



ROBOT MULTIFONCTION SKML 650 B2

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 482192/482193/482194_2410



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.

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
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

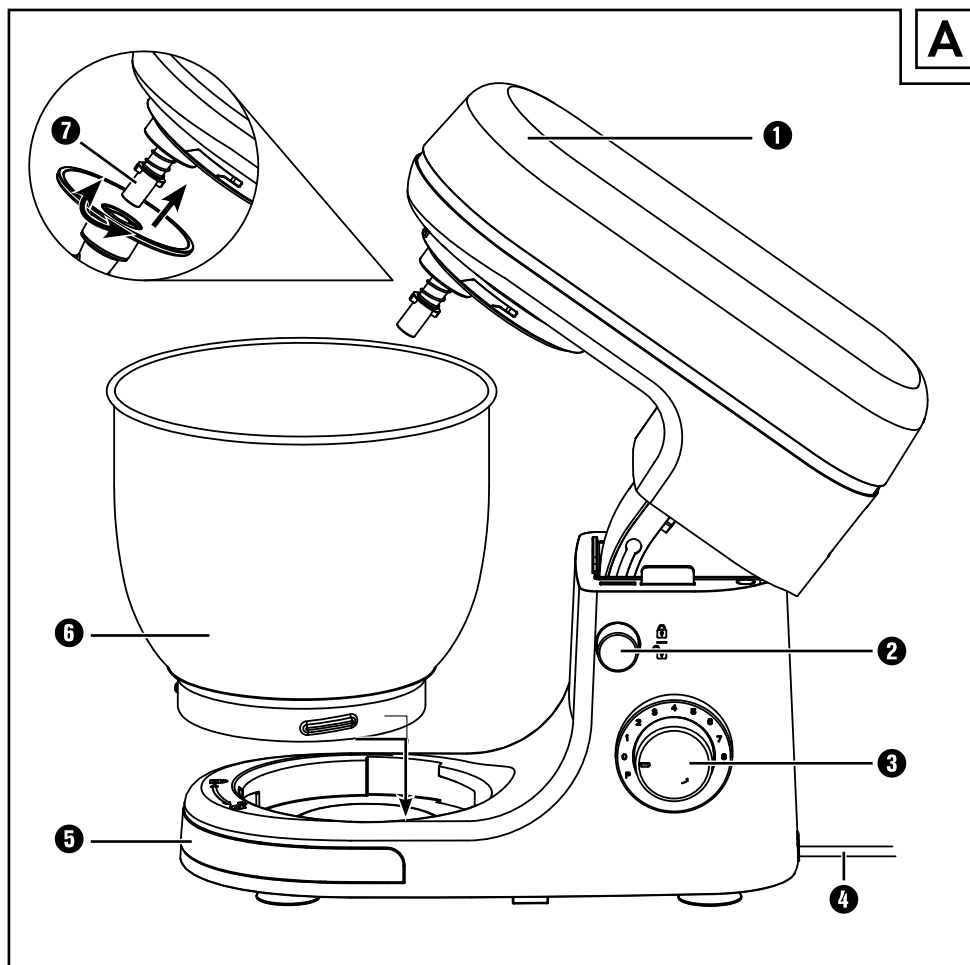
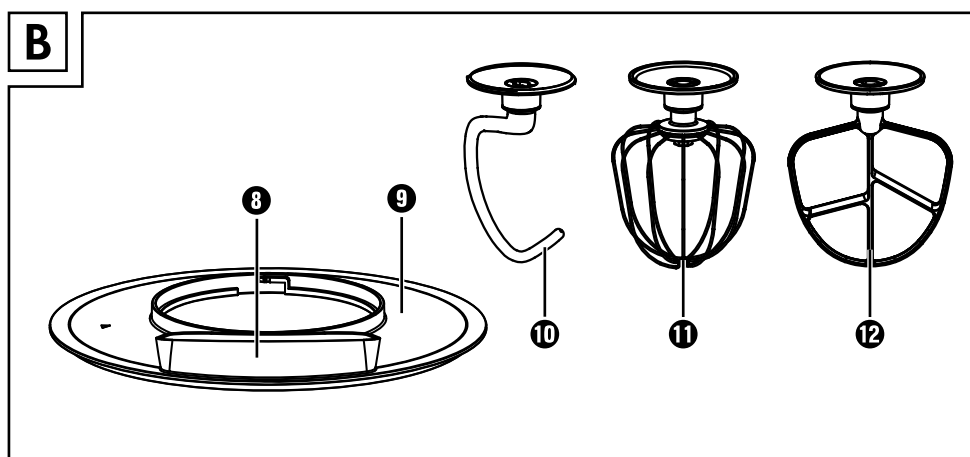
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Avertissements de sécurité	3
Utilisation conforme à l'usage prévu	5
Matériel fourni	5
Description de l'appareil	5
Préparatifs	6
Niveaux de vitesse	6
Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat	7
Montage.	7
Utilisation	8
Quantités conseillées	9
Démontage.	9
Nettoyage et entretien	9
Nettoyer le boîtier.	10
Nettoyer les accessoires.	10
Rangement	10
Dépannage	10
Recyclage	11
Recyclage de l'appareil	11
Recyclage de l'emballage	11
Annexe	12
Caractéristiques techniques	12
Remarques concernant la déclaration de conformité UE	12
Commander des pièces de rechange.	12
Garantie de Kompernass Handels GmbH	13
Service après-vente.	15
Importateur.	15
Recettes	15
Recette de base de pâte levée	15
Recette de base de pâte brisée	16
Recette de base du quatre-quarts.	16
Recette de base des crêpes	17
Cookies au chocolat.	17
Crumble aux pommes et aux noix	18
Mini-pains salés	18
Tarte flambée rapide	19
Cream Cheese Muffins.	19
Crème mascarpone et framboises	20

