



## STAND MIXER / KÜCHENMASCHINE / ROBOT MULTIFONCTION SKM 650 B2

(GB) (IE)

### STAND MIXER

Operating instructions

(FR) (BE)

### ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(CZ)

### KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(SK)

### KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(DK)

### KØKKENMASKINE

Bedjeningsvejledning

(HU)

### KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(ES)

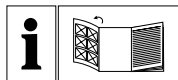
### ROBOT DE COCINA

Instrucciones de uso

(IT)

### ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

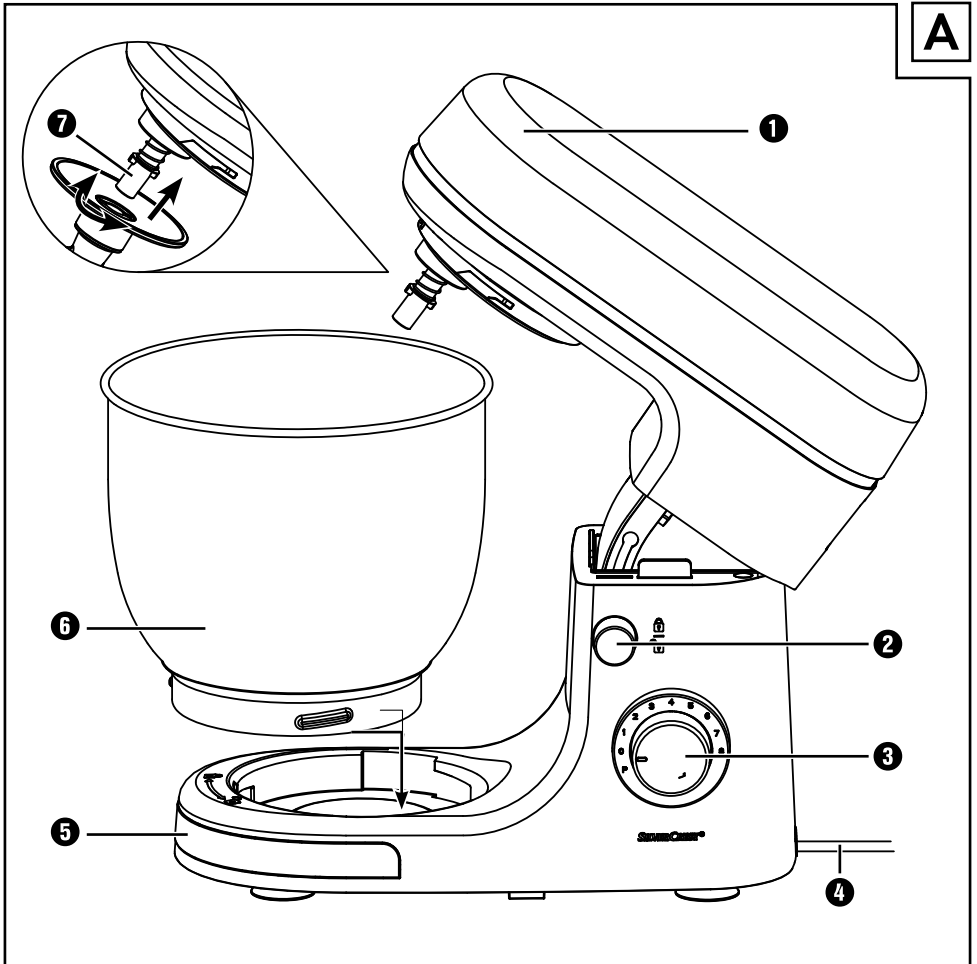
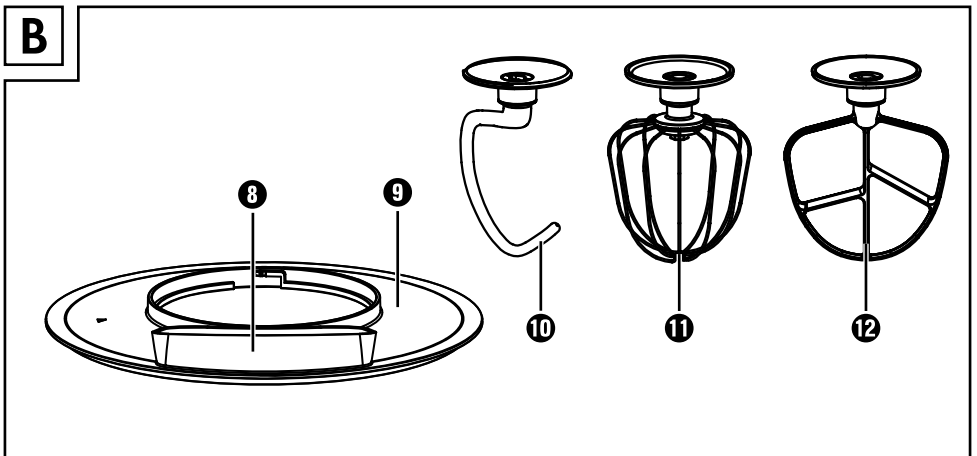
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	59
CZ	Návod k obsluze	Strana	77
PL	Instrukcja obsługi	Strona	95
SK	Návod na obsluhu	Strana	115
ES	Instrucciones de uso	Página	133
DK	Betjeningsvejledning	Side	153
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	171
HU	Használati utasítás	Oldal	191

**A****B**

## **Contents**

<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>Warnings and symbols used</b>	<b>2</b>
<b>Safety information</b>	<b>3</b>
<b>Intended use</b>	<b>5</b>
<b>Package contents</b>	<b>5</b>
<b>Appliance description</b>	<b>5</b>
<b>Preparations</b>	<b>5</b>
<b>Speeds</b>	<b>6</b>
<b>Working with the dough hook, whisk and beater</b>	<b>6</b>
Assembly . . . . .	6
Use . . . . .	8
Recommended filling quantities . . . . .	8
Disassembly . . . . .	9
<b>Cleaning and care</b>	<b>9</b>
Cleaning the housing . . . . .	9
Cleaning the accessories . . . . .	9
<b>Storage</b>	<b>10</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>10</b>
<b>Disposal</b>	<b>10</b>
Disposal of the appliance. . . . .	11
Disposal of the packaging . . . . .	11
<b>Appendix</b>	<b>11</b>
Technical data . . . . .	11
Notes on the EU Declaration of Conformity . . . . .	11
Ordering replacement parts . . . . .	12
Kompernass Handels GmbH warranty. . . . .	12
Service . . . . .	13
Importer . . . . .	13
<b>Recipes</b>	<b>14</b>
Basic recipe for yeast dough . . . . .	14
Basic recipe for shortcrust pastry . . . . .	14
Basic recipe for sponge cake . . . . .	15
Basic recipe for pancakes . . . . .	15
Chocolate cookies . . . . .	16
Apple crumble with walnuts . . . . .	16
Hearty mini rolls . . . . .	17
Quick tarte flambée . . . . .	17
Cream cheese muffins. . . . .	18
Mascarpone cream with raspberries . . . . .	18

## Introduction




Congratulations on the purchase of your new appliance.










You have selected a high-quality product. The instructions for use are part of this product.

They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

## Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p><b>DANGER!</b> A warning with these symbols and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation due to electrical voltage which will result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p><b>WARNING!</b> A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p><b>CAUTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>

	<p><b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>Read the instructions.</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.</p>
	<p>Use the appliance indoors only.</p>
	<p>Do not immerse in water!</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>

## Safety information

### **⚠️ ⚡ DANGER! DANGEROUS ELECTRIC VOLTAGE!**

- The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power outlet. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route it in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs to the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Pull the plug out of the power outlet when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Simply switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the power outlet.
- Always pull the plug out of the power outlet when the appliance is not in use!
- To avoid potential risks, a damaged power cord should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- The appliance and its power cord must be kept away from children.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

### **⚠️ WARNING! RISK OF INJURY!**

- Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will restart after any power outage!
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.

- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- Do not make any changes or modifications to the appliance.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Do not change accessories unless the motor is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will continue operating for a short time after being switched off!
- Never leave the appliance unattended.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening.
- Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. Please also refer to the section "Cleaning and care".

## **⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Do not operate the appliance without ingredients! Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!
- Do not operate the appliance for longer than 10 minutes continuously. Risk of overheating! Allow it to cool down for at least 25 minutes after 10 minutes of continuous use.

## Intended use

This appliance is used exclusively for processing (kneading, stirring, mixing) food in normal household quantities (max. flour quantity 1000 g). This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

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

### **WARNING!**

The appliance may only be used with original accessories.

Do not make any modifications or changes to the appliance! Such modifications or any operation with non-original accessories will result in a considerable risk of injury!

## Package contents

Stand mixer

Mixing bowl with lid

Dough hook

Whisk

Beater

Operating instructions

### **NOTE**

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Service if necessary (see section **Service**).

## Appliance description

Figure A:


- ❶ Swivel arm
- ❷ Release button 
- ❸ Knob
- ❹ Power cord
- ❺ Base
- ❻ Mixing bowl
- ❼ Motor shaft

Figure B:

- ❽ Filling opening
- ❾ Lid
- ❿ Dough hook
- ⓫ Whisk
- ⓬ Beater

## Preparations

- 1) Take all the parts out of the box, and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all parts as described in the section **Cleaning and care**. Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface, and attach it firmly in place with the suction cups.
- 4) Plug the plug into the power outlet.



## Speeds

Level	Attachment	Suitable for ...
1 - 3	Dough hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing firm dough or relatively firm ingredients
3 - 5	Beater ⑫	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough - Mixing shortcrust pastry
3 - 4	Dough hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
5 - 7	Beater ⑫	- Cake dough - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
7 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until frothy
P	Dough hook ⑩ Whisk ⑪ Beater ⑫	- Folding fruit or other relatively firm ingredients into a dough ⚠ The knob ③ does not engage in this position, only hold the knob ③ in this position for a short moment.

## Working with the dough hook, whisk and beater

### Assembly

#### ⚠ WARNING!





Never reach into the mixing bowl ⑥ during operation! Risk of injury from rotating parts! Do not change accessories unless the motor is at a complete standstill! The motor will continue operating for a short time after being switched off.

In the event of a fault, switch off the appliance and unplug the power plug to prevent the appliance from being switched on unintentionally.

#### ⚠ ATTENTION!

When working with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, we recommend letting the appliance cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the appliance for work with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

- 1) Press the release button **2** .  
The swivel arm **1** moves upwards.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the catches on the mixing bowl **6** engage in the recess on the base **5**.
- 3) Turn the mixing bowl **6** clockwise (see symbols  and  on the base **5** so that it is locked and firmly in place.
- 4) Fit the lid **9** if required:
  - Slide the lid **9** onto the swivel arm **1** from below so that the catches on the lid **9** engage in the rails on the swivel arm **1** (Fig. 1 / **1**). The arrow on the lid **9** must point to the symbol  on the swivel arm **1**:

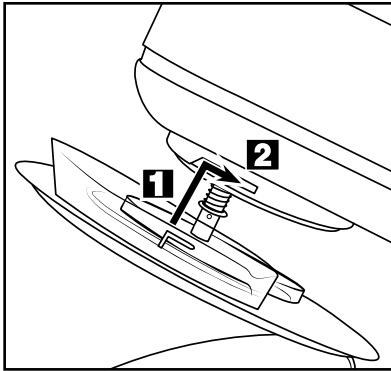




Fig. 1: Fitting the lid **9**

- To lock, turn the lid **9** in the direction of the arrow  so that the catch engages and the lid **9** fits firmly (Fig. 1 / **2**).
- 5) Select the appropriate attachment **10 11 12**:
    - the whisk **11** e.g. for whipping cream,
    - the beater **12** e.g. for stirring batter,
    - the dough hook **10** for kneading heavy dough such as yeast dough.

- 6) Depending on what you want to do, fit the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** on the motor shaft **7** (Fig. 2):
  - Put the dough hook **10**, whisk **11** or beater **12** (referred to below as "attachment") on the motor shaft **7** so that the two metal pins on the motor shaft **7** engage in the recesses on the attachment **10 11 12** (Fig. 2 / **1**).
  - Press the attachment **10 11 12** firmly onto the motor shaft **7** so that the spring compresses while turning the attachment **10 11 12** slightly anticlockwise (direction ) (Fig. 2 / **2**).
  - Let go of the attachment **10 11 12**. It is now sitting firmly on the motor shaft **7**.

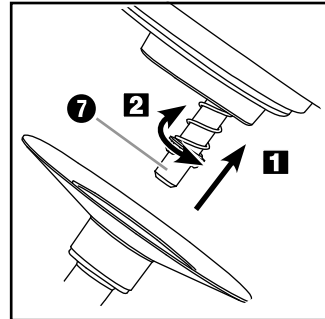


Fig. 2: Fitting the attachments

The appliance is now fully assembled, and you can start processing the ingredients

## Use

- 1) Add the ingredients to the mixing bowl **6**, but observe the recommended filling quantities in section **Recommended filling quantities**.

### ⚠ ATTENTION!

Do not exceed the specified maximum filling quantities!

Otherwise the appliance will be overloaded.

If the appliance is sluggish: Switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

### ℹ NOTE

Please note that while kneading or stirring, the mixture in the mixing bowl **6** increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl **6** right up to the top! Observe the MAX marking on the mixing bowl **6**.

- 2) Press the release button **2**  $\frac{a}{a}$ , and slide the swivel arm **1** with the fitted lid **9** and attachment **10** **11** **12** down to the working position.
- 3) Move the knob **3** to the desired level (see section **Speeds**).

The appliance now processes the ingredients.




- 4) Switch off the appliance at the knob **3** (position "0") once the desired result has been achieved.

## Recommended filling quantities

Filling quantities	Min. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx.* / speed	Max. quantity (total of all ingredients)	Processing time approx.* / speed
Yeast dough	310 g	30 sec. / Level 1 + 2:30 min. / Level 4	1670 g	1 min. / Level 1 + 4 - 5 min. / Level 4
Batter	200 g	1 minute / Level 5	1600 g	5 minutes / Level 5
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	330 g	1:30 minutes / Level 3	1000 g	3 minutes / Level 3
Cream	200 ml	3:30 minutes / Level 8	1300 ml	5:30 minutes / Level 8
Egg white (egg size M)	3 pieces	6 - 7 minutes / Level 8	15 pieces	3 minutes / Level 8

\* The processing times given are approximate. Follow the processing procedure, and increase / decrease the time according to your needs. However, do not exceed the maximum operating time of 10 minutes.

