

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## ROBOT MÉNAGER SKM 500 B2

FR BE

### ROBOT MÉNAGER

Mode d'emploi

GB

### FOOD PROCESSOR

Operating instructions

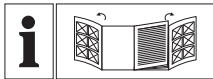
DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 282016

FR



FR BE

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

---

DE AT CH

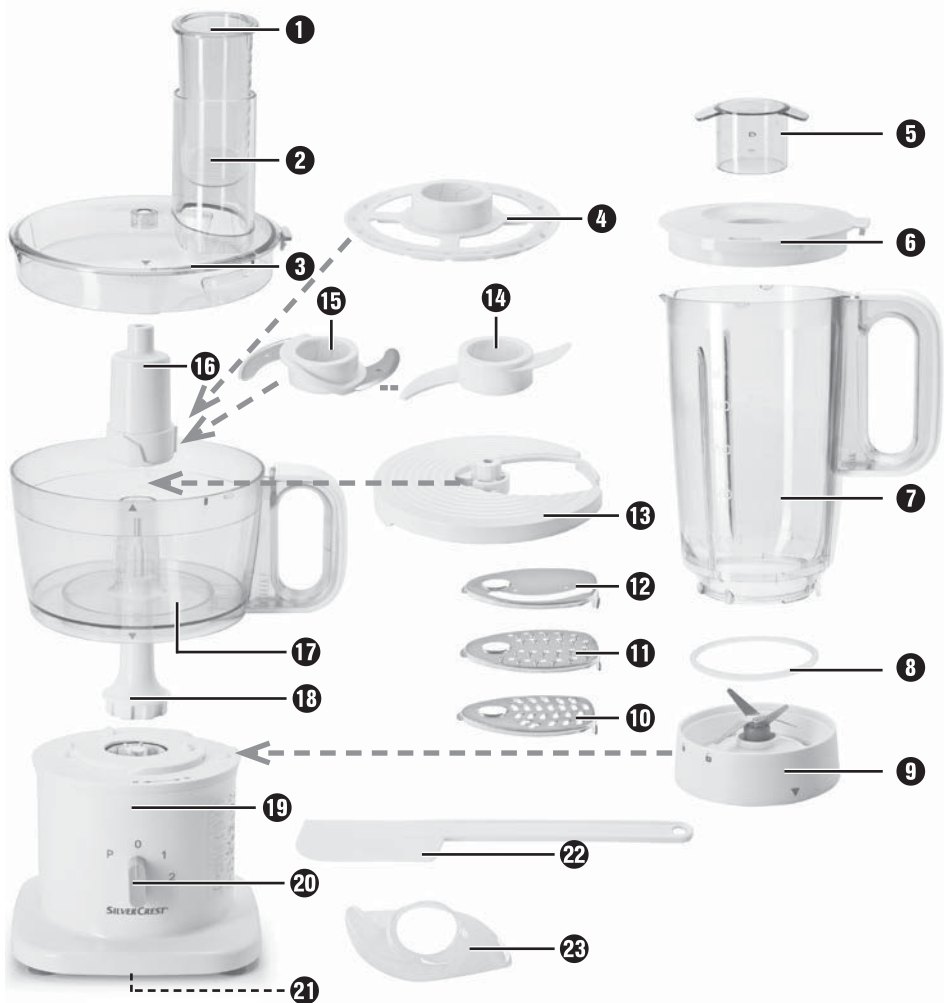
Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37
GB	Operating instructions	Page	71

**A**

**B**



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Étendue des fournitures</b> .....	<b>3</b>
Élimination de l'emballage .....	4
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>4</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>5</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>6</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>8</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>9</b>
Bol mélangeur avec pétrin, couteau ou disque émulsionneur .....	9
Bol mélangeur avec hachoir .....	10
Mixeur .....	11
Presse-agrumes .....	12
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>13</b>
Travailler avec le pétrin .....	13
Travailler avec le couteau .....	14
Travailler avec le disque émulsionneur .....	16
Travailler avec le hachoir .....	17
Travailler avec le mixeur .....	18
Travailler avec le presse-agrumes .....	19
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>20</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>22</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>23</b>
<b>Mise au rebut de l'appareil</b> .....	<b>24</b>
<b>Remarques concernant la déclaration de conformité CE</b> .....	<b>24</b>
<b>Garantie de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>24</b>
Service après-vente .....	27
Importateur .....	27
<b>Recettes</b> .....	<b>28</b>

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant l'usage, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'opération et de sécurité. N'utilisez l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également ces instructions d'utilisation.

## Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des aliments en quantités domestiques. Cet appareil est exclusivement réservé à une utilisation dans un cadre domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

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

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

### **AVERTISSEMENT**

#### **Danger suite à un usage non conforme !**

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

### **REMARQUE**

- ▶ L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte suite à des dommages résultant d'une utilisation non conforme, ou de réparations effectuées incorrectement, ou de modifications arbitraires, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non validées. Seul l'utilisateur assume le risque.

## Étendue des fournitures

L'appareil est équipé de manière standard des composants suivants :

- Robot ménager
- Bol mélangeur avec couvercle et pousoir
- Couteau avec cache
- Pétrin
- Adaptateur de disque
- Disque de coupe
- Disque râpeur
- Disque à granuler
- Disque émulsionneur
- Mixeur avec couvercle et fermeture
- Spatule
- Adaptateur pour l'axe moteur
- Axe moteur
- Cône presse-agrumes
- Tamis pour pulpe de fruits
- Support de cône presse-agrumes
- Arbre d'entraînement du presse-agrumes
- Mode d'emploi

1) Sortir du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.

2) Retirer l'ensemble du matériau d'emballage et les autocollants.

### REMARQUE

- ▶ Vérifier si la livraison est bien complète et ne présente aucun dommage apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète, de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

## Élimination de l'emballage

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





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

### REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	500 W
Classe de protection	II 
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.



## Description de l'appareil


- ❶ Poussoir
- ❷ Goulotte
- ❸ Couvercle
- ❹ Disque émulsionneur
- ❺ Fermeture mixeur
- ❻ Couvercle mixeur
- ❼ Bol mixeur
- ❽ Anneau d'étanchéité
- ❾ Support avec la lame du couteau
- ❿ Disque râpeur
- ⓫ Disque à granuler
- ⓬ Disque de coupe
- ⓭ Adaptateur de disque
- ⓮ Pétrin
- ⓯ Couteau
- ⓰ Adaptateur pour l'axe moteur
- ⓱ Bol mélangeur
- ⓲ Axe moteur
- ⓳ Bloc moteur
- ⓴ Régulateur de vitesse
- ⓵ Enroulement du cordon
- ⓶ Spatule
- ⓷ Protège-lame pour le couteau

Figure B (volet dépliant arrière) :

- ⓸ Cône presse-agrumes
- ⓹ Support de cône presse-agrumes
- ⓺ Tamis pour pulpe de fruits
- ⓻ Arbre d'entraînement du presse-agrumes

## Consignes de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant secteur installée et mise à la terre en bonne et due forme. 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 en cours d'opération. Acheminez-le de telle manière 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 réparations doivent être réalisées par le service après-vente ou par des techniciens spécialisés qualifiés.
  - ▶ Ne débranchez ou ne branchez jamais l'appareil lorsque vous avez les pieds dans l'eau.
  - ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur, lorsque l'appareil est nettoyé ou en cas de dérangement. Il ne suffit pas de mettre à l'arrêt l'appareil, en raison de la présence de tension électrique dans l'appareil tant que celui-ci reste branché.
  - ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
-  Surtout, ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Il faut surveiller les enfants, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants ne sont potentiellement pas adaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Attention : les disques de coupe, râpeur, à granuler ainsi que les lames du couteau sont très acérées ! Manipulez-les toujours avec précaution.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Attention : les disques de coupe, râpeur, à granuler ainsi que les lames du couteau sont très acérés ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lors du nettoyage.
- ▶ Attention : les disques de coupe/ râpeur/à granuler ainsi que les lames du couteau sont très acérées ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur et le bol mixeur.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ou le mixeur.
- ▶ N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte ou dans le mixeur afin d'éviter des blessures et des endommagements de l'appareil.
- ▶ Échangez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est mis à l'arrêt et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée !
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant d'échanger les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.

## **ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne versez jamais de liquides brûlants comme de la soupe dans le mixeur ! Laissez-les refroidir auparavant jusqu'à ce qu'ils soient tièdes.

## **Première mise en service**






- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien".
- Installez l'appareil sur un plan lisse et propre.
- Fixez l'appareil à l'aide des quatre ventouses sur le plan de travail, de manière à ce qu'il soit bien stable.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon **(21)** et fixez-le sur le passage du cordon.
- Assemblez l'appareil, selon le type d'utilisation, tel que décrit dans le chapitre "Assemblage".

## Assemblage

### Bol mélangeur avec pétrin, couteau ou disque émulsionneur

#### REMARQUE



► Pour l'assemblage, servez-vous des illustrations de la page dépliant !

- 1) Placez l'axe moteur **13** sur le logement d'entraînement.
- 2) Placez le bol mélangeur **17** sur le bloc moteur **19**, de manière à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole  et tournez le bol mélangeur **17** jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole . Le bol mélangeur **17** est maintenant correctement en place.
- 3) Placez l'adaptateur pour l'axe moteur **16** sur l'axe moteur **18**.
- 4) Choisissez maintenant votre accessoire :
  - le pétrin **14** pour pétrir la pâte à gâteau,
  - le couteau **15** pour couper oignons, parmesan etc. en petits morceaux, ou
  - le disque émulsionneur **4** pour fouetter la crème, les blancs d'œufs ou des desserts légers.
- **Pétrin 14 ou couteau 15** : Glissez le pétrin **14** ou le couteau **15** sur l'adaptateur pour l'axe moteur **16**, de manière à ce que les verrouillages s'enclenchent.
- **Disque émulsionneur 4** : Placez le disque émulsionneur **4** sur l'adaptateur pour l'axe moteur **16**, de manière à ce que les verrouillages s'enclenchent.
- 5) Placez le couvercle **3** sur le bol mélangeur **17**, de manière à ce que la flèche ▼ située sur le couvercle **3** pointe sur le symbole   (carré blanc) du bol mélangeur **17**. Tournez-le jusqu'à ce que retentisse un "clic" audible, et que la flèche pointe sur le symbole  ▲ (flèche blanche).
- 6) Glissez le poussoir **1** dans la goulotte **2**.
- 7) Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

## Bol mélangeur avec hachoir

### REMARQUE

► Pour l'assemblage, servez-vous des illustrations de la page dépliante !

- 1) Placez l'axe moteur **13** sur le logement d'entraînement.
- 2) Placez le bol mélangeur **17** sur le bloc moteur **19**, de manière à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole  et tournez le bol mélangeur **17** jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole . Le bol mélangeur **17** est maintenant correctement en place.
- 3) Choisissez le disque adapté **10 11 12** (voir chapitre "Travailler avec le hachoir") et placez-le sur l'adaptateur de disque **13** :
  - pour le cas où un autre disque serait encore en place : appuyez sur la languette métallique du disque vers l'extérieur, de manière à ce que ce dernier glisse sur le verrouillage de l'adaptateur de disque **13**. Vous pouvez maintenant soulever le disque.
  - placez le nouveau disque avec la face étroite d'abord dans la fente de l'adaptateur de disque **13** (Fig. 1) et appuyez ensuite fermement sur le disque de manière à ce qu'il s'enclenche et soit correctement fixé (Fig. 2).

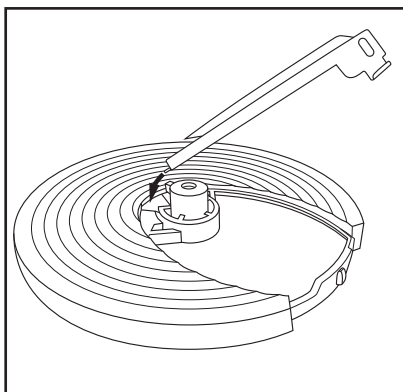


Fig. 1

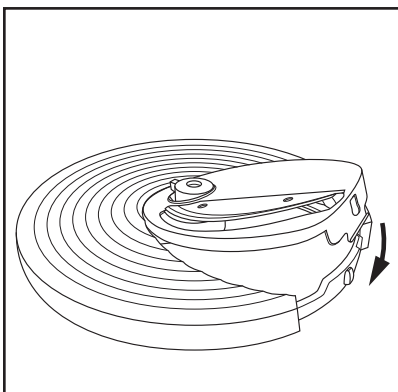




Fig. 2



- 4) Placez l'adaptateur de disque **13** avec le disque mis en place sur l'axe moteur **13**.
- 5) Placez le couvercle **3** sur le bol mélangeur **17**, de manière à ce que la flèche ▼ située sur le couvercle **3** pointe sur le symbole  du bol mélangeur **17**. Tournez-le jusqu'à ce que retentisse un "clac" audible, et que la flèche pointe sur le symbole  ▲.

