

SILVERCREST®



MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKM 550 B3

SI

KUHINJSKI APARAT

Navodila za uporabo

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

SK

KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

IAN 374153_2104

SI

SK



SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

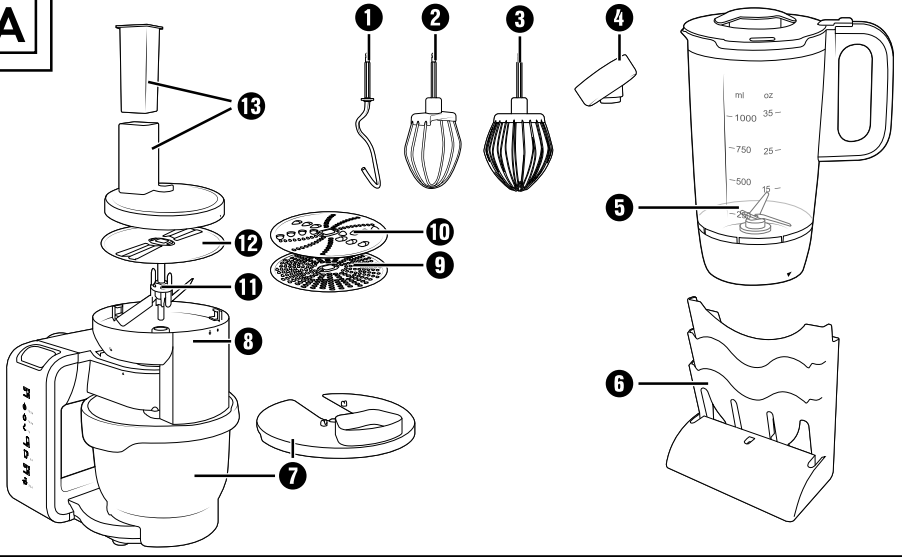
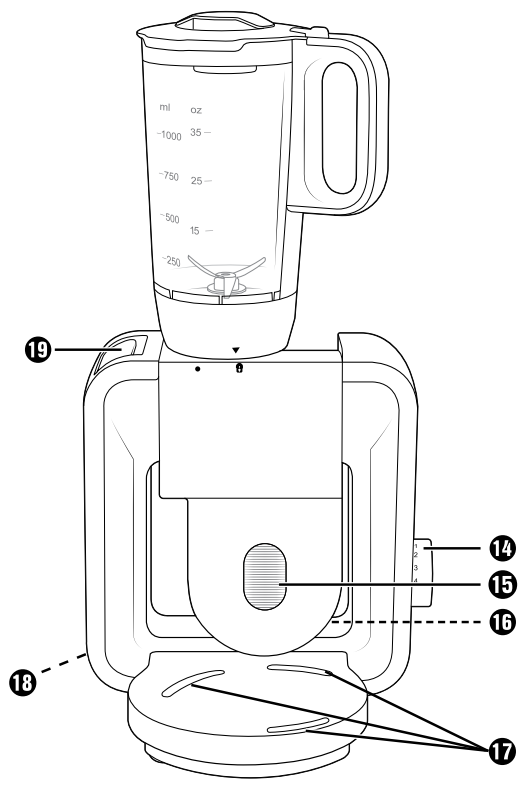
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

| | | | |
|----------|---------------------|--------|----|
| SI | Navodila za uporabo | Stran | 1 |
| SK | Návod na obsluhu | Strana | 33 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 67 |

A**B**

Kazalo

| | |
|---|-----------|
| 1. Uvod | 2 |
| 2. Predvidena uporaba | 2 |
| 3. Vsebina kompleta/pregled po prevozu | 2 |
| 4. Opis naprave | 4 |
| 5. Varnostna navodila | 5 |
| 6. Pred prvo uporabo | 7 |
| 7. Izbira primernega pribora | 8 |
| 8. Načini uporabe pribora | 10 |
| 9. Namestitvev in uporaba dodatkov | 11 |
| 9.1 Gnetilka, metlica za mešanje in metlica za stepanje | 11 |
| 9.2 Pretočni sekljalnik z zamenljivo ploščo | 14 |
| 9.3 Mešalnik | 18 |
| 10. Čiščenje in vzdrževanje | 20 |
| 11. Shranjevanje | 22 |
| 12. Odpravljanje napak | 22 |
| 13. Tehnični podatki | 23 |
| 14. Priporočene količine za enkratno pripravo | 24 |
| 15. Proizvajalec | 26 |
| 16. Pooblaščen serviser | 26 |
| 17. Garancijski list | 26 |
| 18. Recepti | 27 |

1. Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke.



Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil v količinah, običajnih v gospodinjstvih. Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene!

Naprava je predvidena le za zasebno uporabo v zaprtih prostorih, zaščitenih pred dežjem. Ne uporabljajte je na prostem!

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

3. Vsebina kompleta/pregled po prevozu

OPOZORILO

Nevarnost zadušitve!

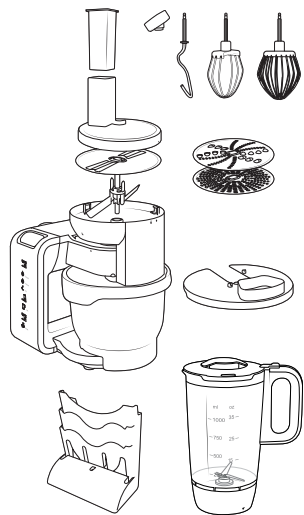
- ▶ Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Otroke varujte pred stikom z embalažnimi materiali.

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite ves embalažni material in morebitne zaščitne folije ter nalepke.

OPOMBA

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolnega kompleta ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali med prevozom se obrnite na telefonsko servisno službo.

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:



- Kuhinjski aparat
- Posoda za mešanje s pokrovom
- Mešalnik s pokrovom in merilno posodo
- Pretočni sekljalnik s potiskalom
- Obračalna rezalna plošča (za tanjše in debelejšje rezine)
- Obračalna strgalna plošča (za grobo in srednje drobno strganje)
- Strgalna plošča (za drobno strganje)
- Gnetilka, metlica za stepanje, metlica za mešanje
- Gnetilka s ščitnikom za testo
- Držalo za pribor

Ni prikazano:

- 2 vijaka (3,5 x 22 mm)
- 2 zidna vložka (6 mm)
- Navodila za uporabo

OPOMBA

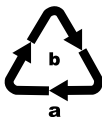
- ▶ Ena od rezalnih plošč za pretočni sekljalnik je pri dobavi že vgrajena v pretočnem sekljalniku!

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.

4. Opis naprave

Odprite zložene strani teh navodil za uporabo:

Slika A:


- ❶ Gnetilka
- ❷ Metlica za mešanje
- ❸ Metlica za stepanje
- ❹ Gnetilka s ščitnikom za testo (za ❶/❷/❸)
- ❺ Mešalnik s pokrovom in merilno posodo
- ❻ Držalo za pribor
- ❼ Posoda za mešanje s pokrovom
- ❽ Pretočni sekljalnik
- ❾ Strgalna plošča
- ❿ Obračalna strgalna plošča
- ⓫ Pogonska gred pretočnega sekljalnika
- ⓬ Rezalna obračalna plošča
- ⓭ Pokrov s potiskalom za pretočni sekljalnik

Slika B:

- Ⓧ Vrtljivo stikalo
- Ⓨ Premična roka
- Ⓩ Pogon
- Ⓛ Izrezi za posodo za mešanje
- Ⓜ Predal za shranjevanje kabla
- Ⓨ Tipka za sprostitvev

5. Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost omrežja se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
 - ▶ Pazite, da se med delovanjem naprave električni kabel ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zati-ka in ga ni mogoče poškodovati.
 - ▶ Električni kabel odstranite iz bližine vročih površin.
 - ▶ Če je omrežni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
 - ▶ Na napravi ne izvajajte nobenih popravil. Vsakršna popra-vila mora izvesti servisna služba ali usposobljeno strokovno osebje.
 - ▶ Električni vtič zmeraj izvlecite iz električne vtičnice, preden napravo začnete čistiti ali če je okvarjena. Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v električno vtičnico.
 - ▶ Električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice, ko na-prave ne uporabljate več!
 - ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dose-ga otrok.
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Drugače obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- ▶ Pri uporabi v posodo za mešanje, neprekinjeni sekljalnik ali mešalnik vstavite samo sestavine, ki jih želite obdelati.
- ▶ Da naprave ne poškodujete, v odprtino za dodajanje živil ali mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne polagajte neprimernih predmetov.
- ▶ Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ▶ Ko nameščate ali odstranjujete dele pribora, napravo načeloma zmeraj ločite od električnega omrežja. Tako boste preprečili nenamerni vklop naprave. Po prekinitvi in povrnitvi oskrbe z električnim tokom se naprava znova samodejno zažene!
- ▶ Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev!
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Deli pribora drugih proizvajalcev niso primerni zanjo in lahko povzročijo nevarnost!
- ▶ Previdno: rezilo mešalnika je zelo ostro! Zato bodite pri odstranjevanju posode za mešanje previdni.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

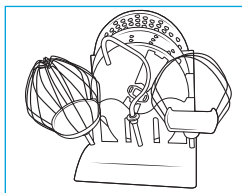
- ▶ Previdno: strgalni plošči oz. rezalna plošča in rezilo mešalnika so zelo ostri!
- ▶ Pri polaganju živila v napravo in jemanju iz nje bodite previdni, previdno tudi čistite strgalno ploščo oz. rezalno ploščo in rezilo mešalnika!
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretja!
- ▶ V napravo nikoli ne dajajte vročih živil!
- ▶ Mešalnik ni primeren za **sekljanje** mesa, zelišč, čebule, oreščkov, mandljev ali drugih trdih živil. Ta živila je mogoče v mešalniku **mešati** samo skupaj z drugimi sestavinami, kot so tekočine.

6. Pred prvo uporabo

- 1) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
- 2) Napravo postavite na ravno in toplotno odporno podlago.
- 3) Napravo s štirimi sesalnimi nastavki pritrdite na podlago.
- 4) Električni kabel izvlecite iz predala za shranjevanje kabla **18**.
- 5) Električni vtič priključite v vtičnico.



Gnetilko **1**, metlico za mešanje **2**, metlico za stepanje **3** in strgalno ploščo **9**, obračalno strgalno ploščo **10** ter obračalno rezalno ploščo **12** lahko shranite v držalu za pribor **6**.

Montaža stenskega držala

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

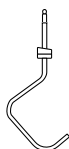
► Če želite držalo za pribor **6** s priloženim montažnim materialom pritrditi na steno, pred vrtanjem preverite, ali na zelenem mestu v steni ne potekajo električne napeljave, kabli ali cevi!

- 1) Na steni označite dve izvrtini na razdalji 148 mm. S 6-milimetrskim svrdrom izvrtajte luknje na prej označenih mestih v steni.
- 2) V luknje vstavite zidne vložke.
- 3) Vijake privijte v zidne vložke in pustite, da glave vijakov štrlijo približno 3 mm iz stene, da lahko na vijake nataknete držalo za pribor **6**.
- 4) Držalo za pribor **6** namestite na vijake in ga potisnite navzdol, tako da je držalo za pribor **6** trdno nameščeno na vijakih.

7. Izbira primernega pribora

Glede na sestavine, ki jih želite obdelati, izberite ustrezno dodatno opremo, kot je opisano spodaj.

Gnetilka, metlica za mešanje in metlica za stepanje



Gnetilka **1** je primerna za pripravo testa za kruh, testa za pico ali testa za kvašeno pecivo in za sestavljanje trdnih sestavin, ki niso nasekljane, kot so rozine, kosmiči z mandlji ali čokoladni kosmiči.



Z metlico za mešanje **2** lahko obdelujete lažja testa in mešanice, kot so biskvitno testo, pire krompir ali testo za brizgano pecivo.



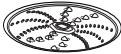
Metlica za stepanje **3** se uporablja za stepanje beljakov ali stepene smetane. Uporabite jo lahko tudi za mešanje tekočih test, kot je testo za palačinke.