## Disassembly


- 1) Press the release button **2** .
- 2) Move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the mixing bowl **6** by turning it anticlockwise and then pulling it upwards.
- 4) Remove the attachment **10 11 12** from the motor shaft **7** by pushing the attachment **10 11 12** against the motor shaft **7** and turning clockwise (towards ) at the same time.
- 5) Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 6) Remove the lid **9** from the swivel arm **1** by turning it towards  and pulling it downwards.

You can now clean the appliance and its parts (see section **Cleaning and care**).

## Cleaning and care

### **DANGER!**

Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet! There is a risk of electric shock!

 Never immerse the appliance in water or other liquids!

### **ATTENTION!**

Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can damage the surfaces of your appliance!

### **NOTE**

It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.

## Cleaning the housing

- Wipe the housing with a damp cloth. For stubborn soiling, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with fresh water. Then dry the appliance carefully.

## Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, lid **9**, dough hook **10**, whisk **11** and beater **12** in warm water with a little washing-up liquid. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm, clean water, and make sure that all parts are dry before re-using them.

### **NOTE**



The mixing bowl **6**, lid **9**, dough hook **10**, whisk **11** and beater **12** are also suitable for cleaning in the dishwasher. If possible, place all parts that are completely (or partially) made of plastic in the upper basket of the dishwasher, and do not wedge in the parts. Otherwise the parts may crack or become deformed.

## Storage

- Wrap the power cord ④ around the cord retainer on the bottom of the appliance (Fig. 3):

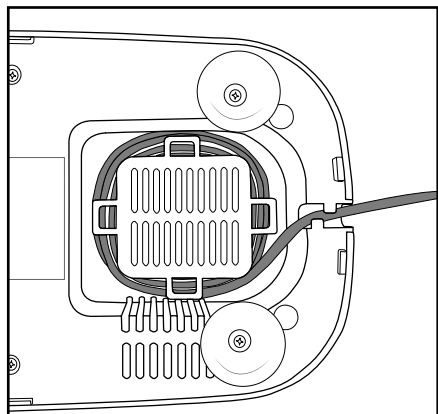


Fig. 3: Cord retainer

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

## Troubleshooting

### If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-off.
  - Turn the knob ③ to "0".
  - Pull the plug out of the power outlet.
  - Allow the appliance to cool down for 25 minutes.
  - If the appliance has not cooled down completely after 25 minutes, it will not start.
  - Wait another 15 minutes and switch on again.

### If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is plugged into the power outlet.
- Check whether the swivel arm ① is in the correct position.

### If the appliance becomes sluggish:

- Check whether the specified maximum quantities of dough have been exceeded.
- Remove some of the dough if necessary.
- If the appliance runs sluggishly even without ingredients in the mixing bowl ⑥, there is a fault. Contact Customer Service (see section **Service**).

## Disposal

### Applies only to France:



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

## Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

### The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

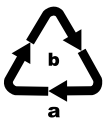


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal,

if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:  
1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

## Appendix

### Technical data

Mains voltage: 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz

Power consumption: 650 W

Protection class: II/□ (double insulation)

Capacity of mixing bowl ⑥: approx. 5 l

Useful volume of mixing bowl ⑥: approx. 3.7 l

Max. fill quantity of yeast dough: approx. 1670 g

Max. fill quantity of batter: approx. 1600 g

We recommend the following operating times:

When working with the dough hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, allow the appliance to cool down for around 25 minutes after 10 minutes of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and become damaged.

### Notes on the EU Declaration of Conformity

This appliance complies with all the essential requirements and other relevant provisions of

- the European directive on electromagnetic compatibility 2014/30/EU
- the Low Voltage Directive 2014/35/EU
- the Ecodesign Directive 2009/125/EC.

The complete EU Declaration of Conformity is available from the importer.



## Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the internet at [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available replacement parts.

### **i NOTE**

If you have problems with your online order, you can contact our Service Centre by phone or email.

Always include the article number (IAN) 459987\_2401 or 459988\_2401 with your order.

Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

## Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 459987/459988\_2401 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 459987/459988\_2401.

## Service

- Ⓒ **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)
- Ⓔ **Service Ireland**  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 459987/459988\_2401

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Recipes

### **i** Note

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.

## Basic recipe for yeast dough

### Ingredients

- 500 g wheat flour, type 550
- 1 cube fresh yeast
- 60 g butter
- 1 pinch of salt
- 200 – 250 ml lukewarm milk
- 2 eggs

### Preparation

- ◆ Put all ingredients in the mixing bowl **6**. Knead for 1 minute at level 1 using the dough hook **10** and then for 5 minutes at level 4. Leave to rise in the mixing bowl **6** for 40 minutes. Form the dough into a ball.
- ◆ Roll out the dough on a baking tray, and add toppings as required.
- ◆ Bake at 200 °C (top/bottom heat) for 25 – 35 minutes.

## Basic recipe for shortcrust pastry

### Ingredients

- 250 g flour
- 125 g cold butter
- 1 pinch of salt
- 1 egg
- 150 g sugar

### Preparation

- ◆ Put all ingredients in the mixing bowl **6**, and knead with the beater **12** at level 3 for approx. 2 – 3 minutes until a crumbly dough is formed.
- ◆ Place this in the refrigerator for 30 minutes.
- ◆ Preheat oven to 200 °C.
- ◆ Grease a springform pan, and sprinkle it lightly with flour.
- ◆ Roll out the dough between two pieces of cling film (approx. 30 cm in diameter), and place it into the springform pan (remove the cling film first).

### **i** Note

To ensure that the shortcrust pastry keeps its shape during baking, we recommend blind baking:

Prick the base of the shortcrust pastry with a fork or other pointed object. Place baking paper on the dough. Place dried pulses such as peas, lentils, beans or chickpeas on the baking paper. These prevent the dough from changing its shape during baking.

- ◆ Bake at 200 °C (bottom/top heat) for 15 – 20 minutes.
- ◆ When the dough is baked through, remove the pulses and baking paper. Top the shortcrust pastry base as you wish, e.g. with fresh strawberries or a delicious cream.

## Basic recipe for sponge cake

### Ingredients

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 250 g flour
- 4 eggs
- ½ sachet baking powder

### Preparation

- ◆ Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **6**, and stir with the beater **12** at level 3 – 5 until the mixture reaches a frothy texture.
- ◆ Add the eggs one after the other, and continue stirring until everything is well mixed.
- ◆ Add the flour and baking powder, and mix until smooth.
- ◆ Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm), and add the dough.
- ◆ Bake at 180 °C (bottom/top heat) for approx. 50 – 60 minutes.

## Basic recipe for pancakes

- 3 eggs
- 200 ml milk
- 1 pinch of salt
- 250 g wheat flour
- 6 tbsp oil

### Preparation

- ◆ Put the eggs, milk and salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until frothy.
- ◆ Add the flour and mix to form a slightly thick batter.
- ◆ Heat 1 tbsp of oil in a non-stick frying pan over a medium heat, pour 1 ladle of the batter into the hot oil and spread thinly in the pan by tilting it.
- ◆ Fry the pancake for approx. 1 – 2 minutes until golden brown and it starts to set and come off the pan.
- ◆ Turn and bake again for approx. 1 minute on the other side until golden brown.
- ◆ Set the cooked pancakes aside and repeat the process until the batter is used up.

### **i** NOTE

You can vary the basic dough by adding blueberries, finely chopped apples or other fruit using the pulse function.

## Chocolate cookies

- 200 g butter
- 125 g brown sugar
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 200 g wheat flour, type 405
- 1 tbspcornflour
- 1 tsp baking powder
- 150 g chocolate drops, dark

### Preparation

- ◆ Preheat the oven to 150 °C (fan oven).
- ◆ Put the softened butter, sugar, vanilla sugar and a pinch of salt in the mixing bowl **6** and mix with the beater **12** at speed 3 – 5 until creamy. Then add the flour, cornflour and baking powder and mix at level 6 to form a dough.
- ◆ Fold in the chocolate drops using the pulse function.
- ◆ Using a teaspoon, cut off portions about the size of a walnut and place on a baking tray lined with baking paper.
- ◆ Bake for approx. 15 minutes until the edges of the cookies are golden brown.
- ◆ Remove the chocolate cookies from the oven and leave to cool on a wire rack.

## Apple crumble with walnuts

- 100 g walnut kernels, chopped
- 100 g butter
- 100 g wheat flour
- 1/2 tsp cinnamon
- 125 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 sachet of vanilla sugar
- 4 red apples
- 50 g raisins

### Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the butter, chopped walnuts, flour, cinnamon, 75 g of the sugar, salt and vanilla sugar in the mixing bowl **6**. Mix with the beater **12** for approx. 1 – 2 minutes at speed 3 – 5 to form crumbles.
- ◆ Wash, quarter, core and dice the apples.
- ◆ Mix the apples with the raisins and the remaining sugar in a greased baking dish. Spread the dough mixture over the top as a crumble.
- ◆ Bake the apple crumble in the oven for approx. 30 – 35 minutes until golden brown.

## Hearty mini rolls

250 g quark  
1 tbsp sugar  
1 tsp salt  
8 tbsp milk  
6 tbsp oil  
300 g flour  
1 sachet of baking powder  
100 g diced ham  
100 g fried onions  
100 g cheese, grated

### Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C (fan oven).
- ◆ Put the quark, sugar, salt, milk, oil, flour and baking powder in the mixing bowl **6** and knead into a dough for approx. 3 minutes at level 3 - 4 using the dough hook **10**.
- ◆ Add the diced ham, fried onions and cheese and knead briefly using the pulse function until everything is evenly distributed.
- ◆ Form small rolls.
- ◆ Place the rolls on a baking tray lined with baking paper and bake at 180 °C for approx. 25 - 30 minutes.

## Quick tarte flambée

600 g wheat flour  
400 ml water  
Pinch of salt  
4 tbsp oil  
1 bunch of spring onions  
200 g crème fraîche  
1 pinch of black pepper, ground  
125 g diced ham

### Preparation

- ◆ Preheat the oven to 250 °C (top/bottom heat).
- ◆ Put the flour, water, salt and oil in the mixing bowl **6** and mix with the dough hook **10** for approx. 4 minutes at level 4 to form a smooth dough.
- ◆ Divide the dough in half and leave to rest for approx. 15 minutes.
- ◆ In the meantime, wash the spring onions and cut into fine rings.
- ◆ Mix the crème fraîche with pepper and a little salt.
- ◆ After resting, roll out the two dough balls evenly on baking paper and then place on baking trays together with the baking paper.
- ◆ Spread the crème fraîche on the dough and top with onion rings and diced bacon.
- ◆ Bake the tarte flambée in the oven for approx. 15 mins. until crispy and golden brown.
- ◆ Season with pepper before serving.

## Cream cheese muffins

- 4 eggs
- 250 g sugar
- 1 vanilla pod
- 200 g cream cheese or mascarpone
- 325 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 125 g butter, melted
- 250 g raspberries (frozen or fresh)

### Preparation

- ◆ Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat.
- ◆ Beat the eggs with the sugar and the scraped-out vanilla pod for approx. 3 minutes with the beater **12** at level 6 until frothy.
- ◆ Add the cream cheese (or mascarpone), and mix well at level 4.
- ◆ Add the flour and baking powder, and mix again briefly at level 4.
- ◆ Add the melted butter and raspberries, mix for approx. 2 minutes at level 4 and pour into muffin tins.
- ◆ Bake the muffins at 180 °C top/bottom heat for approx. 25 minutes.

### **i** Note

If frozen raspberries are used, they can also be added to the dough while frozen. The baking time does not change.

## Mascarpone cream with raspberries

- 300 g raspberries, frozen
- 125 g sponge fingers
- 200 g whipped cream
- 300 g quark (low-fat quark)
- 200 g mascarpone
- 80 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- Pulp of one vanilla pod
- 50 ml milk
- Chocolate shavings for decorating

### Preparation

- ◆ Defrost the raspberries.
- ◆ Whip the cream for approx. 3 minutes at level 8 with the whisk **11** until stiff.
- ◆ Add the pulp from the vanilla pod, the low-fat quark, the sugar, the mascarpone, the vanilla sugar and the milk to the cream and mix carefully at level 4.
- ◆ Layer the mascarpone cream alternately with the raspberries and the sponge fingers in a bowl.
- ◆ Keep cold.
- ◆ Sprinkle with the chocolate sprinkles before serving.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b>	<b>20</b>
<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b>	<b>20</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>21</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>23</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>23</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>23</b>
<b>Vorbereitungen</b>	<b>23</b>
<b>Geschwindigkeitsstufen</b>	<b>24</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen</b>	<b>24</b>
Montieren . . . . .	24
Bedienen . . . . .	26
Empfohlene Einfüllmengen . . . . .	26
Demontieren . . . . .	27
<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>27</b>
Gehäuse reinigen . . . . .	27
Zubehör reinigen . . . . .	27
<b>Aufbewahrung</b>	<b>28</b>
<b>Fehler beheben</b>	<b>28</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>28</b>
Gerät entsorgen . . . . .	29
Verpackung entsorgen . . . . .	29
<b>Anhang</b>	<b>29</b>
Technische Daten . . . . .	29
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung . . . . .	30
Ersatzteile bestellen . . . . .	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH . . . . .	30
Service . . . . .	31
Importeur . . . . .	32
<b>Rezepte</b>	<b>32</b>
Grundrezept Hefeteig . . . . .	32
Grundrezept Mürbeteig . . . . .	32
Grundrezept Rührkuchen . . . . .	33
Grundrezept Pfannkuchen . . . . .	33
Schokoladen-Cookies . . . . .	34
Apfel-Crumble mit Walnüssen . . . . .	34
Herzhafte Minibrötchen . . . . .	35
Schneller Flammkuchen . . . . .	35
Cream Cheese Muffins . . . . .	36
Mascarpone-Creme mit Himbeeren . . . . .	36



## Einleitung











Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

## Sicherheitshinweise

### **⚠ ⚡ GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!**

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

### **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



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

## ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

### **⚠️ WARNUNG!**

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

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

## Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

### **i HINWEIS**

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

## Vorbereitungen

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

## Geschwindigkeitsstufen

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

## Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

### Montieren

#### ⚠️ WARNUNG!

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





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

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

#### ⓘ ACHTUNG!

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

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen.
- 3) Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:
  - Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

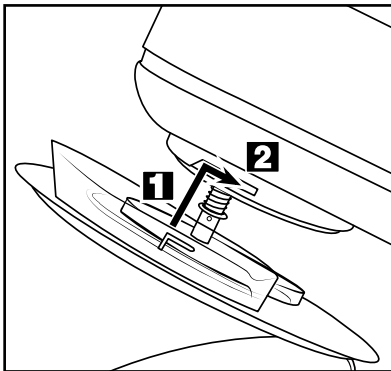




Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb. 1 / **2**).

- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
  - Den Schneebesens **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
  - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
  - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
  - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10** **11** **12** greifen (Abb. 2 / **1**).
  - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz **10** **11** **12** ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) (Abb. 2 / **2**).
  - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

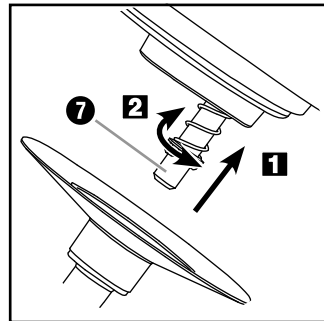


Abb. 2: Montage der Einsätze

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

## Bedienen

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

### ! ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!

Ansonsten wird das Gerät überlastet.

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

### i HINWEIS

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

2) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** <sup>PT/B</sup> und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Spritzschutz **9** und Einsatz **10 11 12** nach unten in die Arbeitsposition.

3) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.




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

## Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindigkeitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindigkeitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Minute / Stufe 5	1600 g	5 Minuten / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten / Stufe 3	1000 g	3 Minuten / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Minuten / Stufe 8	1300 ml	5:30 Minuten / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6 - 7 Minuten / Stufe 8	15 Stück	3 Minuten / Stufe 8

\* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die maximale Betriebszeit von 10 Minuten.

## Demontieren


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

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

## Reinigen und Pflegen

### **GEFAHR!**

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **ACHTUNG!**

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

### **HINWEIS**

Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## Gehäuse reinigen

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

## Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Spritzschutz **9**, den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Rührbesen **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

### **HINWEIS**



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

## Aufbewahrung

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

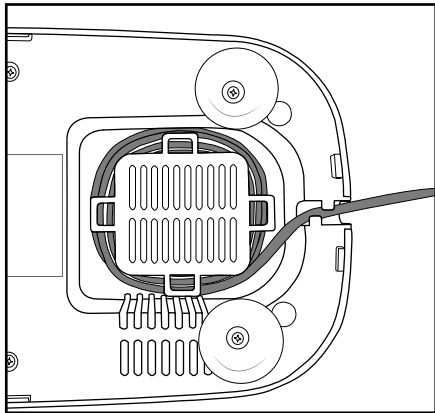


Abb. 3: Kabelaufwicklung

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

## Fehler beheben

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

### Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

### Wenn das Gerät schwergängig läuft:

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

## Entsorgung

### Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterter Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

## Gerät entsorgen



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

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

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

### Für den deutschen Markt gilt:

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

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

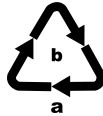


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:  
1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

## Anhang

### Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

Nutzvolumen Rührschüssel **6**: ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesens **12** nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25

Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät kommen.



## Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

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

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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



## Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) dauerhaft nachbestellen.



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

## ① HINWEIS

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

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 459987\_2401 oder 459988\_2401 bei Ihrer Bestellung mit an.

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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

## Garantiebedingungen

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

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

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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenederlassung 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) 459987/459988\_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459987/459988\_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

- Ⓧ **Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)
- Ⓧ **Service Österreich**  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)
- Ⓧ **Service Schweiz**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 459987/459988\_2401

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

## Rezepte

### **i** Hinweis

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

## Grundrezept Hefeteig

### Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

60 g Butter

1 Prise Salz

200 – 250 ml lauwarme Milch

2 Eier

### Zubereitung

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

## Grundrezept Mürbeteig

### Zutaten

250 g Mehl

125 g kalte Butter

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Zucker

### Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.

### **i** Hinweis

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

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

## Grundrezept Rührkuchen

### Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben und weiter-rühren, bis alles gut vermischt ist.
- ◆ Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- ◆ Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- ◆ Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

## Grundrezept Pfannkuchen

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

### Zubereitung

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

### **i HINWEIS**

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

## Schokoladen-Cookies

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

### Zubereitung

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

## Apfel-Crumble mit Wallnüssen

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

### Zubereitung

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

## Herzhafte Minibrötchen

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

### Zubereitung

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

## Schneller Flammkuchen

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

### Zubereitung

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

## Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

### Zubereitung

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

### **i** Hinweis

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

## Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

### Zubereitung

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

## Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>38</b>
<b>Avertissements et symboles utilisés</b>	<b>38</b>
<b>Avertissements de sécurité</b>	<b>39</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b>	<b>41</b>
<b>Matériel fourni</b>	<b>41</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>41</b>
<b>Préparatifs</b>	<b>41</b>
<b>Niveaux de vitesse</b>	<b>42</b>
<b>Travailler avec le crochet de pétrissage, le fouet et le batteur plat</b>	<b>43</b>
Montage . . . . .	43
Utilisation . . . . .	44
Quantités conseillées . . . . .	45
Démontage . . . . .	45
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>45</b>
Nettoyer le boîtier . . . . .	46
Nettoyer les accessoires . . . . .	46
<b>Rangement</b>	<b>46</b>
<b>Dépannage</b>	<b>46</b>
<b>Recyclage</b>	<b>47</b>
Recyclage de l'appareil . . . . .	47
Recyclage de l'emballage . . . . .	47
<b>Annexe</b>	<b>48</b>
Caractéristiques techniques . . . . .	48
Remarques concernant la déclaration de conformité UE . . . . .	48
Commander des pièces de rechange . . . . .	48
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France . . . . .	49
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique . . . . .	51
Service après-vente . . . . .	52
Importateur . . . . .	52
<b>Recettes</b>	<b>53</b>
Recette de base de pâte levée . . . . .	53
Recette de base de pâte brisée . . . . .	53
Recette de base du quatre-quarts . . . . .	54
Recette de base des crêpes . . . . .	54
Cookies au chocolat . . . . .	55
Crumble aux pommes et aux noix . . . . .	55
Mini-pains salés . . . . .	56
Tarte flambée rapide . . . . .	56
Cream Cheese Muffins . . . . .	57
Crème mascarpone et framboises . . . . .	57



## Introduction











Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

## **Avertissements de sécurité**

### **⚠ ⚡ DANGER ! TENSION ÉLECTRIQUE !**

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le de façon à ce qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le service après-vente ou par des techniciens qualifiés.
- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous nettoyez l'appareil ou en cas de défaillance. Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil tant que la fiche secteur reste branchée dans la prise secteur.
- Débranchez la fiche secteur de la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil !
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants sont potentiellement inadaptés et peuvent entraîner des risques !
- Ne procédez à aucun changement ou modification de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'entraînement est immobile et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner brièvement !
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne mettez que les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur.
- N'insérez jamais les mains ou des objets étrangers dans la goulotte afin d'éviter des blessures et d'endommager l'appareil.
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre "Nettoyage et entretien".

## **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à transformer (pétrir, mélanger, mixer) des aliments en quantités domestiques (quantité de farine max. 1000 g). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles !

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

### ⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

## Matériel fourni

Robot multifonction

Bol mélangeur avec couvercle

Crochet de pétrissage

Fouet

Batteur plat

Mode d'emploi

### ⓘ REMARQUE

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

## Description de l'appareil

Figure A :


- ❶ Bras pivotant
- ❷ Touche de déverrouillage 
- ❸ Commutateur rotatif
- ❹ Cordon d'alimentation
- ❺ Socle
- ❻ Bol mélangeur
- ❼ Axe d'entraînement

Figure B :

- ❽ Goulotte
- ❾ Couvercle
- ❿ Crochet de pétrissage
- ⓫ Fouet
- ⓬ Batteur plat

## Préparatifs

- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- 2) Nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre **Nettoyage et entretien**. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
- 3) Placez l'appareil sur une surface lisse et propre et fixez-le avec les ventouses.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.

## Niveaux de vitesse

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

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

### Montage

#### ⚠ AVERTISSEMENT !

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




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

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


#### ⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

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

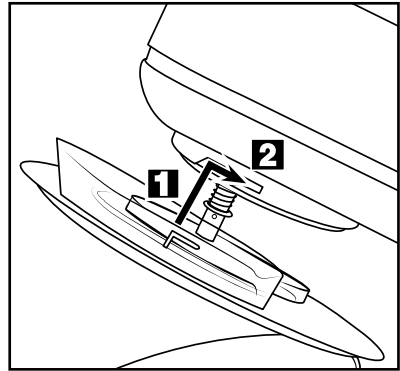



Fig. 1 : Montage du couvercle ⑨

- Pour verrouiller, tournez le couvercle ⑨ dans le sens de la flèche , de sorte que le cran d'arrêt s'enclenche et que le couvercle ⑨ soit bien fixé (fig. 1 / ②).

5) Choisissez l'insert ⑩ ⑪ ⑫ adapté :

- Le fouet ⑪ p. ex. pour fouetter de la crème,
- le batteur plat ⑫ p. ex. pour mélanger la pâte à biscuit,
- le crochet de pétrissage ⑩ pour pétrir des pâtes lourdes, p. ex. de la pâte levée.

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

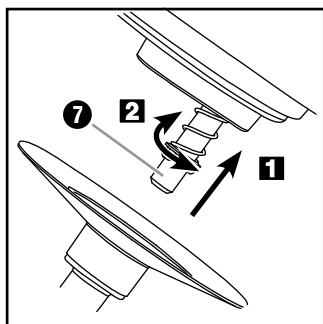


Fig. 2 : Montage des accessoires

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

## Utilisation

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


### ⚠ ATTENTION !

Ne dépassez pas les quantités de remplissage maximales indiquées ! Dans le cas contraire, l'appareil est surchargé.

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

### ℹ REMARQUE

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

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

L'appareil transforme maintenant les ingrédients.

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

## Quantités conseillées

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

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

## Démontage

- 1) Appuyez sur la touche de déverrouillage **2** .
- 2) Amenez le bras pivotant **1** en position la plus haute.
- 3) Retirez le bol mélangeur **6** en le tournant dans le sens antihoraire et en le retirant par le haut.
- 4) Retirez l'insert **10 11 12** de l'axe d'entraînement **7**, en appuyant l'insert **10 11 12** contre l'axe d'entraînement **7** et en le tournant simultanément dans le sens horaire (sens **1**).
- 5) Vous pouvez ensuite retirer l'insert **10 11 12**.
- 6) Retirez le couvercle **9** du bras pivotant **1** en le tournant dans le sens **1** et en le retirant par le bas.

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

## Nettoyage et entretien

**⚠ ⚠ DANGER !**

Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

**ⓘ ATTENTION !**

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



## **i** REMARQUE

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

## Nettoyer le boîtier

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

## Nettoyer les accessoires

- Nettoyez le bol mélangeur **6**, le couvercle **9**, le crochet de pétrissage **10**, le fouet **11** et le batteur plat **12** dans l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Retirez les éventuels résidus à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et chaude et assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réutiliser.

## **i** REMARQUE



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

## Rangement

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

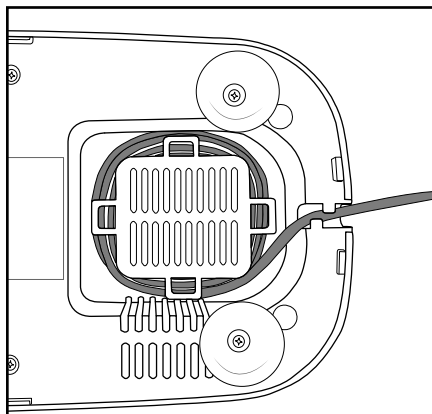


Fig. 3 : Enroulement du cordon

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

## Dépannage

### Si l'appareil stoppe subitement :

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

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

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

## Si l'appareil fonctionne difficilement :

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

## Recyclage



Points de collecte sur [www.quefairedelesdechets.fr](http://www.quefairedelesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## Recyclage de l'appareil



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

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

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

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



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

## Recyclage de l'emballage



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les

séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Annexe

### Caractéristiques techniques

Tension secteur : 220-240 V ~, 50-60 Hz

Puissance absorbée : 650 W

Classe de protection : II / □  
(double isolation)

Contenance du bol mélangeur ⑥ : env. 5 l

Volume utile du bol mélangeur ⑥ : env. 3,7 l

Quantité max. de pâte levée : env. 1670 g

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

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

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

En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe.

### Remarques concernant la déclaration de conformité UE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres prescriptions pertinentes

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

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



### Commander des pièces de rechange

Sur Internet, vous pouvez commander confortablement des pièces de rechange pour ce produit sur [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



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

#### ① REMARQUE

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

Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 459987\_2401 ou 459988\_2401.

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

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre. Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

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

## Article L217-4 du Code de la consommation

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

## Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

## Article L217-12 du Code de la consommation

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

## Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 459987/459988\_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'auto-collant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 459987/459988\_2401.

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que

la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 459987/459988\_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 459987/459988\_2401.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

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

### BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

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

IAN 459987/459988\_2401

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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

## Recettes

### **i** Remarque

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

## Recette de base de pâte levée

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Recette de base de pâte brisée

### Ingrédients

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

### Préparation

- ◆ Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur **6** et pétrir avec le batteur plat **12** au niveau 3 env. 2 à 3 minutes pour obtenir une pâte brisée.
- ◆ La mettre 30 minutes au réfrigérateur.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C.
- ◆ Beurrer et fariner légèrement le moule démontable.
- ◆ Étaler la pâte entre deux films alimentaires (sur env. 30 cm de diamètre) et la placer dans le moule démontable.

### **i** Remarque

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

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



## Recette de base du quatre-quarts

### Ingrédients

250 g de beurre

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

4 œufs

½ sachet de levure chimique

### Préparation

- ◆ Verser le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur **6** et battre avec le batteur plat **12** au niveau 3-5 jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
- ◆ Ajouter les œufs un par un et continuer à remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- ◆ Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ◆ Graisser un moule à cake (env. 30 cm) et y verser la pâte.
- ◆ Cuire à 180 °C (chaleur de voûte/sole) pendant env. 50-60 minutes.