- 6) Glissez le poussoir ❶ dans la goulotte ❷.
- 7) Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

## Mixeur

### REMARQUE

► Pour l'assemblage, servez-vous des illustrations de la page dépliant !

- 1) Placez le mixeur sur le bloc moteur ❶, de manière à ce que la flèche ▼ située sur le support avec la lame du couteau ❸ pointe sur le symbole .
- 2) Tournez le mixeur jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole .
- 3) Placez le couvercle mixeur ❹ du mixeur sur le bol mixeur ❺, de manière à ce que la lèvre du couvercle mixeur ❹ arrive exactement sur la poignée du bol mixeur ❺ (Fig. 3). Veillez à positionner la lèvre exactement sur le côté près de la poignée vers lequel la coulisse de la poignée est ouverte. Tournez le couvercle mixeur ❹ dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que le verrouillage du couvercle mixeur ❹ entre dans la coulisse de la poignée du bol mixeur ❺ (Fig. 4). Ce faisant, appuyez un peu la lèvre vers le bas pour garantir que les verrouillages s'enclenchent dans la fente.

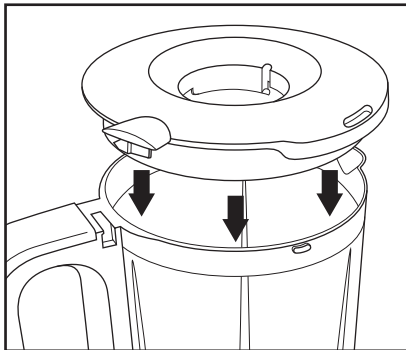


Fig. 3

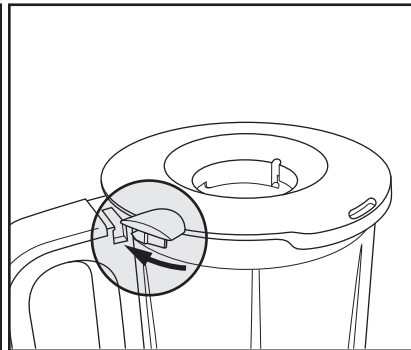







Fig. 4

- 4) Placez la fermeture du mixeur ❻ sur le couvercle mixeur ❹ du mixeur, de manière à ce que les nez en plastique glissent dans les coulisses du couvercle mixeur ❹. Tournez ensuite la fermeture mixeur ❻ de 90°, de manière à ce qu'elle soit correctement fixée.
- 5) Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

## Presse-agrumes

- 1) Placez l'arbre d'entraînement du presse-agrumes **27** sur le bloc moteur **19**.
- 2) Placez le bol mélangeur **17** sur le bloc moteur **19** de manière à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole  et tournez le bol mélangeur **17** jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole . Le bol mélangeur **17** est maintenant correctement en place.
- 3) Placez le tamis pour pulpe de fruits **26** sur le bol mélangeur **17**, de manière à ce que la flèche ▼ située sur le tamis pour pulpe de fruits **26** pointe sur le symbole   du bol mélangeur **17**. Tournez-le jusqu'à ce que retentisse un "clic" audible et que la flèche pointe sur le symbole  ▲.
- 4) Introduisez le support de cône presse-agrumes **25** dans l'évidement hexagonal sur le tamis pour pulpe de fruits **26** de manière à ce qu'il soit bien fixé.
- 5) Placez le cône presse-agrumes **24** sur le support de cône presse-agrumes **25** de manière à ce que le cône presse-agrumes **24** arrive jusqu'au fond du tamis pour pulpe de fruits **26**.
- 6) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.



## Fonctionnement

### Travailler avec le pétrin

Le pétrin **14** vous permet de pétrir la pâte, par exemple pour des gâteaux, pains ou pizzas.

#### REMARQUE

► N'essayez pas de mélanger des liquides avec le pétrin **14**. Ils déborderaient ou gicleraient en dehors du bol. Utilisez toujours le mixeur pour les liquides !

- 1) Mettez en place le pétrin **14**, comme décrit dans le chapitre "Assemblage".
- 2) Versez les ingrédients nécessaires. Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :



INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE
Farine (pour pâte levée)	max. 300 g
Farine (pour pâte à pizza)	max. 300 g
Farine (pour pâte à gâteau)	max. 300 g
Œufs (pour un quatre-quarts)	max. 4 pièce

- 3) Fermez le couvercle **3**.
- 4) Démarrez le pétrissage pendant 20 secondes à vitesse 1 en tournant le régulateur de vitesse **20**, et augmentez ensuite la vitesse pour env. 1 minute à vitesse 2.

Le temps de travail pour le pétrissage est de 30 à 180 secondes.

#### REMARQUE

► Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant l'opération de pétrissage, ajoutez-les dans la goulotte **2** !  
Lorsque vous ouvrez le couvercle **3**, l'appareil s'arrête.

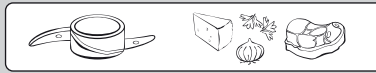
## Travailler avec le couteau

Le couteau 15 vous permet de hacher les aliments tels que des oignons ou de la viande par exemple.

### REMARQUE

► N'essayez pas de mélanger des liquides avec le couteau 15. Ils déborderaient ou gicleraient en dehors du bol. Utilisez toujours le mixeur pour les liquides !

- 1) Mettez en place le couteau 15, comme décrit dans le chapitre "Assemblage".
- 2) Coupez les ingrédients en morceaux d'env. 2 à 3 cm.
- 3) Versez les ingrédients. Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :



INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	VITESSE
Pain	max. 100 g	Vitesse 1 - 2
Fromage	max. 200 g	Vitesse 1 - 2
Viande	max. 500 g	Vitesse 1 - 2
Herbes aromatiques	max. 50 g	Vitesse 1
Ail	150 - 300 g	Position Pulse
Oignons	max. 500 g	Position Pulse

### REMARQUE

► Les vitesses indiquées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité d'ingrédients !

- 4) Fermez le couvercle ③.
- 5) Commencer à hacher en tournant le régulateur de vitesse ②.  
Le temps de travail pour hacher est de 10 à 60 secondes.

Si des ingrédients se déposent sur la paroi du bol mélangeur ou collent sur le couteau :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez le couvercle ③.
- Retirez les ingrédients du couteau ⑮ ainsi que de la paroi intérieure à l'aide de la spatule ⑳.
- Fermez le couvercle ③.
- Rallumez l'appareil.

## REMARQUE

- ▶ Transformez uniquement de la viande sans les os !
- ▶ Ne laissez jamais tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure). Le fromage deviendrait sinon brûlant, commencerait à fondre et à s'agglutiner.
- ▶ Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant l'opération de coupe, ajoutez-les dans la goulotte ② ! Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête !  
Veillez particulièrement à ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau en rajoutant des ingrédients !

## Travailler avec le disque émulsionneur

Le disque émulsionneur ④ vous permet de battre de la crème chantilly ou des blancs en neige ou de préparer des desserts.

### REMARQUE

- ▶ N'essayez pas de mélanger des liquides aqueux avec le disque émulsionneur ④. Ils déborderaient ou gicleraient en dehors du bol. Utilisez toujours le mixeur pour les liquides aqueux !
- ▶ Traiter ne dépasse pas 400 ml de liquide! Cela pulvériser au-dessus ou en courant.

- 1) Mettez en place le disque émulsionneur ④, comme décrit dans le chapitre "Assemblage".
- 2) Versez les ingrédients nécessaires. Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :



INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	TEMPS DE TRANSFORMATION
Crème liquide	125 - 350 ml	env. 20 à 30 secondes
Blanc d'œuf	2 à 4 pièces	env. 30 à 70 secondes

- 3) Fermez le couvercle ③.
- 4) Démarrez l'appareil en tournant le régulateur de vitesse ② à vitesse 2.

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais le disque émulsionneur ④ pour pétrir de la pâte ou pour préparer de la pâte à gâteau avec du beurre/de la margarine ! Il risquerait d'être endommagé.

### REMARQUE




- ▶ Le bol mélangeur ① et le disque émulsionneur ④ doivent être parfaitement secs et non gras lorsque vous battez des blancs d'œufs en neige. Sinon, les blancs ne deviendront pas fermes !
- ▶ Les blancs d'œufs qui doivent être battus en neige doivent être à température ambiante.

## Travailler avec le hachoir

Les trois disques ⑩ ⑪ ⑫ du hachoir vous permettent de râper, de granuler ou de couper.

- 1) Choisissez le disque souhaité et assemblez le tout tel que décrit au chapitre "Assemblage".
- 2) Retirez le poussoir ① de la goulotte ②.
- 3) Coupez les aliments en petits morceaux, pour pouvoir remplir aisément la goulotte ②.
- 4) Démarrez le hachoir en tournant le régulateur de vitesse ⑳ à vitesse 1.
- 5) Ajoutez alors les aliments au fur et à mesure. Faites descendre les aliments à l'aide du poussoir ① sans exercer de pression.

Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :

			
INGRÉDIENT	DISQUE RÂPEUR	DISQUE DE COUPE	DISQUE À GRANULER
Pommes/ carottes	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmesan	max. 200 g	-	max. 200 g
Concombre	-	max. 2 pièce	-
Pommes de terre	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Oignons	-	max. 300 g	-
Chocolat	-	-	max. 200 g
Fromage à pâte dure (par ex. gouda vieux)	max. 300 g	-	-

### REMARQUE

- ▶ Ne transformez pas de trop grandes quantités à la fois, mais plutôt plusieurs portions à la suite. Videz entre-temps toujours le bol mélangeur ⑰.
- ▶ Ne laissez jamais tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat. Les ingrédients deviendraient sinon brûlants, commenceraient à fondre et à s'agglutiner.

## Travailler avec le mixeur

Avec le mixeur (bol mixeur 7) avec support installé avec la lame du couteau 9 et l'anneau d'étanchéité 8) vous pouvez par exemple préparer des milk-shakes ou broyer des glaçons.

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Ne versez jamais de liquides bouillants, comme de la soupe dans le mixeur ! Laissez-les d'abord refroidir à température ambiante.

- 1) Placez le mixeur sur le bloc moteur 19, tel que décrit au chapitre "Assemblage".
- 2) Coupez les éléments solides en petits morceaux.
- 3) Versez les ingrédients souhaitez. Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :



INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE
Bananes/fraises + lait pour un shake	max. 500 ml
Brocolis/tomates (légumes)	max. 500 ml
Bananes/melons pour des cocktails	max. 500 ml
Légumes secs cuits (par ex. lentilles)	max. 250 g
Glaçons	max. 6 pièces ou 140 g (Position du régulateur "P")
Amandes	max. 200 g
Noix	max. 200 g

- 4) Fermez le couvercle mixeur 6) et assurez-vous que la fermeture mixeur 5) soit bien en place.
- 5) Démarrez l'appareil en tournant le régulateur de vitesse 20) à vitesse 2.

Si des ingrédients collent aux parois du mixeur lors du travail :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez la fiche secteur de la prise de courant.
- Ouvrez le couvercle mixeur ⑥ et retirez les ingrédients de la paroi intérieure à l'aide de la spatule ⑳.
- Fermez le couvercle mixeur ⑥ et rebranchez l'appareil au secteur.

## ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'ouvrez jamais le couvercle mixeur ⑥ du mixeur tant que le couteau est en rotation ! Risque d'éjection d'aliments !
- ▶ Lorsque vous mixez des liquides qui moussent facilement, comme par exemple du lait, remplissez au maximum le mixeur d'1 litre pour éviter tout débordement du contenu.