Za vse priprave z gnetilko **1**, metlico za mešanje **2** in metlico za stepanje **3** vedno uporabljajte posodo za mešanje s pokrovom **7**.

Pretočni sekljalnik z zamenljivo ploščo



Plošča za ribanje **9** je primerna za ribanje trdega sira, kot je parmezan, in za strganje sadja ter zelenjave, kot so jabolka in korenje. Z njo lahko naribate tudi surov krompir za pripravo krompirjevih palačink. Plošče za ribanje **9** ne uporabljajte za ribanje mehkega ali poltrdega sira.



Obračalna strgalna plošča **10** se uporablja za strganje sadja v majhnih ali velikih kosih. Z njo lahko ribate tudi sir (razen trdega sira), npr. za pico. Stranici obračalne strgalne plošče **10** so ustrezno označene: »Fine Shredder II« za drobno strganje in »Coarse Shredder I« za grobo strganje. Označena stran mora v pretočnem sekljalniku **8** kazati navzgor.



Obračalna rezalna plošča **12** je namenjena rezanju sadja in zelenjave na tanke do srednje debele rezine. Stranici obračalne rezalne plošče sta ustrezno označeni: »Fine Slicer IV« za tanke rezine in »Coarse Slicer III« za debelejšje rezine. Označena stran mora v pretočnem sekljalniku **8** kazati navzgor. Obračalne strgalne plošče **12** ne uporabljajte za rezanje trdega sira, kruha ali čokolade.

Pretočni sekljalnik **8** vedno uporabljajte s posodo za mešanje **7**, vendar brez pokrova.

Mešalnik

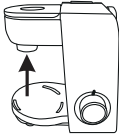


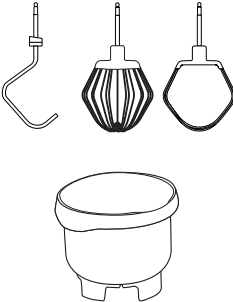

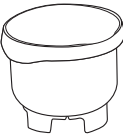
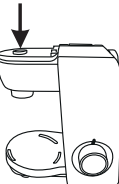
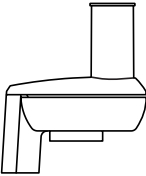

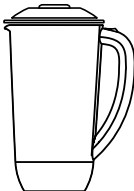


Mešalnik **5** je primeren za sekljanje in mešanje sestavin s tekočino, npr. za pripravo smutijev, hladnih zelenjavnih juh, majoneze ali koktajlov. Mešalnika **5** ne uporabljajte za sekljanje mesa, zelišč, čebule, oreškov ali drugih trdih živil.

8. Načini uporabe pribora

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Napravo uporabljajte, šele ko je pribor, naveden v tabeli, nameščen in pripravljen za uporabo. Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil.

| Položaj | Pribor | Funkcija |
|---------|---|--|
| 1 |  |  <p>Delovni položaj za gnetilko 1, metlico za mešanje 2 in metlico za stepanje 3.</p> |
| 2 |  |  <p>Vstavite gnetilko 1, metlico za mešanje 2 in metlico za stepanje 3.</p> <p>Namestitev posode za mešanje 7</p> |
| 3 |  |  <p>Položaj za dodajanje sestavin v skledo.</p> |
| 4 |  |  <p>Delovni položaj pretočnega sekljalnika 8.</p> |
| 5 |  |  <p>Delovni položaj mešalnika 5.</p> |

9. Namestitev in uporaba dodatkov

9.1 Gnetilka, metlica za mešanje in metlica za stepanje

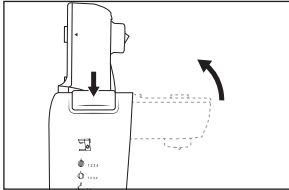
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

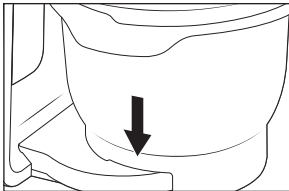
- ▶ Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za mešanje **7**! Nevarnost telesnih poškodb zaradi vrtljivih delov!
- ▶ Pribor menjavajte le, ko pogon **16** miruje!
- ▶ Pogon **16** po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi. Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

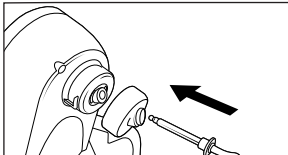
OPOMBA

- ▶ Napravo je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi.

Za pripravo naprave za delovanje z gnetilko **1**, metlico za mešanje **2** in metlico za stepanje **3** naredite naslednje:

- 1)  Potisnite tipko za sprostitvev **19** navzdol in premaknite pomično ročico **15** navzgor v položaj 2.

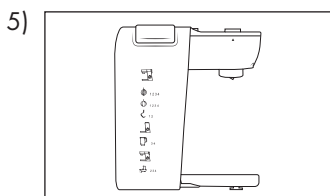
- 2)  Namestite posodo za mešanje **7**. Pazite, da je podstavek posode za mešanje **7** vtaknjen v izreze **17** na napravi.

- 3)  Gnetilko s ščitnikom za testo **4** namestite na pogon **16**. Odvisno od vrste dela natakните gnetilko **1**, metlico za mešanje **2** ali metlico za stepanje **3** na pogon **16**, tako da se zaskoči.

- 4) Živila, ki jih želite obdelati, dajte v posodo za mešanje **7**.

OPOMBA

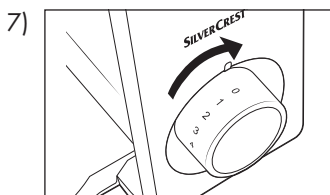
- ▶ Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje **7** poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor. Zato upoštevajte preglednico v poglavju in »Priporočene količine za enkratno uporabo«.
- ▶ Posodo za mešanje **7** pri obdelavi tankega testa, npr. testa za palačinke, napolnite z največ 1,5 litra. Da preprečite brizganje tekočine, uporabite največ 3. stopnjo hitrosti!



Tipko za sprostitvev **15** potisnite navzdol in premaknite pomično ročico **15** navzgor v vodoraven položaj 1.





Pokrov potisnite na posodo za mešanje **7**, tako da se zaskočni nastavki na pomični ročici **15** zaskočijo.



Vrtljivo stikalo **14** prestavite na zeleno stopnjo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

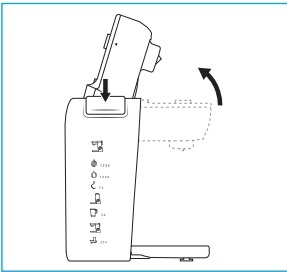
- ▶ Napravo z ustreznim priborom uporabljajte samo pri navedenih stopnjah hitrosti. Drugače se naprava lahko poškoduje!

| Položaj | Pribor | Dovoljena stopnja hitrosti | Funkcija |
|---|---|----------------------------|---------------------------------------|
|  |  | 1 | počasno mešanje |
| | | 2 | stepanje do penastega |
| | | 3 | stepanje do skoraj trdega |
| | | 4 | stepanje do trdega |
| |  | 1 | 1. Postopek mešanja: začetek mešanja |
| | | 2 | 2. Postopek mešanja: premešanje |
| | | 3 | 2. Postopek mešanja: mešanje |
| | | 4 | 2. Postopek mešanja: mešanje/stepanje |
| |  | 1 | 1. Postopek mešanja: začetek mešanja |
| | | 2 | 2. Postopek mešanja: gnetenje |

Dodajanje sestavin

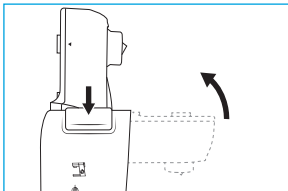
Med delovanjem naprave sestavine dodajajte skozi odprtino v pokrovu.

Ali:

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- 2) Nekoliko dvignite vrtljivo roko **15** s kratkim pritiskom na gumb za sprostitvev **19**, da se zaklep pokrova sprosti.
- 3) Pokrov odstranite s posode za mešanje **7**.
- 4)  Potisnite tipko za sprostitvev **19** navzdol in premaknite pomično ročico **15** navzgor v položaj 3.

- 5) V napravo dajte sestavine.

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom 14.
- 2) Pokrov odstranite s posode za mešanje 7.
- 3)  Potisnite tipko za sprostitvev 19 navzdol in premaknite pomično ročico 15 navzgor v delovni položaj 2.
- 4) Pribor vzemite iz pogona 16.
- 5) Snemite posodo za mešanje 7.
- 6) Očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

9.2 Pretočni sekljalnik z zamenljivo ploščo

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

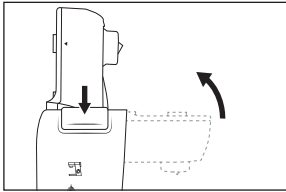
- ▶ V nastavek za polnjenje nikoli ne segajte z rokami in vanj ne polagajte neprimernih predmetov, da ne bi poškodovali sebe in naprave.
- ▶ Na sestavine pritiskajte samo s potiskalom. Nevarnost telesnih poškodb zaradi vrtljivih delov!
- ▶ Pribor menjavajte le, ko pogon 15 miruje! Pogon 15 po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi.
- ▶ Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

OPOMBA

- ▶ Napravo je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi.
- ▶ Prepričajte se, da v pomični ročici 15 ni niti gnetilke 1 niti metlice za mešanje 2 ali metlice za stepanje 3.

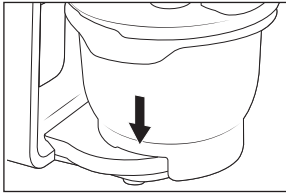
Pripravite napravo za uporabo pretočnega sekljalnika **8** takole:

1)



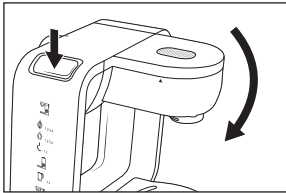
Potisnite tipko za sprostitvev **19** navzdol in premaknite pomično ročico **15** navzgor v položaj 2.

2)



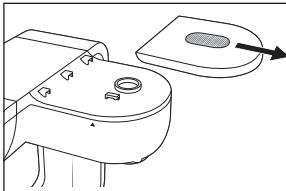
Namestite posodo za mešanje **7**. Podstavek posode za mešanje **7** se mora prilegati v izreze **17** na napravi.

3)



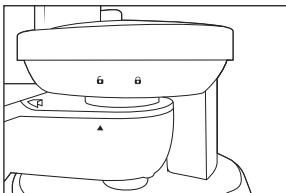
Potisnite tipko za sprostitvev **19** navzdol in premaknite pomično ročico **15** navzgor v vodoraven položaj 1.

4)



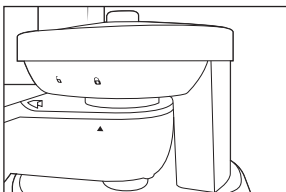
Odstranite zaščitni pokrov pogona za pretočni sekljalnik **8**.

5)



Pretočni sekljalnik **8** vtaknite v odprtino na pogonu (oznaka **6** na pretočnem sekljalniku **8** je na oznaki **▲** na pomični ročici **15**).

6)



Pretočni sekljalnik **8** obračajte v desno, dokler se slišno ne zaskoči (oznaka **6** na pretočnem sekljalniku **8** je na oznaki **▲** na pomični ročici **15**).

7) Vrtljivo stikalo **14** prestavite na želeno stopnjo.



OPOMBA

- ▶ V pretočni sekljalnik ne potisnite preveč sestavin **8**. Upoštevajte preglednico v poglavju »Priporočene količine za enkratno uporabo«.

8) Sestavine dodajajte skozi nastavek za polnjenje s pomočjo potiskala.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Napravo z ustreznim priborom uporabljajte samo pri navedenih stopnjah hitrosti. Drugače se naprava lahko poškoduje!

