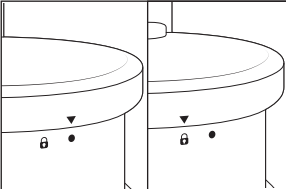
2) Nehmen Sie den Deckel **13** ab.

- 3)  Nehmen Sie die Antriebswelle **11** zusammen mit der vormontierten Wechselscheibe ab, indem Sie die beiden Fixierstifte der Antriebswelle **11** greifen und nach oben ziehen.

- 4) Entfernen Sie die Wechselscheibe von der Antriebswelle **11**.

- 5)  Setzen Sie die Antriebswelle **11** wieder ein.

- 6)  Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- **12**, Raspel- **10** oder Reib- **9** auf die Antriebswelle **11** des Durchlaufschnitzlers **8** auf. Achten Sie darauf, dass die Wechselscheibe nicht verkantet und korrekt sitzt.

- 7)  Setzen Sie Deckel mit Stopfer **13** auf den Durchlaufschnitzler **8** auf (Markierung ▼ am Deckel **13** auf Markierung ● am Durchlaufschnitzler **8**)  
Verriegeln Sie den Deckel (Markierung ▼ am Deckel **13** auf Markierung 6 am Durchlaufschnitzler **8**).

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler **8** und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

## 9.3 Mixer

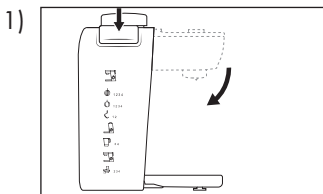
### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **5** einfüllen.

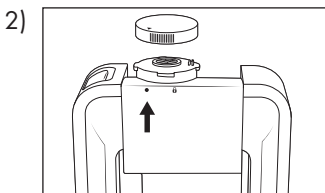
### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **5**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **5** nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **5** nur mit aufgesetztem Deckel.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

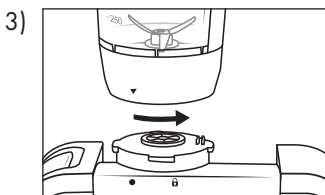
Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **5** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** ganz nach unten in die Position 5.



Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel des Mixers **5** ab (Markierung ▼ am Antriebsschutzdeckel auf Markierung ● am Grundgerät drehen).

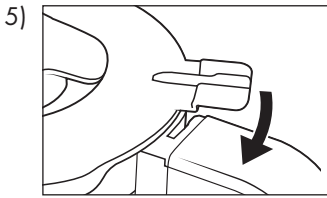


Setzen Sie den Mixer **5** auf (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung ● am Grundgerät). Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung ● am Grundgerät).

- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
- Maximalmenge: ca. 1 Liter
  - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter
  - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50-100 g

### **HINWEIS**

- ▶ Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.



Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet.

6) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

## Zutaten nachfüllen



- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers **5** ein wenig, bis er aus der Arretierung herauskommt, nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein.

Oder:

- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers **5** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		3, 4	kalte Flüssigkeiten mixen Eiswürfel zerkleinern Mischungen mit kalter Milch

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **5** im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.


### HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **5** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## 10. Reinigen und Pflegen

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

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

## Gerät reinigen

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

## Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **7**, den Deckel des Mixers **5** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler **8**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **13** und die Reibscheibe **9**, die Rassel-Wendescheibe **10** und die Schneidscheibe **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

### **HINWEIS**



Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **7**, der Deckel des Mixers **5** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler **8**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **13** und die Reibscheibe **9**, die Rassel-Wendescheibe **10** und die Schneidscheibe **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## HINWEIS

- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

## Mixer reinigen

### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer **5** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet.
- 3) Schalten Sie den Mixer **5** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **5** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## HINWEIS



Der Mixer **5** ist auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie jedoch darauf, diesen in der Spülmaschine nicht einzuklemmen.