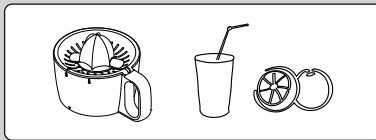
## REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez rajouter des liquides lorsque le mixeur fonctionne, retirez la fermeture mixeur ⑤ et versez le liquide au travers de l'ouverture du couvercle mixeur ⑥.
- ▶ Lorsque vous mixez des ingrédients durs, comme des glaçons par exemple, actionnez à plusieurs reprises la position du bouton "P" (Pulse).
- ▶ Ne mixez pas de trop grandes portions à la fois, mais plutôt plusieurs portions à la suite.
- ▶ Si le résultat ne vous donne pas entière satisfaction, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Mélangez les ingrédients à l'aide de la spatule ⑳ ou bien retirez-en une partie. Ajoutez éventuellement un peu de liquide et mixez à nouveau le tout.

## Travailler avec le presse-agrumes

Le presse-agrumes vous permet de presser des agrumes comme par exemple des citrons et des oranges.


- 1) Placez le presse-agrumes comme décrit au chapitre "Assemblage".
- 2) Couper les fruits en deux.
- 3) Démarrez l'appareil en tournant le régulateur de vitesse ㉑ de l'appareil à vitesse 1.
- 4) Appuyez le fruit sur le cône presse-agrumes ㉒ de manière à en extraire le jus. Le jus coule dans le bol mélangeur ㉓ tandis que la pulpe de fruits demeure dans le tamis pour pulpe de fruits ㉔.



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ MAXIMALE
Oranges, citrons etc.	<p>Le nombre de fruits varie en fonction du fruit, de sa maturité et de sa taille.</p> <p>Le repère 1200 ml sur le bol mélangeur ne doit pas être dépassé.</p>

## Nettoyage et entretien

### ⚠ ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- ▶  N'immergez en aucun cas, le bloc moteur 15 dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

### ⚠ ATTENTION - RISQUE DE LÉSIONS !

- ▶ Soyez prudent lorsque vous nettoyez le couteau 15, le disque de coupe 12, le disque râpeur 10, le disque à granuler 11 et la lame du couteau. Ces pièces sont très aiguisées !

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de solvant ni de produit à récurer. Ils attaquent en effet la surface de l'appareil !
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques. Ils peuvent en effet attaquer les surfaces de manière irréversible !

### REMARQUE

- ▶ Nettoyez toujours toutes les pièces directement après l'utilisation. Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.



## REMARQUE

- ▶ Séparez pour le nettoyage le support avec la lame du couteau 9 du bol mixeur 7!
- ▶ Retirez la petite vis cruciforme du dessous du support avec la lame du couteau 9.
- ▶ Tournez le bol mixeur 7 jusqu'à ce que la flèche ▼ du bol 7 pointe sur le symbole □ du support 9. Le bol mixeur 7 se détache alors facilement du support 9.
- ▶ Retirez l'anneau d'étanchéité 8 du support : Soulevez légèrement l'anneau d'étanchéité 8 avec une tige plate émoussée (par ex. en bois) et glissez ensuite avec précaution l'anneau d'étanchéité 8 par-dessus le couteau. **N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupants pour retirer l'anneau d'étanchéité 8 ! Ils risqueraient d'endommager l'anneau d'étanchéité 8 et de causer ainsi des fuites !**

Pour l'assemblage, remplacez l'anneau d'étanchéité 8 dans le support 9 et placez le bol mixeur 7 sur le support 9, de manière à ce que la flèche ▼ du bol mixeur 7 pointe sur le symbole □ sur le support 9. Tournez le bol mixeur 7 jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le symbole □. Revissez ensuite la petite vis cruciforme.

- Nettoyez uniquement le bloc moteur 19, le cordon d'alimentation et le protège-lame du couteau 23 avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement le tout avant de le réutiliser.
- Nettoyez le récipient mixeur 7, le mécanisme de fermeture du mixeur 5, le couvercle du mixeur 6, le support avec le couteau du mixeur 9 et la bague d'étanchéité 8 à l'eau chaude. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire afin qu'aucun reste de détergent ne colle plus aux pièces.
- Nettoyez le couteau 15, le pétrin 14, l'adaptateur de disque 13, les disques râpeur 10, de coupe 12 et à granuler 11, le disque émulsionneur 4, le couvercle 3 avec le poussoir 1, le bol mélangeur 17, l'arbre d'entraînement 16, l'adaptateur de l'arbre d'entraînement 16, ainsi que la spatule 22, le cône presse-agrumes 24, le support de cône presse-agrumes 25, le tamis pour pulpe de fruits 26 et l'arbre d'entraînement du presse-agrumes 27 à l'eau chaude. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire afin qu'aucun reste de détergent ne colle plus aux pièces.
  - Vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas coincées.
- Séchez bien toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

## Rangement

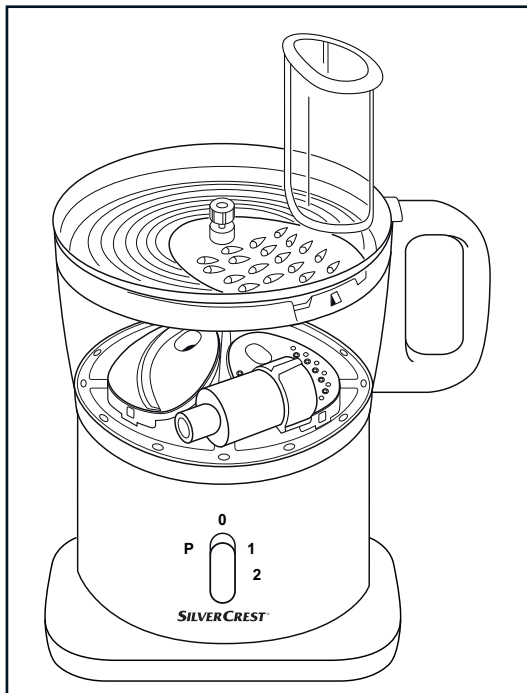
Ranger l'appareil nettoyé et sec dans un endroit propre et sans poussière.

Enroulez le cordon autour de l'enroulement du cordon ❷ et fixez l'extrémité sur le passage du cordon.

Procédez de la manière suivante pour ranger les accessoires en économisant de la place dans le bol mélangeur ❶ :

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne démarrez jamais l'appareil lorsque les accessoires y sont encore rangés !



- 1) Placez l'axe moteur ❶ sur le bloc moteur ❷.
- 2) Placez le bol mélangeur ❸ sur le bloc moteur ❷.
- 3) Glissez le disque émulsionneur ❹ par-dessus l'axe moteur ❶ dans le bol mélangeur ❸.

- 4) Glissez le couteau **15** avec le protège-lame **23** et le pétrin **14** par-dessus l'axe moteur **18** sur le disque émulsionneur **4**.
- 5) Placez l'adaptateur pour l'axe moteur **16** et 2 disques (par ex. disque de coupe **12** et disque râpeur **10**) sur le côté de l'axe moteur **18** dans le bol mélangeur **17**.
- 6) Disposez l'adaptateur de disque **13** avec un disque mis en place sur l'axe moteur **18**.
- 7) Fermez le couvercle **3** et glissez le poussoir **1** dans la goulotte **2**.

Conservez l'appareil avec les accessoires rangés, le mixeur et le cône presse-grumes dans un local propre et sans poussière.

## Dépannage

PANNE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	L'appareil n'est pas correctement assemblé et enclenché.	Contrôlez l'assemblage de l'appareil et assurez-vous que tous les repères correspondent correctement.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
L'appareil s'arrête brusquement.	Le couvercle <b>3</b> de l'appareil s'est éventuellement desserré lors du traitement d'ingrédients solides.	Remplacez correctement le couvercle <b>3</b> .
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Le moteur tourne mais pas les accessoires.	L'axe moteur <b>18</b> n'est pas mis en place correctement.	Contrôlez l'assemblage de l'axe moteur <b>18</b> .

## Mise au rebut de l'appareil



**L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

## Remarques concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est en conformité avec les exigences fondamentales et les diverses dispositions de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive basse tension 2014/35/EU et de la directive ErP 2009/125/EC, décret 1275/2008 annexe 1, n° 1.



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

## 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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 L211-16 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 L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer 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 L211-5 du Code de la consommation**

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre 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 ;
  - présenter 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 présenter 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 L211-12 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

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

BE

**Service Belgique**

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

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

IAN 282016

## 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

GERMANY

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

## Recettes

### Salade composée

#### Ingrédients :

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

Pour la marinade :

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

#### Préparation :

- 1) Épluchez le concombre et coupez le chou de telle manière que les morceaux entrent dans la goulotte **2** du hachoir.
- 2) Émincez à présent le concombre, le chou, les poivrons préparés et les oignons à vitesse 1 avec le disque de coupe **12**.
- 3) Mélangez les ingrédients pour la marinade avec le mixeur.
- 4) Mélangez la marinade aux légumes et assaisonnez.



## Blanc de poulet farci sauce curry

### Ingrédients :

- 4 blancs de poulet de 150 g chacun
- Sel
- Poivre fraîchement moulu


Pour la farce :

- 150 g de hachis de porc (chair à saucisses)
- 1 oignon, coupé en dés
- Épices chinoises
- 1 pincée de gingembre en poudre

Pour la sauce :

- 250 ml de vin blanc
- 2 - 4 cs de crème
- Sel, 1 cc de curry
- Évtl. un peu de liant pour sauce

### Préparation :

- 1) Salez et poivrez les blancs de poulet et entaillez-les ensuite avec un couteau de cuisine bien aiguisé.
- 2) Travaillez tous les ingrédients pour la farce dans le bol mélangeur avec le pétrin  pour former une masse et assaisonnez-la.
- 3) Farcir les blancs de poulet avec la préparation et refermez-les en les cousant. (Vous pouvez aussi utiliser des cure-dents.)
- 4) Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y revenir tous les blancs de poulet.
- 5) Mouillez avec le vin et laissez ensuite les blancs de poulet cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
- 6) Retirez les blancs de poulet de la poêle et gardez-les au chaud.
- 7) Assaisonnez la sauce avec la crème, du sel et du curry et liez-la selon vos goûts avec le liant pour sauce.

Servir les blancs de poulet avec la sauce par ex. sur du riz.

## Röstis de pommes de terre

### Ingrédients :

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

### Préparation :

- 1) Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets avec le disque râpeur ⑩.
  - 2) Mettez la masse de pommes de terre dans un torchon et pressez pour en extraire le liquide.
  - 3) Saupoudrez la masse de pommes de terre des épices et mélangez le tout.
  - 4) Prélevez à présent un peu de cette masse à l'aide d'une petite louche et mettez-la dans l'huile chaude en l'aplatissant à l'aide d'une spatule.
  - 5) Faites cuire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- Accompagnent idéalement viande et gibier.

## Pâte à tartiner au thon

### Ingrédients :

- 1 boîte de thon en sauce aux petits légumes
- 3 cs de yaourt
- 1 cc de jus de citron, fraîchement pressé
- 1 pincée de Sel
- Poivre fraîchement moulu
- 2 œufs durs, coupés en dés

Suggestion de présentation :

- Pain complet en tranches
- Beurre à étaler
- 1 œuf dur, coupé en dés
- Ciboulette, coupée

## Préparation :

- 1) Mélangez tous les ingrédients à vitesse maximale dans le mixeur jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez.
- 2) Tartinez le pain de beurre et de pâte à tartiner au thon et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

## Sauce tomate

### Ingrédients :

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

### Préparation :

- 1) Pelez les oignons et hachez-les grossièrement avec un couteau.
  - 2) Faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons ou mettez-les au micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 600 watts.
  - 3) Ajoutez les tomates dans leur jus ainsi que tous les épices.
  - 4) Laissez mijoter la sauce à petit feu à couvert pendant 20 minutes ou faites cuire le tout au micro-ondes.
  - 5) Laissez refroidir la sauce tomate (tiède) et réduisez-la en purée dans le mixeur.
  - 6) Versez ensuite à nouveau la sauce dans la casserole en la faisant éventuellement un peu réduire.
  - 7) Ajoutez ensuite le beurre ou la crème liquide.
  - 8) Ajoutez les herbes et assaisonnez à votre goût.
- Accompagne toutes sortes de pâtes avec du fromage râpé.