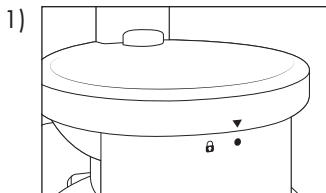
| Položaj | Pribor | Dovoljena stopnja hitrosti | Funkcija |
|---|---|----------------------------|-----------------------------------|
|  |  | 2 | rezanje/strganje mehkih sestavin |
| | | 3, 4 | rezanje/strganje čvrstih sestavin |

Zamenjava zamenljive plošče

Ena od zamenljivih plošč je v pretočni rezalnik že nameščena. Za zamenjavo ravnajte takole:

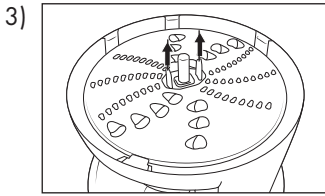
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Zamenljive plošče so zelo ostre! Pri nameščanju ter odstranjevanju strgalne plošče oz. rezalne plošče in rezila mešalnika bodite previdni!
- ▶ Ko nameščate ali odstranjujete dele pribora, napravo načeloma zmeraj ločite od električnega omrežja. Tako boste preprečili nenamerni vklop naprave. Po prekinitvi in povrnitvi oskrbe z električnim tokom se naprava znova samodejno zažene!



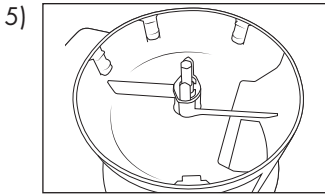
Pokrov **13** pretočnega sekljalnika **8** vrtite v levo, dokler se oznaka ▼ na pokrovu **13** ne ujema z oznako ● na pretočnem sekljalniku **8**.

2) Odstranite pokrov **13**.

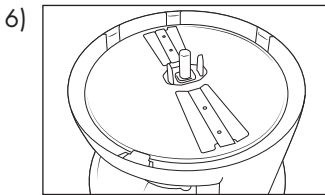


Odstranite pogonsko gred **11** skupaj s predhodno nameščeno zamenljivo ploščo tako, da primete dva pritrdilna zatiča pogonske gredi **11** in ju potegnete navzgor.

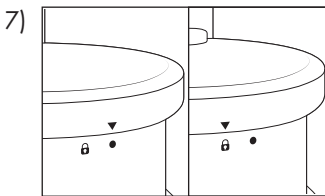
4) Odstranite zamenljivo ploščo s pogonske gredi **11**.



Ponovno vstavite pogonsko gred **11**.



Odvisno od vrste dela namestite obračalno rezalno ploščo **12**, obračalno strgalno ploščo **10** ali strgalno ploščo **9** na pogonsko gred **11** pretočnega sekljalnika **8**. Pazite, da zamenljiva ploščica ni nagnjena in da je pravilno nameščena.



Namestite pokrov s potiskalom **13** na pretočni sekljalnik **8** (oznaka ▼ na pokrovu **13** je na oznaki ● na pretočnem sekljalniku **8**).

Zaklenite pokrov (oznaka ▼ na pokrovu **13** je na oznaki 7 na pretočnem sekljalniku **8**).

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- 2) Obrnite pretočni sekljalnik **8** v levo in ga snemite.
- 3) Pretočni sekljalnik **8** odstranite in očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.

9.3 Mešalnik

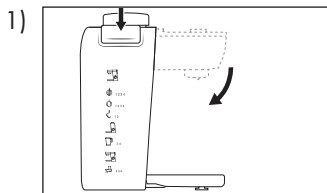
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Vroče tekočine naj se vedno najprej ohladijo na telesno temperaturo (pribl. 30–40 °C), preden jih začnete nalivati v mešalnik 5.

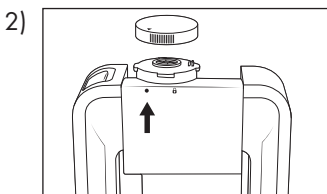
⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB ZARADI OSTRIH NOŽEV/VRTEČEGA SE POGONA!

- ▶ Nikoli ne segajte v nameščen mešalnik 5!
- ▶ Mešalnik 5 snemite, šele ko rezila mirujejo.
- ▶ Mešalnik 5 uporabljajte le z nameščenim pokrovom.
- ▶ Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

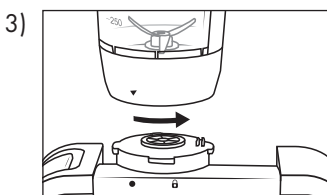
Pripravite napravo za uporabo mešalnika 5 takole:



Pritisnite tipko za sprostitvev 19 navzdol in postavite premično roko 15 čisto navzdol v položaj 5.



Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika 5 (oznako ▼ na zaščitnem pokrovu pogona mešalnika obrnite do oznake ● na osnovni napravi).



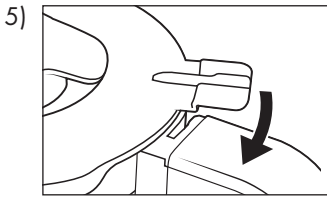
Namestite mešalnik 5 (oznaka ▼ na mešalniku 5 je na oznaki ● na osnovni napravi). Mešalnik do konca obrnite v levo (oznaka ▼ na mešalniku 5 je na oznaki 6 na osnovni napravi).

4) Dodajte sestavine:

- Največja možna količina: pribl. 1 liter;
- peneča tekočina največ 0,5 litra;
- optimalna količina trdnih živil: 50–100 g.

OPOMBA

- ▶ Upoštevajte preglednico v poglavju »Priporočene količine za enkratno uporabo«.



Pokrov z merilno posodo namestite z rahlim zamikom in ga obrnite, tako da se zaskoči.

6) Vrtljivo stikalo 14 prestavite na želeno stopnjo.

Dodajanje sestavin



- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom 14.
- 2) Malce obrnite pokrov mešalnika 5, tako da se ustavi, odstranite pokrov in dodajte sestavine.

Ali:

- 3) Merilno posodo, ki je v pokrovu mešalnika 5, zavrtite za 90° in jo odstranite. Potem skozi odprtino za polnjenje postopoma dodajajte trdna živila.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Napravo z ustreznim priborom uporabljajte samo pri navedenih stopnjah hitrosti. Drugače se naprava lahko poškoduje!

| Položaj | Pribor | Dovoljena stopnja hitrosti | Funkcija |
|--|--|----------------------------|---|
|  |  | 3, 4 | mešanje mrzlih tekočin razdrobitev ledenih kock mešanice s hladnim mlekom |

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom 14.
- 2) Obrnite mešalnik 5 v desno in ga snemite.


OPOMBA

- Najbolje bo, da mešalnik 5 očistite takoj po uporabi (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«). Tako lahko lažje odstranite ostanke živil.

10. Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice!
Obstaja nevarnost električnega udara!

 Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta bi lahko poškodovala površine!

OPOMBA

- ▶ Najbolje bo, da napravo očistite takoj po uporabi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.
- ▶ Pri obdelavi živil z močno vsebnostjo barvil, npr. korenja, se lahko deli iz umetne snovi obarvajo. Ta obarvanja lahko odpravite z malce jedilnega olja.

Čiščenje naprave

- Napravo obrišite z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije krpo navlažite še z blagim sredstvom za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite s krpo, namočeno v čisto vodo. Potem napravo skrbno osušite.

Čiščenje posode za mešanje s pokrovom, pretočnega sekljalnika, pokrova s potiskalom, pokrova mešalnika in delov pribora

- Očistite vse dele pribora, posodo za mešanje s pokrovom **7**, pokrov mešalnika z merilno posodo **5**, zaščitne pokrove pogona, pretočni sekljalnik **8**, pripadajoči pokrov s potiskalom **13** in strgalno ploščo **9**, obračalno strgalno ploščo **10** ter obračalno rezalno ploščo **12** v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto, toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

OPOMBA



Pribor, posoda za mešanje s pokrovom **7**, pokrov mešalnika **5** z mešalno posodo, zaščitni pokrov pogona, pretočni sekljalnik **8**, pripadajoči pokrov s potiskalom **13** in plošča za strganje **9**, obračalna strgalna plošča **10** in rezalna plošča **12** so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

- ▶ Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Sicer se lahko deformirata!
- ▶ Dele iz umetne snovi po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

Čiščenje mešalnika



OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Rezil v mešalniku se ne dotikajte z golimi rokami.

- Mešalnik **5** očistite v topli vodi, ki ji dodate blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik izperite s čisto vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

V večini primerov lahko neposredno po uporabi dosežete dovolj higiensko čiščenje na naslednji način:

- 1) Mešalnik **5** namestite na napravo in vanj nalijte vodo z malce sredstva za pomivanje.
- 2) Pokrov z merilno posodo namestite z rahlim zamikom in ga obrnite, tako da se zaskoči.
- 3) Mešalnik **5** vklopite za nekaj sekund.
- 4) Odlijte vodo za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo.
- 5) Potem mešalnik **5** izperite z veliko čiste vode, tako da so odstranjeni vsi ostanki sredstva za pomivanje.

OPOMBA



Mešalnik **5** je primeren tudi za čiščenje s pomivalnim strojem. Pazite pa, da se ne zatakne v pomivalnem stroju.

11. Shranjevanje

- Električni kabel shranite v predalu za shranjevanje kabla 13.
- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

12. Odpravljanje napak

Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in se je zaradi varnosti samodejno izklopila.
 - Prestavite vrtljivo stikalo 14 na 0.
 - Električni vtič izvlecite iz vtičnice.
 - Počakajte 15 minut, da se naprava ohladi.
 - Če naprava po 15 minutah še ni popolnoma ohlajena, je ni mogoče vklopiti.
 - Počakajte še 15 minut, preden jo znova vklopite.
- Presežena je bila največja dovoljena količina živil.
 - Počakajte, da se naprava ohladi, kot je opisano zgoraj.
 - Pazite na največjo možno količino za polnjenje in jo ustrezno zmanjšajte (glejte preglednico »Priporočene količine za enkratno pripravo«).

Naprave ni mogoče vklopiti:


- Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
- Preverite, ali so zaščitni pokrovi pogona za mešalnik 5 in pretočni sekljalnik 8 ter posoda za mešanje 7 pravilno vstavljeni in zaskočeni.
- Preverite, ali je pomična ročica 15 v vsakokrat ustreznem položaju za uporabo (glejte poglavje »Položaji za uporabo«).

Mešalnik ne deluje. Naprava brenči:

- Nož v mešalniku 5 je blokiran.
 - Prestavite vrtljivo stikalo 14 na 0.
 - Električni vtič izvlecite iz vtičnice.
 - Odprite mešalnik 5 in odpravite vzrok blokade.
 - Vključite mešalnik 5, električni vtič vtaknite v električno vtičnico in znova vklopite napravo.

Če opisani ukrepi ne pomagajo ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na našo servisno službo.

13. Tehnični podatki

| | |
|---|---|
| Nazivna napetost | 220–240 V~ (izmenični tok), 50 Hz |
| Nazivna moč | 550 W |
| Čas kratkotrajne uporabe mešalnika ⑤ | 3 minute |
| Prostornina Posoda za mešanje ⑦ | 3,8 l |
| Prostornina Mešalnik ⑤ | 1,5 l |
| Uporabna prostornina mešalnika ⑤ | 1 l |
| Razred zaščite | II/□ (dvojna izolacija) |
|  | Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila. |

Čas kratkotrajne uporabe

Čas KU (čas kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.







Priporočamo naslednje čase delovanja za uporabo pretočnega sekljalnika ⑧ in posode za mešanje ⑦:


Po 10 minutah delovanja počakajte pribl. 15 minut, da se naprava ohladi.

V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje in se aktivira varnostni izklop (glejte poglavje »Odpravljanje napak«).

