

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FOOD PROCESSOR SKM 500 B1

(GB) (IE)

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

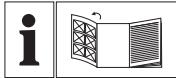
(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 273032

(GB) (IE)



(GB) (IE)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Table of contents

GB
IE

Introduction.....	2
Intended use	2
Scope of delivery	3
Disposal of packaging.....	3
Appliance description.....	4
Technical details	4
Safety instructions	5
Initial start-up	7
Assembly.....	8
Mixing bowl with kneading knife, cutting knife or emulsifying disc.....	8
Mixing bowl with food processor	9
Blender	10
Operation	11
Using the kneading knife.....	11
Using the cutting knife	12
Working with the emulsifying disc.....	14
Working with the food processor.....	15
Working with the blender	16
Cleaning and care.....	18
Storage	20
Fault rectification.....	21
Disposal of the appliance.....	22
EC Declaration of Conformity information	22
Importer.....	22
Warranty.....	23
Service.....	23
Recipes.....	24

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
- 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.

Appliance description

- ① Pusher
- ② Filling shaft
- ③ Lid
- ④ Emulsifying disc
- ⑤ Blender closure
- ⑥ Blender lid
- ⑦ Blender
- ⑧ Sealing ring
- ⑨ Holder with mixing knife
- ⑩ Shredding disk
- ⑪ Grating disk
- ⑫ Cutting disk
- ⑬ Disk adapter
- ⑭ Kneading knife
- ⑮ Cutting knife
- ⑯ Drive shaft adapter
- ⑰ Mixing bowl
- ⑱ Drive shaft
- ⑲ Motor block
- ⑳ Speed regulator
- ㉑ Cord storage
- ㉒ Dough scraper
- ㉓ Cutting knife guard

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.

Safety instructions

GB
IE

⚠ 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 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

GB
IE
NOTE

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

- 1) Fit the drive shaft ⑯ to the shaft holder.
- 2) Place the mixing bowl ⑰ onto the motor block ⑯ 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 ⑯:
 - 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 ⑯. You can now remove the disk.
 - insert the new disk with the narrower side first into the recess in the disk adapter ⑯ (Fig. 1) and push the disk firmly downwards so that it engages and is firmly seated (Fig. 2).

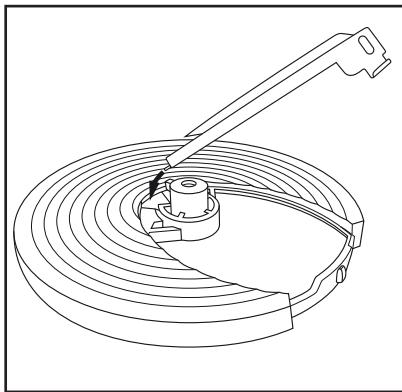


Fig. 1

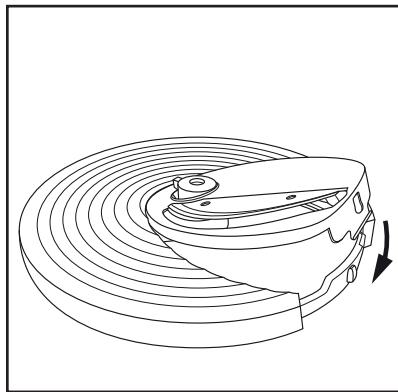


Fig. 2

- 4) Place the disk adapter ⑯ with the disk fitted onto the drive shaft ⑯.
- 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.

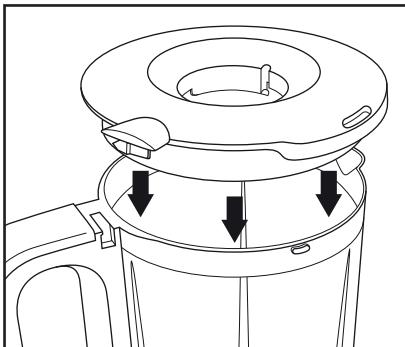


Fig. 3

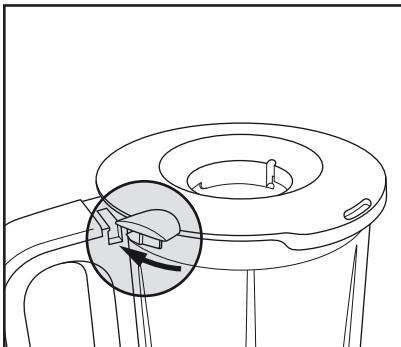


Fig. 4

- 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.

