

# SILVERCREST®



## KÜCHENMASCHINE SKM 550 B3

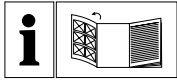
DE AT CH

**KÜCHENMASCHINE**

Bedienungsanleitung

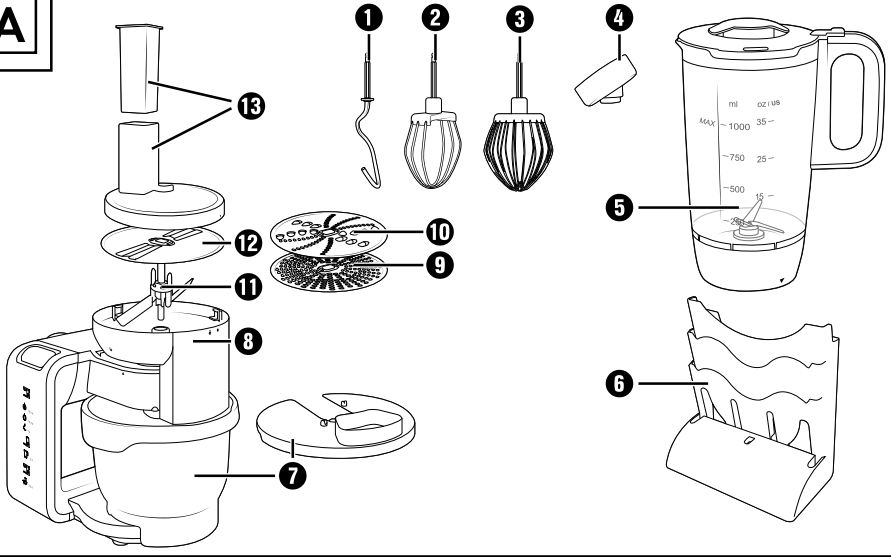
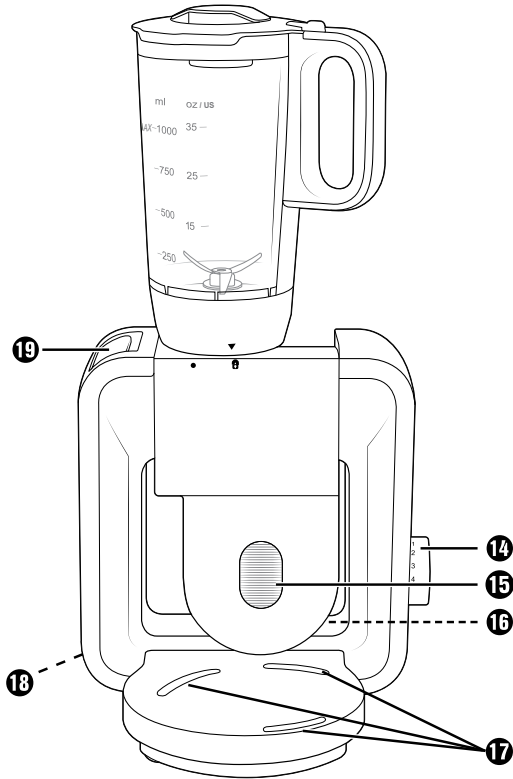
IAN 374153\_2104

DE AT



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.

**A****B**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Lieferumfang/Transportinspektion</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>6. Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>7</b>
<b>7. Das richtige Zubehör wählen</b> .....	<b>8</b>
<b>8. Betriebspositionen für Zubehör</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Zubehör montieren und verwenden</b> .....	<b>11</b>
9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen .....	11
9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben .....	14
9.3 Mixer .....	18
<b>10. Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>20</b>
<b>11. Aufbewahrung</b> .....	<b>21</b>
<b>12. Fehler beheben</b> .....	<b>22</b>
<b>13. Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>14. Empfohlene Füllmengen</b> .....	<b>24</b>
<b>15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>26</b>
15.1 Service .....	28
15.2 Importeur .....	28
<b>16. Rezepte</b> .....	<b>29</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- haaltsüblichen 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!**

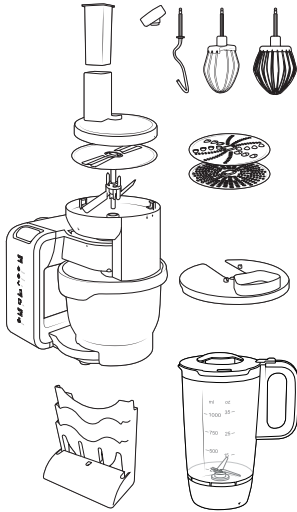
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfo- lien 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

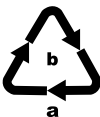
- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert.