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.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ces symboles et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente due à une tension électrique qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre des pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

DANGER ! TENSION ÉLECTRIQUE !

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise secteur 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.
- 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 !
- Si le cordon d'alimentation de cet 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.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi de mettre l'appareil en marche par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil démarre à nouveau !
- En l'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

-
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
 - Ne procédez à aucun changement ou modification de l'appareil.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles 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.
 - 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 !
 - 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 !
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
 - Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
 - Lorsque l'appareil est en marche, ne mettez que les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur.
 - N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte afin d'éviter des blessures et d'endommager l'appareil.
 - Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre "Nettoyage et entretien".

❗ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !
- Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Risque de surchauffe ! Après 10 minutes de fonctionnement continu, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 25 minutes.

i REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à transformer (pétrir, mélanger, mixer) des aliments en quantités domestiques (quantité de farine max. 1000 g). 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 !

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Ne procédez à aucune modification ou changement sur l'appareil ! Ceux-ci, ou l'utilisation avec des accessoires qui ne sont pas d'origine, présentent des risques de blessures considérables !

Matériel fourni

Robot multifonction

Bol mélangeur avec couvercle

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

i REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

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

Figure B :

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

Préparatifs

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre **Nettoyage et entretien**. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.

- 3) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les ventouses.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

Niveaux de vitesse

Niveau	Insert	adapté pour : ...
1 - 3	Crochet de pétrissage ⑩ Batteur plat ⑫	- Pétrir et mélanger de la pâte ferme ou des ingrédients plutôt fermes
3 - 5	Batteur plat ⑫	- Mélange de pâte à biscuit épaisse - Mélange de beurre et de farine - Mélange de pâte levée - Mélange de pâte brisée
3 - 4	Crochet de pétrissage ⑩	- Pétrissage de pâte levée - Pétrissage de pâte à biscuit épaisse
5 - 7	Batteur plat ⑫	- Pâte à gâteau - Faire mousser du beurre et du sucre - Pâte à gâteaux secs
7 - 8	Fouet ⑪	- Crème fouettée - Blanc d'œuf - Mayonnaise - Battre du beurre en mousse
P	Crochet de pétrissage ⑩ Fouet ⑪ Batteur plat ⑫	- Pour incorporer des fruits ou d'autres ingrédients plus solides dans une pâte ① Le commutateur rotatif ③ ne s'enclenche pas dans cette position, maintenez toujours le commutateur rotatif ③ dans cette position pendant un court instant seulement.

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

Montage

AVERTISSEMENT !

Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur **6** durant le fonctionnement !
Risque de blessure dû aux pièces en rotation !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est à l'arrêt ! Après la mise à l'arrêt, l'entraînement fonctionne encore brièvement.

En cas de défaut, éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

ATTENTION !

Lors du travail avec le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12**, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement pendant env. 25 minutes.

Pour préparer l'appareil à l'emploi avec le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12**, procédez comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage **2** . Le bras pivotant **1** se déplace vers le haut.
- 2) Positionnez le bol mélangeur **6** de manière à ce que les crans d'arrêt situés sur le bol mélangeur **6** entrent dans l'évidement du socle **5**.
- 3) Tournez le bol mélangeur **6** dans le sens horaire (voir les symboles  et  sur le socle **5**) de manière à ce qu'il soit verrouillé et bien fixé.