14. Priporočene količine za enkratno pripravo

Za minimalne in maksimalne količine glejte tudi poglavje »Recepti«.

| Nastavek | Pribor | Živilo | Količina | Stopenja | Naslova | | |
|---|---|---|---|--|----------------------------------|---------|------------------|
| Posoda za mešanje 7 |  | Kvašeno testo Testo za pico Testo za kruh | najmanj 200 g moke največ 500 g moke | 1 | 1 min | | |
| | | | | 2 | 10 min | | |
| |  | testo za brizgano pecivo | najmanj 250 g moke največ 500 g moke | 1 | 30 s | | |
| | | | | 2, 3, 4 | pribl. 10 min | | |
| |  | Sneg iz beljaka | | najmanj 4 beljaki | 4 | 4-5 min | |
| | | | | najv. 8 beljakov | 4 | 2-3 min | |
| | | | | Smetana za stepanje (30 % maščobe, temperatura kuhinjskega hladilnika) | min. 200 ml | 4 | pribl. 6 min. |
| | | | | | najv. 600 ml | 4 | pribl. 3 min |
| | | | | vodene tekočine (npr. koktajli) | najmanj 400 ml največ 1500 ml | 3 | največ 10 min |
| | Pretočni sekljalnik 8 |  | Sadje, zelenjava, polmekhi sir grobo | 500 g ^{*1} | 2, 3, 4 | 25 s | |
| Sadje, zelenjava, polmekhi sir fino | | | 500 g ^{*2} | 2, 3, 4 | 50 s | | |
|  | | Sadje, zelenjava, trdi sir | 500 g | 2, 3, 4 | 25 s | | |
|  | | Sadje, zelenjava grobo | 500 g ^{*1} | 2, 3, 4 | 25 s | | |
| | | Sadje, zelenjava fino | 500 g ^{*2} | 2, 3, 4 | 40 s | | |

| Nastavek | Pribor | Živilo | Količina | Sto- pnja | Naslova |
|---------------|---|-------------------------------------|---|--------------|-----------|
| Mešalnik 5 |  | Smutiji | najmanj 160 g trdnih sestavin + 240 ml tekočine | 3 → 4 | 30 → 30 s |
| | | | najv. 400 g trdnih sestavin + 600 ml tekočine | | |
| | | Ledene kocke | najmanj/najv. 110 g (5-6 ledenih kock) | 3 → 4 | 5 → 5 s |
| | | Uporaba samo s tekočinami, koktajli | najmanj 400 ml najv. 1000 ml | 3, 4 | 10 s |

*1 Uporabite grobo stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče 12.

*2 Uporabite fino stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče 12.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

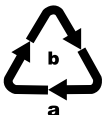
Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.

Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

16. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 01 888 9273
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 374153_2104

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilni kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen serviser ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

18. Recepti

Osnovni recept za kvašeno testo (minimalna količina)

Sestavine za 4–5 oseb

200 g pšenične moke, tip 550

1 jajce

20 ml olja

40 g sladkorja

100 ml mlačnega mleka

15 g svežega kvasa ali ½ zavitek suhega kvasa

1 ščepec soli

Priprava

- ◆ Vse sestavine dajte v posodo za mešanje **7**.
1 minuto gnetite z gnetilko **1** na stopnji 1, nato pa približno 10 minut na stopnji 2.
V posodi za mešanje **7** pustite vzhajati 40 minut. Testo oblikujte v kroglu.
- ◆ Testo razvaljajte na pekaču in ga nadaljnjih 10 minut pustite stati. Nato ga po želji dopolnite, npr. s slivami, jabolki ali vloženi višnjami.
- ◆ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite 25–30 minut. Glede na preliv je lahko testo bolj ali manj vlažno in zahteva daljši čas peke. Testo prebodite z zobotrebcem, da preverite, ali je pečeno: če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Največja količina: 2x osnovni recept

Osnovni recept za krhko testo

Sestavine za pribl. 6–8 oseb

za slane pite:

250 g moke
125 g hladnega masla
1 ščepec soli
80 ml ledeno hladne vode

za sladko pecivo iz krhkega

testa:

250 g moke
125 g hladnega masla
100 g sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce

Priprava

- ◆ Hladno maslo narežite na majhne koščke. Vse sestavine za testo dodajte v posodo za mešanje ① in z metlico za mešanje ② mešajte na stopnji 3 približno 2–3 minute, da dosežete čvrsto konsistenco.
- ◆ Testo zavijte v folijo in ga vsaj 30 minut hranite v hladilniku.
- ◆ Pečico segrejte na 200 °C.
- ◆ Namažite pekač za torto in ga rahlo potresite z moko.
- ◆ Testo razvaljajte med dvema folijama za živila (premer približno 30 cm) in ga dajte v pekač za torto.
- ◆ Testo obložite po želji, npr. s slanino in mešanico jajčne kreme ter svežega sira ali sladko s sadjem ali marmelado.
- ◆ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite pribl. 30–40 minut.
- ◆ Lahko pa testo najprej obtežite s suhim fižolom in ga 15 min »na slepo« pečete pri 200 °C (spodnja/zgornja vročina), pozneje pa ga obložite s sadjem, kot so jagode, maline ali krema, nato pa prelijte z glazuro za torto.

Največja količina: 2x osnovni recept

Osnovni recept za kolač iz umešanega testa

Sestavine

250 g masla

250 g sladkorja

1 zavojček vaniljevega sladkorja

250 g moke

4 jajca

½ zavojčka pecilnega praška

Priprava

- ◆ Maslo, sladkor in vaniljev sladkor dajte v posodo za mešanje **7** ter jih z metlico za mešanje **2** na hitrosti 3–4 stepajte do penaste mase.
- ◆ Jajca dodajte drugo za drugim in mešajte, dokler ni vse dobro pomešano.
- ◆ Dodajte moko in pecilni prašek ter vse skupaj zmešajte v gladko testo.
- ◆ Namastite pekač za kruh (približno 30 cm) in dajte testo v model.
- ◆ Pecite pri 180 °C (zgornja/spodnja vročina) približno 50–60 min.

Največja količina: 2x osnovni recept

Osnovni recept za testo za pico

Sestavine za 2 pici

- 500 g moke
- 250 ml mlačne vode
- 10 g svežega kvasa ali 5 g suhega kvasa
- 10 g soli
- 1 ščepec sladkorja
- 20 ml olivnega olja

Priprava

- ◆ Kvas in sladkor raztopite v malo mlačne vode.
- ◆ V posodo za mešanje **7** dajte moko, sol, olje in raztopino kvasa ter sladkorja in 30 sekund mešajte z gnetilko **1** na hitrosti 1.
- ◆ Preklopite na stopnjo 2 in postopoma dodajte preostalo vodo. Testo gnetite približno 10 minut, da dobi gladko površino in se zlahka odlepi od sten posode za mešanje **7**.
- ◆ Testo oblikujte v kroglo in ga pokritega pustite na toplem mestu vsaj eno uro.
- ◆ Pečico segrejte na 240 °C (zgornja/spodnja vročina).
- ◆ Testo razdelite na polovici in ju razvaljajte na pomokani delovni površini. Dva standardna pekača obložite s papirjem za peko. Testo položite na pekača in ju rahlo pritisnite ob robove.
- ◆ Testo za pico po želji obložite s paradižnikovo omako in različnimi sestavinami.
- ◆ Pico pecite v ogreti pečici približno 10–15 minut.

Največja količina: 1x osnovni recept

Osnovni recept za testo za brizgano pecivo (minimalna količina)

Dodatki za pribl. 40 kosov

- 250 g moke
- 125 g masla (sobne temperature)
- 100–125 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 ščepec soli

Priprava

- ◆ Vse sestavine dajte v posodo za mešanje **7**.
- ◆ Z metlico za mešanje **2** najprej 30 sekund mešajte na stopnji 1.
- ◆ Postopoma prestavljajte na višje nastavitve do stopnje 4 in mešajte približno 10 minut.
- ◆ Testo pustite pribl. 30 minut mirovati v hladilniku.
- ◆ Pečico segrejte na 180 ali 200 °C (zgornja/spodnja vročina).
- ◆ Testo z vrečko za brizganje razporedite na pekač, obložen s papirjem za peko.
- ◆ Piškote pecite približno 10 minut, da rahlo porjavijo.

V testo lahko dodate tudi 100–125 g mletih lešnikov ali mandljev.

Največja količina: 1,5–2x osnovni recept

Smuti

Smutije lahko hitro pripravite v mešalniku iz različnih vrst svežega sadja in zelenjave ter okusnih sokov. Vaša domišljija in okus nimata meja. Poskusite na primer zeleni smuti:

Sestavine za 2 porciji

- 1 banana
- 1 jabolko ali mango
- 1 pest svežih listov špinače ali blitve
- 1/2 žličke olja
- 100 ml jabolčnega soka
- 100 ml vode

Priprava

- ♦ Sadje narežite na majhne koščke, zelenjavne liste pa grobo sesekljajte.
- ♦ Vse sestavine dajte v mešalnik **5** in jih zmešajte pri hitrosti 3 ali 4 do zelene konsistence.

Največja količina: 1 l

Mlečni šejk

Sestavine za 2 porciji

- 250 ml mleka
- 1 banana ali 100 g jagod/malin/borovnic
- 1 – 2 ledena kocka ali 1 žlica vaniljevega sladoleda

Priprava

- ♦ Sadje narežite na majhne koščke in ga dajte v mešalnik **5** z drugimi sestavinami.
- ♦ Mešalnik nastavite na hitrost 3 ali 4 in mešajte, dokler ne dobite kremaste konsistence.
- ♦ Postrezite takoj.

Največja količina: 1 l

Obsah

| | |
|---|-----------|
| 1. Úvod | 34 |
| 2. Používanie v súlade s určením | 34 |
| 3. Rozsah dodávky/kontrola po preprave | 34 |
| 4. Opis prístroja | 36 |
| 5. Bezpečnostné pokyny | 37 |
| 6. Prvé uvedenie do prevádzky | 39 |
| 7. Zvolenie správneho príslušenstva | 40 |
| 8. Pracovné polohy pre príslušenstvo | 42 |
| 9. Montáž a použitie príslušenstva | 43 |
| 9.1 Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky | 43 |
| 9.2 Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi | 46 |
| 9.3 Mixéry | 50 |
| 10. Čistenie a údržba | 52 |
| 11. Uskladnenie | 54 |
| 12. Odstraňovanie porúch | 54 |
| 13. Technické údaje | 55 |
| 14. Odporúčané množstvá naplnenia | 56 |
| 15. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH | 58 |
| 15.1 Servis | 60 |
| 15.2 Dovozca | 60 |
| 16. Recepty | 61 |

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.



Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

2. Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

Tento prístroj je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho vonku!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

3. Rozsah dodávky/kontrola po preprave

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo udusení!

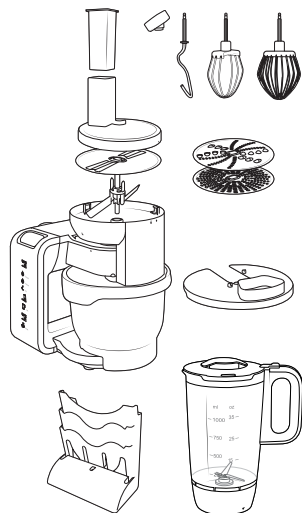
- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Obalový materiál uchovávajúte mimo dosahu detí.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servisnú horúcu linku.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:



- Kuchynský robot
- Miska na miešanie s vekom
- Mixér s vekom a odmerkou
- Kontinuálny krájač s vŕtadlom
- Výmenný plátkovací kotúč (hrubé a tenké)
- Výmenný kotúč na hrubé strúhanie (hrubé a stredne jemné)
- Strúhací kotúč (jemné)
- Miesiaci hák, šľahacie metličky, miešacia metlička
- Oddelovač cesta
- Držiak príslušenstva

Nie sú zobrazené:

- 2 skrutky (3,5 x 22 mm)
- 2 hmoždinky (6 mm)
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

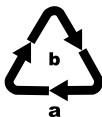
- ▶ Jeden z plátkovacích kotúčov pre kontinuálny krájač je pri dodávke už predmontovaný v kontinuálnom krájači.

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka,
80 – 98: kompozitné materiály.