Operation

Using the kneading knife

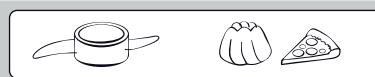
GB
IE

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 overflow 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!

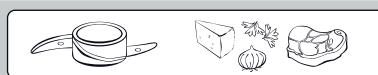
Using the cutting knife

Food, such as onions or meat, can be chopped up with the cutting knife ⑯.

NOTE

- Do not attempt to mix liquids with the cutting knife ⑯. They will overflow or spray out. Always use the blender for liquids!

- 1) Insert the cutting knife ⑯ 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 **⑩**. 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 **⑯** and the inside using the dough scraper **㉑**.
- 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 ⑩ 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 ⑯ 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.

GB
IE

- 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 ⑯.
- 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 ⑯ 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.

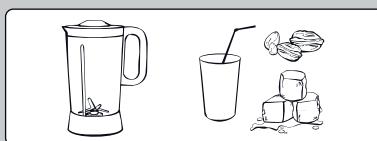
Working with the blender

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 ⑩).

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 ⑯ 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.

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 holder with mixing knife 9 and the sealing ring 8 in warm dishwater. 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 grating disk 11 and the cutting disk 12, the emulsifying disc 4, the lid 3 with pusher 1, the mixing bowl 17, the drive shaft 18, the drive shaft adapter 16, the blender 7, the blender closure 5, the blender lid 6 and the dough scraper 22 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

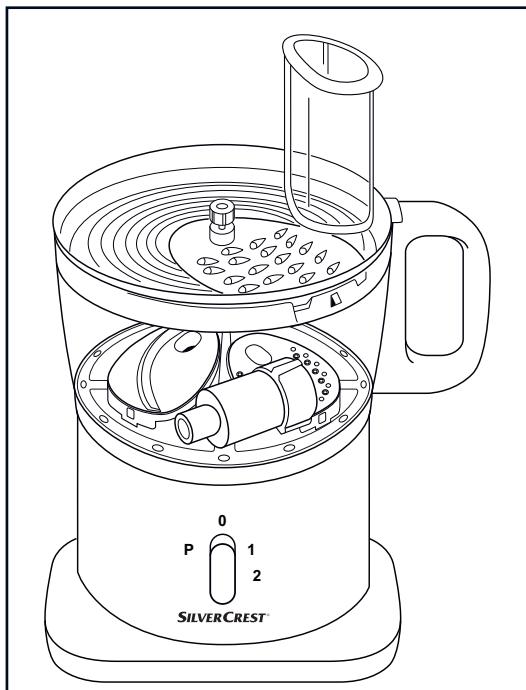
Store the cleaned and dried appliance in a dust-free and dry location.

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**.

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 3 of the appliance may have become loose when processing hard ingredients.	Replace the lid 3 .
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The motor runs, but the accessory parts do not rotate.	The drive shaft 18 is not inserted properly.	Check the assembly of the drive shaft 18 .

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 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC 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.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

GB
IE

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 273032

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@idl.ie

IAN 273032

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

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 ② 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 ⑫.
- 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

GB
IE

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 ⑯, 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 ⑯.
- 2) Place all ingredients except the chocolate and the baking cocoa into the mixing bowl ⑰ and mix using the kneading knife ⑯.
- 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 ⑯.
- 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

GB
IE

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".

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	35
Entsorgung der Verpackung	35
Gerätebeschreibung	36
Technische Daten	36
Sicherheitshinweise	37
Erste Inbetriebnahme	39
Zusammenbau	40
Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe	40
Rührschüssel mit Durchlaufschnitzler	41
Mixaufsatz	42
Betrieb	43
Arbeiten mit dem Knetmesser	43
Arbeiten mit dem Schneidmesser	44
Arbeiten mit der Emulgierscheibe	46
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	47
Arbeiten mit dem Mixaufsatz	48
Reinigen und Pflegen	50
Aufbewahren	52
Fehlerbehebung	53
Gerät entsorgen	54
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	54
Importeur	54
Garantie	55
Service	55
Rezepte	56

DE
AT
CH

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
- 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.