4) Si vous le souhaitez, montez le couvercle **9** :

- Poussez le couvercle **9** par le bas sur le bras pivotant **1** de manière à ce que les crans d'arrêt sur le couvercle **9** s'engagent dans les rails sur le bras pivotant **1** (fig. 1 / **1**). La flèche sur le couvercle **9** doit pointer vers le symbole  sur le bras pivotant **1** :

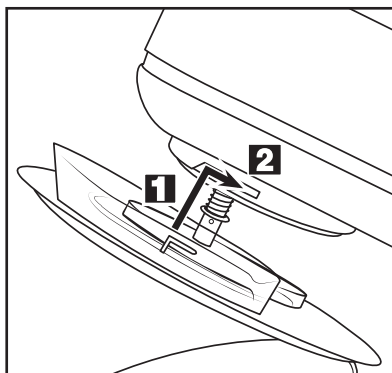


Fig. 1 : Montage du couvercle **9**

- Pour verrouiller, tournez le couvercle **9** dans le sens de la flèche , de sorte que le cran d'arrêt s'enclenche et que le couvercle **9** soit bien fixé (fig. 1 / **2**).
- 5) Choisissez l'insert **10** **11** **12** adapté :
- Le fouet **11** p. ex. pour fouetter de la crème,
 - le batteur plat **12** p. ex. pour mélanger la pâte à biscuit,
 - le crochet de pétrissage **10** pour pétrir des pâtes lourdes, p. ex. de la pâte levée.

- 6) En fonction de la tâche, montez le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12** sur l'axe d'entraînement **7** (fig. 2) :
- Positionnez le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** ou le batteur plat **12** (ci-après "insert") sur l'axe d'entraînement **7** de manière à ce que les deux tiges métalliques de l'axe d'entraînement **7** entrent dans les évidements sur l'insert **10 11 12** (fig. 2 / **1**).
 - Appuyez fortement l'insert **10 11 12** sur l'axe d'entraînement **7**, de manière à ce que le ressort s'enfonce, et tournez en même temps légèrement l'insert **10 11 12** dans le sens antihoraire (sens **2**) (fig. 2 / **2**).
 - Relâchez l'insert **10 11 12**. Ce dernier est maintenant bien fixé sur l'axe d'entraînement **7**.

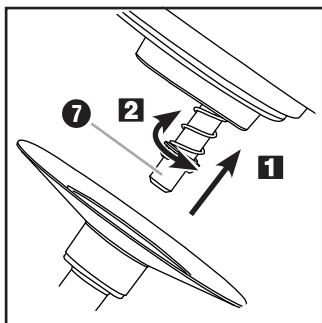


Fig. 2 : Montage des accessoires

L'appareil est maintenant monté et vous pouvez commencer à travailler les ingrédients.

Utilisation

- 1) Versez les ingrédients dans le bol mélangeur **6**, respectez toutefois les quantités de remplissage recommandées au chapitre **Quantités de remplissage recommandées**.

⚠ ATTENTION !

Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées !

Dans le cas contraire, l'appareil est surchargé.

Si l'appareil fonctionne difficilement : éteindre l'appareil, retirer la moitié de la pâte et pétrir séparément chaque moitié de pâte.

i REMARQUE

Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage dans le bol mélangeur **6**, la pâte augmente de volume ou elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Ne remplissez de ce fait jamais le bol mélangeur **6** jusqu'au bord ! Observez le repère MAX sur le bol mélangeur **6**.

- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage **2**  et poussez le bras pivotant **1** avec le couvercle **9** monté et l'insert **10 11 12** monté vers le bas en position de travail.
- 3) Amenez le commutateur rotatif **3** sur le niveau souhaité (voir chapitre **Niveaux de vitesse**).

L'appareil transforme maintenant les ingrédients.

- 4) Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif **3** (position "0") lorsque le résultat souhaité est obtenu.

Quantités conseillées

Quantités de remplissage	Quantité minimale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation env.* / niveau de vitesse	Quantité maximale (total de tous les ingrédients)	Temps de transformation env.* / niveau de vitesse
Pâte levée	310 g	30 s / niveau 1 + 2:30 min / niveau 4	1670 g	1 min / niveau 1 + 4 - 5 min / niveau 4
Pâte à biscuit	200 g	1 minute / niveau 5	1600 g	5 minutes / niveau 5
Pâte lourde (p. ex. pâte brisée)	330 g	1:30 minute / niveau 3	1000 g	3 minutes / niveau 3
Crème	200 ml	3:30 minutes / niveau 8	1300 ml	5:30 minutes / niveau 8
Blanc d'œuf (œufs de calibre M)	3	6 - 7 minutes / niveau 8	15	3 minutes / niveau 8

* Les temps de transformation fournis ne sont que des valeurs indicatives. Respectez le processus de transformation et augmentez/diminuez le temps selon vos besoins. Veuillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement maximal de 10 minutes.