4. Opis prístroja

Vyklopte roztváraciu stranu tohto návodu na obsluhu:

Obrázok A:

- ❶ Miesiaci hák
- ❷ Miešacia metlička
- ❸ Šľahacie metličky
- ❹ Oddelovač cesta (pre ❶/❷/❸)
- ❺ Mixér s vekom a odmerkou
- ❻ Držiak príslušenstva
- ❼ Miska na miešanie s vekom
- ❽ Kontinuálny krájač
- ❾ Strúhací kotúč
- ❿ Výmenný kotúč na hrubé strúhanie
- ⓫ Hnací hriadeľ kontinuálneho krájača
- ⓬ Výmenný plátkovací kotúč
- ⓭ Veko s vtláčadlom pre kontinuálny krájač


Obrázok B:

- ⓮ Otočný prepínač
- ⓯ Otočné rameno
- ⓰ Pohon
- ⓱ Vyhĺbeniny pre misku na miesenie
- ⓲ Odkladacia priehradka na kábel
- ⓳ Odblokovacie tlačidlo

5. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej sieťovej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy ne-namokol a ani nezvlhol. Veďte ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
- ▶ Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich plôch.
- ▶ Ak sa sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, ak sa prístroj musí vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do sieťovej zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
- ▶ Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri prevádzke podávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miesenie, kontinuálneho krájača alebo mixéra.
- ▶ Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniaceho priestoru alebo mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné prístroj zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja.
Po prerušení prúdu sa prístroj znova rozbehne!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte iba pri stojacom pohone a vytiahnitej sieťovej zástrčke! Prístroj je aj po vypnutí ešte krátky čas v prevádzke!
- ▶ S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Diely príslušenstva iných výrobcov by nemuseli byť vyhovujúce a mohli by viesť k ohrozeniu!
- ▶ Pozor: nôž mixéra je veľmi ostrý! Pri odoberaní mixovacej nádoby preto postupujte opatrne.
- ▶ Pozor: strúhacie, plátkovacie resp. kotúče na hrubé strúhanie, ako aj nôž mixéra, sú veľmi ostré!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

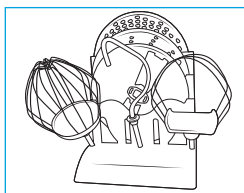
- ▶ Pri nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení strúhacích, plátkovacích kotúčov, resp. kotúčov na hrubé strúhanie a noža mixéra postupujte mimoriadne opatrne!
- ▶ Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom a rovnako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Do prístroja nikdy neplňte horúce prísady!
- ▶ Mixér nie je vhodný na **rozsekávanie** mäsa, bylínok, cibule, orechov, mandlí alebo iných tvrdých potravín. Tieto potraviny sa môžu v mixéri iba **miešať** spolu s inými prísadami, ako tekutiny.

6. Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, že sú všetky diely úplne suché.
- 2) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad.
- 3) Prístroj upevnite k podložke štyrmi prísavkami.
- 4) Z odkladacej priehradky pre kábel **18** vytiahnite sieťový kábel.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.



Miesaci hák **1**, miešaciu metličku **2**, šľahaciu metličku **3**, ako aj strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a výmenný plátkovací kotúč **12** môžete uložiť do držiaka príslušenstva **6**.

Montáž držiaka príslušenstva na stenu

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

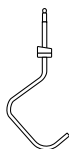
► Ak chcete držiak príslušenstva **6** pripevniť dodanými montážnym materiálom na stenu, pred vŕtaním sa presvedčte, že sa na danom mieste nenachádzajú žiadne v stene vedúce vedenia pod napätím, káble alebo rúry!

- 1) Na stene naznačte dva otvory vo vzdialenosti 148 cm. Diery vyvrtajte vŕtákom priemeru 6 mm na vopred označených miestach na stene.
- 2) Hmoždinky zasuňte dovnútra.
- 3) Do hmoždiniek zaskrutkujte skrutky tak a nechajte hlavy skrutiek vyčnievať pred stenou cca 3 mm, aby ste na ne mohli nasadiť držiak príslušenstva **6**.
- 4) Na skrutky nasadíte držiak príslušenstva **6** a zatlačte ho nadol tak, aby sa držiak príslušenstva **6** pevne usadil na skrutky.

7. Zvolenie správneho príslušenstva

Vhodné príslušenstvo zvolíte podľa toho, ktoré prísady chcete spracovať, ako je opísané v nasledujúcej časti.

Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky



Miesiaci hák **1** sa hodí na výrobu chlebového cesta, cesta na pizzu alebo cesta na kysnuté koláče a na zapracovanie pevných prísad, ktoré sa nerozdrobujú, ako napr. hrozienka, mandľové lupienky alebo čokoládové úlomky.



Pomocou miešacej metličky **2** môžete spracovať ľahšie cestá a zmesi, ako napr. trené cesto, zemiaková kaša alebo cesto na striekané pečivo.



Šľahacia metlička **3** slúži na vyšľahanie snehu alebo šľahačky. S tým môžete miešať aj tekuté cestá, ako napr. cesto na lievance.

Na všetky prípravy s miesiacim hákom **1**, miešacou metličkou **2** a šľahacou metličkou **3** používajte vždy misku na miešanie s vekom **7**.

Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi



Strúhací kotúč **9** sa hodí na strúhanie tvrdého syra, ako napr. parmezánu a na strúhanie ovocia a zeleniny, ako napr. jablká a mrkva. S týmto môžete nastrúhať tiež surové zemiaky na prípravu strúhaných koláčov. Strúhací kotúč **9** nepoužívajte na strúhanie mäkkého syra alebo plátkového syra.



Výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** sa hodí na strúhanie ovocia a zeleniny na jemné alebo hrubé kusy. S týmto môžete strúhať aj syr (okrem tvrdého syra), napr. na pizzu. Strany výmenného kotúča na hrubé strúhanie **10** sú zodpovedajúco označené: „Fine Shredder II“ na jemné strúhanie a „Coarse Shredder I“ na hrubé strúhanie. Označená strana musí v kontinuálnom krájači **8** ukazovať nahor.



Výmenný plátkovací kotúč **12** je určený na krájanie ovocia a zeleniny na tenké až stredne hrubé plátky. Strany výmenného plátkovacieho kotúča zodpovedajúco označené: „Fine Slicer IV“ pre tenké plátky a „Coarse Slicer III“ pre hrubšie plátky. Označená strana musí v kontinuálnom krájači **8** ukazovať nahor. Výmenný plátkovací kotúč **12** nepoužívajte na krájanie tvrdého syra, chleba alebo čokolády.

S kontinuálnym krájačom **8** používajte vždy misku na miešanie **7**, avšak bez veka.

Mixéry

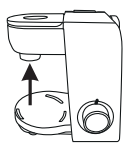


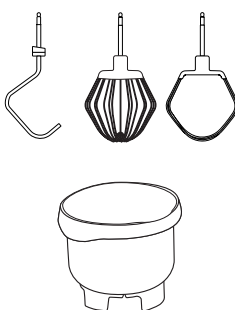



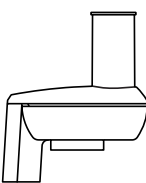

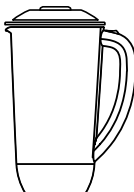


Mixér **5** sa hodí na rozdrobovanie a premiešanie prísad s tekutinami, napr. na prípravu smoothies, studených zeleninových polievok, majonézy alebo koktailu. Mixér **5** nie je vhodný na rozsekávanie mäsa, bylín, cibule, orechov alebo iných tvrdých potravín.

8. Pracovné polohy pre príslušenstvo

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj prevádzkujte len vtedy, keď je príslušenstvo namontované podľa tejto tabuľky a je v pracovnej polohe. Nikdy nepracujte bez prísad.

| Poloha | Príslušenstvo | Funkcia |
|--|---|---|
| 1  |  | Pracovná poloha pre miesiaci hák 1 , miešaciu metličku 2 a šľahaciu metličku 3 . |
| 2  |  | Vloženie miesiaceho háku 1 , miešacej metličky 2 a šľahacej metličky 3 . Umiestnenie misky na miešanie 7 . |
| 3  |  | Poloha na pridanie prísad do misky. |
| 4  |  | Pracovná poloha kontinuálneho krájača 8 . |
| 5  |  | Pracovná poloha mixéra 5 . |

9. Montáž a použitie príslušenstva

9.1 Miesiaci hák, miešacia metlička s šľahacie metličky

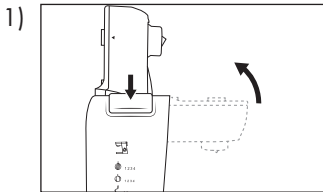
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie ⑦! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone ⑩! Po vypnutí pohon ⑩ krátky čas dobieha.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

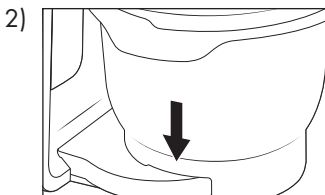
UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj smiete používať len vtedy, keď sú nevyužívané otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

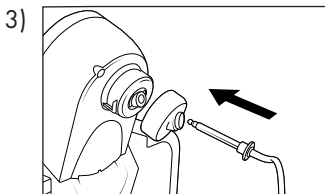
Na prevádzku prístroja s miesiacim hákom ①, miešacou ② a šľahacou metličkou ③ postupujte nasledujúcim spôsobom:



Zatlačte odblokovacie tlačidlo ⑱ nadol a otočné rameno ⑮ dostaňte nahor do polohy 2.



Vložte misku na miešanie ⑦. Dbajte na to, aby bol podstavec misky na miešanie ⑦ zasunutý do vyhlbenín ⑰ na prístroji.

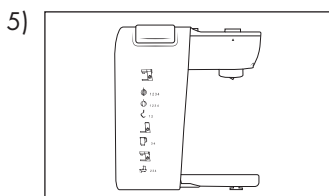


Nasadte oddeľovač cesta ④ na pohon ⑩. Podľa úlohy zastrčte miesiaci hák ①, miešaciu metličku ② alebo šľahacie metličky ③ až do zaskočenia do pohonu ⑩.

4) Prísady určené na spracovanie naplňte do misky na miešanie ⑦.

UPOZORNENIE

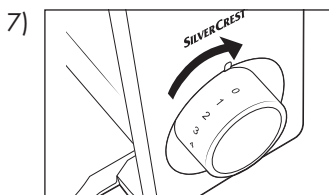
- ▶ Majte na pamäti, že počas miesenia, resp. miešania sa objem cesta v miske na miešanie 7 zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytlačí trochu nahor. Rešpektujte preto údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.
- ▶ Misku na miešanie 7 naplňte s maximálne 1,5 litrami, keď spracúvate riedke cesto, ako napr. cesto na lievance. Použite maximálne rýchlostný stupeň 3, aby ste zabránili striekaniu tekutiny!



Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte do vodorovnej polohy 1.







Veko nasuňte na misku na miešanie 7 tak, aby aretácie na otočnom ramene 15 zaskočili v západke.



Nastavte otočný prepínač 14 na požadovaný stupeň.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

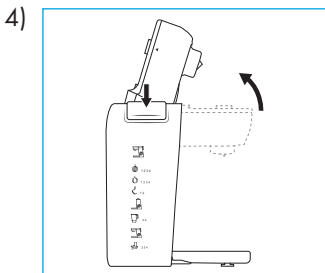
| Poloha | Príslušenstvo | dovolený rýchlostný stupeň | Funkcia |
|---|---|----------------------------|---------------------------------------|
|  |  | 1 | pomalé miešanie |
| | | 2 | šľahanie do peny |
| | | 3 | takmer tuhé šľahanie |
| | | 4 | tuhé šľahanie |
| |  | 1 | 1. Proces miešania: namiešanie |
| | | 2 | 2. Proces miešania: premiešanie |
| | | 3 | 2. Proces miešania: rozmiešanie |
| | | 4 | 2. Proces miešania: miešanie/šľahanie |
| |  | 1 | 1. Proces miešania: namiešanie |
| | | 2 | 2. Proces miešania: miesenie |

Doplňovanie prísad

Prísady počas prevádzky plňte cez otvor vo veku.