DE
AT
CH

Gerätebeschreibung

- ① Stopfer
- ② Einfüllschacht
- ③ Deckel
- ④ Emulgierscheibe
- ⑤ Verschluss Mixaufsatz
- ⑥ Deckel Mixaufsatz
- ⑦ Mixergefäß
- ⑧ Dichtungsring
- ⑨ Halterung mit Mixermesser
- ⑩ Raspelscheibe
- ⑪ Reibscheibe
- ⑫ Schneidscheibe
- ⑬ Scheibenadapter
- ⑭ Knetmesser
- ⑮ Schneidmesser
- ⑯ Antriebswellenadapter
- ⑰ Rührschüssel
- ⑱ Antriebswelle
- ⑲ Motorblock
- ⑳ Geschwindigkeitsregler
- ㉑ Kabelaufwicklung
- ㉒ Teigschaber
- ㉓ Klingenschutz für Schneidmesser

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II <input type="checkbox"/>
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.

DE
AT
CH

⚠️ 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-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig bei der Reinigung vor.
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Leeren der Rührschüssel und des Mixerbehälters vor.
- ▶ Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder den Mixaufsatz.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen 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 Kabelauflaufwicklung ② und fixieren Sie es dann am Kabeldurchlass.
- Bauen Sie das Gerät, je nach Verwendungsart, wie im Kapitel „Zusammensetzung“ 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 ⑯ auf die Wellenaufnahme.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑰ so auf den Motorblock ⑯, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel ⑰ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel ⑰ ist nun fest montiert.
- 3) Setzen Sie den Antriebswellenadapter ⑯ auf die Antriebswelle ⑯.
- 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 soweit, 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 Durchlaufschnitzler

HINWEIS

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

DE
AT
CH

- 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** soweit, 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 Durchlaufschnitzler“) und setzen Sie diese in den Scheibenadapter **13** ein:
 - falls noch eine andere Scheibe installiert ist: Drücken sie die Metalllasche 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).

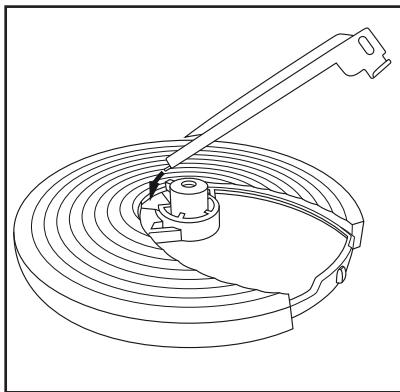


Abb. 1

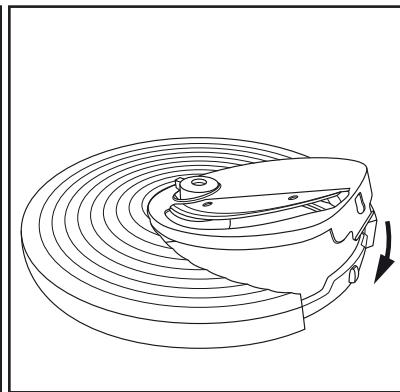


Abb. 2

- 4) Setzen Sie den Scheibenadapter **13** mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle **18**.
- 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 soweit, 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.

Mixaufsatzt

HINWEIS

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

- 1) Setzen Sie den Mixaufsatz mittig auf den Motorblock ⑩, so dass der Pfeil ▼ an der Halterung mit Mixermesser ⑨ auf das Symbol  weist.
- 2) Drehen sie den Mixaufsatz soweit, 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 den 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.

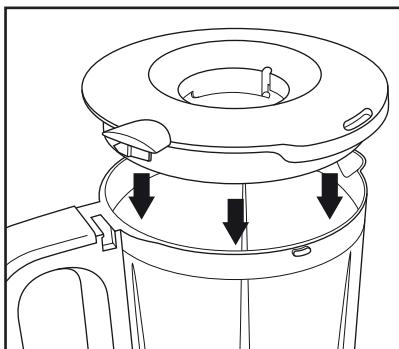


Abb. 3

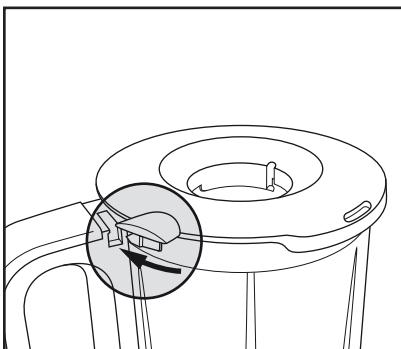


Abb. 4

- 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.

Betrieb

Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser ⑯ können Sie Teig, wie zum Beispiel für Kuchen, Brötchen oder Pizza, kneten.

HINWEIS

- Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Knetmesser ⑯ zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!

- 1) Setzen Sie das Knetmesser ⑯, 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 ⑯, 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!