Démontage

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage .
- 2) Amenez le bras pivotant  en position la plus haute.
- 3) Retirez le bol mélangeur  en le tournant dans le sens antihoraire et en le retirant par le haut.
- 4) Retirez l'insert    de l'axe d'entraînement , en appuyant l'insert    contre l'axe d'entraînement  et en le tournant simultanément dans le sens horaire (sens .
- 5) Vous pouvez ensuite retirer l'insert   .
- 6) Retirez le couvercle  du bras pivotant  en le tournant dans le sens  et en le retirant par le bas.

Vous pouvez maintenant nettoyer l'appareil et ses pièces (voir chapitre **Nettoyage et entretien**).

Nettoyage et entretien

  **DANGER !**

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 !**

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

i REMARQUE

Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les restes alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.

Nettoyer le boîtier

- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez les restes de liquide vaisselle avec un chiffon humidifié d'eau claire. Séchez bien l'appareil.

Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12** dans 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.

i REMARQUE



Le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12** vont également au lave-vaisselle. Placez si possible toutes les pièces (aussi des éléments de celles-ci) en plastique dans le panier du haut du lave-vaisselle en veillant ce faisant à ne pas coincer ces pièces. Il y a sinon un risque de déformations et de fissures.

Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation **4** autour du dispositif d'enroulement sur le dessous de l'appareil (fig. 3) :

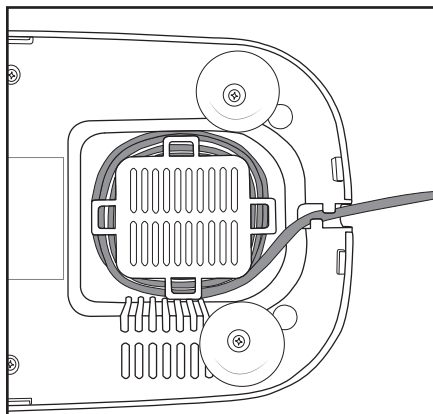


Fig. 3 : Enroulement du cordon

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Si l'appareil stoppe subitement :

- Il y a surchauffe de l'appareil et le dispositif d'arrêt automatique s'est activé.
 - Placer le commutateur rotatif **3** sur "0".
 - Retirer la fiche secteur de la prise.
 - Laisser refroidir l'appareil pendant 25 minutes.
 - Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 25 minutes, il sera impossible de le démarrer.
 - Attendre 15 minutes de plus et le mettre à nouveau en marche.

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

- Assurez-vous que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- Vérifiez que le bras pivotant ❶ se trouve dans la bonne position.

Si l'appareil fonctionne difficilement :

- Vérifiez que les quantités maximales de pâte indiquées n'ont pas été dépassées.
- Retirez un peu de pâte si nécessaire.
- Si l'appareil fonctionne difficilement même sans ingrédients dans le bol mélangeur ❻, il y a un défaut. Veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre **Service après-vente**).

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis

à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette

directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



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

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-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.

Annexe

Caractéristiques techniques

Tension secteur : 220–240 V ~, 50/60 Hz

Puissance absorbée : 650 W

Classe de protection : II /  (double isolation)

Contenance du bol mélangeur  : env. 5 l

Volume utile du bol mélangeur  : env. 3,7 l

Quantité max. de pâte levée : env. 1670 g

Quantité max. de pâte à biscuit : env. 1600 g

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Lors du travail avec le crochet de pétrissage , le fouet  ou le batteur plat , laissez refroidir l'appareil au bout de 10 minutes de fonctionnement pendant env. 25 minutes. En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe.

Remarques concernant la déclaration de conformité UE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres prescriptions pertinentes

- de la directive européenne en matière de compatibilité électromagnétique 2014/30/EU
- de la directive "basse tension" 2014/35/EU
- la directive sur l'écoconception 2009/125/EC.

La déclaration de conformité UE originale complète est disponible auprès de l'importateur.



Commander des pièces de rechange

Sur Internet, vous pouvez commander confortablement des pièces de rechange pour ce produit sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

REMARQUE

Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.

Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 482192_2410, 482193_2410 ou 482194_2410.

Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

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 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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) 482192_2410, 482193_2410 ou 482194_2410 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 482192_2410, 482193_2410 ou 482194_2410.

Service après-vente

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

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

Importateur

Veuillez 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

Recettes

i Remarque

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes selon vos expériences personnelles.

Recette de base de pâte levée

Ingrédients

500 g de farine de blé de type 550
1 cube de levure fraîche
60 g de beurre
1 pincée de sel
200-250 ml de lait tiède
2 œufs

Préparation

- ◆ Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur ⑥.
Pétrir le tout avec le crochet de pétrissage ⑩ au niveau 1 pendant env. 1 minute, puis au niveau 4 pendant 5 minutes. Laisser lever pendant 40 minutes dans le bol mélangeur ⑥. Former une boule avec la pâte.
- ◆ Étaler la pâte sur une plaque de four et garnir selon les envies.
- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de voûte/sole) pendant 25-35 minutes.