## 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:

- ⓮ Drehschalter
- ⓯ Schwenkarm
- ⓰ Antrieb
- ⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
- ⓲ Kabelstufach
- ⓳ 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!**

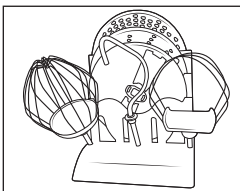
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau,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



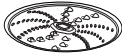
Der Schlagbesen **3** dient dazu, Eischnee oder Schlagsahne zu schlagen. Sie können damit auch flüssige Teige rühren, wie z.B. Pfannkuchenteig.

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

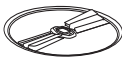
## Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben



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

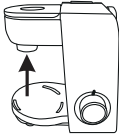


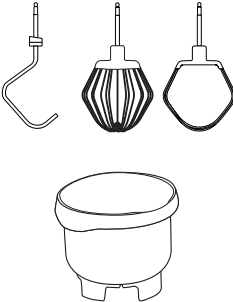

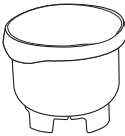
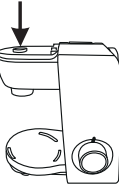
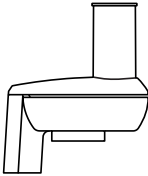

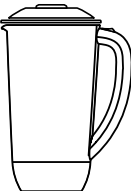


Der Mixer **5** eignet sich zum Zerkleinern und Durchmischen von Zutaten mit Flüssigkeiten, z. B. zur Zubereitung von Smoothies, kalten Gemüsesuppen, Mayonnaise oder Cocktails. Verwenden Sie den Mixer **5** nicht zum Zerhacken von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen oder anderen harten Lebensmitteln.

## 8. Betriebspositionen für Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht ist 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

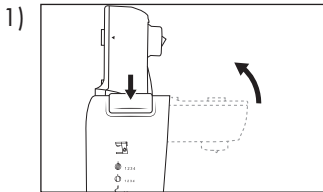
#### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

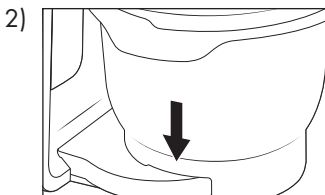
#### **HINWEIS**

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

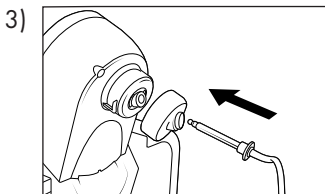
Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Rühr- **2** und Schlagbesen **3** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



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



Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **7** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.



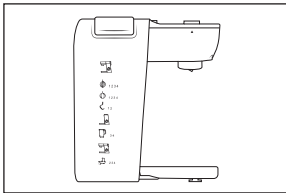
Setzen Sie den Teigabweiser **4** auf den Antrieb **16**. Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.

- 4) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **7**.

## HINWEIS

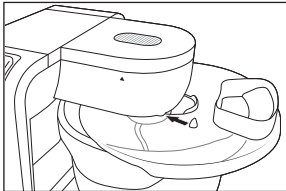
- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **7** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- ▶ Befüllen Sie die Rührschüssel **7** mit maximal 1,5 Litern, wenn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

5)



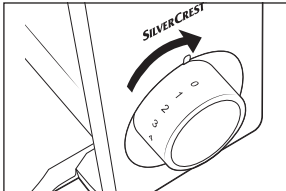
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.

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!

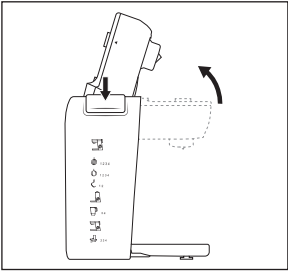
- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

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.

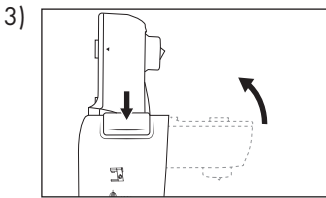
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.



## Nach der Arbeit

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

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



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

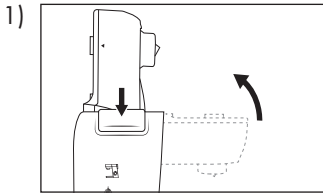
### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

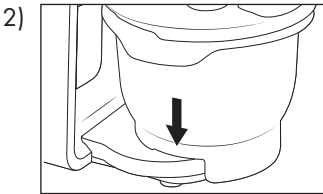
### **HINWEIS**

- ▶ 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.