## 11. Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## 12. Fehler beheben

### Das Gerät bleibt plötzlich stehen:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Stellen Sie den Drehschalter **14** auf 0.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
  - Wenn das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt ist, wird es nicht angehen.
  - Warten Sie weitere 15 Minuten, bevor Sie wieder einschalten.
- Die maximale Füllmenge an Lebensmitteln ist überschritten.
  - Lassen Sie das Gerät abkühlen, wie oben beschrieben.
  - Achten Sie auf die maximale Füllmenge und reduzieren Sie sie entsprechend (siehe Tabelle „Empfohlene Füllmengen“).

### Das Gerät lässt sich nicht einschalten:



- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob die Antriebsschutzdeckel für Mixer **5** und Durchlaufschnitzler **8** und die Rührschüssel **7** richtig eingesetzt und eingekrastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen für Zubehör“).

### Der Mixer läuft nicht an. Das Gerät brummt:

- Das Messer im Mixer **5** ist blockiert.
  - Stellen Sie den Drehschalter **14** auf 0.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Öffnen Sie den Mixer **5** und beseitigen Sie die Ursache der Blockade.
  - Schließen Sie den Mixer **5**, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein.

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, oder falls Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

## 13. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer <b>5</b>	3 Minuten
Fassungsvermögen Rührschüssel <b>7</b>	3,8 l
Fassungsvermögen Mixer <b>5</b>	1,5 l
Nutzvolumen Mixer <b>5</b>	1 l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.







Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **8** und der Rührschüssel **7**:


Lassen Sie das Gerät nach 10 Minuten Betrieb für ca. 15 Minuten abkühlen. Ansonsten kann das Gerät überhitzen und die Sicherheitsabschaltung aktivieren (siehe Kapitel „Fehler beheben“).



## 14. Empfohlene Füllmengen

Mindest- und Höchstmengen siehe auch Kapitel „Rezepte“.

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Rührschüssel <b>7</b>		Hefeteig Pizzateig Brotteig	min. 200 g Mehl max. 500 g Mehl	1	1 Min.
				2	10 Min.
		Spritzgebäckteig	min. 250 g Mehl max. 500 g Mehl	1	30 Sek.
				2, 3, 4	ca. 10 Min.
		Eischnee	min. 4 Eiweiße max. 8 Eiweiße	4	4 - 5 Min.
				4	2 - 3 Min.
		Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühl- schranktemperatur)	min. 200 ml	4	ca. 6 Min.
			max. 600 ml	4	ca. 3 Min.
wässrige Flüssigkeiten (z. B. Cocktails)	min. 400 ml max. 1500 ml	3	max. 10 Min.		
Durchlauf- schnitzler <b>8</b>		Obst, Gemüse, Schnittkäse: grob	max. 500 g *1	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse, Schnittkäse: fein	max. 500 g *2	2, 3, 4	50 Sek.
		Obst, Gemüse, Hartkäse	max. 500 g	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: grob	max. 500 g *1	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: fein	max. 500 g *2	2, 3, 4	40 Sek.

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Mixer 5		Smoothies	min. 160 g feste Zutaten + 240 ml Flüssigkeit	3 → 4	30 → 30 Sek.
			max. 400 g feste Zutaten + 600 ml Flüssigkeit		
		Eiswürfel	min./max. 110 g (5 - 6 Eiswürfel)	3 → 4	5 → 5 Sek.
		Nur Flüssigkeiten Cocktails	min. 400 ml max. 1000 ml	3, 4	10 Sek.

\*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe 12.

\*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe 12.

## Entsorgung



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

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



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenschein auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 374153\_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 374153\_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## 15.1 Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 374153\_2104

## 15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 16. Rezepte

### Grundrezept Hefeteig (Mindestmenge)

#### Zutaten für 4 - 5 Personen

200 g Weizenmehl Type 550

1 Ei

20 ml Öl

40 g Zucker

100 ml lauwarme Milch

15 g frische Hefe oder 1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz

#### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **7** geben.  
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2.  
In der Rührschüssel **7** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Belieben belegen, z.B. mit Pflaumen, Äpfeln oder eingelegten Sauerkirschen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen. Je nach Belag kann der Teig mehr oder weniger feucht sein und eine längere Backzeit benötigen. Stechen Sie den Teig mit einem Zahnstocher, um zu prüfen, ob der Teig gar ist: wenn der Zahnstocher sauber rauskommt, ist der Kuchen fertig.