Alebo:

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači **14**.
- 2) Otočné rameno **15** krátkym stlačením odblokovacieho tlačidla **19** dostaňte trochu nahor, aby sa uvoľnila aretácia veka.
- 3) Veko stiahnite z misky na miešanie **7**.



Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte nahor do polohy 3.

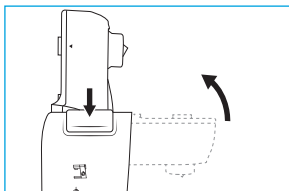
- 5) Naplňte prísady.

Po ukončení práce

1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.

2) Veko stiahnite z misky na miešanie 7.

3)



Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte nahor do pracovnej polohy 2.

4) Príslušenstvo odoberte z pohonu 16.

5) Odoberte misku na miešanie 7.

6) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

9.2 Kontinuálny krájač s výmennými kotúčmi

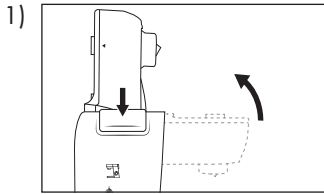
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniaceho priestoru, aby sa zabránilo poraneniám a poškodeniam prístroja.
- ▶ Prísady posúvajte len vtláčadlom. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone 16! Po vypnutí pohon 16 krátky čas dobieha.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

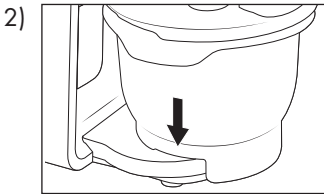
UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužitú otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi pohonu.
- ▶ Uistite sa, že sa na otočnom ramene 15 nenachádzajú ani miesiaci hák 1 ani miešacia metlička 2 ani šľahacie metličky 3.

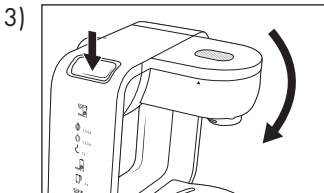
Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s kontinuálnym krájačom **8**, postupujte nasledujúcim spôsobom:



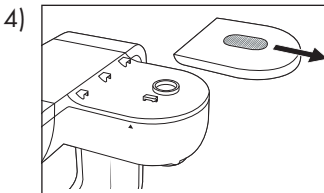
Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte nahor do polohy 2.



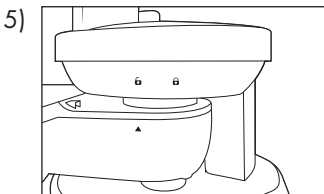
Vložte misku na miešanie **7**. Podstavec misky na miešanie **7** musí byť zasunutý do vyhlbení **17** na prístroji.



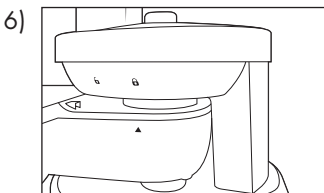
Zatlačte odblokovacie tlačidlo **19** nadol a otočné rameno **15** dostaňte do vodorovnej polohy 1.



Odstráňte ochranný kryt pohonu pre kontinuálny krájač **8**.



Kontinuálny krájač **8** zasuňte do otvoru pohonu (značka **7** na kontinuálnom krájači **8** na značku **▲** na otočnom ramene **15**).



Otočte ho v smere hodinových ručičiek, až kontinuálny krájač **8** citelne zaskočí v západke (značka **7** na kontinuálnom krájači **8** na značku **▲** na otočnom ramene **15**)

7) Nastavte otočný prepínač **14** na požadovaný stupeň.



UPOZORNENIE

- ▶ Cez kontinuálny krájač **8** netlačte príliš veľa prisad. Zohľadnite tabuľku v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

8) Prisady plňte cez plniaci priestor pomocou vtláčadla.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

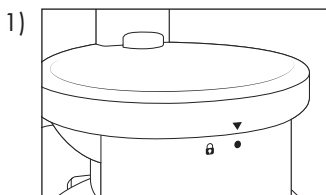
| Poloha | Príslušenstvo | dovolený rýchlostný stupeň | Funkcia |
|---|---|----------------------------|---|
|  |  | 2 | krájanie/hrubé strúhanie mäkkých prisad |
| | | 3, 4 | krájanie/hrubé strúhanie pevných prisad |

Výmena výmenného kotúča

Jeden z výmenných kotúčov je vždy predmontovaný v kontinuálnom krájači. Za účelom výmeny postupujte nasledovne.

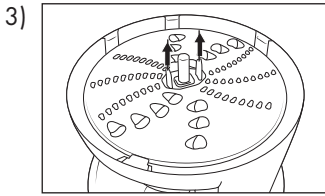
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Výmenné kotúče sú veľmi ostré! Pri nasadzovaní a vyberaní strúhacieho, plátkovacieho kotúča, resp. kotúča na hrubé strúhanie buďte opatrní!
- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné prístroj zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja. Po prerušení prúdu sa prístroj znova rozbehne!



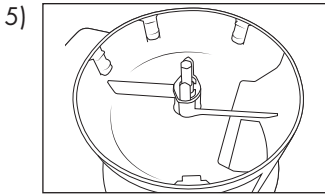
Otočte veko **13** kontinuálneho krájača **8** proti smeru hodinových ručičiek, až značka ▼ na veku **13** sa bude zhodovať so značkou ● na kontinuálnom krájači **8**.

2) Odoberte veko **13**.

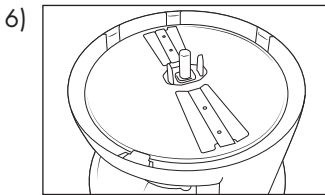


Odoberte hnací hriadeľ **11** spolu s predmontovaným výmenným kotúčom tak, že uchopíte obidva zaistovacie kolíky hnacieho hriadeľa **11** a potiahnete ich nahor.

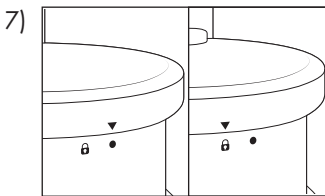
4) Odstráňte výmenný kotúč z hnacieho hriadeľa **11**.



Hnací hriadeľ **11** znova nasadíte.



Podľa úlohy nasadíte plátkovací kotúč **12**, kotúč na hrubé strúhanie **10** alebo strúhací kotúč **9** na hnací hriadeľ **11** kontinuálneho krájača **8**. Dbajte na to, aby sa výmenný kotúč nevzpriečil a aby správne sedel.



Nasadíte veko s vtláčadlom **13** na kontinuálny krájač **8** (značka ▼ na veku **13** na značku ● na kontinuálnom krájači **8**). Zablokujte veko (značka ▼ na veku **13** na značke ◐ na kontinuálnom krájači **8**).

Po práci

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači **14**.
- 2) Otočte kontinuálny krájač **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- 3) Demontujte kontinuálny krájač **8** a vyčistite všetky diely tak, ako je to písané v kapitole „Čistenie a údržba“.

9.3 Mixéry

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

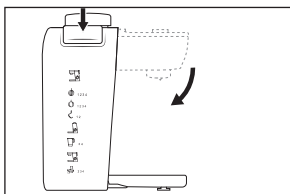
- ▶ Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30 - 40 °C), než ich naplníte do mixéra 5.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI/ROTUJÚCIM POHONOM!

- ▶ Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra 5!
- ▶ Mixér 5 odoberte len ak sa nože úplne zastavili.
- ▶ Mixér 5 prevádzkujte len s nasadeným vekom.
- ▶ V prípade poruchy prístroj vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

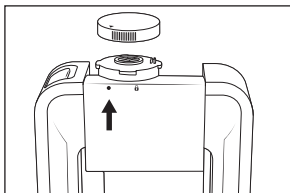
Prístroj treba pripraviť na prevádzku s mixérom 5 nasledujúcim spôsobom:

1)



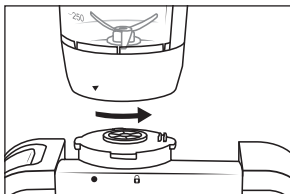
Zatlačte odblokovacie tlačidlo 19 nadol a otočné rameno 15 dostaňte celkom dole do polohy 5.

2)



Odoberte ochranné veko pohonu mixéra 5 (značku ▼ na ochrannom veku pohonu mixéra otočte na značku ● na základnom prístroji).

3)



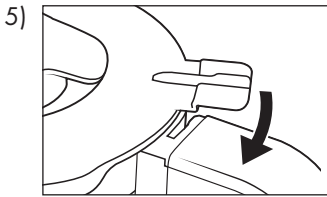
Nasadíte mixér 5 (značka ▼ na mixéri 5 na značku ● na základnom prístroji). Mixér otočte až k zarážke proti smeru hodinových ručičiek (značka ▼ na mixéri 5 na značku 6 na základnom prístroji).

4) Naplňte prísady:

- Maximálne množstvo: cca 1 liter
- peniace tekutiny maximálne 0,5 litra
- optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50 - 100 g

UPOZORNENIE

- Zohľadnite tabuľku v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.



Nasadíte veko s odmernou nádobkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo.

- 6) Nastavte otočný prepínač 14 na požadovaný stupeň.

Doplňovanie prísad

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.
- 2) Veko mixéra 5 trochu otočte, až sa aretácia vytiahne, veko odoberte a naplňte prísady.

Alebo:

- 3) Otočte odmernú nádobku, ktorá sa nachádza vo veku mixéra 5, o 90° a vyberte ju von. Pevné prísady dopĺňajte postupne cez plniaci otvor.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj prevádzkujte s daným príslušenstvom iba v uvedených rýchlostných stupňoch. Inak sa môže prístroj poškodiť!

| Poloha | Príslušenstvo | dovolený rýchlostný stupeň | Funkcia |
|--------|---------------|----------------------------|--|
| | | 3, 4 | mixovanie chladných kvapalín rozdrenie ľadových kociek zmesi so studeným mliekom |

Po ukončení práce

- 1) Vypnite prístroj na otočnom prepínači 14.
- 2) Otočte mixér 5 v smere hodinových ručičiek a odoberte ho.


UPOZORNENIE

- Mixér 5 vyčistite, najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Takto možno zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

10. Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto by mohli poškodiť povrchy!

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po použití. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.
- ▶ Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, ako je napríklad mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

Čistenie prístroja

- Prístroj otrite vlhkou handrou. V prípade silnejších nečistôt môžete dať na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom prístroj nechajte dobre vysušiť.

Čistenie misky na miešanie s vekom, kontinuálneho krájača, veka s vtláčadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva

- V teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku vyčistíte všetky diely príslušenstva, misku na miešanie s vekom **7**, veko mixéra **5** s odmernou nádobkou, ochranné kryty pohonov, kontinuálny krájač **8**, k nemu prislúchajúce veko s vtláčadlom **13** a strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a plátkovací kotúč **12**. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

UPOZORNENIE



Diely príslušenstva, miskú na miešanie s vekom **7**, veko mixéra **5** s odmernou nádobkou, ochranný kryt pohonu, kontinuálny krájač **8**, príslušné veko s vtláčadlom **13** a strúhací kotúč **9**, výmenný kotúč na hrubé strúhanie **10** a plátkovací kotúč **12** sú vhodné tiež na umývanie v umývačke riadu.

- ▶ Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa môžu zdeformovať!
- ▶ Pokiaľ je to možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

Čistenie mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nechytajte nože mixéra holými rukami.

- Mixér **5** vyčistíte v teplej vode a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom ho opláchnite čistou vodou tak, aby na tom nezostali prílišné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

Vo väčšine prípadoch môžete vykonávať alternatívne dostatočne hygienické čistenie priamo nasledujúcou alternatívou:

- 1) Do nasadeného mixéra **5** nalejte vodu s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.
- 2) Nasadíte veko s odmernou nádobkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo.
- 3) Na niekoľko sekúnd mixér **5** zapnite.
- 4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
- 5) Mixér **5** potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

UPOZORNENIE



Mixér **5** je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Dávajte však pozor na to, aby sa tento v umývačke riadu nevzpriečil.