## Crêpes

### Ingrédients :

- 2 à 3 œufs
- 375 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- Huile pour cuire

### Préparation :

- 1) Mélangez les œufs, le lait et le sel avec le pétrin 14.
- 2) Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez le tout à l'aide du pétrin 14, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3) Laissez reposer la pâte pendant env. 20 minutes.
- 4) Faites chauffer la graisse dans la poêle et versez-y de la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit uniquement recouvert d'une fine couche).
- 5) Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.

## Gâteau marbré

### Ingrédients :

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

## Préparation :

- 1) Cassez le chocolat de couverture en gros morceaux, et broyez-les avec le couteau 15.
- 2) Ajoutez tous les ingrédients à l'exception du chocolat de couverture et du cacao amer dans le bol mélangeur 17 et mélangez le tout avec le pétrin 14.
- 3) Graissez un moule à kouglof (diamètre : 20 à 22 cm) ou un moule à cake (30 cm de long).
- 4) Versez la moitié de la pâte dans le moule et ajoutez ensuite le cacao et le chocolat râpé dans le reste de la pâte.
- 5) Versez ensuite la pâte foncée sur la pâte claire et mélangez la pâte sous forme de spirale à l'aide d'une fourchette.

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

## Pâte levée

### Ingrédients :

- 300 g de farine de blé
- 15 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche
- Env. 150 ml de lait tiède
- 50 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 50 g de sucre
- 1 œuf

### Préparation :

- 1) Versez la farine, la levure sèche ou la levure émietée et tous les autres ingrédients (en évitant de les verser directement sur la levure) dans le bol mélangeur 17.
- 2) Mélanger le tout avec le pétrin 14.
- 3) Retirez la pâte du bol mélangeur 17 et placez-la dans un grand saladier.
- 4) Couvrez la pâte d'un torchon, placez-la dans un endroit chaud et laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait visiblement augmenté de volume.
- 5) Pétrissez ensuite encore une fois la pâte énergiquement à la main.
- 6) La pâte est ensuite prête et vous pouvez la travailler.

## Boisson à l'orange

### Ingrédients :

- 250 ml de jus d'orange
- 1 - 2 cs de jus de citron
- 150 g d'abricots en boîte
- 6 glaçons concassés
- 2 cc de sucre ou de miel

### Préparation :


- 1) Mettre les glaçons dans le mixeur et les concasser avec l'interrupteur en position "P".
- 2) Ajoutez le jus d'orange, le jus de citron et les abricots aux glaçons dans le mixeur et mélangez le tout pendant env. 10 secondes à vitesse 2.
- 3) Sucrez avec du miel ou du sucre selon votre goût et servez très frais.

## Biscuits à la noisette

### Ingrédients :

- 200 g de noisettes
- 60 g de sucre de canne
- 2 blancs d'œufs
- 2 cc de miel
- Env. 50 g de compote de pruneaux ou d'églantine
- Resp. 35 g de chocolat de couverture noir et au lait

### Préparation :

- 1) Broyez les noisettes au mixeur et réservez-en quatre cuillères à soupe.
- 2) Travaillez le reste de noisettes, le sucre, le blanc d'œuf et le miel avec le pétrin  pour obtenir une pâte ferme.
- 3) Saupoudrez le plan de travail du reste de noisettes et étalez la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre.
- 4) Découpez les biscuits et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 5) Assemblez les biscuits deux par deux avec la compote d'églantine ou de pruneaux et nappez-les partiellement de chocolat noir et au lait.
- 6) Faites fondre les deux chocolats séparément. Plongez les biscuits jusqu'à la moitié dans le chocolat et laissez-les sécher sur des grilles à gâteau.

### Bon appétit !

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite et un bon appétit.





## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>38</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>38</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>39</b>
Entsorgung der Verpackung .....	40
<b>Technische Daten</b> .....	<b>40</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>41</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>42</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>44</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>45</b>
Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe .....	45
Rührschüssel mit Durchlaufschnitzler .....	46
Mixaufsatz .....	47
Zitruspressen-Aufsatz .....	48
<b>Betrieb</b> .....	<b>49</b>
Arbeiten mit dem Knetmesser .....	49
Arbeiten mit dem Schneidmesser .....	50
Arbeiten mit der Emulgierscheibe .....	52
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler .....	53
Arbeiten mit dem Mixaufsatz .....	54
Arbeiten mit dem Zitruspressen-Aufsatz .....	55
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>56</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>58</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>59</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>60</b>
<b>Hinweise zur EG-Konformitätserklärung</b> .....	<b>60</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>60</b>
Service .....	62
Importeur .....	62
<b>Rezepte</b> .....	<b>63</b>

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

### **HINWEIS**

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Küchenmaschine
- Rührschüssel mit Deckel und Stopfer
- Schneidmesser inkl. Abdeckung
- Knetmesser
- Scheibenadapter
- Schneidscheibe
- Raspelscheibe
- Reibscheibe
- Emulgierscheibe
- Mixeraufsatz mit Deckel und Verschluss
- Teigschaber
- Antriebswellenadapter
- Antriebswelle
- Auspresskegel
- Fruchtfleischsieb
- Auspresskegel-Halter
- Antriebswelle Zitruspresse
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber.

### 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 (siehe Kapitel **Service**).

## 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.

### HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Gerätebeschreibung

Abbildung A (vordere Ausklappseite):

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Deckel
- ❹ Emulgierscheibe
- ❺ Verschluss Mixaufsatz
- ❻ Deckel Mixaufsatz
- ❼ Mixergefäß
- ❽ Dichtungsring
- ❾ Halterung mit Mixermesser
- ❿ Raspelscheibe
- ⓫ Reibscheibe
- ⓬ Schneidscheibe
- ⓭ Scheibenadapter
- ⓮ Knetmesser
- ⓯ Schneidmesser
- ⓰ Antriebswellenadapter
- ⓱ Rührschüssel
- ⓲ Antriebswelle
- ⓳ Motorblock
- ⓴ Geschwindigkeitsregler
- ⓵ Kabelaufwicklung
- ⓶ Teigschaber
- ⓷ Klingenschutz für Schneidmesser

Abbildung B (hintere Ausklappseite):

- ⓸ Auspresskegel
- ⓹ Auspresskegel-Halter
- ⓺ Fruchtfleischsieb
- ⓻ Antriebswelle Zitruspresse

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.
- ▶ Trennen oder verbinden Sie niemals das Gerät von/mit der Stromversorgung, wenn Sie sich mit Ihren Füßen im Wasser befinden.
- ▶ 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ 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.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Rassel- und Reibe-  
scheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie  
daher vorsichtig bei der Reinigung vor.
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Rassel- und Reibe-  
scheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie  
daher vorsichtig beim Leeren der Rührschüssel und des Mixer-  
behälters vor.
- ▶ Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu ver-  
arbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder den Mixaufsatz.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den  
Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Be-  
schädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ 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.

## **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten wie Suppe in den  
Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst handwarm abkühlen.

## **Erste Inbetriebnahme**

- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und saubere Fläche.
- Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund, so dass  
es fest steht.
- Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **21** und fixieren Sie es  
dann am Kabeldurchlass.
- Bauen Sie das Gerät je nach Verwendungsart, wie im Kapitel „Zusammen-  
bau“ beschrieben, zusammen.







## Zusammenbau

### Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe

#### HINWEIS



- ▶ Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

- 1) Stecken Sie die Antriebswelle **18** auf die Wellenaufnahme.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **17** so auf den Motorblock **19**, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel **17** so weit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel **17** ist nun fest montiert.
- 3) Setzen Sie den Antriebswellenadapter **16** auf die Antriebswelle **18**.
- 4) Wählen Sie nun ihren Einsatz:
  - das Knetmesser **14** zum Kneten von Kuchenteig,
  - das Schneidmesser **15** zum Zerkleinern von Zwiebeln, Parmesankäse o. Ä., oder
  - die Emulgierscheibe **4** zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder leichten Desserts.
- **Knet- **14** oder Schneidmesser **15****: Schieben Sie das Knetmesser **14** bzw. das Schneidmesser **15** auf den Antriebswellenadapter **16**, so dass die Arretierungen ineinander greifen.
- **Emulgierscheibe **4****: Setzen Sie die Emulgierscheibe **4** auf den Antriebswellenadapter **16**, so dass die Arretierungen ineinander greifen.
- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf die Rührschüssel **17**, so dass der Pfeil ▼ am Deckel **3** auf das Symbol  auf der Rührschüssel **17** weist. Drehen Sie ihn dann so weit, dass ein hörbares „Klick“ ertönt und der Pfeil auf das Symbol ▲ zeigt.
- 6) Schieben Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

## Rührschüssel mit Durchlaufschneider

### HINWEIS

► Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

- 1) Stecken Sie die Antriebswelle **16** auf die Wellenaufnahme.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **17** so auf den Motorblock **19**, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel **17** so weit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel **17** ist nun fest montiert.
- 3) Wählen Sie die passende Scheibe **10 11 12** (siehe Kapitel „Arbeiten mit dem Durchlaufschneider“) und setzen Sie diese in den Scheibenadapter **13** ein:
  - falls noch eine andere Scheibe installiert ist: Drücken Sie die Metallscheibe der Scheibe nach außen, so dass diese über die Arretierung am Scheibenadapter **13** gleitet. Sie können nun die Scheibe abheben.
  - stecken Sie die neue Scheibe mit der schmaleren Seite zuerst in die Einsparung am Scheibenadapter **13** (Abb. 1) und drücken Sie die Scheibe dann fest nach unten, so dass diese einrastet und fest sitzt (Abb. 2).

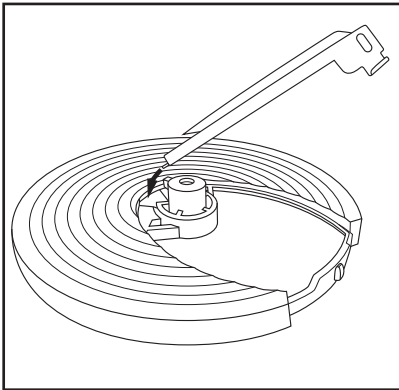


Abb. 1

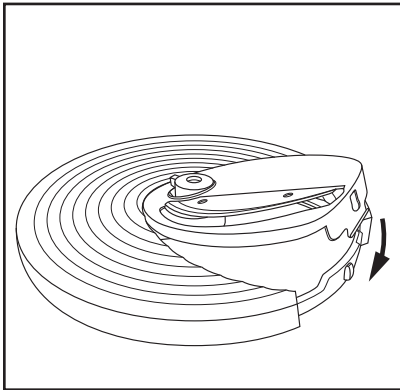




Abb. 2



- 4) Setzen Sie den Scheibenadapter **13** mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle **16**.
- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf die Rührschüssel **17**, so dass der Pfeil ▼ am Deckel **3** auf das Symbol  auf der Rührschüssel **17** weist. Drehen Sie ihn dann so weit, dass ein hörbares „Klick“ ertönt und der Pfeil auf das Symbol  ▲ zeigt.

- 6) Schieben Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

## Mixaufsatz

### HINWEIS

- Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

- 1) Setzen Sie den Mixaufsatz mittig auf den Motorblock **19**, so dass der Pfeil ▼ an der Halterung mit Mixermesser **9** auf das Symbol  weist.
- 2) Drehen sie den Mixaufsatz so weit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.
- 3) Setzen Sie den Deckel **6** des Mixaufsatzes so auf das Mixergefäß **7**, dass die Lippe am Deckel **6** genau **neben** dem Griff des Mixergefäßes **7** liegt (Abb. 3). Achten Sie darauf, die Lippe genau an der Seite neben dem Griff zu positionieren, zu der die Schiene am Griff hin geöffnet ist. Drehen Sie den Deckel **6** im Uhrzeigersinn, so dass die Arretierung am Deckel **6** in die Schiene am Griff des Mixergefäßes **7** greift (Abb. 4). Drücken Sie die Lippe dabei ein wenig nach unten, um sicherzustellen, dass die Arretierung in den Schlitz greift.