## Recette de base des crêpes

3 œufs

200 ml de lait

1 pincée de sel

250 g de farine de blé

6 c. à soupe d'huile

### Préparation

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

### **i** REMARQUE

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

## Cookies au chocolat

200 g de beurre

125 g de sucre brun

1 sachet de sucre vanilliné

1 pincée de sel

200 g de farine de blé de type 405

1 c. à soupe de maïzena

1 c. à café de levure chimique

150 g de pépites de chocolat noir

### Préparation

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

## Crumble aux pommes et aux noix

100 g de cerneaux de noix, hachés

100 g de beurre

100 g de farine de blé

1/2 c. à café de cannelle

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanilliné

4 pommes rouges

50 g de raisins secs

### Préparation

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

## Mini-pains salés

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

### Préparation

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

## Tarte flambée rapide

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

### Préparation

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

## Cream Cheese Muffins

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

### Préparation

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

### **i** Remarque

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

## Crème mascarpone et framboises

- 300 g de framboises, surgelées
- 125 g de biscuits à la cuillère
- 200 g de crème fleurette
- 300 g de fromage blanc (maigre)
- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 50 ml de lait
- Copeaux de chocolat pour décorer

### Préparation

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



## Inhoud

<b>Inleiding</b>	<b>60</b>
<b>Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen</b>	<b>60</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>61</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met de bestemming</b>	<b>63</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>63</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b>	<b>63</b>
<b>Vorbereidingen</b>	<b>63</b>
<b>Snelheidsstanden</b>	<b>64</b>
<b>Werken met kneedhaak, draadgarde en vliedergarde</b>	<b>64</b>
In elkaar zetten . . . . .	64
Bedienen . . . . .	66
Aanbevolen vulhoeveelheden . . . . .	66
Uit elkaar halen . . . . .	67
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>67</b>
Behuizing reinigen . . . . .	67
Accessoires reinigen . . . . .	67
<b>Opbergen</b>	<b>68</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>68</b>
<b>Afvoeren</b>	<b>68</b>
Apparaat afvoeren . . . . .	69
Verpakking afvoeren . . . . .	69
<b>Bijlage</b>	<b>69</b>
Technische gegevens . . . . .	69
Informatie over de EU-conformiteitsverklaring . . . . .	69
Vervangende onderdelen bestellen . . . . .	70
Garantie van Kompernaß Handels GmbH . . . . .	70
Service . . . . .	71
Importeur . . . . .	71
<b>Recepten</b>	<b>72</b>
Basisrecept gistdeeg . . . . .	72
Basisrecept zandtaartdeeg . . . . .	72
Basisrecept cake . . . . .	73
Basisrecept pannenkoeken . . . . .	73
Chocolate cookies . . . . .	74
Appel-crumble met walnoten . . . . .	74
Hartige minibroodjes . . . . .	75
Snelle Flammkuchen . . . . .	75
Cream Cheese Muffins . . . . .	76
Mascarponecrème met frambozen . . . . .	76

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Zij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documentatie mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	<p><b>GEVAAR!</b> Een waarschuwing met deze pictogrammen en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk dreigende gevaarlijke situatie door elektrische spanning die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>

	<p><b>VOORZICHTIG!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p><b>LET OP!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.</p>
	<p>Gebruiksaanwijzing lezen.</p>
	<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.</p>
	<p>Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.</p>
	<p>Niet onderdompelen in water!</p>
	<p>Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.</p>
	<p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p>

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SPANNING!**

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Let erop dat het netsnoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leg het netsnoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door een gekwalificeerd vakman.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij storingen en als het apparaat moet worden schoongemaakt. Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt!
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Koppel het apparaat altijd los van de netstroom als u accessoires verwijdert of aanbrengt. Onbedoeld en ongewenst inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na een stroomonderbreking start het apparaat weer!
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.



- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- Verander of modificeer het apparaat niet.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Anders bestaat er een risico op ongelukken en verwondingen!
- Vervissel de opzetstukken alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Vul, terwijl het apparaat in werking is, de mengkom uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Reinig alle oppervlakken grondig, met name de delen die in aanraking komen met levensmiddelen. Raadpleeg daarvoor het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

## **⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar door oververhitting!
- Vul het apparaat nooit met hete ingrediënten!
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten aaneengesloten. Gevaar door oververhitting! Laat het apparaat na 10 minuten continue werking minstens 25 minuten afkoelen.

## Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken (kneden, roeren, mixen) van levensmiddelen in hoeveelheden die voor een huishouden gebruikelijk zijn (max. hoeveelheid meel 1000 gram). Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens. Gebruik het niet bedrijfsmatig!

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes die tegen regen beschut zijn. Gebruik het niet in de openlucht!

### ⚠ WAARSCHUWING!

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Modificeer of wijzig het apparaat niet! Dit, of het gebruik met niet-originele accessoires, brengt een aanzienlijk risico op letsel met zich mee!

## Inhoud van het pakket

Keukenmachine

Mengkom met deksel

Kneedhaak

Draadgarde

Vlindergarde

Gebruiksaanwijzing

### ⓘ OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket meteen na het uitpakken op ontbrekende delen en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk **Service**).

## Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Zwenkarm
- ❷ Ontgrendelknop 
- ❸ Draaiknop
- ❹ Netsnoer
- ❺ Sokkel
- ❻ Mengkom
- ❼ Aandrijfvas

Afbeelding B:

- ❽ Vulschacht
- ❾ Deksel
- ❿ Kneedhaak
- ⓫ Draadgarde
- ⓬ Vlindergarde

## Voorbereidingen

- 1) Haal alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
- 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
- 3) Plaats het apparaat op een effen en schone ondergrond en bevestig het met de zuignappen.
- 4) Steek de stekker in het stopcontact.

## Snelheidsstanden

Stand	Opzetstuk	Geschikt voor ...
1 - 3	Kneedhaak 10 Vlindergarde 12	- Kned en mengen van vast deeg of vastere ingrediënten
3 - 5	Vlindergarde 12	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg - Mengen van zandtaartdeeg
3 - 4	Kneedhaak 10	- Kned van gistdeeg - Kned van dik roerdeeg
5 - 7	Vlindergarde 12	- Taartdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg
7 - 8	Draadgarde 11	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter
P	Kneedhaak 10 Draadgarde 11 Vlindergarde 12	- Fruit of andere vastere ingrediënten door een deeg mengen ⓘ De draaiknop 3 klikt in deze positie niet vast. Houd de draaiknop 3 altijd maar een kort moment in deze positie.

## Werken met kneedhaak, draadgarde en vlindergarde

### In elkaar zetten

#### **WAARSCHUWING!**



Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom 6! Letselgevaar door roterende delen! Verwissel accessoires alleen bij stilstande aandrijving! Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even door.

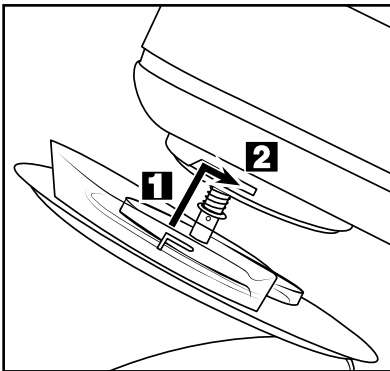
Schakel het apparaat in geval van een storing uit en haal de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

#### **LET OP!**


Bij werkzaamheden met de kneedhaak 10, draadgarde 11 of vlindergarde 12 is het raadzaam om het apparaat na 10 minuten gebruik ca. 25 minuten te laten afkoelen.

Ga als volgt te werk om het apparaat gereed te maken voor het werken met de kneedhaak 10, draadgarde 11 of vlindergarde 12:

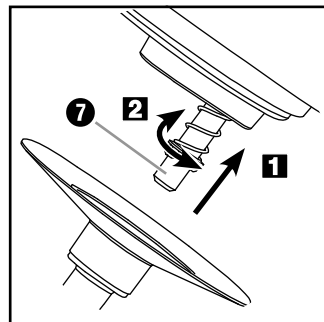
- 1) Druk op de ontgrendelknop **2** .  
De zwenkarm **1** gaat omhoog.
- 2) Plaats de mengkom **6** zodanig, dat de nokken van de mengkom **6** in de uitsparingen op de sokkel **5** grijpen.
- 3) Draai de mengkom **6** met de wijzers van de klok mee (zie de symbolen  en  op de sokkel **5**), zodat deze vergrendeld is en vastzit.
- 4) Bevestig eventueel het deksel **9**:
  - Schuif het deksel **9** zodanig van onderaf op de zwenkarm **1**, dat de nokken van het deksel **9** in de geleidingen van de zwenkarm **1** grijpen (afb. 1 / **1**). De pijl op het deksel **9** moet naar het symbool  op de zwenkarm **1** wijzen:



Afb. 1: Bevestiging van het deksel **9**

- Om het deksel **9** te vergrendelen draait u het in de richting van de pijl  zodat de nok vastklikt en het deksel **9** vast zit (afb. 1 / **2**).

- 5) Kies het passende opzetstuk **10** **11** **12**:
  - de draadgarde **11** bijv. voor het kloppen van slagroom,
  - de vliedergarde **12** bijv. voor het roeren van roerdeeg,
  - de kneedhaak **10** voor het kneden van zwaar deeg, bijv. gistdeeg.
- 6) Bevestig al naar gelang de taak de kneedhaak **10**, draadgarde **11** of vliedergarde **12** op de aandrijfas **7** (afb. 2):
  - Steek de kneedhaak **10**, draadgarde **11** of vliedergarde **12** (hierna “opzetstuk” genoemd) zodanig op de aandrijfas **7** dat de beide metalen pennen op de aandrijfas **7** in de uitsparingen van het opzetstuk **10** **11** **12** grijpen (afb. 2 / **1**).
  - Druk het opzetstuk **10** **11** **12** krachtig op de aandrijfas **7**, zodat de veer wordt samengedrukt, en draai daarbij het opzetstuk **10** **11** **12** iets tegen de wijzers van de klok in (richting  (afb. 2 / **2**).
  - Laat het opzetstuk **10** **11** **12** los. Het zit nu vast op de aandrijfas **7**.



Afb. 2: Montage van de opzetstukken

Het apparaat is nu in elkaar gezet en u kunt beginnen met de verwerking van de ingrediënten

## Bedienen

- 1) Vul de ingrediënten in de mengkom **6** en neem daarbij de aanbevolen vulhoeveelheden in het hoofdstuk **Aanbevolen vulhoeveelheden** in acht.

### ! LET OP!

Overschrijd de aangegeven maximale vulhoeveelheden niet!

Anders wordt het apparaat overbelast.

Als het apparaat stroef draait: schakel het apparaat uit, verdeel het deeg in twee porties en kneed de beide porties afzonderlijk.

### i OPMERKING

Houd er rekening mee dat tijdens het kneed- of roerproces het deeg in de mengkom **6** in volume toeneemt of door de beweging een beetje omhoog wordt gedrukt. Vul de mengkom **6** daarom nooit tot aan de rand! Let op de MAX-markering op de mengkom **6**.

- 2) Druk de ontgrendelknop **2**  in en schuif de zwenkarm **1** met het bevestigde deksel **9** en opzetstuk **10** **11** **12** omlaag naar de werkpositie.
- 3) Zet de draaiknop **3** op de gewenste stand (zie hoofdstuk **Snelheidsstanden**).

Het apparaat verwerkt nu de ingrediënten.




- 4) Schakel het apparaat uit met de draaiknop **3** (positie "0") zodra het gewenste resultaat is bereikt.

## Aanbevolen vulhoeveelheden

Vulhoeveelheden	min. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd ca.* / snelheidsstand	max. hoeveelheid (som van alle ingrediënten)	Verwerkingstijd ca.* / snelheidsstand
Gistdeeg	310 g	30 sec. / stand 1 + 2:30 min. / stand 4	1670 g	1 min. / stand 1 + 4 - 5 min. / stand 4
Cakedeeg	200 g	1 minuut / stand 5	1600 g	5 minuten / stand 5
Zwaar deeg (bijv. zandtaartdeeg)	330 g	1:30 minuten / stand 3	1000 g	3 minuten / stand 3
Slagroom	200 ml	3:30 minuten / stand 8	1300 ml	5:30 minuten / stand 8
Eiwit (eieren grootte M)	3 stuks	6 - 7 minuten / stand 8	15 stuks	3 minuten / stand 8

\* De vermelde verwerkingstijden zijn richtwaarden. Houd het verwerkingsproces in de gaten en verleng/verkort de tijd naar behoefte. Overschrijd echter niet de maximale bedrijfstijd van 10 minuten.

## Uit elkaar halen


- 1) Druk op de ontgrendelknop **2** .
- 2) Beweeg de zwenkarm **1** naar de hoogste stand.
- 3) Verwijder de mengkom **6** door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en daarna naar boven eraf te nemen.
- 4) Neem het opzetstuk **10 11 12** van de aandrijfas **7** af door het opzetstuk **10 11 12** tegen de aandrijfas **7** te drukken en tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee (richting ) te draaien.
- 5) Daarna kunt u het opzetstuk **10 11 12** eraf nemen.
- 6) Neem het deksel **9** van de zwenkarm **1** af, door het in de richting van  te draaien en eraf te trekken.

U kunt het apparaat en alle onderdelen nu reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**).

## Reiniging en onderhoud

### **GEVAAR!**

Trek vóór elke reiniging altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat anders een risico op een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!

### **LET OP!**

Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!

### **OPMERKING**

U kunt het apparaat het beste meteen na gebruik reinigen. Dan kunnen levensmiddelresten gemakkelijker worden verwijderd.

## Behuizing reinigen

- Veeg de behuizing af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkige vervuilingen een beetje mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Droog het apparaat daarna goed af.

## Accessoires reinigen

- Reinig de mengkom **6**, het deksel **9**, de kneedhaak **10**, de draadgarde **11** en de vlingergarde **12** in warm water met een beetje afwasmiddel. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Spoel alle onderdelen af met schoon, warm water en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

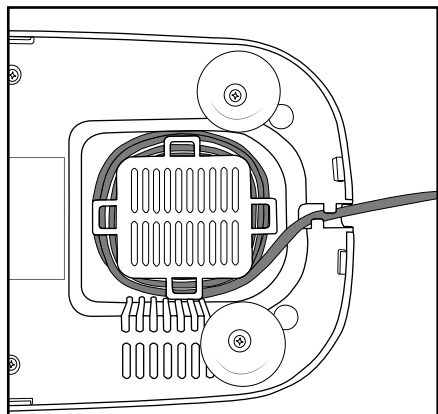
### **OPMERKING**



De mengkom **6**, het deksel **9**, de kneedhaak **10**, de draadgarde **11** en de vlingergarde **12** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg zo mogelijk alle onderdelen die (ook deels) uit kunststof bestaan, in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat de onderdelen niet bekneld raken. Anders kunnen er vervormingen en scheuren door spanning optreden.