11. Uskladnenie

- Sieťový kábel na uskladnenie uložte v odkladacej priehradke na kábel 18.
- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

12. Odstraňovanie porúch

Prístroj zostane náhle stáť:

- Prístroj je prehriaty a aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
 - Otočný prepínač 14 nastavte na 0.
 - Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
 - Prístroj nechajte 15 minút vychladnúť.
 - Ak prístroj po 15 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.
 - Počkajte ďalších 15 minút, skôr ako ho znova zapnete.
- Maximálne plniace množstvo potravín je prekročené.
 - Nechajte prístroj vychladnúť podľa opisu hore.
 - Dbajte pritom na maximálne množstvo naplnenia a zodpovedajúco ho znížte (pozri tabuľku „Odporúčané množstvá náplne“).

Prístroj sa nedá zapnúť:



- Skontrolujte, či sa sieťová zástrčka nachádza v zásuvke.
- Prekontrolujte, či sú ochranný kryt pohonu mixéra 5, kontinuálny krájač 8 a miska na miešanie 7 správne vložené a či zaskočili v západke.
- Prekontrolujte, či sa otočné rameno 15 nachádza vždy v požadovanej pracovnej polohe (pozri kapitolu „Pracovné polohy pre príslušenstvo“).

Mixér sa nenabieha. Prístroj hučí:

- Nôž v mixéri 5 je blokovaný.
 - Otočný prepínač 14 nastavte na 0.
 - Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
 - Otvorte mixér 5 a odstráňte príčinu blokády.
 - Zatvorte mixér 5, zastrčte zástrčku opäť do zásuvky a prístroj znova zapnite.

Ak by sa hore opísanými opatreniami nemala vytvoriť náprava alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

13. Technické údaje

| | |
|---|--|
| Menovité napätie | 220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz |
| Menovitý výkon | 550 W |
| Doba krátkodobej prevádzky mixéra 5 | 3 minúty |
| Objem Miska na miešanie 7 | 3,8 l |
| Objem Mixér 5 | 1,5 l |
| Užitočný objem mixéra 5 | 1 l |
| Trieda ochrany | II /  (dvojité izolácia) |
|  | Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami. |

Čas krátkodobej prevádzky

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.




Odporúčame nasledujúce prevádzkové doby pre práce s kontinuálnym krájačom **8** a miskou na miešanie **7**:





Prístroj nechajte po 10 minútach prevádzky vychladnúť na cca 15 minút.

Inak sa môže prístroj prehriať a aktivovať bezpečnostné vypnutie (pozri kapitolu „Odstraňovanie porúch“).

14. Odporúčané množstvá naplnenia

Minimálne a maximálne množstvá pozri tiež kapitolu „Recepty“.

| Nadstavec | Príslušenstvo | Potravina | Množstvo | Stupeň | Čas | |
|---------------------|---|---|--|-----------------------------|-------------|--------------|
| Miska na miešanie 7 |  | Kysnuté cesto Cesto na pizzu Chlebové cesto | min. 200 g múky max. 500 g múky | 1 | 1 min. | |
| | | | | 2 | 10 min. | |
| |  | Cesto na striekané pečivo | min. 250 g múky max. 500 g múky | 1 | 30 sek. | |
| | | | | 2, 3, 4 | cca 10 min. | |
| |  | Snehová pena | | min. 4 bielka | 4 | 4 - 5 min. |
| | | | | min. 8 bielka | 4 | 2 - 3 min. |
| | | Šľahačka na šľahanie (obsah tuku 30%, chladničková teplota) | | min. 200 ml | 4 | cca 6 min. |
| | | | | max. 600 ml | 4 | cca 3 min. |
| | | vodnaté tekutiny (napr. koktaily) | | min. 400 ml max. 1500 ml | 3 | max. 10 min. |

| Nadstavec | Príslušenstvo | Potravina | Množstvo | Stupeň | Čas |
|------------------------|--|---|---|---------|-----------|
| Kontinuálny krájač 8 |  | Ovocie, zelenina, plátkový syr: nahrubo | 500 g *1 | 2, 3, 4 | 25 s |
| | | Ovocie, zelenina, krájaný syr: najemno | 500 g *2 | 2, 3, 4 | 50 s |
| |  | Ovocie, zelenina, tvrdý syr | 500 g | 2, 3, 4 | 25 s |
| |  | Ovocie, zelenina: nahrubo | 500 g *1 | 2, 3, 4 | 25 s |
| | | Ovocie, zelenina najemno | 500 g *2 | 2, 3, 4 | 40 s |
| Mixér 5 |  | Smoothies | min. 160 g pevných prísad + 240 ml tekutiny | 3 → 4 | 30 → 30 s |
| | | | max. 400 g pevných prísad + 600 ml tekutiny | | |
| | | Ľadové kocky | min./max. 110 g (5 - 6 ľadových kociek) | 3 → 4 | 5 → 5 s |
| Iba tekutiny koktailov | min. 400 ml max. 1000 ml | 3, 4 | 10 s | | |

*1: Použite hrubú stranu kotúča na hrubé strúhanie, resp. výmenného plátkovacieho kotúča 12.

*2: Použite jemnú stranu kotúča na hrubé strúhanie, resp. výmenného plátkovacieho kotúča 12.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

15. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnéj chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 374153_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 374153_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1 Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 374153_2104

15.2 Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

16. Recepty

Základný recept na kysnuté cesto (Minimálne množstvo)

Prísady pre 4 – 5 osôb

200 g pšeničnej múky, typu 550

1 vajce

20 ml oleja

40 g cukru

100 ml vlažného mlieka

15 g čerstvých kvasníc alebo ½ balíček sušeného droždia

1 štipka soli

Príprava

- ◆ Naplňte všetky přísady do misky na miešanie ⑦.
Miesiacim hákom ① najprv všetko vymiešate 1 minútu na stupni 1, potom 10 minút na stupni 2.
Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie ⑦. Cesto vytvarujte do gule.
- ◆ Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a nechajte ho kysnúť ďalších 10 minút. Následne obložte podľa ľubovôle, napr. so slivkami, jablkami alebo nakladanými višňami.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 minút. Podľa obloženia môže byť cesto viac alebo menej vlhké a potrebujete dlhší čas pečenia. Cesto prepichnete špáradlom, aby ste skontrolovali, či je cesto upečené: keď špáradlo vyjde von čisté, je koláč hotový.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Základný recept na krehké cesto

Prísady pre 6 – 8 osôb

na odvážne Quiches:

250 g múky
125 g studeného masla
1 štipka soli
80 ml ľadovej vody

na sladké krehké cesto:

250 g múky
125 g studeného masla
100 g cukru
1 štipka soli
1 vajce

Príprava

- ◆ Studené maslo nakrájajte na malé kúsky. Všetky přísady dajte do misky na miešanie ⑦ a vymiešajte miešacou metličkou ② na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto, kým nebude dosiahnutá jemná konzistencia.
- ◆ Naviňte cesto do fólie nechajte vychladnúť minimálne 30 minút v chladničke.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- ◆ Roztváraciú formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ◆ Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztvárackej formy.
- ◆ Cesto obložte podľa ľubovôle, napr. smelo slaninou, zmesou vajec-smotany-strúhaného syra alebo nasladko ovocím a marmeládou.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) na cca 30 – 40 minút.
- ◆ Alternatívne zaťažte najprv cesto suchou fazuľou a pri 200 °C (spodný/horný ohrev) pečte 15 min. „naslepo“ a neskôr obložte ovocím ako jahody, maliny alebo puding a následne polejte tortovou polevou.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Základný recept na jednoduchý miešaný koláč

Prísady

250 g masla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g múky

4 vajcia

½ balíčka prášku do pečiva

Príprava

- ◆ Maslo, cukor a vanilkový cukor dajte do misky na miešanie ❶ a vymiešajte miešacou metličkou ❷ na stupni 3 – 4 minút do penista.
- ◆ Pridávajte postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- ◆ Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- ◆ Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejte do nej cesto.
- ◆ Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) cca 50 – 60 min.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Základný recept na cesto na pizzu

Prísady pre 2 pizze

500 g múky

250 ml vlažnej vody

10 g čerstvého droždia alebo 5 g sušeného droždia

10 g soli

1 štipka cukru

20 ml olivového oleja

Príprava

- ◆ Droždie a cukor nechajte rozpustiť vo vlažnej vode.
- ◆ Múku, soľ, olej a roztok droždia-cukru dajte do misky na miešanie **7** a vymiešajte 30 sekúnd miesiacim hákom **1** na stupni 1.
- ◆ Prepnite na stupeň 2 a pridávajte postupne zvyšnú vodu. Cesto mieste cca 10 minút, kým nevznikne hladký povrch a bude sa dať dobre uvoľniť zo stien misky na miešanie **7**.
- ◆ Vytvarujeme cesto do gule a nechajte ho zakryté kysnúť minimálne 1 hodinu na teplom mieste.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 240 °C (horný-spodný ohrev).
- ◆ Cesto rozdeľte na polovicu a vyvaľkajte na pomúčenej pracovnej ploche. Dva štandardné plechy obložte papierom na pečenie. Položte cestá na plechy na pečenie a zatlačte ho trochu do okrajov.
- ◆ Cestá obložte podľa ľubovôle paradajkovou omáčkou a rozličnými prísadami.
- ◆ Pizzu pečte v predhriatej peci približne 10 – 15 minút.

Maximálne množstvo: 1 x základný recept

Základný recept na cesto na lisované koláčiky (Minimálne množstvo)

Prísady na cca 40 kusov

250 g múky

125 g masla (izbová teplota)

100 - 125 g cukru

1 vajce

1 štipka soli

Príprava

- ◆ Naplňte všetky přísady do misky na miešanie **7**.
- ◆ Premiešajte miešacími metličkami **2** najprv cca 30 sekúnd na stupni 1.
- ◆ Postupne prepnite na vyššie stupne po stupeň 4 a miešajte celkom cca 10 minút.
- ◆ Cesto nechajte odpočívať v chladničke cca 30 minút.
- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 180 °C cirkulujúci vzduch alebo 200 °C horný-spodný ohrev.
- ◆ Pomocou striekacieho vrečka rozdeľte cesto na plech vyložený papierom na pečenie.
- ◆ Keksy pečte cca 10 minút, kým mierne nezhnednú.

Ako ďalšiu prísadu na cesto môžete pridať tiež 100 - 125 g mletých lieskových orieškov alebo mandlí.

Maximálne množstvo: 1,5 až 2 x základný recept

Smoothie

Smoothie sa dá s množstvom čerstvých druhov ovocia a zeleniny a lahodnými šŕavami pripraviť rýchlo v mixéri. Vašej fantázii a vašej chuti nie sú kladebné žiadne medze. Vyskúšajte napríklad zelené smoothie:

Prísady na 2 porcie

1 banán

1 jablko a mango

1 plnú dľaň čerstvého špenátu alebo lístkov cvikle

1/2 čajovej lyžičky oleja

100 ml jablkovej šŕavy

100 ml vody

Príprava

- ◆ Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nahrubo rozdrobte zeleninové lístky.
- ◆ Pridajte všetky prísady do mixéra **5** a premixujte na stupni 3 alebo 4 na želanú konzistenciu.

Maximálne plniace množstvo: 1 l

Mliečny kokteil

Prísady na 2 porcie

250 ml mlieka

1 banán alebo 100 g jahôd/malín/čučoriedok

1 - 2 ľadové kocky alebo 1 kôpka vanilkovej zmrzliny

Príprava

- ◆ Ovocie nakrájajte na malé kúsky a spolu s ostatnými prísadami dajte do mixéra **5**.
- ◆ Mixér nastavte na stupeň 3 alebo 4 a mixujte dovtedy, kým nebude dosiahnutá krémová konzistencia.
- ◆ Ihneď servírujte.