Recette de base de pâte brisée

Ingrédients

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

Préparation

- ◆ Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6** et pétrir avec le batteur plat **12** au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte brisée.
- ◆ La mettre 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ 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.

i Remarque

Pour que la pâte brisée garde sa forme pendant la cuisson, nous recommandons ce que l'on appelle la "cuisson à blanc" : Piquez le fond de la pâte brisée avec une fourchette ou un autre objet pointu. Placez du papier sulfurisé sur la pâte. Déposez des légumineuses sèches comme des pois, des lentilles, des haricots ou des pois chiches sur le papier sulfurisé. Ceux-ci empêchent la pâte de changer de forme pendant la cuisson.

- ◆ Cuire à 200 °C (chaleur de sole/voûte) pendant 15 - 20 minutes.
- ◆ Lorsque la pâte est bien cuite, retirez les légumineuses et le papier sulfurisé. Garnissez le fond de pâte brisée à votre guise, par exemple avec des fraises fraîches ou une délicieuse crème.

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 **6** et battre avec le batteur plat **12** au niveau 3-5 jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
- ◆ 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.

Recette de base des crêpes

3 œufs
200 ml de lait
1 pincée de sel
250 g de farine de blé
6 c. à soupe d'huile

Préparation

- ◆ Mettre les œufs, le lait et le sel dans le bol mélangeur **6** et battre avec le batteur plat **12** au niveau 3-5 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- ◆ Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte légèrement épaisse.
- ◆ Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile à feu moyen, verser 1 louche de pâte dans l'huile chaude et l'étaler en fine couche dans la poêle en l'inclinant.
- ◆ Faire dorer la crêpe pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elle commence à se solidifier et à se détacher du fond.
- ◆ Retourner et faire cuire encore une fois pendant environ 1 minute de l'autre côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- ◆ Réserver les crêpes cuites et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

i REMARQUE

Vous pouvez varier la pâte de base en ajoutant des myrtilles, des pommes coupées en petits morceaux ou d'autres fruits à l'aide de la fonction Pulse.

Cookies au chocolat

200 g de beurre
125 g de sucre brun
1 sachet de sucre vanilliné
1 pincée de sel
200 g de farine de blé de type 405
1 c. à soupe de maïzena
1 c. à café de levure chimique
150 g de pépites de chocolat noir

Préparation

- ◆ Préchauffer le four à 150 °C (chaleur tournante).
- ◆ Mettre le beurre mou, le sucre, le sucre vanilliné et 1 pincée de sel dans le bol mélangeur **6** et battre avec le batteur plat **12** au niveau 3-5 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter ensuite la farine, la maïzena et la levure chimique et mélanger au niveau 6 pour obtenir une pâte.
- ◆ Incorporer les pépites de chocolat à l'aide de la fonction Pulse.
- ◆ Prélever des portions de la taille d'une noix à l'aide d'une cuillère à café et les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- ◆ Cuire env. 15 minutes jusqu'à ce que le bord des cookies soit doré.
- ◆ Sortir les cookies au chocolat du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Crumble aux pommes et aux noix

- 100 g de cerneaux de noix, hachés
- 100 g de beurre
- 100 g de farine de blé
- 1/2 c. à café de cannelle
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes rouges
- 50 g de raisins secs

Préparation

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Mettre le beurre, les noix hachées, la farine, la cannelle, 75 g du sucre, le sel et le sucre vanillé dans le bol mélangeur **6**. Travailler avec le batteur plat **12** pendant environ 1 à 2 minutes au niveau 3 - 5 pour obtenir un crumble.
- ◆ Laver et couper les pommes en quartiers, retirer les pépins et les couper en dés.
- ◆ Mélanger les pommes avec les raisins secs et le reste du sucre dans un plat à gratin graissé. Répartir le mélange de pâte par-dessus pour former un crumble.
- ◆ Faire cuire le crumble aux pommes au four pendant environ 30 - 35 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Mini-pains salés

- 250 g de fromage blanc
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 8 c. à soupe de lait
- 6 c. à soupe d'huile
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de dés de jambon
- 100 g d'oignons frits
- 100 g de fromage râpé

Préparation

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
- ◆ Mettre le fromage blanc, le sucre, le sel, le lait, l'huile, la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur **6** et pétrir pendant environ 3 minutes au niveau 3 - 4 avec le crochet de pétrissage **10** pour obtenir une pâte.
- ◆ Ajouter les dés de jambon, les oignons frits et le fromage et pétrir brièvement à l'aide de la fonction Pulse jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.
- ◆ Former des petits pains.
- ◆ Placer les petits pains sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire à 180 degrés pendant environ 25 - 30 minutes.