## Opbergen

- Rol het netsnoer ④ om de kabelspoel aan de onderzijde van het apparaat (afb. 3):



Afb. 3: Kabelspoel

- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plek op.

## Problemen oplossen

### Als het apparaat plotseling blijft stilstaan:

- Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
  - Zet de draaiknop ③ op "0".
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Laat het apparaat 25 minuten afkoelen.
  - Als het apparaat na 25 minuten nog niet volledig is afgekoeld, laat het zich niet starten.
  - Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

### Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de zwenkarm ① zich in de juiste positie bevindt.

### Als het apparaat zwaar loopt:

- Controleer of de aangegeven maximale hoeveelheid deeg overschreden is.
- Verwijder zo nodig wat deeg.
- Als het apparaat ook zonder ingrediënten in de mengkom ⑥ zwaar loopt, is er een defect. Neem contact op met de klantenservice (zie het hoofdstuk **Service**).

## Afvoeren

### Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

## Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU.

Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

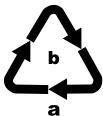


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

## Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## Bijlage

### Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Opgenomen vermogen: 650 W

Beschermingsklasse: II/□ (dubbel geïsoleerd)

Capaciteit mengkom ⑥: ca. 5 l

Nuttig volume mengkom ⑥: ca. 3,7 l

Max. vulhoeveelheid gistdeeg: ca. 1670 g

Max. vulhoeveelheid cakedeeg: ca. 1600 g

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

Laat het apparaat bij werkzaamheden met de kneedhaak ⑩, draadgarde ⑪ of vlindegarde ⑫ na 10 minuten gebruik ca. 25 minuten afkoelen. Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken.

### Informatie over de EU-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet wat betreft conformiteit aan de fundamentele eisen en de andere relevante voorschriften

- de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU
- de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- de Ecodesign-richtlijn 2009/125/EC.

De volledige EU-conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.





## Vervangende onderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd gemakkelijk op internet nabestellen op [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

### **i** **OPMERKING**

Mocht u problemen ondervinden met de onlinebestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.

Vermeld altijd het artikelnummer (IAN) 459987\_2401 of 459988\_2401 bij uw bestelling.

Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 459987/459988\_2401 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 459987/459988\_2401 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service



### Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

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



### Service België

Tel.: 0800 12089

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

IAN 459987/459988\_2401

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

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

## Recepten

### **i** Opmerking

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

## Basisrecept gistdeeg

### Ingrediënten

500 g tarwemeel type 550

1 blokje verse gist

60 g boter

1 snufje zout

200 – 250 ml lauwe melk

2 eieren

### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten in de mengkom **6**. Kneed alles met de kneedhaak **10** eerst 1 minuut lang op stand 1 en dan 5 minuten op stand 4. Laat het deeg 40 minuten in de mengkom **6** rijzen. Vorm een bol van het deeg.
- ◆ Rol het deeg uit op een bakplaat en beleg het naar wens.
- ◆ Bij 200 °C (onder-/bovenwarmte) 25 – 35 minuten bakken.

## Basisrecept zandtaartdeeg

### Ingrediënten

250 g bloem

125 g koude boter

1 snufje zout

1 ei

150 g suiker

### Bereiding

- ◆ Doe alle ingrediënten voor het deeg in de mengkom **6** en kneed ze met de vlindergarde **12** op stand 3 ca. 2 - 3 minuten tot een los deeg.
- ◆ Laat dit 30 minuten in de koelkast koud worden.
- ◆ Warm de oven voor op 200 °C.
- ◆ Vet een springvorm in en bestrooi deze met een beetje bloem.
- ◆ Rol het deeg tussen twee lagen vershoudfolie uit (tot een diameter van ca. 30 cm) en leg dit in de springvorm.

### **i** Opmerking

Om ervoor te zorgen dat het zandtaartdeeg zijn vorm behoudt tijdens het bakken, raden we blind bakken aan: prik met een vork of een ander puntig voorwerp een aantal gaatjes in de bodem van het zandtaartdeeg. Leg bakpapier op het deeg. Leg gedroogde peulvruchten zoals erwten, linzen, bonen of kikkererwten op het bakpapier. Deze voorkomen dat het deeg tijdens het bakken van vorm verandert.

- ◆ Laat het deeg op 200 °C (onder-/bovenwarmte) 15 - 20 minuten bakken.
- ◆ Verwijder de peulvruchten en het bakpapier wanneer het deeg gaar is. Beleg de bodem van het zandtaartdeeg naar wens met bijvoorbeeld verse aardbeien of een heerlijke crème.

## Basisrecept cake

### Ingrediënten

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 250 g bloem
- 4 eieren
- ½ pakje bakpoeder

### Bereiding

- ◆ Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de mengkom **6** en roer ze met de vlinder-garde **12** op stand 3 - 5 schuimig.
- ◆ Voeg een voor een de eieren toe en roer verder tot alles goed gemengd is.
- ◆ Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer alles tot een glad beslag.
- ◆ Vet een bakvorm (ca. 30 cm) in met boter en giet het beslag erin.
- ◆ Op 180 °C (onder/-bovenwarmte) ca. 50 - 60 minuten bakken.

## Basisrecept pannenkoeken

- 3 eieren
- 200 ml melk
- 1 snufje zout
- 250 g tarwemeel
- 6 el olie

### Bereiding

- ◆ Doe de eieren, de melk en het zout in de mengkom **6** en roer ze met de vlinder-garde **12** op stand 3 - 5 schuimig.
- ◆ Voeg het meel toe en roer alles tot een dik vloeibaar beslag.
- ◆ Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur, giet 1 pollepel van het beslag in de hete olie en verdeel het over de pan door die schuin te houden.
- ◆ Bak de pannenkoek ongeveer 1-2 minuten tot hij goudbruin is en begint te stollen en loslaat van de bodem.
- ◆ Keer de pannenkoek om en bak de andere kant ongeveer 1 min. tot die goudbruin is.
- ◆ Zet de gebakken pannenkoek opzij en herhaal het proces tot het beslag op is.

### **i** **OPMERKING**

U kunt het basisbeslag variëren door met de pulse-functie blauwe bessen, fijngesneden appels of ander fruit toe te voegen.

## Chocolate cookies

200 g boter  
125 g bruine suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 snufje zout  
200 g tarwebloem type 405  
1 el maïzena  
1 tl bakpoeder  
150 g chocoladedruppels, puur

### Bereiding

- ◆ Verwarm de oven voor op 150 °C (circulatielucht).
- ◆ Doe de zachte boter, suiker, vanillesuiker en een snufje zout in de mengkom **6** en roer alles met de vlindergarde **12** op stand 3 - 5 tot een romig mengsel. Voeg dan de bloem, de maïzena en het bakpoeder toe en mix alles op stand 6 tot een beslag.
- ◆ Meng de chocoladedruppels erdoor met de pulse-functie.
- ◆ Steek met een theelepel porties ter grootte van een walnoot af en verdeel deze over een met bakpapier beklede bakplaat.
- ◆ Ca. 15 minuten bakken tot de randen van de cookies goudbruin zijn.
- ◆ Haal de chocolate-cookies uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

## Appel-crumble met walnoten

100 g walnoten, gehakt  
100 g boter  
100 g tarwemeel  
1/2 tl kaneel  
125 g suiker  
1 snufje zout  
1 pakje vanillesuiker  
4 rode appels  
50 g rozijnen

### Bereiding

- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte).
- ◆ Doe de boter, gehakte walnoten, meel, kaneel, 75 g van de suiker, zout en vanillesuiker in de mengkom **6**. Verwerk dit met de vlindergarde **12** ca. 1 - 2 minuten op stand 3 - 5 tot het een kruimelig deeg (crumble) is.
- ◆ Was de appels, snijd ze in vier stukken, verwijder de klokhuizen en snijd ze in partjes.
- ◆ Meng de appels met de rozijnen en de resterende suiker in een ingevette ovenschaal. Verdeel het deegmengsel er als crumble overheen.
- ◆ Bak de appel-crumble in de oven in ca. 30 - 35 min. goudbruin.

## Hartige minibroodjes

250 g kwark  
1 el suiker  
1 tl zout  
8 el melk  
6 el olie  
300 g bloem  
1 pakje bakpoeder  
100 g spekblokjes  
100 g gebakken ui  
100 g kaas, geraspt

### Bereiding

- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C (circulatielucht).
- ◆ Doe de kwark, suiker, zout, melk, olie, bloem en bakpoeder in de mengkom **6** en kneed alles ca. 3 minuten op stand 3 - 4 met de kneedhaak **10** tot een deeg.
- ◆ Voeg de spekblokjes, gebakken ui en kaas toe en kneed kort met de pulse-functie tot alles gelijkmatig is verdeeld.
- ◆ Vorm kleine broodjes van het deeg.
- ◆ Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 25 - 30 minuten op 180 graden.

## Snelle Flammkuchen

600 g tarwemeel  
400 ml water  
Snufje zout  
4 el olie  
1 bosje lente-uitjes  
200 g crème fraîche  
1 snufje zwarte peper, gemalen  
125 g spekblokjes

### Bereiding

- ◆ Verwarm de oven voor op 250 °C (boven-/onderwarmte).
- ◆ Doe het meel, water, zout en olie in de mengkom **6** en kneed het met de kneedhaak **10** ca. 4 minuten op stand 4 tot een glad deeg.
- ◆ Verdeel het deeg in tweeën en laat het ca. 15 minuten rusten.
- ◆ Was ondertussen de lente-uitjes en snijd ze in dunne ringen.
- ◆ Meng de crème fraîche met een snufje peper en zout.
- ◆ Rol na het rusten de twee deegballen gelijkmatig uit op bakpapier en leg ze samen met het bakpapier op bakplaten.
- ◆ Verdeel de crème fraîche over het deeg en leg er de uienringen en spekblokjes op.
- ◆ Bak de Flammkuchen na elkaar in de oven in ca. 15 min. knapperig en goudbruin.
- ◆ Breng voor het opdienen op smaak met peper.

## Cream Cheese Muffins

- 4 eieren
- 250 g suiker
- 1 vanillestokje
- 200 g roomkaas of mascarpone
- 325 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 125 g boter, gesmolten
- 250 g frambozen (diepvries of vers)

### Bereiding

- ◆ Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte).
- ◆ Klop de eieren met de suiker en de vanille van het uitgeschaapte vanillestokje ca. 3 minuten met de vlindergarde 12 op stand 6 tot een schuimmengsel.
- ◆ Voeg de roomkaas (of mascarpone) toe en vermeng alles goed op stand 4.
- ◆ Voeg de bloem en het bakpoeder toe en vermeng alles nogmaals kort op stand 4.
- ◆ Voeg de gesmolten boter en frambozen toe, meng ongeveer 2 minuten op stand 4 en giet het beslag in muffinvormpjes.
- ◆ Bak de muffins ca. 25 minuten op ca. 180 °C (boven-/onderwarmte).

### **i** Opmerking

Als u diepvriesframbozen gebruikt, kunt u ze ook bevroren aan het beslag toevoegen. De baktijd verandert daardoor niet.

## Mascarponecrème met frambozen

- 300 g frambozen, diepvries
- 125 g lange vingers
- 200 g slagroom
- 300 g magere kwark
- 200 g mascarpone
- 80 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- Uitgeschaapte vanille van een vanillestokje
- 50 ml melk

Geraspte chocolade voor decoratie

### Bereiding

- ◆ Laat de frambozen ontdooien.
- ◆ Klop de slagroom in ca. 3 minuten op stand 8 met de draadgarde 11 stijf.
- ◆ Voeg de vanille uit het vanillestokje, de magere kwark, de suiker, de mascarpone, de vanillesuiker en de melk toe aan de slagroom en meng alles voorzichtig op stand 4.
- ◆ Doe afwisselend laagjes mascarponecrème, frambozen en lange vingers in een kom.
- ◆ Zet de kom in de koelkast.
- ◆ Bestrooi het geheel voor het opdienen met het chocoladestrooisel.

## Obsah

<b>Úvod</b>	<b>78</b>
<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b>	<b>78</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>79</b>
<b>Použití v souladu s určením</b>	<b>81</b>
<b>Rozsah dodávky</b>	<b>81</b>
<b>Popis přístroje</b>	<b>81</b>
<b>Přípravy</b>	<b>81</b>
<b>Rychlostní stupně</b>	<b>82</b>
<b>Práce s hnětacím hákem, šlehací metlou a míchací metlou</b>	<b>82</b>
Montáž . . . . .	82
Ovládání . . . . .	84
Doporučená množství naplnění . . . . .	84
Demontáž . . . . .	85
<b>Čištění a údržba</b>	<b>85</b>
Čištění krytu . . . . .	85
Čištění příslušenství . . . . .	85
<b>Skladování</b>	<b>86</b>
<b>Odstraňování závad</b>	<b>86</b>
<b>Likvidace</b>	<b>86</b>
Likvidace přístroje . . . . .	87
Likvidace obalu . . . . .	87
<b>Dodatek</b>	<b>87</b>
Technické údaje . . . . .	87
Upozornění k prohlášení o shodě EU . . . . .	87
Objednávání náhradních dílů . . . . .	88
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH . . . . .	88
Servis . . . . .	89
Dovozece . . . . .	89
<b>Recepty</b>	<b>90</b>
Základní recept pro kynuté těsto . . . . .	90
Základní recept pro křehké těsto . . . . .	90
Základní recept pro třené těsto . . . . .	91
Základní recept na palačinky . . . . .	91
Čokoládové cookies . . . . .	92
Jablečný crumble s vlašskými ořechy . . . . .	92
Vydatné houstičky . . . . .	93
Rychlý alsaský koláč (Flammkuchen) . . . . .	93
Muffiny se smetanovým sýrem . . . . .	94
Mascarpone krém s malinami . . . . .	94






## Úvod










Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Výstražný pokyn s těmito symboly a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci v důsledku elektrického napětí, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.</p>
	<p><b>OPATRŇ!</b> Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.</p>

	<p><b>POZOR!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.</p>
	<p>Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.</p>
	<p>Přečtěte si návod.</p>
	<p>Střídavý proud / střídavé napětí</p>
	<p>Třída ochrany II: Ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.</p>
	<p>Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorech.</p>
	<p>Neponořujte do vody!</p>
	<p>Je možné mýt v myčce nádobí.</p>
	<p>Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.</p>

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ ⚠ NEBEZPEČÍ! ELEKTRICKÉ NAPĚTÍ!**

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrá nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- Síťový kabel udržujte mimo horké povrchy.
- Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- Přístroj je nutné při chybějícím dohledu i před montáží, demontáží nebo čištěním vždy odpojit od sítě.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Na přístroji neprovádějte žádné změny nebo úpravy.

- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo přidavných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy.
- Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru ruce ani cizí předměty.
- Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění a údržba“.

## ⚠ **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- Přístroj nikdy neplňte horkými potravinami!
- Přístroj nikdy nepoužívejte déle než 10 minut v trvalém provozu. Nebezpečí přehřátí! Po 10 minutách trvalého provozu nechte přístroj alespoň 25 minut vychladnout.

## Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování (hnětení, míchání, mixování) potravin v množství obvyklém v domácnosti (max. množství mouky 1000 g). Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej ke komerčním účelům!

Tento přístroj je určen pouze pro soukromé použití v uzavřených prostorách chráněných před deštěm. Nepoužívejte jej venku!

### **⚠ VÝSTRAHA!**

Přístroj se smí používat výhradně s originálním příslušenstvím.

Neprovádějte na přístroji žádné změny nebo úpravy. Ty nebo provoz s neoriginálním příslušenstvím skrývá značné riziko poranění!

## Rozsah dodávky

kuchyňský robot  
míchací mísa s víkem  
hnětací hák  
šlehací metla  
míchací metla  
návod k obsluze

### **i UPOZORNĚNÍ**

Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis (viz kapitola **Servis**).

## Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ otočné rameno
- ❷ uvolňovací tlačítko 
- ❸ otočný spínač
- ❹ síťový kabel
- ❺ podstavec
- ❻ míchací mísa
- ❼ hnací hřídel

Obrázek B:

- ❽ plnicí pomůcka
- ❾ víko
- ❿ hnětací hák
- ⓫ šlehací metla
- ⓬ míchací metla

## Přípravy

- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny díly přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění a údržba**. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí přísavek.
- 4) Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky.

## Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro ...
1-3	hnětací hák ⑩ míchací metla ⑫	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
3-5	míchací metla ⑫	- míchání hustého třeného těsta - míchání másla a mouky - míchání kynutého těsta - míchání křehkého těsta
3-4	hnětací hák ⑩	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
5-7	míchací metla ⑫	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
7-8	šlehací metla ⑪	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny
P	hnětací hák ⑩ šlehací metla ⑪ míchací metla ⑫	- k zapracování ovoce nebo jiných pevnějších přísad do těsta ⓘ Otočný spínač ③ se v této poloze nezaaretuje, pouze jej v této poloze krátce podržte.

## Práce s hnětacím hákem, šlehací metlou a míchací metlou

### Montáž

#### ⚠ VÝSTRAHA!

Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ⑥! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!

Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu!





Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.

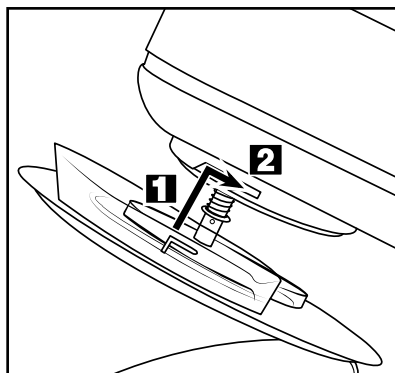
V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

#### ⚠ POZOR!


Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout asi 25 minut.


Chcete-li přístroj připravit na provoz s hnětacím hákem ⑩, šlehací metlou ⑪ a míchací metlou ⑫, postupujte takto:

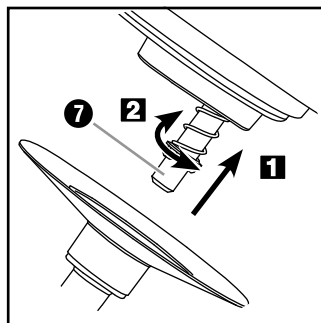
- 1) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2** .  
Otočné rameno **1** se vytočí směrem nahoru.
- 2) Míchací mísu **6** nasadte tak, aby aretace na míchací míse **6** zapadly do drážek na podstavci **5**.
- 3) Otáčejte míchací mísou **6** ve směru hodinových ručiček (viz symboly  a ) na podstavci **5**) tak, aby se zablokovala a dobře dosedla.
- 4) Podle potřeby namontujte víko **9**:
  - Nasuňte víko **9** zespodu na otočné rameno **1** tak, aby aretace na víku **9** zapadly do kolejniček na otočném ramenu **1** (obr. 1 / **1**). Šipka na víku **9** musí ukazovat na symbol  na otočné rameno **1**:



Obr. 1: Montáž víka **9**

- Pro zajištění otočte víkem **9** ve směru šipky  tak, aby aretace zapadla a víko **9** bylo pevně na svém místě (obr. 1 / **2**).
- 5) Zvolte vhodný nástavec **10 11 12**:
    - šlehací metlu **11** např. k šlehání šlehačky,
    - míchací metlu **12** např. k míchání třešňového těsta,
    - hnětací hák **10** pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.

- 6) Podle druhu činnosti upevněte hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** nebo míchací metlu **12** na hnací hřídel **7** (obr. 2):
  - Zastrčte hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** nebo míchací metlu **12** (dále jako „nástavec“) na hnací hřídel **7** tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli **7** zapadly do vybrání na nástavci **10 11 12** (obr. 2 / **1**).
  - Nástavec **10 11 12** silně natlačte na hnací hřídel **7** tak, aby se stlačila pružina, a pootočte přitom nástavcem **10 11 12** mírně proti směru hodinových ručiček (směr ) (obr. 2 / **2**).
  - Nástavec **10 11 12** pusťte. Nástavec nyní dosedá pevně na hnací hřídel **7**.



Obr. 2: Montáž nástavců

Přístroj je nyní kompletně smontován a můžete začít zpracovávat přísady.

## Ovládání

1) Vložte přísady do míchací mísy **6**, držte však přitom doporučená množství naplnění v kapitole **Doporučená množství naplnění**.

### ! POZOR!

Nepřekračujte uvedená maximální množství naplnění!

Jinak se přístroj přetíží.

Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.

### i UPOZORNĚNÍ

Upozorňujeme, že během hnětení, resp. míchání, těsto v míchací míse **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy neplňte míchací mísu **6** až úplně po okraj! Dbejte na značku MAX na míchací míse **6**.

- 2) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2**  $\frac{a}{b}$  a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným víkem **9** a nástavcem **10 11 12** dolů do pracovní polohy.
- 3) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola **Rychlostní stupně**).




Přístroj nyní zpracovává přísady.

- 4) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „0“), když je dosaženo požadovaného výsledku.

## Doporučená množství naplnění

Množství naplnění	Min. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování cca* / stupeň rychlosti	Max. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování cca* / stupeň rychlosti
kynuté těsto	310 g	30 sek. / stupeň 1 + 2:30 min / stupeň 4	1670 g	1 min / stupeň 1 + 4-5 min / stupeň 4
třené těsto	200 g	1 min / stupeň 5	1600 g	5 min / stupeň 5
těžké těsto (např. křehké těsto)	330 g	1:30 min / stupeň 3	1000 g	3 min / stupeň 3
šlehačka	200 ml	3:30 min / stupeň 8	1300 ml	5:30 min / stupeň 8
bílky (vejce velikosti M)	3 kusy	6 - 7 min / stupeň 8	15 kusů	3 min / stupeň 8
* Uvedené doby zpracování jsou orientační. Sledujte postup zpracování a prodlužte/zkrajte dobu podle svých potřeb. Nepřekračujte však maximální provozní dobu 10 minut.				

## Demontáž


- 1) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2** .
- 2) Uved'te otočné rameno **1** do nejvyšší polohy.
- 3) Odeberte míchací mísu **6** jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmoutím směrem nahoru.
- 4) Sejměte nástavec **10 11 12** z hnacího hřídele **7** zatlačením nástavce **10 11 12** proti hnacímu hřídeli **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr ).
- 5) Poté můžete nástavec **10 11 12** sejmut.
- 6) Sejměte víko **9** z otočného ramene **1** jeho otáčením ve směru  a stažením dolů.

Nyní můžete přístroj a jeho díly vyčistit (viz kapitola **Čištění a údržba**).

## Čištění a údržba

### **NEBEZPEČÍ!**

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!

### **POZOR!**

Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrchy!

### **UPOZORNĚNÍ**

Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

## Čištění krytu

- Kryt přístroje otřete vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytřete do sucha.

## Čištění příslušenství

- Míchací mísu **6**, víko **9**, hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** a míchací metlu **12** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

### **UPOZORNĚNÍ**

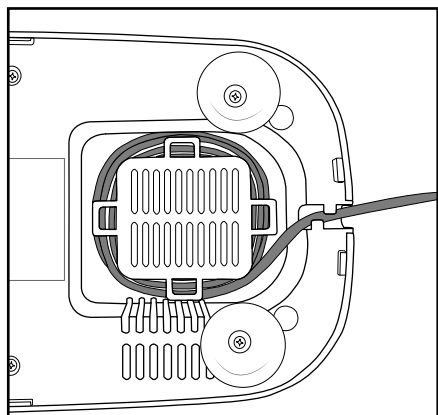


Míchací mísu **6**, víko **9**, hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** a míchací metlu **12** lze také mýt v myčce nádobí. Veškeré díly, sestávající (i částečně) z plastu, uložte do horního koše myčky nádobí a díly nesvírejte. V opačném případě může dojít k zdeformování a trhlinám způsobeným pnutím.



## Skladování

- Oviňte síťový kabel ④ kolem navíjení kabelu na spodní straně přístroje (obr. 3):



Obr. 3: Navíjení kabelu

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

## Odstraňování závad

### Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Otočný spínač ③ nastavit do polohy „0“.
  - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
  - Přístroj nechat 25 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 25 minutách ještě úplně ochlazený, nebude možné jej zapnout.
  - Vyčkat dalších 15 minut a znovu jej zapnout.

### Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

- Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda se otočné rameno ① nachází ve správné poloze.

### Když má přístroj těžký chod:

- Zkontrolujte, zda nebylo překročeno stanovené maximální množství těsta.
- V případě potřeby odstraňte trochu těsta.
- Pokud má přístroj těžký chod i bez přísad v míchací míse ⑥, došlo k závadě. Obraťte se na servis (viz kapitola **Servis**).

## Likvidace

### Platí pouze pro Francii:



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato

směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikních oprávněných k nakládání s odpady.

**Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.**

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

## Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný

obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte.

Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

## Dodatek

### Technické údaje

Síťové napětí: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Příkon: 650 W

Třída ochrany: II/□ (dvojitá izolace)

Kapacita míchací mísy **6**: cca 5 l

Užitečný objem míchací mísy **6**: cca 3,7 l

max. plnicí množství kynutého těsta:  
cca 1670 g

max. plnicí množství třeňého těsta:  
cca 1600 g

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem **10**, šlehací metlou **11** nebo míchací metlou **12** nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout asi 25 minut. Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí.

### Upozornění k prohlášení o shodě EU

Tento přístroj je ve smyslu shody kompatibilní se základními požadavky a odpovídá jiným relevantním předpisům

- evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě č. 2014/30/EU
- směrnice o nízkém napětí č. 2014/35/EU
- směrnice o ekodesignu 2009/125/EC.

Kompletní prohlášení o shodě EU obdržíte u dovozce.



## Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete do-  
datečně objednat vždy pohodlně na internetu  
na adrese [www.kompnass.com](http://www.kompnass.com).



Naskenujte QR kód pomocí smartphone  
telefonu/tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se  
dostanete přímo na naši webovou stránku a  
můžete si prohlédnout a objednat dostupné  
náhradní díly.

### **i UPOZORNĚNÍ**

Máte-li problémy s online objednávkou,  
můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit  
na naše servisní středisko.

Při objednávání vždy uveďte číslo výrobku  
(IAN) 459987\_2401 nebo 459988\_2401

Vezměte prosím na vědomí, že ne pro  
všechny země dodání je možné objednat  
náhradní díly online.

## Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,  
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let  
od data zakoupení. V případě závad tohoto  
výrobku máte zákonná práva vůči prodejci  
výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena  
naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu.  
Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento  
doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto  
výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní  
závada, pak Vám podle našeho uvážení  
výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo  
uhradíme kupní cenu. Předpokladem této zá-  
ruky je, že bude během tříleté lhůty předložen  
vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní  
doklad) a stručně se popíše, v čem závada  
spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdr-  
žíte zpět buď opravený nebo nový produkt.  
Opravou nebo výměnou výrobku nezačne  
plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba nepro-  
dlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené  
součásti. Poškození nebo vady vyskytující se  
případně již při nákupu se musí oznámit ihned  
po vybalení. Po uplynutí záruční doby podlé-  
hají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných  
směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě  
vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 459987/459988\_2401 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 459987/459988\_2401 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 459987/459988\_2401

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Recepty

### **i** Upozornění

Recepty bez záruky. Všechny údaje o surovinách a o přípravě jsou pouze orientační. Tyto navrhované recepty doplňte podle své vlastní zkušenosti.

## Základní recept pro kynuté těsto

### Přísady

500 g pšeničné mouky, typu 550

1 kostka čerstvého droždí

60 g másla

1 špetka soli

200–250 ml vlažného mléka

2 vejce

### Příprava

- ♦ Všechny přísady vložte do míchací mísy **6**. Vše míchejte hnětacím hákem **10** 1 minutu na stupni 1 a poté 5 minut na stupni 4. V míchací míse **6** nechte kynout 40 minut. Vytvarujte těsto do tvaru koule.
- ♦ Vyválejte těsto na pečicím plechu a dle libosti jej obložte.
- ♦ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 25–35 minut.