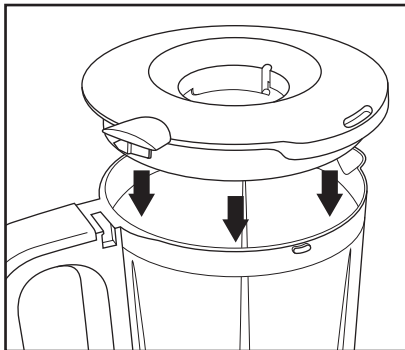


Abb. 3

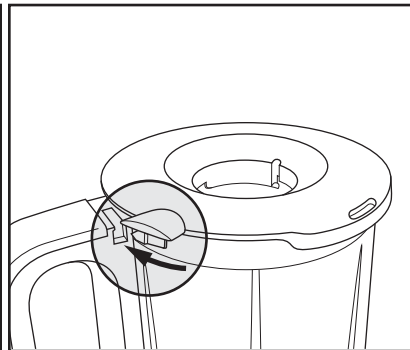








Abb. 4

- 4) Setzen Sie den Verschluss **5** des Mixaufsatzes auf den Deckel **6** des Mixaufsatzes, so dass die Plastiknasen in die Führungsschienen im Deckel **6** gleiten. Drehen Sie dann den Verschluss **5** um 90°, so dass er fest sitzt.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

## Zitruspressen-Aufsatz

- 1) Setzen Sie die Antriebswelle Zitruspresse 27 auf den Motorblock 19.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel 17 so auf den Motorblock 19, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel 17 so weit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel 17 ist nun fest montiert.
- 3) Setzen Sie das Fruchtfleischsieb 26 auf die Rührschüssel 17, so dass der Pfeil ▼ am Fruchtfleischsieb 26 auf das Symbol   auf der Rührschüssel 17 weist. Drehen Sie ihn dann so weit, dass ein hörbares „Klick“ ertönt und der Pfeil auf das Symbol   zeigt.
- 4) Stecken Sie den Auspresskegel-Halter 25 in die 6-eckige Aussparung am Fruchtfleischsieb 26, so dass dieser fest sitzt.
- 5) Stülpen Sie den Auspresskegel 24 über den Auspresskegel-Halter 25, so dass der Auspresskegel 24 bis auf den Boden des Fruchtfleischsiebes 26 gelangt.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

## Betrieb

### Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser **14** können Sie Teig, wie zum Beispiel für Kuchen, Brötchen oder Pizza, kneten.

#### HINWEIS

► Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Knetmesser **14** zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!

- 1) Setzen Sie das Knetmesser **14**, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Füllen Sie die nötigen Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

ZUTAT	MAX. MENGE
Mehl (für Hefeteig)	max. 300 g
Mehl (für Pizzateig)	max. 300 g
Mehl (für Kuchenteig)	max. 300 g
Eier (für Rührkuchen)	max. 4 Stück

- 3) Schließen Sie den Deckel **3**.
- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **20**, das Kneten für 20 Sekunden auf Stufe 1 und erhöhen dann die Geschwindigkeit für ca. 1 Minute auf Stufe 2.  
Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 - 180 Sekunden.

#### HINWEIS

► Wenn Sie während des Knetvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht **2** hinzu!  
Wenn Sie den Deckel **3** öffnen, stoppt das Gerät!

## Arbeiten mit dem Schneidmesser

Mit dem Schneidmesser **15** können Sie Lebensmittel, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Fleisch, zerkleinern.

### HINWEIS

► Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Schneidmesser **15** zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!

- 1) Setzen Sie das Schneidmesser **15**, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 - 3 cm große Stücke.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:



ZUTAT	MAX. MENGE	GESCHWINDIGKEIT
Brot	max. 100 g	Stufe 1 - 2
Käse	max. 200 g	Stufe 1 - 2
Fleisch	max. 500 g	Stufe 1 - 2
Kräuter	max. 50 g	Stufe 1
Knoblauch	150 - 300 g	Pulse-Stellung
Zwiebeln	max. 500 g	Pulse-Stellung

### HINWEIS

► Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Diese können je nach Beschaffenheit und Menge der Zutaten variieren!

- 4) Schließen Sie den Deckel **3**.
- 5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **20**, das Zerkleinern. Die normale Verarbeitungszeit zum Zerkleinern beträgt 10 - 60 Sekunden. Falls Zutaten sich an der Wand der Rührschüssel absetzen oder am Messer kleben:
  - Schalten Sie das Gerät aus.
  - Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
  - Entfernen Sie die Zutaten vom Schneidmesser **15** sowie von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers **22**.
  - Schließen Sie den Deckel **3**.
  - Starten Sie das Gerät erneut.

## HINWEIS

- ▶ Verarbeiten Sie nur knochenfreies Fleisch!
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Dieser wird sonst zu heiß, beginnt zu schmelzen und verklumpt dadurch.
- ▶ Wenn Sie während des Schneidvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht **2** hinzu! Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät!  
Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen beim Nachfüllen von Zutaten nicht überschreiten!

## Arbeiten mit der Emulgierscheibe

Mit der Emulgierscheibe ④ können Sie Sahne und Eischnee schlagen oder Desserts vermischen.

### HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, wässrige Flüssigkeiten mit der Emulgierscheibe ④ zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für wässrige Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!
- ▶ Verarbeiten Sie nie mehr als 400 ml Flüssigkeit! Diese würde überlaufen oder herausspritzen.

- 1) Setzen Sie die Emulgierscheibe ④, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Füllen Sie die nötigen Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:



ZUTAT	MAX. MENGE	BEARBEITUNGSZEIT
flüssige Sahne	125 - 350 ml	ca. 20 - 30 Sekunden
Eiweiß	2 - 4 Stück	ca. 30 - 70 Sekunden

- 3) Schließen Sie den Deckel ③.
- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑳, das Gerät auf Stufe 2.

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie die Emulgierscheibe ④ niemals zum Kneten von Teig oder zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter/Margarine! Diese würde dadurch beschädigt.

### HINWEIS

- ▶ Die Rührschüssel ⑰ und die Emulgierscheibe ④ müssen vollkommen trocken und fettfrei sein, wenn Sie Eischnee schlagen. Ansonsten wird der Eischnee nicht fest!
- ▶ Das Eiweiß, welches zu Eischnee verarbeitet werden soll, sollte Zimmertemperatur haben.









## Arbeiten mit dem Durchlaufschneider

Mit den drei Scheiben ⑩ ⑪ ⑫ des Durchlaufschneiders können Sie raspeln, reiben oder schneiden.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Scheibe aus und setzen Sie alles zusammen, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 2) Entfernen Sie den Stopfer ① aus dem Einfüllschacht ②.
- 3) Schneiden Sie die Lebensmittel in so große Stücke, dass diese ohne Probleme in den Einfüllschacht ② passen.
- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑳, den Durchlaufschneider auf Stufe 1.
- 5) Füllen Sie dann nach und nach die Lebensmittel ein. Schieben Sie dabei die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers ① nach, ohne Druck auszuüben.

Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

	 	 	 
ZUTAT	RASPEL-SCHEIBE	SCHNEIDSCHLEIBE	REIBSCHLEIBE
Äpfel/Möhren	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmesan	max. 200 g	-	max. 200 g
Salatgurke	-	max. 2 Stück	-
Kartoffeln	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Zwiebeln	-	max. 300 g	-
Schokolade	-	-	max. 200 g
Hartkäse (z. B. alter Gouda)	max. 300 g	-	-

### HINWEIS

- ▶ Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren Portionen hintereinander. Leeren Sie zwischendurch immer die Rührschüssel ⑰.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und verklumpen dadurch.

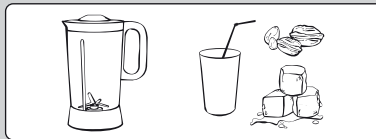
## Arbeiten mit dem Mixaufsatz

Mit dem Mixaufsatz (Mixergefäß 7) mit installierter Halterung mit Mixermesser 9 und Dichtungsring 8) können Sie zum Beispiel Milchshakes herstellen oder Eiswürfel zerkleinern.

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten, wie Suppe in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst handwarm abkühlen.

- 1) Setzen Sie den Mixaufsatz auf den Motorblock 19, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 2) Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke.
- 3) Füllen Sie die gewünschten Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:



ZUTAT	MAX. MENGE
Bananen/Erdbeeren + Milch für einen Shake	max. 500 ml
Brokkoli/Tomaten (Gemüse)	max. 500 ml
Bananen/Melonen für Cocktails	max. 500 ml
gekochte Hülsenfrüchte (z. B. Linsen)	max. 250 g
Eiswürfel	max. 6 Stück oder 140 g (Schalterstellung „P“)
Mandeln	max. 200 g
Nüsse	max. 200 g

- 4) Schließen Sie den Deckel 6) und stellen Sie sicher, dass auch der Verschluss 5) eingesetzt ist.
- 5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers 20, das Gerät auf Stufe 2.

Falls Zutaten während der Bearbeitung an den Wänden des Mixaufsatzes hängen bleiben:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Öffnen Sie den Deckel **6** und entfernen Sie die Zutaten von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers **22**.
- Schließen Sie den Deckel **6** und verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Öffnen Sie niemals den Deckel **6** des Mixaufsatzes, solange das Messer noch rotiert! Lebensmittel können herausspritzen!
- ▶ Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten mixen, zum Beispiel Milch, füllen Sie maximal 1 Liter in den Mixaufsatz, damit der Inhalt nicht überläuft.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten nachfüllen wollen, während der Mixer arbeitet, entfernen Sie den Verschluss **5** und gießen Sie die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel **6** hinein.
- ▶ Beim Mixen von harten Zutaten, wie zum Beispiel Eiswürfel, betätigen Sie mehrmals hintereinander die Schalterstellung „P“ (Pulse).
- ▶ Mixen Sie größere Portionen nicht auf einmal, sondern in mehreren Portionen hintereinander.
- ▶ Sollten Sie mit dem Ergebnis unzufrieden sein, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rühren Sie die Zutaten mit Hilfe des Teigschabers **22** um oder entnehmen Sie einen Teil. Geben Sie eventuell etwas Flüssigkeit hinzu und mixen Sie alles noch einmal durch.

## Arbeiten mit dem Zitruspressen-Aufsatz

Mit dem Zitruspressen-Aufsatz können Sie Zitrusfrüchte wie zum Beispiel Zitronen und Orangen auspressen.


- 1) Setzen Sie den Zitruspressen-Aufsatz, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, zusammen.
- 2) Halbieren Sie die Früchte.
- 3) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **20**, das Gerät auf Stufe 1.
- 4) Drücken Sie die die Frucht auf den Auspresskegel **24**, so dass der Saft herausgepresst wird. Der Saft sammelt sich in der Rührschüssel **17**, während das Fruchtfleisch in dem Fruchtfleischsieb **26** hängen bleibt.

ZUTAT	MAX. MENGE
Orangen, Zitronen etc.	<p>Je nach Fruchtart, -reife und -größe kann die Anzahl der Früchte variieren.</p> <p>Die 1200 ml - Markierung an der Rührschüssel darf nicht überschritten werden.</p>



## Reinigen und Pflegen

### ⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf der Motorblock **19** in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### ⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Raspelscheibe **10**, der Reibscheibe **11**, der Schneidscheibe **12**, des Schneidmessers **15** und des Mixermessers. Diese Teile sind sehr scharf!


### ACHTUNG - SACHSCHADEN!



- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese greifen die Oberflächen des Gerätes an!
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

### HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie alle Teile immer direkt nach dem Gebrauch. So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## HINWEIS

- ▶ Trennen Sie zum Reinigen die Halterung mit Mixermesser **9** vom Mixgefäß **7**!
- ▶ Entfernen Sie die kleine Kreuzschlitz-Schraube aus der Unterseite der Halterung mit Mixermesser **9**.
- ▶ Drehen Sie das Mixgefäß **7** so weit, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß **7** auf das Symbol  an der Halterung **9** weist. Das Mixgefäß **7** lässt sich dann von der Halterung **9** lösen.
- ▶ Entfernen Sie den Dichtungsring **8** aus der Halterung: Heben Sie den Dichtungsring **8** mit einem flachen, stumpfen Stäbchen (z. B. aus Holz) leicht an und führen Sie den Dichtungsring **8** dann vorsichtig über die Messer.  
**Benutzen Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um den Dichtungsring **8** zu entfernen! Diese können den Dichtungsring **8** beschädigen und somit zu Undichtigkeit führen!**

Zum Zusammenbau legen Sie den Dichtungsring **8** wieder in die Halterung **9** und setzen das Mixgefäß **7** so auf die Halterung **9**, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß **7** auf das Symbol  an der Halterung **9** weist. Drehen Sie das Mixgefäß **7** so weit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Drehen Sie dann wieder die kleine Kreuzschlitz-Schraube ein.