Maximálne plniace množstvo: 1 l

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Einleitung | 68 |
| 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 68 |
| 3. Lieferumfang/Transportinspektion | 68 |
| 4. Gerätebeschreibung | 70 |
| 5. Sicherheitshinweise | 71 |
| 6. Erste Inbetriebnahme | 73 |
| 7. Das richtige Zubehör wählen | 74 |
| 8. Betriebspositionen für Zubehör | 76 |
| 9. Zubehör montieren und verwenden | 77 |
| 9.1 Kneithaken, Rührbesen und Schlagbesen | 77 |
| 9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben | 80 |
| 9.3 Mixer | 84 |
| 10. Reinigen und Pflegen | 86 |
| 11. Aufbewahrung | 87 |
| 12. Fehler beheben | 88 |
| 13. Technische Daten | 89 |
| 14. Empfohlene Füllmengen | 90 |
| 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH | 92 |
| 15.1 Service | 94 |
| 15.2 Importeur | 94 |
| 16. Rezepte | 95 |

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.



Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

3. Lieferumfang/Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

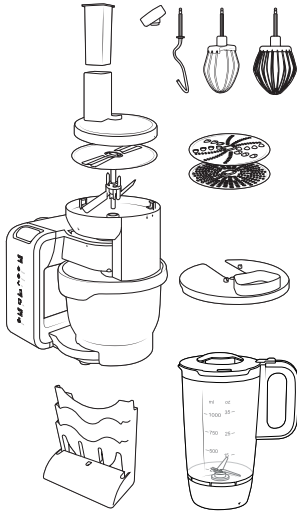
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern.

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

HINWEIS

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:



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

Nicht abgebildet:

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

HINWEIS

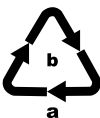
- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert.

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

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

4. Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseite dieser Bedienungsanleitung aus:

Bild A:

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

Bild B:

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

5. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

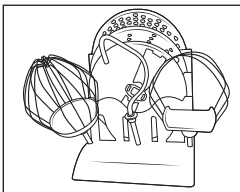
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau,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

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

6. Erste Inbetriebnahme

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



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

Wandmontage des Zubehörhalters

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Wenn Sie den Zubehörhalter **6** mit dem mitgeliefertem Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!

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

7. Das richtige Zubehör wählen

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

Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen



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



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



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

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

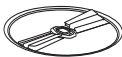
Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben



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



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



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

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

Mixer

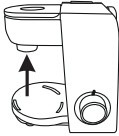


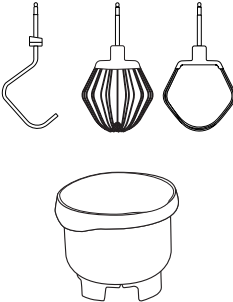

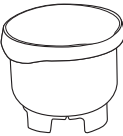
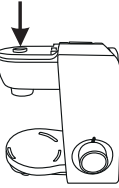
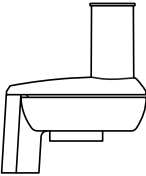




Der Mixer **5** eignet sich zum Zerkleinern und Durchmischen von Zutaten mit Flüssigkeiten, z. B. zur Zubereitung von Smoothies, kalten Gemüsesuppen, Mayonnaise oder Cocktails. Verwenden Sie den Mixer **5** nicht zum Zerhacken von Fleisch, Kräutern, Zwiebeln, Nüssen oder anderen harten Lebensmitteln.

8. Betriebspositionen für Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

9. Zubehör montieren und verwenden

9.1 Knethaken, Rührbesen und Schlagbesen

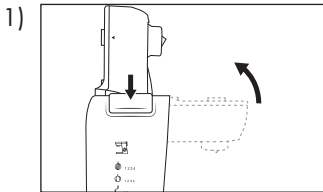
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

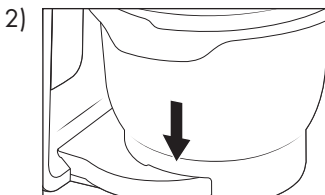
HINWEIS

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

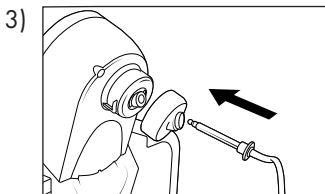
Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Rühr- **2** und Schlagbesen **3** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



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



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



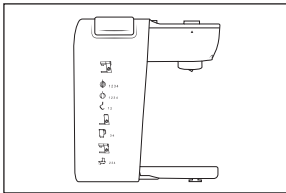
Setzen Sie den Teigabweiser **4** auf den Antrieb **16**. Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Rührbesen **2** oder Schlagbesen **3** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.

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

HINWEIS

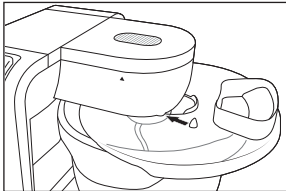
- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **7** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- ▶ Befüllen Sie die Rührschüssel **7** mit maximal 1,5 Litern, wenn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

5)



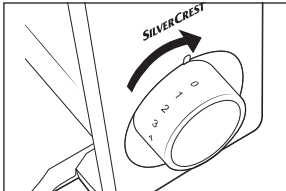
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.

6)



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

7)



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

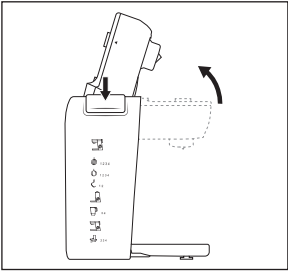
- ▶ Betreiben Sie das Gerät mit dem jeweiligen Zubehör nur in den angegebenen Geschwindigkeitsstufen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

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

Zutaten nachfüllen

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

Oder:

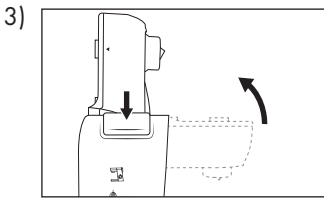
- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **15** durch kurzes Drücken auf die Entriegelungstaste **19** ein wenig nach oben, damit die Arretierung des Deckels sich löst.
- 3) Ziehen Sie den Deckel der Rührschüssel **7** ab.
- 4)  Drücken Sie die Entriegelungstaste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

- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

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

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



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

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

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

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

9.2 Durchlaufschnitzler mit Wechselscheiben

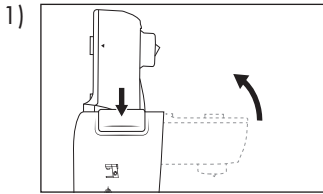
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

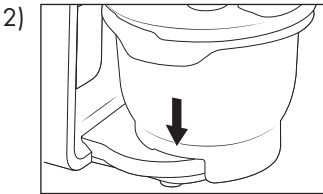
HINWEIS

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

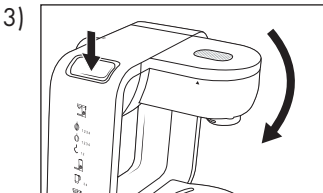
Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschneider **8** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



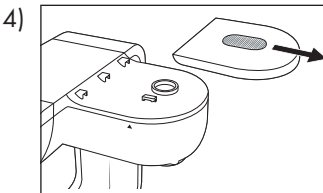
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** nach oben in die Position 2.



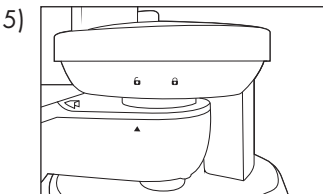
Setzen Sie die Rührschüssel **7** ein. Der Sockel der Rührschüssel **7** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.



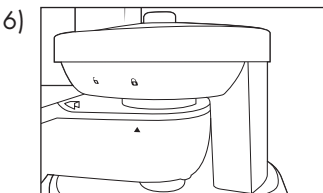
Drücken Sie die Entriegelungstaste **19** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die waagerechte Position 1.



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



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



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

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



HINWEIS

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

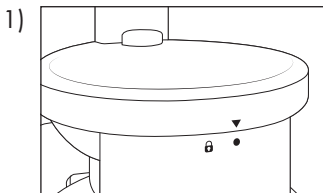
| Position | Zubehör | zulässige Geschwindigkeitsstufe | Funktion |
|---|---|---------------------------------|----------------------------------|
|  |  | 2 | weiche Zutaten schneiden/raspeln |
| | | 3, 4 | feste Zutaten schneiden/raspeln |

Wechselscheibe austauschen

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

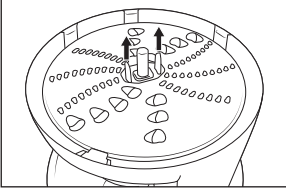
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

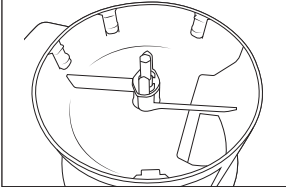


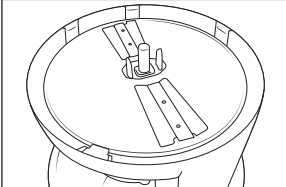
Drehen Sie den Deckel **13** des Durchlaufschnitzler **8** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ▼ auf dem Deckel **13** mit der Markierung ● auf dem Durchlaufschnitzler **8** übereinstimmt.

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

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

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

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

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

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

Nach der Arbeit

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

9.3 Mixer

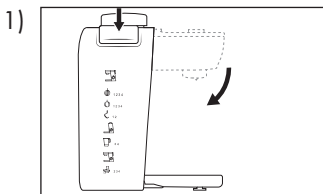
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

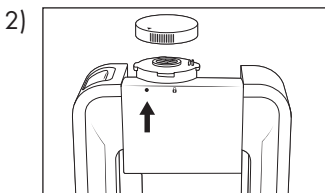
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

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

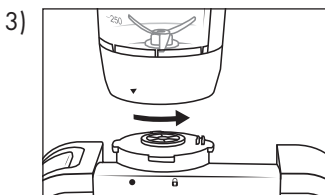
Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **5** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:



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



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

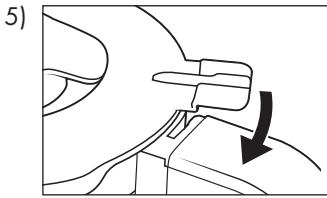


Setzen Sie den Mixer **5** auf (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung ● am Grundgerät). Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung ▼ am Mixer **5** auf Markierung **6** am Grundgerät).

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

HINWEIS

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



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

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

Zutaten nachfüllen



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

Oder:

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Nach der Arbeit

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


HINWEIS

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

10. Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerät reinigen

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

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

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

HINWEIS



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

HINWEIS

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

Mixer reinigen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

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

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

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

HINWEIS



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

11. Aufbewahrung

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

12. Fehler beheben

Das Gerät bleibt plötzlich stehen:

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

Das Gerät lässt sich nicht einschalten:



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

Der Mixer läuft nicht an. Das Gerät brummt:

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

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

13. Technische Daten

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

KB-Zeit







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


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

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

14. Empfohlene Füllmengen

Mindest- und Höchstmengen siehe auch Kapitel „Rezepte“.

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

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

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

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

Entsorgung



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

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



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



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



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

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

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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

15.1 Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374153_2104

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

16. Rezepte

Grundrezept Hefeteig (Mindestmenge)

Zutaten für 4 - 5 Personen

200 g Weizenmehl Type 550

1 Ei

20 ml Öl

40 g Zucker

100 ml lauwarme Milch

15 g frische Hefe oder 1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz

Zubereitung

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

Höchstemenge: 2 x Grundrezept

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten für ca. 6 - 8 Personen

für herzhaftes Quiches:

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

für süßen Mürbeteig:

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

Zubereitung

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Grundrezept Pizzateig

Zutaten für 2 Pizzen

500 g Mehl

250 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe

10 g Salz

1 Prise Zucker

20 ml Olivenöl

Zubereitung

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

Höchstemenge: 1 x Grundrezept

Grundrezept Spritzgebäckteig (Mindestmenge)

Zutaten für ca. 40 Stück

250 g Mehl

125 g Butter (Raumtemperatur)

100 -125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zubereitung

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

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

Höchstmenge 1,5 bis 2 x Grundrezept

Smoothie

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

Zutaten für 2 Portionen

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

Zubereitung

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

Maximale Füllmenge: 1 l

Milchshake

Zutaten für 2 Portionen

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

Zubereitung

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

Maximale Füllmenge: 1 l

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacij · Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 374153_2104