## Základní recept pro křehké těsto

### Přísady

250 g mouky

125 g studeného másla

1 špetka soli

1 vejce

150 g cukru

### Příprava

- ♦ Všechny přísady pro těsto vložte do míchací mísy **6** a hněťte míchací metlou **12** na stupni 3 cca 2–3 minuty do křehkého těsta.
- ♦ Těsto nechte odstát v chladu 30 minut v ledničce.
- ♦ Pečicí troubu předehřejte na 200 °C.
- ♦ Formu na pečení namažte tukem a lehce ji posypte moukou.
- ♦ Těsto vyválejte mezi potravinářskými fóliemi (na průměr cca 30 cm) a dejte jej do pečicí formy.

### **i** Upozornění

Aby si křehké těsto během pečení zachovalo svůj tvar, doporučujeme takzvané „pečení naslepo“:

Dno křehkého těsta propíchněte vidličkou nebo jiným špičatým předmětem. Na těsto položte pečicí papír. Na pečicí papír položte sušené luštěniny, například hrách, čočku, fazole nebo cizrnu. Ty zabrání tomu, aby těsto během pečení změnilo tvar.

- ♦ Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 15–20 minut.
- ♦ Jakmile je těsto upečené, odstraňte luštěniny a pečicí papír. Dno křehkého těsta ozdobte podle libosti, např. čerstvými jahodami nebo lahodným krémem.

## Základní recept pro třené těsto

### Přísady

250 g másla

250 g cukru

1 balení vanilkového cukru

250 g mouky

4 vejce

½ balíčku prášku do pečiva

### Příprava

- ♦ Máslo, cukr a vanilkový cukr vložte do míchací mísy **6** a vymíchejte míchací metlou **12** na stupni 3–5 do pěny.
- ♦ Postupně přidávejte vejce a míchejte dál, dokud není vše dobře smícháno.
- ♦ Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše smíchejte do hladkého těsta.
- ♦ Hranatou formu (cca 30 cm) vymažte tukem a dejte do ní těsto.
- ♦ Pečte při 180 °C (dolní/horní ohřev) po dobu cca 50–60 minut.

## Základní recept na palačinky

3 vejce

200 ml mléka

1 špetka soli

250 g pšeničné mouky

6 polévkových lžic oleje

### Příprava

- ♦ Vejce, mléko a sůl vložte do míchací mísy **6** a vymíchejte míchací metlou **12** na stupni 3–5 do pěny.
- ♦ Přidejte mouku a promíchejte, aby vzniklo mírně husté těsto.
- ♦ Na nepřilnavé pánvi na středním ohni rozehejte 1 polévkovou lžici oleje, do horkého oleje nalijte 1 naběračku těsta a to nakláněním v pánvi tence rozeřete.
- ♦ Palačinku smažte přibližně 1–2 minuty, dokud nezíská zlatavou barvu a nezačne tuhnout a odlepovat se od dna.
- ♦ Otočte a smažte znovu asi 1 min. z druhé strany dozlatova.
- ♦ Upečené palačinky dejte stranou a postup opakujte, dokud nespoteřebujete všechno těsto.

### **i** UPOZORNĚNÍ

Základní těsto můžete obměňovat přimícháním borůvek, nadrobno nakrájených jablek nebo jiného ovoce pomocí pulzní funkce.

## Čokoládové cookies

200 g másla

125 g hnědého cukru

1 balení vanilinového cukru

1 špetka soli

200 g pšeničné mouky, typu 405

1 polévková lžíce škrobové moučky

1 čajová lžička prášku do pečiva

150 g čokoládových kapek, hořká čokoláda

### Příprava

- ◆ Předehřejte troubu na 150 °C (cirkulace horkého vzduchu).
- ◆ Měkké máslo, cukr, vanilinový cukr a 1 špetku soli vložte do míchací misky **6** a vymíchejte míchací metlou **12** na stupni 3–5 do krému. Poté přidejte mouku, kukuřičný škrob a prášek do pečiva a umíchejte na stupni 6 na těsto.
- ◆ Pomocí pulzní funkce vmíchejte čokoládové kapky.
- ◆ Čajovou lžičkou nabírejte porce zhruba o velikosti vlašského ořechu a pokládejte je na plech vyložený pečicím papírem.
- ◆ Pečte cca 15 minut, dokud nejsou okraje sušenek zlatohnědé.
- ◆ Čokoládové cookies vyjměte z trouby a nechte vychladnout na odkládací mřížce.

## Jablečný crumble s vlaškými ořechy

100 g nasekaných jader vlašských ořechů

100 g másla

100 g pšeničné mouky

1/2 čajové lžičky skořice

125 g cukru

1 špetka soli

1 balení vanilinového cukru

4 červená jablka

50 g rozinek

### Příprava

- ◆ Pečicí troubu předehřejte na 180 °C (horní/dolní ohřev).
- ◆ Máslo, nasekané vlašské ořechy, mouku, skořici, 75 g cukru, sůl a vanilinový cukr dejte do míchací misky **6**. Šlehací metlou **12** míchejte cca 1–2 minuty na stupni 3–5, až se vypracuje drobenka.
- ◆ Jablka omyjte, rozčtvřte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostky.
- ◆ Jablka smíchejte ve vymazané zapékací misce s rozinkami a zbylým cukrem. Na ně rozprostřete směs těsta jako drobenku.
- ◆ Jablečný crumble pečte v troubě cca 30–35 minut dozlatova.

## Vydatné housičky

250 g tvarohu

1 polévková lžíce cukru

1 čajová lžička soli

8 polévkových lžic mléka

6 polévkových lžic oleje

300 g mouky

1 balíček prášku do pečiva

100 g šunkových kostek

100 g smažené cibule

100 g strouhaného sýra

### Příprava

- ◆ Předehřejte troubu na 180 °C (cirkulace horkého vzduchu).
- ◆ Tvaroh, cukr, sůl, mléko, olej, mouku a prášek do pečiva vložte do míchací mísy **6** a pomocí hnětacího háku **10** hněťte těsto cca 3 minuty na stupni 3–4.
- ◆ Přidejte šunkové kostky, smaženou cibuli a sýr a krátce prohněťte pomocí pulzní funkce, dokud se vše rovnoměrně nerozdělí.
- ◆ Vytvarujte malé housky.
- ◆ Housky položte na plech vyložený pečicím papírem a pečte při 180 stupních cca 25–30 minut.

## Rychlý alsaský koláč (Flammkuchen)

600 g pšeničné mouky

400 ml vody

špetka soli

4 polévkové lžíce oleje

1 svazek mladé cibulky

200 g Crème fraîche

1 špetka mletého černého pepře

125 g šunkových kostek

### Příprava

- ◆ Pečicí troubu předehřejte na 250 °C (horní/dolní ohřev).
- ◆ Do míchací mísy **6** dejte mouku, vodu, sůl a olej a hnětacím hákem **10** zpracovávejte cca 4 minuty na stupni 4 do hladkého těsta.
- ◆ Těsto rozpulte a cca 15 minut nechte odpočívat.
- ◆ Mezitím omyjte jarní cibulku a nakrájejte ji na jemná kolečka.
- ◆ Smíchejte crème fraîche s pepřem a trochou soli.
- ◆ Po odpočinku vyválejte na pečicím papíru rovnoměrně dvě kuličky těsta a poté je i s pečicím papírem položte na pečicí plechy.
- ◆ Těsto potřete crème fraîche a pokladte kolečky cibule a na kostičky nakrájenou slaninou.
- ◆ Alsaský koláč pečte v troubě cca 15 minut do křupava a dozlatova.
- ◆ Před servírováním dochuťte pepřem.



## Muffiny se smetanovým sýrem

- 4 vejce
- 250 g cukru
- 1 vanilkový lusk
- 200 g čerstvého sýra nebo mascarpone
- 325 g mouky
- 1 balíček prášek do pečiva
- 125 g taveného másla
- 250 g malin (mražené nebo čerstvé)

### Příprava

- ◆ Pečící troubu předehejte na 180 °C (horní/dolní ohřev).
- ◆ Vejce s cukrem a vyškrábaným vanilkovým luskem šlehejte asi 3 minuty míchací metlou **12** na stupni 6 do pěny.
- ◆ Přidejte smetanový sýr (nebo mascarpone) a dobře promíchejte na stupni 4.
- ◆ Přidejte mouku a prášek do pečiva a krátce ještě promíchejte na stupni 4.
- ◆ Přidejte rozpuštěné máslo a maliny, míchejte přibližně 2 minuty na stupni 4 a nalijte do forem na muffiny.
- ◆ Muffiny pečte cca 25 minut při cca 180 °C horní/dolní ohřev.

### **i** Upozornění

Pokud používáte mražené maliny, můžete je do těsta přidat i zmražené. Doba pečení se nezmění.

## Mascarpone krém s malinami

- 300 g mražených malin
- 125 g dlouhých piškotů
- 200 g šlehačky
- 300 g tvarohu (nízkotučný)
- 200 g mascarpone
- 80 g cukru
- 2 balení vanilkového cukru
- dřeň z vanilkového lusu
- 50 ml mléka
- čokoládové hoblinky na zdobení

### Příprava

- ◆ Maliny nechejte rozmrazit.
- ◆ Šlehačku šlehejte cca 3 minut na stupni 8 šlehací metla **11** až do ztuhnutí.
- ◆ Do šlehačky přidejte dřeň z vanilkového lusu, nízkotučný tvaroh, cukr, mascarpone, vanilkový cukr a mléko a pečlivě promíchejte na stupni 4.
- ◆ V míse střídavě vrstvěte mascarpone krém s malinami a dlouhými piškoty.
- ◆ Uložte na chladné místo.
- ◆ Před podáváním posypte čokoládovými hoblíčky.

## Spis treści




<b>Wstęp</b>	<b>96</b>
<b>Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole</b>	<b>96</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>	<b>97</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>99</b>
<b>Zakres dostawy</b>	<b>99</b>
<b>Opis urządzenia</b>	<b>99</b>
<b>Przygotowania</b>	<b>99</b>
<b>Stopnie prędkości</b>	<b>100</b>
<b>Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i końcówki do mieszania</b>	<b>101</b>
Montaż . . . . .	101
Obsługa . . . . .	102
Zalecane ilości napełnienia . . . . .	103
Demontaż . . . . .	103
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>103</b>
Czyszczenie obudowy . . . . .	104
Czyszczenie akcesoriów . . . . .	104
<b>Przechowywanie</b>	<b>104</b>
<b>Usuwanie usterek</b>	<b>104</b>
<b>Utylizacja</b>	<b>105</b>
Utylizacja urządzenia . . . . .	105
Utylizacja opakowania . . . . .	106
<b>Załącznik</b>	<b>106</b>
Dane techniczne . . . . .	106
Informacje dotyczące deklaracji zgodności UE . . . . .	106
Zamawianie części zamiennych . . . . .	106
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH . . . . .	107
Serwis . . . . .	108
Importer . . . . .	108
<b>Przepisy</b>	<b>109</b>
Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe . . . . .	109
Przepis podstawowy na ciasto kruche . . . . .	109
Przepis podstawowy na biszkopt . . . . .	110
Przepis podstawowy na naleśniki . . . . .	110
Ciasteczka czekoladowe . . . . .	111
Kruszonka jabłkowa z orzechami laskowymi . . . . .	111
Pożywne bułeczki . . . . .	112
Szybki placek alzacki . . . . .	112
Muffiny z serem topionym . . . . .	113
Krem mascarpone z malinami . . . . .	113











## Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dotącz do niego również całą dokumentację.

## Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

 	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ostrzeżenie zawierające te symbole i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną z powodu napięcia elektrycznego, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>

	<p><b>PRZESTROGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p>
	<p><b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p>
	<p>Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p>
	<p>Przeczytaj instrukcję.</p>
	<p>Prąd/napięcie przemiennie</p>
	<p>Klasa ochronności II: Ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.</p>
	<p>Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.</p>
	<p>Nie zanurzaj w wodzie!</p>
	<p>Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.</p>
	<p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.</p>

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **⚠️ ⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE!**

- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel zasilający nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
- Kabel zasilający trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku jego błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.
- Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane!
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

### **⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia. Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- W urządzeniu nie wolno dokonywać żadnych zmian ani modyfikacji.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji obsługi. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- W czasie pracy urządzenia dodawaj do misy do mieszania wyłącznie przetwarzane produkty.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj obcych przedmiotów do lejka do napełniania, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## **⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim składników spożywczych! Niebezpieczeństwo przegrzania!
- Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących składników!

- Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 10 minut w trybie ciągłym. Niebezpieczeństwo przegrzania! Po 10 minutach pracy ciągłej odczekaj co najmniej 25 minut do ostygnięcia.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania (zagniatania, mieszania, miksowania) produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego (maks. ilość mąki 1000 g). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych! Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używaj urządzenia na otwartej przestrzeni!

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem. Nie dokonuj żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu! One lub eksploatacja z nieoryginalnymi akcesoriami powodują poważne niebezpieczeństwa obrażeń ciała!

## Zakres dostawy

Robot kuchenny

Misa do mieszania z pokrywką

Hak do wyrabiania ciasta

Trzepaczka do piany

Końcówka do mieszania


Instrukcja obsługi

### **i WSKAZÓWKA**

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu (patrz rozdział **Serwis**).

## Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Ramię obrotowe
- 2 Przycisk odblokowujący 
- 3 Przełącznik obrotowy
- 4 Kabel zasilający
- 5 Podstawa
- 6 Misa do mieszania
- 7 Oś napędowa

Rysunek B:

- 8 Lejek do napełniania
- 9 Pokrywka
- 10 Hak do wyrabiania ciasta
- 11 Trzepaczka do piany
- 12 Końcówka do mieszania

## Przygotowania

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Postaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą przyssawek.
- 4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

**Stopnie prędkości**

Stopień	Zastosowanie	Przeznaczenie do ...
1 - 3	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Końcówka do mieszania ⑫	- wyrabianie i mieszanie stałego ciasta lub twardszych składników
3 - 5	Końcówka do mieszania ⑫	- mieszanie gęstego ciasta - mieszanie masła i mąki - mieszanie ciasta drożdżowego - mieszanie ciasta kruchego
3 - 4	Hak do wyrabiania ciasta ⑩	- wyrabianie ciasta drożdżowego - wyrabianie gęstego ciasta
5 - 7	Końcówka do mieszania ⑫	- ciasto na wypieki - ubijanie masła z cukrem - ciasto na ciasteczka
7 - 8	Trzepaczka do piany ⑪	- bita śmietana - białko - majonez - ubijanie masła na pianę
P	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Trzepaczka do piany ⑪ Końcówka do mieszania ⑫	- do ubijania na ciasto owoców lub innych stałych składników ① Przełącznik obrotowy nie zatrzaskuje się w tej pozycji, przytrzymaj przełącznik obrotowy ③ zawsze tylko przez krótką chwilę w tej pozycji.