- Reinigen Sie den Motorblock **19**, das Netzkabel und den Klingenschutz für das Schneidmesser **23** nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie das Mixgefäß **7**, den Verschluss Mixaufsatz **5**, den Deckel Mixaufsatz **6** die Halterung mit Mixermesser **9** und den Dichtungsring **8** in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften.
- Reinigen Sie das Schneidmesser **15**, das Knetmesser **14**, den Scheibenadapter **13**, die Rassel- **10**, Reib- **11**, und Schneidscheibe **12**, die Emulgierscheibe **4**, den Deckel **3** mit Stopfer **1**, die Rührschüssel **17**, die Antriebswelle **18**, den Antriebswellenadapter **16**, sowie den Teigschaber **22**, den Auspresskegel **24**, den Auspresskegel-Halter **25**, das Fruchtfleischsieb **26** und die Antriebswelle Zitruspresse **27** in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften.
  - Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen! Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

## Aufbewahren

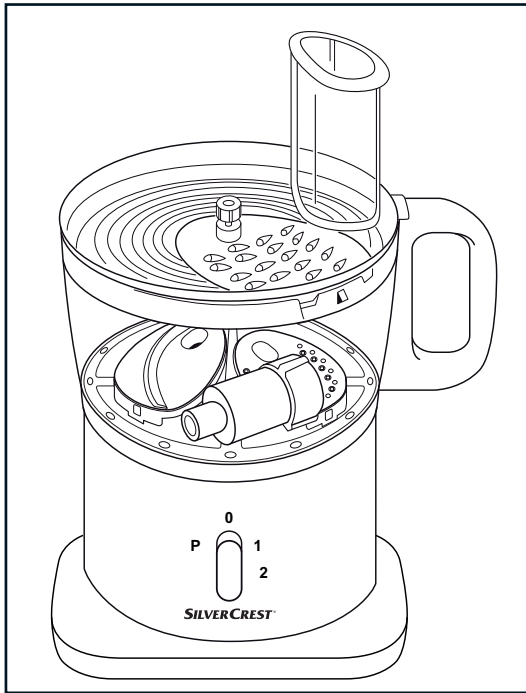
Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **21** und fixieren Sie das Ende am Kabeldurchlass.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Zubehörteile platzsparend in der Rührschüssel **17** zu verstauen:

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Starten Sie niemals das Gerät, wenn die Zubehörteile darin verstaut sind!



- 1) Setzen Sie die Antriebswelle **18** auf den Motorblock **19**.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **17** auf den Motorblock **19**.
- 3) Schieben Sie die Emulgierscheibe **4** über die Antriebswelle **18** in der Rührschüssel **17**.

- 4) Schieben Sie das Schneidmesser **15** mit aufgesetztem Klingenschutz **23** und das Knetmesser **14** über die Antriebswelle **18** auf die Emulgierscheibe **4**.
- 5) Legen Sie den Antriebswellenadapter **16** und 2 Scheiben (z. B. Schneid- **12** und Raspelscheibe **10**) seitlich neben die Antriebswelle **18** in die Rührschüssel **17**.
- 6) Setzen Sie den Scheibenadapter **13** mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle **18**.
- 7) Schließen Sie den Deckel **3** und schieben Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.

Bewahren Sie das Gerät mit den verstauten Zubehörteilen, den Mixaufsatz sowie den Zitruspressen-Aufsatz an einem sauberen und staubfreien Ort auf.

## Fehlerbehebung

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät läuft nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist nicht richtig zusammengesetzt und eingerastet.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass alle Markierungen korrekt übereinander liegen.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gerät stoppt plötzlich.	Der Deckel <b>3</b> des Gerätes hat sich eventuell beim Verarbeiten fester Zutaten gelockert.	Setzen Sie den Deckel <b>3</b> wieder richtig auf.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Motor läuft, jedoch dreht sich das Zubehör nicht.	Die Antriebswelle <b>18</b> ist nicht richtig eingesetzt.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau der Antriebswelle <b>18</b> .

## Gerät entsorgen



**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.

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

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, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung 1275/2008 Anhang 1, Nr.1.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

## 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 282016

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Rezepte

### Salatplatte

#### Zutaten:

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

Für die Marinade:

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

#### Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllschacht **2** des Durchlaufschnitzlers passen.
- 2) Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf Stufe 1 mit der Schneidscheibe **12**.
- 3) Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- 4) Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

## Gefüllte Hähnchenbrust mit Currysoße

### Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle


Für die Füllung:

- 150 g Schweinehack (Mett)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Chinagewürz
- 1 Msp. Ingwerpulver

Für die Sauce:

- 250 ml Weißwein
- 2-4 EL Sahne
- Salz, 1 TL Curry
- Evtl. etwas Saucenbinder

### Zubereitung:

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

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

## Kartoffelröstis

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe **10** in Streifen.
- 2) Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- 3) Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- 4) Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach.
- 5) Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

## Thunfisch-Aufstrich

### Zutaten:

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

Zum Anrichten:

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

## Zubereitung:

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

## Tomatensauce

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob mit einem Messer.
  - 2) Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2 - 3 Minuten bei 600 Watt.
  - 3) Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
  - 4) Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
  - 5) Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixeraufsatz.
  - 6) Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
  - 7) Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
  - 8) Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.
- Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

## Pfannkuchen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Knetmesser **14**.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Knetmesser **14**, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- 4) Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

## Marmorkuchen

### Zutaten:

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

## Zubereitung:

- 1) Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und zerkleinern Sie diese mit dem Schneidmesser **15**.
- 2) Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel **17** und vermengen Sie alles mit dem Knetmesser **14**.
- 3) Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20 - 22 cm) oder eine Kastenform (30 cm lang).
- 4) Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- 5) Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

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

## Hefeteig

### Zutaten:

- 300 g Weizenmehl
- 15 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe
- ca. 150 ml lauwarme Milch
- 50 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 50 g Zucker
- 1 Ei

### Zubereitung:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel **17**.
- 2) Vermengen Sie alles mit dem Knetmesser **14**.
- 3) Nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel **17** und legen Sie diesen in eine große Schüssel.
- 4) Decken Sie den Teig mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5) Kneten Sie den Teig dann noch einmal mit den Händen kräftig durch.
- 6) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.



## Orangengeränk

### Zutaten:

- 250 ml Orangensaft
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 150 g Aprikosen aus der Dose
- 6 Eiswürfel, zerstoßen
- 2 TL Zucker oder Honig

### Zubereitung:


- 1) Geben Sie die Eiswürfel in den Mixaufsatz und zerkleinern Sie diese mit der Schalterstellung „P“.
- 2) Geben Sie den Orangensaft, den Zitronensaft und die Aprikosen zu den Eiswürfeln in den Mixeraufsatz und mischen Sie alles für ca. 10 Sekunden auf Stufe 2.
- 3) Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

## Haselnuss-Kekse

### Zutaten:

- 200 g Haselnusskerne
- 60 g Rohrzucker
- 2 Eiweiß
- 2 TL Honig
- ca. 50 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
- Je 35 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

### Zubereitung:

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

### Guten Appetit!

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

Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

## Table of contents

<b>Introduction</b> .....	<b>72</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>72</b>
<b>Scope of delivery</b> .....	<b>73</b>
Disposal of packaging .....	74
<b>Technical details</b> .....	<b>74</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>75</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>76</b>
<b>Initial start-up</b> .....	<b>78</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>79</b>
Mixing bowl with kneading knife, cutting knife or emulsifying disc .....	79
Mixing bowl with food processor .....	80
Blender .....	81
Citrus press attachment .....	82
<b>Operation</b> .....	<b>83</b>
Using the kneading knife .....	83
Using the cutting knife .....	84
Working with the emulsifying disc .....	86
Working with the food processor .....	87
Working with the blender .....	88
Working with the citrus press attachment .....	89
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>90</b>
<b>Storage</b> .....	<b>92</b>
<b>Fault rectification</b> .....	<b>93</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>94</b>
<b>EC Declaration of Conformity information</b> .....	<b>94</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>94</b>
Service .....	96
Importer .....	96
<b>Recipes</b> .....	<b>97</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a constituent of this product. They contain important information with regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance must be used as described and only for the purposes indicated. Please also, pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in household quantities. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not to be used for commercial applications!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

The appliance may only be used with original accessories.

### **WARNING**

#### **Danger if used for incorrect purpose!**

Failure to use the appliance for its intended purpose can be dangerous.

- ▶ Only use the appliance for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

### **NOTE**

- ▶ Failure to use the appliance for its intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purposes. Follow the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, improper repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The user is the sole bearer of the risk.

## Scope of delivery

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Food Processor
  - Mixing bowl with lid and pusher
  - Cutting knife incl. cover
  - Kneading knife
  - Disk adapter
  - Cutting disk
  - Shredding disk
  - Grating disk
  - Emulsifying disc
  - Blender with lid and closure
  - Dough scraper
  - Drive shaft adapter
  - Drive shaft
  - Juice squeezer
  - Fruit pulp sieve
  - Juice squeezer holder
  - Citrus press drive shaft
  - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
  - 2) Remove all packaging materials and stickers.

### NOTE

- ▶ Check the contents for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

## Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials have been selected in accordance with their environmental friendliness and disposal attributes, and are therefore recyclable.





Recirculation of packaging into the material flow conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging material that is no longer needed in accordance with applicable local regulations.

### NOTE

- If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that it can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

## Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II 
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

## Appliance description

- ❶ Pusher
- ❷ Filling shaft
- ❸ Lid
- ❹ Emulsifying disc
- ❺ Blender closure
- ❻ Blender lid
- ❼ Blender
- ❽ Sealing ring
- ❾ Holder with mixing knife
- ❿ Shredding disk
- ⓫ Grating disk
- ⓬ Cutting disk
- ⓭ Disk adapter
- ⓮ Kneading knife
- ⓯ Cutting knife
- ⓰ Drive shaft adapter
- ⓱ Mixing bowl
- ⓲ Drive shaft
- ⓳ Motor block
- ⓴ Speed regulator
- ⓵ Cord storage
- ⓶ Dough scraper
- ⓷ Cutting knife guard


Figure B (rear fold-out page):

- ⓸ Juice squeezer
- ⓹ Juice squeezer holder
- ⓺ Fruit pulp sieve
- ⓻ Citrus press drive shaft

## Safety instructions

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ The appliance must only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating of the local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route the cord in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ Keep the power cord away from hot surfaces.
- ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Services or by qualified personnel.
- ▶ NEVER separate or connect the appliance from/to a power supply if your feet are in water.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Switching the appliance off is insufficient, since the appliance receives power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cords to be replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.

 Never submerge the appliance in water or other liquids.



**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! Handle it with great care.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! For this reason, take care when cleaning.
- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! For this reason, take care when emptying the mixing bowl and the blender.
- ▶ When the appliance is operating, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or the blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects in the to filling shaft or the mixer to avoid the risk of injury or damage to the appliance.
- ▶ Do not change accessories unless the drive is stationary and the mixer is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

## **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Never fill the blender with boiling fluids, such as soup! Allow these to cool until lukewarm.

## **Initial start-up**







- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Attach the appliance to the subsurface with the suction cups so that it is fixed.
- Unwind the power cord from the cord storage **(2)** and then attach it to the cable lead through.
- Assemble the appliance as described in the chapter entitled "Assembly" depending on the type of use.

## Assembly

### Mixing bowl with kneading knife, cutting knife or emulsifying disc

#### NOTE



► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Attach the drive shaft **18** to the shaft holder.
- 2) Place the mixing bowl **17** onto the motor block **19** in such a way that the arrow ▼ is pointing at the symbol  and rotate the mixing bowl **17** until the arrow ▼ is pointing at the symbol . The mixing bowl **17** is now fixed.
- 3) Put the drive shaft adapter **16** onto the drive shaft **18**.
- 4) Now choose your insert:
  - the kneading knife **14** for stirring cake dough,
  - the cutting knife **15** for chopping onions, Parmesan cheese and the like, or
  - the emulsifying disc **4** for whipping cream, beating egg white or making light desserts.
- **Kneading **14** or cutting knife **15****: Slide the kneading knife **14** or the cutting knife **15** onto the drive shaft adapter **16** so that the locking mechanisms engage.
- **Emulsifying disc **4****: Fit the emulsifying disc **4** to the drive shaft adapter **16** in such a way that the locking mechanisms engage.
- 5) Put the lid **3** onto the mixing bowl **17** so that the arrow ▼ on the lid **3** points to the symbol   (white square) on the mixing bowl **17**. Then rotate it until an audible “click” is heard and the arrow is pointing to the symbol   (white arrow).
- 6) Slide the pusher **1** into the filling shaft **2**.
- 7) Insert the plug into the mains power socket.