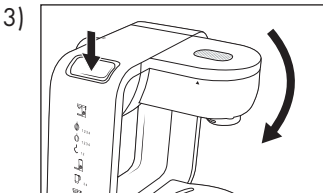
Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschneider **8** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



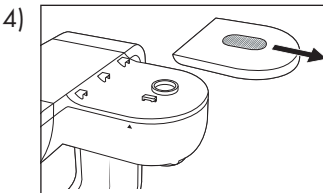
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.



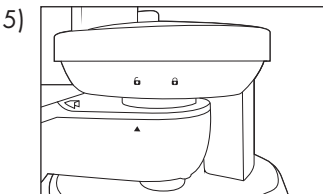
Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Der Sockel der Rührschüssel **7** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.



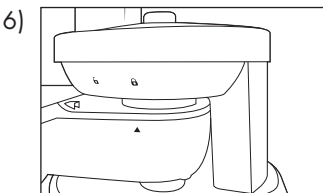
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.



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!

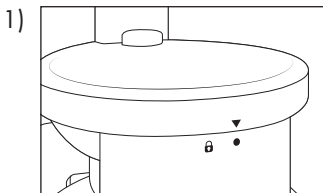
Position	Zubehör	zulässige Geschwindigkeitsstufe	Funktion
		2	weiche Zutaten schneiden/raspeln
		3, 4	festе Zutaten schneiden/raspeln

## Wechselscheibe austauschen

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

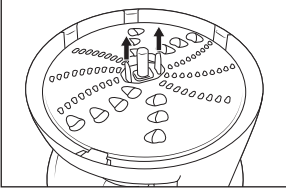
### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!

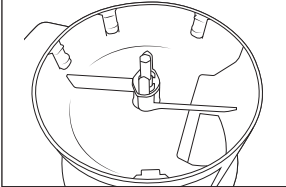


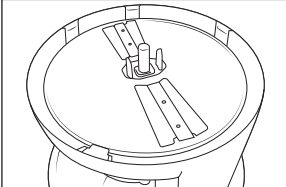
Drehen Sie den Deckel **13** des Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel **13** mit der Markierung ● auf dem Durchlaufschnitzler **8** übereinstimmt.

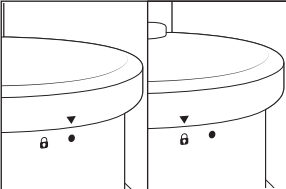
2) Nehmen Sie den Deckel **13** ab.

- 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 Reibschleibe **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

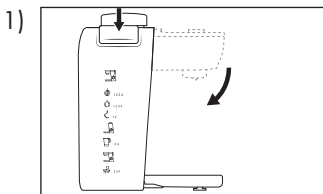
### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

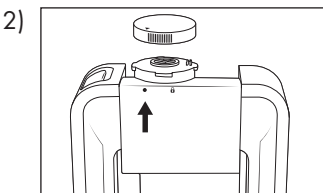
### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ 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.

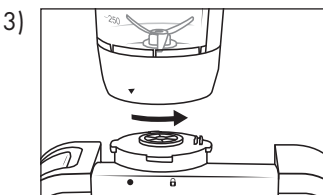
Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **5** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



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).

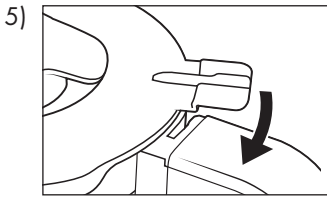


Setzen Sie den Mixer **5** auf (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung ● am Grundgerät). Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung **6** am Grundgerät).

- 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 eingearastet 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 ⑤	3 Minuten
Fassungsvermögen Rührschüssel ⑦	3,8 l
Fassungsvermögen Mixer ⑤	1,5 l
Nutzvolumen Mixer ⑤	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, Külschranktemperatur)	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 <sup>*1</sup>	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse, Schnittkäse: fein	max. 500 g <sup>*2</sup>	2, 3, 4	50 Sek.
		Obst, Gemüse, Hartkäse	max. 500 g	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: grob	max. 500 g <sup>*1</sup>	2, 3, 4	25 Sek.
		Obst, Gemüse: fein	max. 500 g <sup>*2</sup>	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)

Stand der Informationen:

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

IAN 374153\_2104