Tarte flambée rapide

600 g de farine de blé
400 ml d'eau
1 pincée de sel
4 c. à soupe d'huile
1 botte d'oignons nouveaux
200 g de crème fraîche
1 pincée de poivre noir moulu
125 g de dés de jambon

Préparation

- ◆ Préchauffer le four à 250 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Mettre la farine, l'eau, le sel et l'huile dans le bol mélangeur **6** et travailler avec le crochet de pétrissage **10** pendant environ 4 minutes au niveau 4 pour obtenir une pâte lisse.
- ◆ Partager la pâte en deux et la laisser reposer pendant environ 15 minutes.
- ◆ Pendant ce temps, laver les oignons nouveaux et les couper en fines rondelles.
- ◆ Mélanger la crème fraîche avec du poivre et un peu de sel.
- ◆ Après avoir laissé reposer les deux boules de pâte, les étaler uniformément sur du papier sulfurisé, puis les déposer avec le papier sulfurisé sur des plaques de four.
- ◆ Badigeonner les pâtes de crème fraîche et les garnir de rondelles d'oignon et de lardons.
- ◆ Cuire ensuite les tartes flambées l'une après l'autre au four pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- ◆ Poivrer avant de servir.

Cream Cheese Muffins

4 œufs
250 g de sucre
1 gousse de vanille
200 g de fromage frais ou mascarpone
325 g de farine
1 sachet de levure chimique
125 g de beurre fondu
250 g de framboises (surgelées ou fraîches)

Préparation

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de voûte/sole).
- ◆ Battre les œufs avec le sucre et la gousse de vanille grattée pendant environ 3 minutes avec le batteur plat **12** au niveau 6 jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- ◆ Ajouter le fromage frais (ou le mascarpone) et bien mélanger au niveau 4.
- ◆ Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger à nouveau brièvement au niveau 4.
- ◆ Ajouter le beurre fondu et les framboises, mélanger pendant environ 2 minutes au niveau 4 et verser dans des moules à muffins.
- ◆ Cuire les muffins à 180 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 25 minutes.

i Remarque

Si vous utilisez des framboises surgelées, vous pouvez également les ajouter congelées à la pâte. Le temps de cuisson ne change pas.

Crème mascarpone et framboises

300 g de framboises, surgelées

125 g de biscuits à la cuillère

200 g de crème fleurette

300 g de fromage blanc (maigre)

200 g de mascarpone

80 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

Pulpe d'une gousse de vanille

50 ml de lait

Copeaux de chocolat pour décorer

Préparation

- ◆ Laisser décongeler les framboises.
- ◆ Fouetter la crème pendant environ 3 minutes au niveau 8 avec le fouet 11.
- ◆ Ajouter la pulpe de la gousse de vanille, le fromage blanc maigre, le sucre, le mascarpone, le sucre vanillé et le lait à la crème et mélanger délicatement au niveau 4.
- ◆ Disposer la crème de mascarpone en alternant avec les framboises et les biscuits à la cuillère dans un saladier.
- ◆ Mettre au frais.
- ◆ Saupoudrer de copeaux de chocolat avant de servir.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Verwendete Warnhinweise und Symbole	22
Sicherheitshinweise	23
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	25
Lieferumfang	25
Gerätebeschreibung	25
Vorbereitungen	26
Geschwindigkeitsstufen	26
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	27
Montieren	27
Bedienen	28
Empfohlene Einfüllmengen	29
Demontieren	29
Reinigen und Pflegen	29
Gehäuse reinigen	30
Zubehör reinigen	30
Aufbewahrung	30
Fehler beheben	30
Entsorgung	31
Gerät entsorgen	31
Verpackung entsorgen	32
Anhang	32
Technische Daten	32
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	32
Ersatzteile bestellen	32
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	35
Grundrezept Hefeteig	35
Grundrezept Mübeteig	35
Grundrezept Rührkuchen	36
Grundrezept Pfannkuchen	36
Schokoladen-Cookies	37
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	37
Herzhafte Minibrötchen	38
Schneller Flammkuchen	38
Cream Cheese Muffins	39
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	39

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesen Symbolen und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation durch elektrische Spannung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

-
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
 - Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
 - Nehmen Sie keine Veränderungen oder Modifikationen an dem Gerät vor.
 - Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
 - Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
 - Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
 - Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
 - Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel.
 - Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
 - Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Überhitzungsgefahr! Lassen Sie es nach 10 Minuten Dauerbetrieb mindestens 25 Minuten abkühlen.

i HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten (kneten, rühren, mixen) von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen (max. Mehlmenge 1000 g). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

⚠ WARNUNG!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Nehmen Sie keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vor! Diese, oder der Betrieb mit Nicht-Originalzubehör, bergen erhebliche Verletzungsgefahren!