## Mixing bowl with food processor

### NOTE

► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Fit the drive shaft **18** to the shaft holder.
- 2) Place the mixing bowl **17** onto the motor block **19** so that the arrow ▼ is pointing at the symbol  and rotate the mixing bowl **17** until the arrow ▼ is pointing at the symbol . The mixing bowl **17** is now fixed.
- 3) Select a suitable disk **10** **11** **12** (see chapter "Working with the food processor") and insert it into the disk adapter **13**:
  - if a different disk is still installed: Press the metal tab of the disk outwards so that it slides over the locking mechanism on the disk adapter **13**. You can now remove the disk.
  - insert the new disk with the narrower side first into the recess in the disk adapter **13** (Fig. 1) and push the disk firmly downwards so that it engages and is firmly seated (Fig. 2).

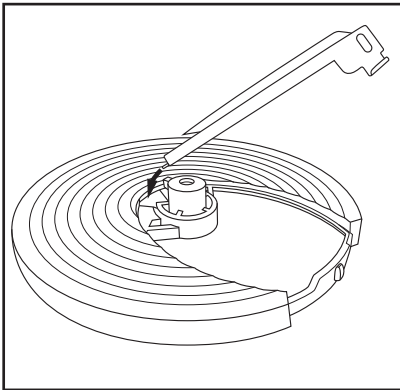


Fig. 1

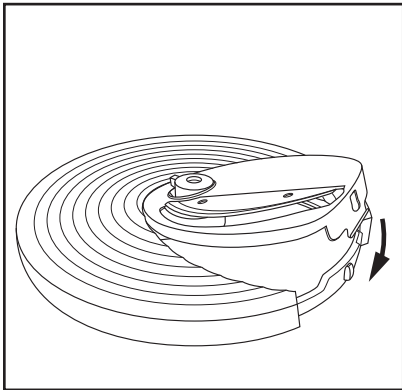






Fig. 2



- 4) Place the disk adapter **13** with the disk fitted onto the drive shaft **18**.
- 5) Put the lid **3** onto the mixing bowl **17** so that the arrow ▼ on the lid **3** points to the symbol   on the mixing bowl **17**. Then rotate it until an audible "click" is heard and the arrow is pointing to the symbol  .

- 6) Slide the pusher ① into the filling shaft ②.
- 7) Insert the plug into the mains power socket.

## Blender

### NOTE

► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Place the blender onto the motor block ⑯ in a central position so that the arrow ▼ on the holder with mixing knife ⑨ is pointing at the symbol .
- 2) Turn the blender until the arrow ▼ is pointing at the symbol .
- 3) Fit the lid ⑥ to the blender ⑦ so that the lip of the lid ⑥ is exactly in line with the handle of the blender ⑦ (Fig. 3). Ensure that the lip is positioned exactly at the side next to the handle towards which the guide at the handle opens. Rotate the lid ⑥ clockwise so that the locking mechanism on the lid ⑥ engages in the guide at the handle of the blender ⑦ (Fig. 4). Press the lip down a little way to ensure that the locking mechanism has engaged in the slot.

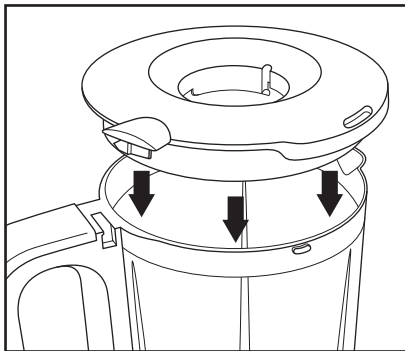


Fig. 3

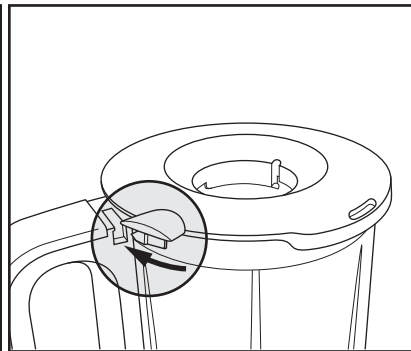








Fig. 4

- 4) Fit the blender closure ⑤ to the lid ⑥ of the blender so that the plastic tabs slide into the guides in the lid ⑥. Then rotate the closure ⑤ by 90°, so that it is firmly attached.
- 5) Insert the plug into the mains power socket.

## Citrus press attachment

- 1) Fit the citrus press drive shaft **27** onto the motor block **19**.
- 2) Place the mixing bowl **17** on the motor block **19** so that the arrow ▼ is pointing at the symbol  and turn the mixing bowl **17** until the arrow ▼ is pointing at the  symbol. The mixing bowl **17** is now firmly mounted.
- 3) Place the fruit pulp sieve **26** onto the mixing bowl **17** so that the arrow ▼ on the fruit pulp sieve **26** points to the   symbol on the mixing bowl **17**. Then turn it until you hear a “click” and the arrow is pointing to the   symbol.
- 4) Push the juice squeezer holder **25** into the hexagonal recess on the fruit pulp sieve **26** so that it sits firmly.
- 5) Fit the juice squeezer **24** over the juice squeezer holder **25** so that the juice squeezer **24** reaches down to the bottom of the fruit pulp sieve **26**.
- 6) Insert the plug into the mains power socket.

## Operation


### Using the kneading knife

The kneading knife 14 can be used to knead dough for cakes, bread rolls or pizzas.

#### NOTE

- ▶ Do not attempt to mix liquids with the kneading knife 14. They will over flow or spray out. Always use the blender for liquids!

- 1) Insert the kneading knife 14 as described in the chapter "Assembly".
- 2) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.

	
INGREDIENT	MAX. AMOUNT
Flour (for yeast dough)	max. 300 g
Flour (for pizza dough)	max. 300 g
Flour (for cake dough)	max. 300 g
Eggs (for cakes)	max. 4 pieces

- 3) Now close the lid 3.
- 4) Start kneading for 20 seconds by turning the speed regulator 20 to setting 1, then increasing the speed to setting 2 for about 1 minute.
- 5) The normal processing time for kneading is 30 - 180 seconds.

#### NOTE

- ▶ If you wish to add ingredients during the kneading process, add them via the filling shaft 2!  
The appliance stops if the lid 3 is opened!

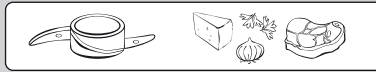
## Using the cutting knife

Food, such as onions or meat, can be chopped up with the cutting knife **15**.

### NOTE

► Do not attempt to mix liquids with the cutting knife **15**. They will overflow or spray out. Always use the blender for liquids!

- 1) Insert the cutting knife **15** as described in the chapter "Assembly".
- 2) Cut the ingredients into pieces of approximately 2-3 cm.
- 3) Pour the ingredients in. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT	SPEED
Bread	max. 100 g	Level 1 - 2
Cheese	max. 200 g	Level 1 - 2
Meat	max. 500 g	Level 1 - 2
Herbs	max. 50 g	Level 1
Garlic	150 - 300 g	Pulse setting
Onions	max. 500 g	Pulse setting

### NOTE

► The speeds given in the table are intended as reference values. These can vary depending on the quality and quantity of the ingredients!



- 4) Now close the lid **3**.
- 5) Start chopping by turning the speed regulator **20**. The normal processing time for chopping is 10 - 60 seconds.

If ingredients stick to the sides of the mixing bowl or the knife:

- Switch the appliance off.
- Remove the lid **3**.
- Remove the ingredients from the cutting knife **15** and the inside using the dough scraper **22**.
- Close the lid **3**.
- Restart the appliance.

## NOTE

- ▶ Only process meat that is boneless!
- ▶ Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese. Otherwise the cheese will heat up, start to melt and agglutinate.
- ▶ If you wish to add ingredients during the cutting process, add them via the filling shaft **2**! The appliance will stop if the lid is opened!  
Do not exceed the maximum quantities specified in the table when adding ingredients!

## Working with the emulsifying disc

The emulsifying disc ④ can be used to whip cream or egg whites or mix desserts.

### NOTE

- ▶ Do not attempt to mix watery liquids with the emulsifying disc ④. These will overflow or spray out. Always use the blender for watery liquids!
- ▶ Process no more than 400 ml of liquid! This would spray out or flow over.

- 1) Insert the emulsifying disc ④ as described in the chapter "Assembly".
- 2) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.

INGREDIENT	MAX. AMOUNT	PROCESSING TIME
Runny cream	125 - 350 ml	approx. 20 - 30 seconds
Egg white	from 2 - 4 eggs	approx. 30 - 70 seconds

- 3) Close the lid ③.
- 4) Start by turning the speed regulator ⑳ of the appliance to setting 2.

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the emulsifying disc ④ for kneading dough or preparing cake dough with butter/margarine! This may damage the emulsifying disc.

### NOTE




- ▶ The mixing bowl ⑰ and the emulsifying disc ④ must be completely dry and grease-free when you are whisking egg white. Otherwise the egg white will not get firm!
- ▶ The egg white that is being processed should be at room temperature.

## Working with the food processor

You can shred, grate or cut using the three disks ⑩ ⑪ ⑫ of the food processor.

- 1) Select the required disk and assemble everything as described in the chapter "Assembly".
- 2) Remove the pusher ① from the filling shaft ②.
- 3) Cut the food into pieces that will easily fit into the filling shaft ②.
- 4) Start the food processor at setting 1 by turning the speed regulator ⑳.
- 5) Then gradually add the food. Push the food in using the pusher ① without applying pressure.

Do not exceed the quantities specified in the following table.

			
INGREDIENT	SHREDDING DISK	CUTTING DISK	GRATING DISK
Apples/carrots	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmesan	max. 200 g	-	max. 200 g
Cucumber	-	max. 2	-
Potatoes	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Onions	-	max. 300 g	-
Chocolate	-	-	max. 200 g
Hard cheese (e.g. mature Gouda)	max. 300 g	-	-

### NOTE

- ▶ Do not prepare large quantities all at once, but in several portions. Empty the mixing bowl ⑰ each time.
- ▶ Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese or chocolate. Otherwise the ingredients will become too hot, start to melt and agglutinate.

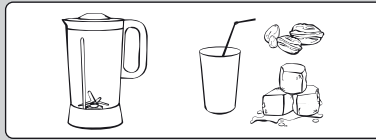
## Working with the blender

You can prepare milk shakes, for example or chop up ice cubes using the blender (blender 7 with installed holder with mixing knife 9 and sealing ring 8).

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Never fill the blender with boiling fluids, such as soup! Allow these to cool until lukewarm.

- 1) Place the blender onto the motor block 19 as described in the chapter "Assembly".
- 2) Cut the solid ingredients into small pieces.
- 3) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT
Bananas/strawberries + milk for a shake	max. 500 ml
Broccoli/tomatoes (vegetables)	max. 500 ml
Bananas/melons for cocktails	max. 500 ml
Boiled pulses (e.g. lentils)	max. 250 g
Ice cubes	max. 6 cubes or 140 g (Switch setting "P")
Almonds	max. 200 g
Nuts	max. 200 g

- 4) Close the lid 6 and ensure that the closure 5 has been fitted.
- 5) Start by turning the speed regulator 20 of the appliance to setting 2.

If ingredients stick to the sides of the blender during processing:

- Switch the appliance off.
- Remove the plug from the mains power socket.
- Open the lid **6** and remove the ingredients from the inside using the dough scraper **22**.
- Close the lid **6** and re-connect the appliance to the power supply.

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never open the lid **6** of the blender whilst the knife is still rotating! Food could spray out!
- ▶ If you are mixing an easily foaming liquid such as milk, put no more than 1 litre into the blender so that it does not overflow.