Höchstemenge: 2 x Grundrezept

## Grundrezept Mürbeteig

Zutaten für ca. 6 - 8 Personen

für herzhaftes Quiches:

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
1 Prise Salz  
80 ml eiskaltes Wasser

für süßen Mürbeteig:

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Zubereitung

- ◆ Kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **⑦** geben und mit dem Rührbesen **②** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten, bis er eine feste Konsistenz erreicht.
- ◆ Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ Teig nach Belieben belegen, z. B. herzhaft mit Speck und einer Eier-Sahne-Reibkäsemischung oder süß mit Obst oder Marmelade.
- ◆ Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30-40 Minuten backen.
- ◆ Alternativ Teig zuerst mit trockenen Bohnen beschweren und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Min. „blind“ backen und später mit Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren oder Pudding belegen und anschließend mit Tortenguss begießen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

## Grundrezept Rührkuchen

### Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **①** geben und mit dem Rührbesen **②** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 – 60 min backen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



## Grundrezept Pizzateig

### Zutaten für 2 Pizzen

500 g Mehl

250 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe

10 g Salz

1 Prise Zucker

20 ml Olivenöl

### Zubereitung

- ◆ Hefe und Zucker in wenig lauwarmem Wasser auflösen.
- ◆ Mehl, Salz, Öl und Hefe-Zucker-Lösung in die Rührschüssel **7** geben und 30 Sekunden mit dem Knethaken **1** auf Stufe 1 vermengen.
- ◆ Auf Stufe 2 umschalten und das restliche Wasser nach und nach hinzufügen. Den Teig ca. 10 Minuten kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht und er sich von den Wänden der Rührschüssel **7** gut lösen lässt.
- ◆ Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmem Ort gehen lassen.
- ◆ Backofen auf 240°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Zwei Standardbleche mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken.
- ◆ Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedensten Zutaten belegen.
- ◆ Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen.

Höchstemenge: 1 x Grundrezept

## Grundrezept Spritzgebäckteig (Mindestmenge)

### Zutaten für ca. 40 Stück

250 g Mehl

125 g Butter (Raumtemperatur)

100 -125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **7** geben.
- ◆ Mit dem Rührbesen **2** zuerst ca 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
- ◆ Allmählich auf die höheren Stufen bis Stufe 4 umschalten und insgesamt ca. 10 Minuten rühren.
- ◆ Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ◆ Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Teig mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- ◆ Kekse ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht bräunen.

Sie können als weitere Zutat für den Teig auch 100-125 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln hinzufügen.

Höchstmenge 1,5 bis 2 x Grundrezept

## Smoothie

Smoothies lassen sich mit einer Vielzahl von frischen Obst- und Gemüsesorten und leckeren Säften schnell im Mixer zubereiten. Ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie zum Beispiel den grünen Smoothie:

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Banane
- 1 Apfel oder Mango
- 1 Handvoll frischen Spinat oder Mangoldblätter
- 1/2 Teelöffel Öl
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Wasser

### Zubereitung

- ◆ Obst in kleine Stücke schneiden und Gemüseblätter grob zerkleinern.
- ◆ Alle Zutaten in den Mixer **5** geben und auf Stufe 3 oder 4 bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

Maximale Füllmenge: 1 l

## Milchshake

### Zutaten für 2 Portionen

- 250 ml Milch
- 1 Banane oder 100 gr Erdbeeren/Himbeeren/Blaubeeren
- 1-2 Eiswürfel oder 1 Kugel Vanilleeis

### Zubereitung

- ◆ Obst in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer **5** geben
- ◆ Mixer auf Stufe 3 oder 4 einstellen und so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- ◆ Sofort servieren.

Maximale Füllmenge: 1 l

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2021 · Ident.-No.: SKM550B3-062021-2

---

IAN 374153\_2104