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

i HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Spritzschutz
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

Vorbereitungen

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

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
1–3	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3–5	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3–4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5–7	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7–8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumig schlagen von Butter
P	Knethaken ⑩ Schneebesen ⑪ Rührbesen ⑫	- um Früchte oder andere festere Zutaten in einen Teig unterzuheben ⓘ Der Drehschalter ③ rastet in dieser Position nicht ein. Halten Sie den Drehschalter ③ immer nur für einen kurzen Moment in dieser Position.

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

Montieren

⚠️ WARNUNG!

Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG!

Bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen **12** empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

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

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

4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:

- Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

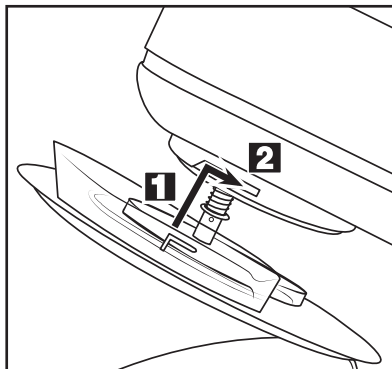


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum Symbol , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb.1 / **2**).
- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
- Den Schneebesen **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
 - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.

- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10 11 12** greifen (Abb. 2 / **1**).
 - Drücken Sie den Einsatz **10 11 12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz **10 11 12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) (Abb. 2 / **2**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10 11 12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

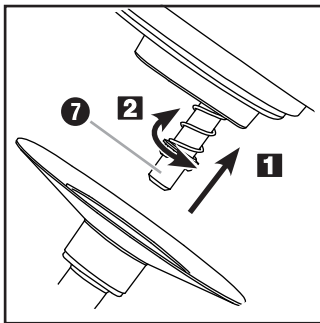


Abb. 2: Montage der Einsätze

Das Gerät ist nun fertig montiert und Sie können mit dem Verarbeiten der Zutaten beginnen

Bedienen

- 1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die empfohlenen Einfüllmengen im Kapitel **Empfohlene Einfüllmengen**.

ⓘ ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!

Ansonsten wird das Gerät überlastet.

Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

ⓘ HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Spritzschutz **9** und Einsatz **10 11 12** nach unten in die Arbeitsposition.
- 3) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

- 4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“), wenn das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindig- keitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Min. / Stufe 5	1600 g	5 Min. / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Min. / Stufe 3	1000 g	3 Min. / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Min. / Stufe 8	1300 ml	5:30 Min. / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6:00 - 7 Min. / Stufe 8	15 Stück	3 Min. / Stufe 8
* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die maximale Betriebszeit von 10 Minuten.				

Demontieren

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** .
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 4) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen.
- 5) Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.
- 6) Nehmen Sie den Spritzschutz **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen und nach unten abziehen.

Sie können das Gerät und seine Teile nun reinigen (siehe Kapitel **Reinigen und Pflegen**).

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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!

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.

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Spritzschutz **9**, den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Rührbesen **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 Rührschüssel **6**, der Spritzschutz **9**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Rührbesen **12** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel **4** um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes (Abb. 3):

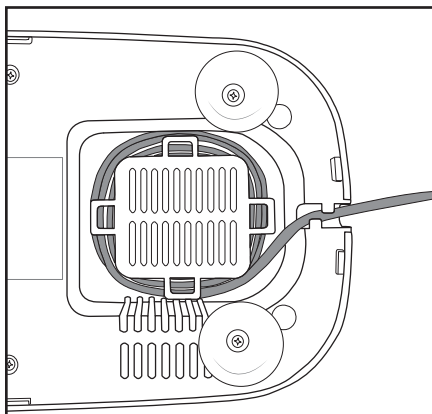


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **3** auf „0“ stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 25 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es sich nicht starten lassen.
 - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Wenn das Gerät schwergängig läuft:

- Überprüfen Sie, ob die angegebenen Höchstmengen an Teig überschritten wurden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls etwas Teig.
- Sollte das Gerät auch ohne Zutaten in der Rührschüssel 6 schwergängig laufen, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar,

unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

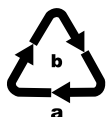


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel : ca. 5 l

Nutzvolumen Rührschüssel : ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken , Schneebesen  oder Rührbesen
 nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25
Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit
überschritten wird, kann es durch Überhitzung
zu Schäden am Gerät kommen.

Hinweise zur EU-Konformitäts- erklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 482192_2410, 482193_2410 oder 482194_2410 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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 Kassenbon gut 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Serviceniederlassung 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) 482192_2410, 482193_2410 oder 482194_2410 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 482192_2410, 482193_2410 oder 482194_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service



Service Deutschland

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



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

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

Rezepte

i Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
60 g Butter
1 Prise Salz
200 – 250 ml lauwarme Milch
2 Eier

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Kneithaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ♦ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ♦ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 35 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

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

Zubereitung

- ♦ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ♦ Diesen 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.

i Hinweis

Damit der Mürbeteig in Form bleibt während des Backens, empfehlen wir das sogenannte „Blindbacken“:
Stechen Sie den Boden des Mürbeteiges mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand ein. Legen Sie Backpapier auf den Teig. Geben Sie getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen auf das Backpapier. Diese verhindern, dass der Teig während des Backens seine Form verändert.

- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 - 20 Minuten backen.
- ◆ Wenn der Teig durchgebacken ist entfernen Sie die Hülsenfrüchte und das Backpapier. Belegen Sie den Mürbeteig-Boden nach Belieben, z. B. mit frischen Erdbeeren oder einer leckeren Creme.

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 **⑥** geben und mit dem Rührbesen **⑫** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, 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 (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Grundrezept Pfannkuchen

3 Eier
200 ml Milch
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
6 EL Öl

Zubereitung

- ◆ Eier, Milch und Salz in die Rührschüssel **⑥** geben und mit dem Rührbesen **⑫** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Das Mehl hinzugeben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
- ◆ In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
- ◆ Pfannkuchen ca. 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst.
- ◆ Wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen.
- ◆ Die ausgebackenen Pfannkuchen beiseite-stellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

i HINWEIS

Sie können den Grundteig variieren, indem Sie mit Hilfe der Pulse-Funktion Blaubeeren, klein geschnittene Äpfel oder andere Früchte untermengen.

Schokoladen-Cookies

200 g Butter
125 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig auf Stufe 6 vermengen.
- ◆ Die Schokoladentropfen mit Hilfe der Pulse-Funktion unterheben.
- ◆ Etwa Walnussgroße Portionen mit Hilfe eines Teelöffels abstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- ◆ Ca. 15 Min. backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun werden.
- ◆ Die Schokoladen-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Apfel-Crumble mit Walnüssen

100 g Walnusskerne, gehackt
100 g Butter
100 g Weizenmehl
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 rote Äpfel
50 g Rosinen

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Die Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 75 g des Zuckers, Salz und Vanillinzucker in die Rührschüssel **6** geben. Mit dem Rührbesen **12** ca. 1 - 2 Minuten auf Stufe 3 - 5 zu Streuseln verarbeiten.
- ◆ Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- ◆ Die Äpfel mit Rosinen und dem restlichen Zucker in einer gefetteten Auflaufform vermengen. Die Teig-Masse darüber als Streusel verteilen.
- ◆ Den Apfel-Crumble im Backofen ca. 30 - 35 Min. goldbraun backen.

Herzhafte Minibrötchen

250 g Quark
1 EL Zucker
1 T Salz
8 EL Milch
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebeln
100 g Käse, geriebener

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Den Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel **6** geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mit dem Knethaken **10** zu einem Teig verkneten.
- ◆ Die Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse dazugeben und kurz mit Hilfe der Pulsfunktion unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Kleine Brötchen formen.
- ◆ Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Schneller Flammkuchen

600 g Weizenmehl
400 ml Wasser
Prise Salz
4 EL Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
125 g Schinkenwürfel

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Das Mehl, Wasser, Salz und Öl in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Knethaken **10** ca. 4 Minuten auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ◆ Den Teig halbieren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- ◆ In der Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Die Crème fraîche mit Pfeffer und etwas Salz verrühren.
- ◆ Nach dem Ruhen die beiden Teigkugeln gleichmäßig auf Backpapier ausrollen und anschließend samt Backpapier auf Backbleche legen.
- ◆ Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- ◆ Die Flammkuchen dann im Ofen nacheinander ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen.
- ◆ Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote ca. 3 Minuten mit dem Rührbesen 12 auf Stufe 6 schaumig schlagen.
- ◆ Den Frischkäse (oder die Mascarpone) dazugeben und auf Stufe 4 gut vermengen.
- ◆ Das Mehl und das Backpulver dazu geben und kurz nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- ◆ Die geschmolzene Butter und Himbeeren hinzufügen, ca. 2 Minuten auf Stufe 4 vermischen und in Muffinförmchen füllen.
- ◆ Die Muffins bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Hinweis

Falls tiefgekühlte Himbeeren benutzt werden, können diese auch gefroren in den Teig gegeben werden. Die Backzeit ändert sich nicht.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

- ◆ Die Himbeeren auftauen lassen.
- ◆ Die Sahne ca 3:00 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen 11 steif schlagen.
- ◆ Das Mark der Vanilleschote, den Magerquark, den Zucker, die Mascarpone, den Vanillezucker und die Milch zu der Sahne hinzugeben und auf Stufe 4 vorsichtig verrühren.
- ◆ Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit den Himbeeren und den Löffelbiskuits in einer Schüssel schichten.
- ◆ Kalt stellen.
- ◆ Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

01 / 2025 · Ident.-No.: SKML650B2-012025-1

IAN 482192/482193/482194_2410