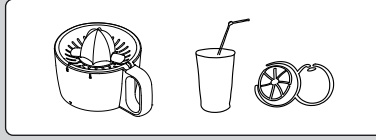
## NOTE

- ▶ If you wish to add liquid whilst the mixer is operating remove the closure **5** and pour the fluid into the opening in the lid **6**.
- ▶ When mixing hard ingredients such as ice cubes, use setting "P" (Pulse) several times.
- ▶ Do not prepare large quantities all at once, but in several portions.
- ▶ If you are dissatisfied with the results, switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket. Stir the ingredients using the dough scraper **22** or remove some of them. Add some liquid if necessary and mix again.

## Working with the citrus press attachment

You can use the citrus press attachment to squeeze citrus fruit such as oranges and lemons.


- 1) Assemble the citrus press attachment as described in the section "Assembly".
- 2) Cut the fruit in half.
- 3) Start by turning the speed control **20** of the appliance to setting 1.
- 4) Press the fruit onto the juice squeezer **24** so that the juice is pressed out. The juice collects in the mixing bowl **17** while the fruit pulp is caught in the fruit pulp sieve **26**.



INGREDIENT	MAX. QUANTITY
Oranges, lemons etc.	The number of pieces of fruit can vary depending on the type, ripeness and size.  Do not exceed the 1200 ml marking on the mixing bowl.

## Cleaning and care

### **WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances must the motor block **19** be submersed in liquid. This could result in a potentially fatal electric shock and the appliance could be damaged.
- ▶ Never open the appliance housing! You could receive a potentially fatal electric shock.

### **WARNING - RISK OF INJURY!**

- ▶ Be careful when cleaning the cutting knife **15**, the cutting disk **12**, the shredding disk **10**, the grating disk **11** and the mixing knife. These parts are extremely sharp!


### **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**



- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners. These will damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

### **NOTE**

- ▶ Always clean all parts immediately after use. This makes food residue easier to remove.

## NOTE

- ▶ Disconnect the holder with mixing knife 9 from the blender 7 for cleaning!
- ▶ Remove the small Philips screw from the underside of the holder with mixing knife 9.
- ▶ Rotate the blender 7 until the arrow ▼ on the blender 7 is pointing at the symbol  on the holder 9. The blender 7 can then be released from the holder 9.
- ▶ Remove the sealing ring 8 from the holder: Slightly lift the sealing ring 8 with a flat, blunt object (e.g. made from wood) and then carefully guide the sealing ring 8 over the knife.  
**Never use sharp or pointed objects for removing the sealing ring 8!**  
**These can damage the sealing ring 8 and therefore cause leaks!**

To assemble, place the sealing ring 8 back into the holder 9 and place the blender 7 onto the holder 9 so that the arrow ▼ on the blender 7 is pointing at the symbol  on the holder 9. Rotate the blender 7 until the arrow ▼ is pointing at the symbol . Then screw the small Philips screw back in again.

- Only clean the motor block 19, the power cord and the knife guard for the cutting knife 23 with a damp cloth. Dry everything properly before re-using it.
- Clean the blender 7, the blender closure 5, the blender lid 6 the holder with mixing knife 9 and the sealing ring 8 in warm washing up water. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remain on the parts.
- Clean the cutting knife 15, the kneading knife 14, the disk adapter 13, the shredding disk 10, the cutting disk 12 and the grating disk 11, the emulsifying disc 4, the lid 3 with pusher 1, the mixing bowl 17, the drive shaft 18, the drive shaft adapter 16, as well as the dough scraper 22, the juice squeezer 24, the juice squeezer holder 25, the fruit pulp sieve 25 and the citrus press drive shaft 27 in warm dishwater. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remains on the parts.
  - You can also clean these parts in the dishwasher! If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.
- Dry all parts thoroughly before re-using the appliance.

## Storage

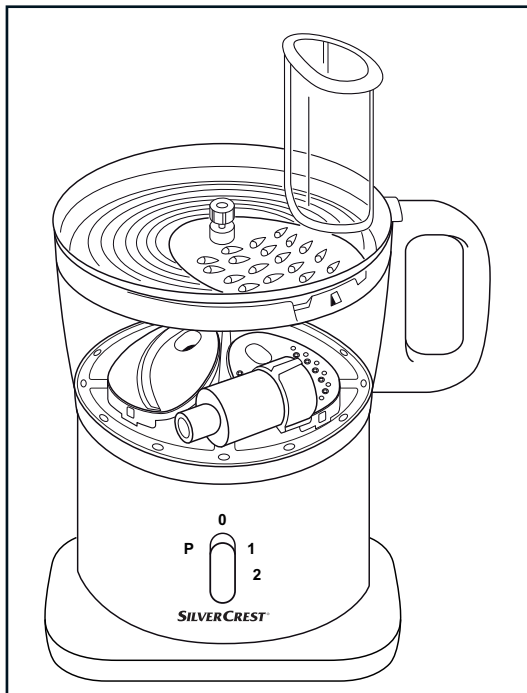
Store the cleaned and dried appliance in a dust-free and dry location.

Wind the cable around the cord storage **21** and attach the end to the cable leadthrough.

Proceed as follows in order to store accessory parts in the mixing bowl **17** in a space-saving way:

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never start the appliance with the accessory parts stored inside it!



- 1) Fit the drive shaft **18** to the motor block **19**.
- 2) Fit the mixing bowl **17** to the motor block **19**.
- 3) Slide the emulsifying disc **4** over the drive shaft **18** in the mixing bowl **17**.



- 4) Slide the cutting knife **15** with the knife guard **23** fitted and the kneading knife **14** over the drive shaft **18** onto the emulsifying disc **4**.
- 5) Place the drive shaft adapter **16** and 2 disks (e.g. cutting **12** and shredding disk **10**) at the side next to the drive shaft **18** in the mixing bowl **17**.
- 6) Place the disk adapter **13** with the disk fitted onto the drive shaft **18**.
- 7) Close the lid **3** and slide the pusher **1** into the filling shaft **2**.

Store the appliance with the stowed accessories, the blender attachment and the citrus press attachment in a clean and dust-free location.

## Fault rectification

DEFECT	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is not correctly assembled and engaged.	Check the assembly of the appliance and ensure that all marks are correctly aligned.
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The appliance stops suddenly.	The lid <b>3</b> of the appliance may have become loose when processing hard ingredients.	Replace the lid <b>3</b> .
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The motor runs, but the accessory parts do not rotate.	The drive shaft <b>18</b> is not inserted properly.	Check the assembly of the drive shaft <b>18</b> .

## Disposal of the appliance



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre should you be in any doubt.

## EC Declaration of Conformity information

With regard to compliance with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the European Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, the Low Voltage Directive 2014/35/EU as well as the ErP Directive 2009/125/EC, Regulation 1275/2008 Annex 1, No. 1.



The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

## Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 282016

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### Salad plate

**Ingredients:**

- 1 fresh cucumber
- 1/4 head of white cabbage
- 2 peppers
- 1 onion

For the marinade:

- 3 - 4 tbsp wine vinegar
- 2 tbsp cooking oil
- Salt
- Sugar
- Freshly ground pepper
- 1 tbsp chopped herbs

**Preparation:**

- 1) Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces that will fit into the filling shaft ❷ of the food processor.
- 2) Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at level 1 using the cutting disk ❷.
- 3) Stir the ingredients for the marinade using the mixer.
- 4) Combine the vegetables with the marinade and season to taste.

## Stuffed chicken breast with curry sauce

### Ingredients:

- 4 chicken breasts, each approx. 150 g
- Salt
- Freshly ground pepper

For the stuffing:

- 150 g minced pork (raw)
- 1 onion, diced
- Chinese seasoning
- 1 pinch of ginger powder

For the sauce:

- 250 ml white wine
- 2 - 4 tbsp cream
- Salt, 1 tbsp curry powder
- Cornflour (if required)

### Preparation:

- 1) Season the chicken breasts with salt and pepper and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- 2) Process all of the ingredients for the stuffing into a dough in the mixing bowl using the kneading knife **14**, and season to taste.
- 3) Now fill the chicken breasts with the stuffing and sew them up. (Alternatively, you can also use toothpicks.)
- 4) Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- 5) Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- 6) Remove the chicken breasts from the pan and place them where they will keep warm.
- 7) Season the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with cornflour.

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

## Potato röstis

### Ingredients:

- 4 large, starchy potatoes
- Salt
- Pepper
- Nutmeg, ground
- 80 g Butter or margarine

### Preparation:

- 1) Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredding disc 10.
- 2) Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- 3) Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- 4) Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula.
- 5) Now fry the röstis on both sides until they are crispy.

Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

## Tuna spread

### Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp yoghurt
- 1 tsp lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for buttering the bread
- 1 hard boiled egg, diced
- Chives, sliced

## **Preparation:**

- 1) Blend all ingredients in the mixing attachment at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then season to taste.
- 2) Spread butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

## **Tomato sauce**

### **Ingredients:**

- 5 tbsp cooking oil
- 1 large onion
- 1 large tin (800 g) peeled tomatoes
- Salt, pepper, 1 pinch sugar, 1 pinch thyme
- 1 pinch chilli powder
- 1/2 bunch parsley, chopped
- 1/2 bunch basil, finely chopped
- 40 g cold butter or 100 ml sweet cream

### **Preparation:**

- 1) Peel the onions and roughly dice them with a knife.
  - 2) Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
  - 3) Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
  - 4) Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
  - 5) Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then purée it in the blender.
  - 6) Then pour the sauce back into a pot and boil it until it has reduced a little.
  - 7) Now stir in the butter or cream.
  - 8) Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.
- Serve with any kind of pasta and sprinkle with grated cheese.



## Pancakes

### Ingredients:

- 2 - 3 eggs
- 375 ml milk
- 1 pinch salt
- 250 g flour
- Fat for frying

### Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the kneading knife **14**.
- 2) Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the kneading knife **14** until you have a smooth batter.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.
- 4) Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

## Marble cake

### Ingredients:

- 125 g soft butter or margarine
- 125 g sugar
- 3 eggs
- 1/2 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 250 g wheat flour
- 1/2 packet baking powder
- 75 ml milk
- 20 g baking cocoa
- 50 g semisweet chocolate
- Butter for greasing the tin

## Preparation:

- 1) Break the chocolate into large pieces and chop them using the cutting knife **15**.
- 2) Place all ingredients except the chocolate and the baking cocoa into the mixing bowl **17** and mix using the kneading knife **14**.
- 3) Grease a round cake tin (diameter: 20 - 22 cm) or a loaf tin (30 cm long).
- 4) Pour half of the dough into the tin and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- 5) Now place the dark dough onto the light dough and fold in with a fork in a spiral shape.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semisweet chocolate and then decorate it with blobs of cream and chocolate biscuits.

## Yeast dough

### Ingredients:

- 300 g wheat flour
- 15 g fresh yeast or 5 g dried yeast
- Approx. 150 ml lukewarm milk
- 50 g butter or margarine (room temperature)
- 50 g sugar
- 1 egg

### Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl **17**.
- 2) Mix everything using the kneading knife **14**.
- 3) Remove the dough from the mixing bowl **17** and place it in a large bowl.
- 4) Cover the dough with a dish cloth, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 5) Then knead the dough again by hand.
- 6) After that, the dough is finished and can be further processed.

## Orange drink

### Ingredients:

- 250 ml orange juice
- 1 - 2 tbsp lemon juice
- 150 g tinned apricots
- 6 ice cubes, crushed
- 2 tsp sugar or honey

### Preparation:

- 1) Place the ice cubes into the blender and chop using switch setting "P".
- 2) Put the orange juice, the lemon juice and the apricots and the ice cubes in the blender and mix everything for about 10 seconds at level 2.
- 3) Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

## Hazelnut biscuits

### Ingredients:

- 200 g hazelnuts
- 60 g cane sugar
- 2 egg whites
- 2 tsp honey
- Approx. 50 g of plum or rose hip jam
- 35 g each of semisweet and milk chocolate

### Preparation:

- 1) Chop the nuts in the mixer and put four tablespoons thereof aside.
- 2) Process the remaining nuts, sugar, egg whites and honey with the kneading knife **14** to a firm dough.
- 3) Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the dough out to about a quarter inch thick.
- 4) Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- 5) Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- 6) Melt the two types of chocolate separately. Dip the biscuits up to half way in and allow to dry on cake racks.

### Bon appetit!

These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guidelines. Enhance these recipe suggestions in accordance with your personal experience.

We hope you enjoy the recipes and wish you “bon appetit”.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

11 / 2016 · Ident.-No.: SKM500B2-092016-2

IAN 282016