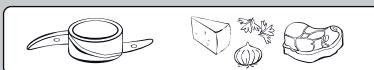
Arbeiten mit dem Schneidmesser

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

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 **⑩**, 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 **⑯** sowie von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers **㉑**.
- 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!

DE
AT
CH

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 ⑩, 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 ⑯ und die Emulgierscheibe ④ müssen vollkommen trocken und fettfrei sein, wenn Sie Eischnee schlagen. Ansonsten wird der Eischnee nicht fest!
- ▶ Das Eiweiß, welches zum Eischnee verarbeitet werden soll, sollte Zimmertemperatur haben.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

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

DE
AT
CH

- 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 ⑩, den Durchlaufschnitzler 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	RASPELSCHEIBE	SCHNEIDSCHEIBE	REIBSCHEIBE
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 ⑯.
- 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.

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf der Motorblock 10 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 13 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 soweit, 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 soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol ☐ zeigt. Drehen Sie dann wieder die kleine Kreuzschlitz-Schraube ein.

- Reinigen Sie den Motorblock ⑯, das Netzkabel und den Klingenschutz für das Schneidmesser ⑳ nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie 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 Raspel ⑩, Reib- ⑪, und Schneidscheibe ⑫, die Emulgierscheibe ④, den Deckel ③ mit Stopfer ①, die Rührschüssel ⑯, die Antriebswelle ⑯, den Antriebswellenadapter ⑯, das Mixgefäß ⑦, den Verschluss Mixaufsatz ⑤, den Deckel Mixaufsatz ⑥ sowie den Teigschaber ⑰ 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.

DE
AT
CH

Aufbewahren

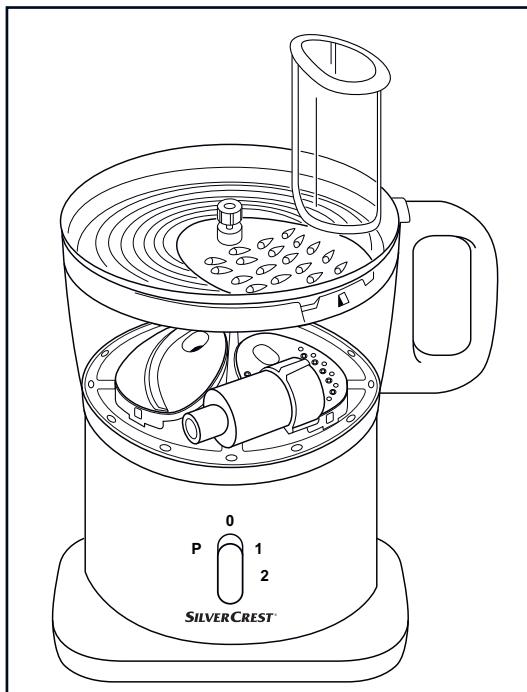
Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **②** und fixieren Sie das Ende am Kabeldurchlass.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Zubehörteile platzsparend in der Rührschüssel **⑯** zu verstauen:

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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



- 1) Setzen Sie die Antriebswelle **⑯** auf den Motorblock **⑯**.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **⑯** auf den Motorblock **⑯**.
- 3) Schieben Sie die Emulgierscheibe **④** über die Antriebswelle **⑯** in der Rührschüssel **⑯**.

- 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**.

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 3 des Gerätes hat sich eventuell beim Verarbeiten fester Zutaten gelockert.	Setzen Sie den Deckel 3 wieder richtig auf.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Motor läuft, jedoch dreht sich das Zubehör nicht.	Die Antriebswelle 18 ist nicht richtig eingesetzt.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau der Antriebswelle 18 .

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 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung 1275/2008 Anhang 1, Nr.1.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

DE
AT
CH

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) Service Deutschland

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

IAN 273032

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273032

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273032

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Salatplatte

DE
AT
CH

Zutaten:

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

Für die Marinade:

- 3 - 4 EL Weissessig
- 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

DE
AT
CH

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 14 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 anschließen die Hähnchenbrüste 10 - 15 Minuten garschmoren.
- 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.

DE
AT
CH

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.

Mamorkuchen

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 ⑯.
- 2) Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel ⑰ und vermengen Sie alles mit dem Knetmesser ⑯.
- 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 Halbbitter-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 ⑯.
- 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.

Orangengetränk

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

DE
AT
CH

Zubereitung:

- 1) Zerhacken 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 14 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.

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

Last Information Update - Stand der Informationen:
10/2015 · Ident.-No.: SKM500B1-082015-2

IAN 273032