## Praca przy użyciu haka do wyrabiania ciasta, trzepaczki do piany i końcówki do mieszania

### Montaż

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj ręk do miski do mieszania ❸! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!




Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.


W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

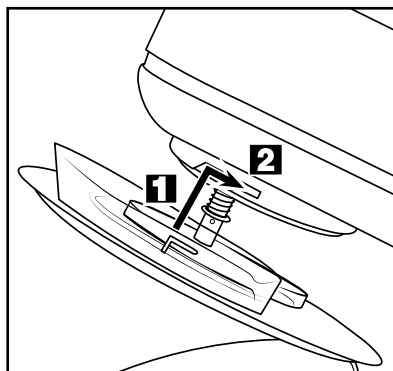
#### ⚠ UWAGA!

Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❶, trzepaczki do piany ❷ lub końcówki do mieszania ❸ zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 25 minut.


Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❶, trzepaczki do piany ❷ i końcówki do mieszania ❸, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk odblokowania ❷ . Ramię obrotowe ❶ odchyli się do góry.
- 2) Umieść misę do mieszania ❸ w taki sposób, aby zatrzaski na misie do mieszania ❸ zablokowały się w zagłębieniu w podstawie ❸.
- 3) Obróć misę do mieszania ❸ w prawo (patrz symbole  i  na podstawie ❸), aby została zablokowana i dobrze zamocowana.

- 4) Jeśli będzie to potrzebne, zamontuj pokrywkę ❹:
  - nasuń pokrywkę ❹ od dołu na ramię obrotowe tak ❶, aby blokady na pokrywce ❹ zaczepiły się w szynach na ramieniu obrotowym ❶ (rys. 1 / ❶). Strzałka na pokrywkę ❹ musi wskazywać symbol  na ramieniu obrotowym ❶:



Rys. 1: Montaż pokrywki ❹

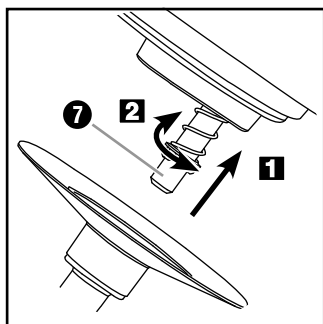
W celu zablokowania obrót pokrywki ❹ w kierunku strzałki , aby blokada zatrzasknęła się i pokrywka ❹ była dobrze zamocowana (rys. 1 / ❷).

- 5) Wybierz odpowiednią końcówkę ❶ ❷ ❸:
  - końcówka do ubijania piany/śmietany ❶, np. do bitej śmietany,
  - końcówka w do mieszania ❷, np. do mieszania rzadkiego ciasta,
  - hak do wyrabiania ciasta ❸ przeznaczony do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.



6) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta **10**, końcówkę do ubijania piany/śmietany **11** lub końcówkę do mieszania **12** na osi napędowej **7** (rys. 2):

- Załóż hak do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do piany **11** lub końcówkę do mieszania **12** (zwaną dalej „końcówką”) na oś napędową **7** w taki sposób, aby oba metalowe trzpienie na osi napędowej **7** weszły w zagłębienia w końcówce **10 11 12** (rys. 2 / **1**).
- Wciśnij mocno końcówkę **10 11 12** na oś napędową **7**, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym końcówkę **10 11 12** nieco w lewo (kierunek **2**) (rys.2 / **2**).
- Puść końcówkę **10 11 12**. Jest ona teraz mocno osadzona na osi napędowej **7**.



Rys. 2: Montaż wkładek

Urządzenie jest całkowicie zamontowane i można rozpocząć przetwarzanie składników

## Obsługa

1) Włóż składniki do miski do mieszania **6**, ale zwróć uwagę na zalecane ilości napełnienia w rozdziale **Zalecane ilości napełnienia**.

### ⓘ UWAGA!


Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej ilości napełnienia!

W przeciwnym razie dojdzie do przeciążenia urządzenia.

Jeśli urządzenie działa z trudem: wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i wyrabiaj każdą połowę oddzielnie.

### ⓘ WSKAZÓWKA

Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj miski do mieszania **6** po brzegi! Uwzględnij oznaczenie MAX na misie do mieszania **6**.

- 2) Naciśnij przycisk odblokowania **2**  i przesun ramię obrotowe **1** wraz z zamontowaną pokrywką **9** i końcówką **10 11 12** w dół, w położenie robocze.
- 3) Ustaw przetwornik obrotowy **3** na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział **Poziomy prędkości**).

Urządzenie przetwarza teraz składniki.




- 4) Wyłącz urządzenie przetwornikiem obrotowym **3** (pozycja „0”) po uzyskaniużądanego efektu.

## Zalecane ilości napełnienia

Ilości napełnienia	Min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania ok. * / Stopień prędkości	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania ok. * / Stopień prędkości
Ciasto drożdżowe	310 g	30 sek. / stopień 1 + 2:30 min. / stopień 4	1670 g	1 min. / stopień 1 + 4-5 min. / stopień 4
Rzadkie ciasto	200 g	1 minuta / stopień 5	1600 g	5 minut / stopień 5
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 minuty / stopień 3	1000 g	3 minuty / stopień 3
Śmietana	200 ml	3:30 minuty / stopień 8	1300 ml	5:30 minuty / stopień 8
Białko (jaja w rozmiarze M)	3 szt.	6 - 7 minut / stopień 8	15 szt.	3 minuty / stopień 8

\* Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie przekraczaj jednak maksymalnego czasu pracy wynoszącego 10 minut.

## Demontaż


- 1) Naciśnij przycisk odblokowania **2** .
- 2) Ustaw ramię obrotowe **1** w najwyższym położeniu.
- 3) Zdejmij misę do mieszania **6**, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
- 4) Zdejmij wkład **10 11 12** z osi napędowej **7**, wciskając wkład **10 11 12** w kierunku osi napędowej **7** i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek .
- 5) Można teraz zdjąć końcówkę **10 11 12**.
- 6) Zdejmij pokrywkę **9** z ramienia obrotowego **1**, obracając ją w prawo w kierunku  i ściągnając w dół.

Można teraz umyć urządzenie i jego części (patrz rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**).

## Czyszczenie i pielęgnacja

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

### **UWAGA!**

Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

### **WSKAZÓWKA**

Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

## Czyszczenie obudowy

- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego płynu do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

## Czyszczenie akcesoriów

- Misę do mieszania ⑥, pokrywkę ⑨, hak do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczkę do piany ⑪ oraz końcówkę do mieszania ⑫ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania naczyń. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

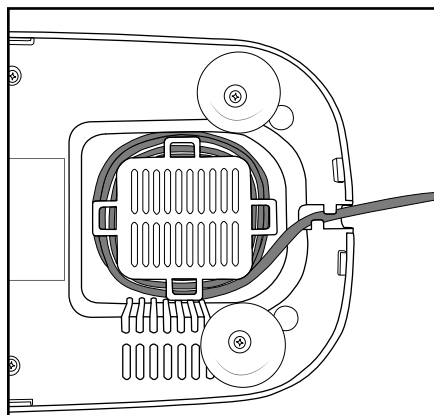
### **i** WSKAZÓWKA



Misa do mieszania ⑥, pokrywka ⑨, hak do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczka do piany ⑪ i końcówka do mieszania ⑫ są przystosowane również do mycia w zmywarce. W miarę możliwości wszystkie części wykonane (również częściowo) z tworzywa sztucznego wkładaj do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania. W przeciwnym razie mogą wystąpić odkształcenia i pęknięcia naprężeniowe.

## Przechowywanie

- Kabel zasilający ④ nawiń na nawijak na spodzie urządzenia (rys. 3):



Rys. 3: Nawijak kabla

- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

### Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
  - Przełącznik obrotowy ③ ustaw w położeniu „0”.
  - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
  - Pozostaw urządzenie na 25 minut do ostygnięcia.
  - Jeśli urządzenie po 25 minutach nadal nie ostygło, nie będzie można go jeszcze uruchomić.
  - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

## Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda zasilania.
- Sprawdź, czy ramię obrotowe ❶ znajduje się w prawidłowym położeniu.

## Gdy urządzenie pracuje z oporami:

- Sprawdź, czy podane ilości maksymalne ciasta zostały przekroczone.
- W razie potrzeby usuń nieco ciasta.
- Jeśli urządzenie bez składników w misie do mieszania ❷ będzie działać z oporami, oznacza to usterkę. W razie potrzeby zwróć się do serwisu (patrz rozdział **Serwis**).

## Utylizacja

### Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

## Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

### Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



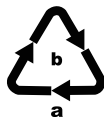
Informacje na temat możliwości utylizacji wystuzzonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w

razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.


## Załącznik


### Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Pobór mocy: 650 W

Klasa ochronności: II /  (podwójna izolacja)




Pojemność miski do mieszania : ok. 5 l

Pojemność użytkowa miski do mieszania : ok. 3,7 l

maks. ilość napełnienia ciasta drożdżowego: ok. 1670 g

maks. ilości napełnienia rzadkiego ciasta: ok. 1600 g

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta , trzepaczki do piany  lub końcówki do mieszania  po 10 minutach pracy pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 25 minut. W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

## Informacje dotyczące deklaracji zgodności UE

Urządzenie zostało przetestowane i posiada dopuszczenie w zakresie podstawowych wymagań i innych obowiązujących przepisów

- europejskiej dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU
- dyrektywy w sprawie ekoprojektu 2009/125/EC.

Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności dostępny jest u importera.



## Zamawianie części zamiennych

Części zamienne dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

## **i WSKAZÓWKA**

W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.

Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 459987\_2401 lub 459988\_2401.

Pamiętaj, że nie we wszystkich krajach dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

## **Gwarancja Kompernaß Handels GmbH**

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### **Warunki gwarancji**

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

## **Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne**

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## **Zakres gwarancji**

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 459987/459988\_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz utworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 459987/459988\_2401.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 459987/459988\_2401

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Przepisy

### ❗ Wskazówka

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie dane dotyczące składników i przygotowania są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij te propozycje przepisów w oparciu o własne doświadczenie.

## Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

### Składniki

500 g mąki pszennej, typ 550

1 kostka świeżych drożdży

60 g masła

1 szczypta soli

200 – 250 ml letniego mleka

2 jajka

### Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki do miski do mieszania ❹.
- Ugniataj hakiem do wyrabiania ciasta ❿ przez około 1 minutę na stopniu 1, a następnie przez 5 minut na stopniu 4. Pozostaw do wyrośnięcia w misie do mieszania ❹ na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- ◆ Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i połóż na nim dodatki wedle uznania.
- ◆ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–35 minut.

## Przepis podstawowy na ciasto kruche

### Składniki

250 g mąki

125 g zimnego masła

1 szczypta soli

1 jajko

150 g cukru

### Przygotowanie

- ◆ Włóż wszystkie składniki ciasta do miski do mieszania ❹ i ugniataj końcówką do mieszania ❿ na stopniu 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta.
- ◆ Tak wyrobione ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.
- ◆ Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- ◆ Nasmaruj tortownicę tłuszczem i posyp lekko mąką.
- ◆ Rozwałkuj ciasto między dwiema warstwami folii spożywczej (na ok. 30 cm średnicy) i włóż do tortownicy.

### ❗ Wskazówka

Aby ciasto kruche zachowało kształt podczas pieczenia, zalecamy tak zwane „pieczenie ślepe”:

Nakłuj spód ciasta kruchego widelcem lub innym ostrym przedmiotem. Połóż papier do pieczenia na ciasto. Połóż suche owoce strączkowe, jak groch, soczewica, fasola lub ciecierzycę na papier do pieczenia. Zapobiegają one zmianie kształtu ciasta w trakcie pieczenia.



- ◆ Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 15–20 minut.
- ◆ Po upieczeniu ciasta wyjmij owoce strączkowe i papier do pieczenia. Wyłóż spód ciasta kruchego według upodobań, np. świeżymi truskawkami lub smacznym kremem.

## Przepis podstawowy na biszkopt

### Składniki

- 250 g masła
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 g mąki
- 4 jajka
- ½ opakowania proszku do pieczenia

### Przygotowanie

- ◆ Dodaj masło, cukier i cukier waniliowy do miski do mieszania **6** i wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3–5 aż do uzyskania piany.
- ◆ Dodaj jajka i kontynuuj mieszanie do czasu, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
- ◆ Dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnego ciasta.
- ◆ Nasmaruj formę (ok. 30 cm) tłuszczem i wlej ciasto.
- ◆ Piecz w temp. 180°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez ok. 50–60 minut.

## Przepis podstawowy na naleśniki

- 3 jajka
- 200 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 250 g mąki pszennej
- 6 łyżek stołowych oleju

### Przygotowanie

- ◆ Dodaj jajka, mleko i sól do miski do mieszania **6** i wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3–5 aż do uzyskania piany.
- ◆ Dodaj mąki i wymieszaj tak, aby ciasto miało konsystencję lekko gęstą.
- ◆ W powleczonej patelni rozgrzej 1 łyżkę stołową oleju na średnim stopniu, dodaj 1 chochlę ciasta do gorącego oleju i rozprowadź cieką warstwą w patelni przez nachylenie.
- ◆ Naleśnika wypiecz na kolor złoto-brązowy przez ok. 1-2 min., aż zacznie twardnieć i odcepi się od spodu.
- ◆ Odwróć i wypiecz jeszcze raz przez ok. 1 min. z drugiej strony na kolor złoto-brązowy.
- ◆ Odlóż wypieczonego naleśnika na bok i powtórz proces, aż do wykorzystania całego ciasta.

### **i** WSKAZÓWKA

Ciasto podstawowe można modyfikować, mieszając je przy pomocy funkcji impulsowej z czarnymi jagodami, drobno pokrojonymi jabłkami lub innymi owocami.

## Ciasteczka czekoladowe

- 200 g masła
- 125 g brązowego cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 szczypta soli
- 200 g mąki pszennej, typ 405
- 1 łyżka stołowa mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g kawałeczków czekolady, gorzkiej

### Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 150°C (termoobieg).
- ◆ Dodaj miękkiego masła, cukru, cukru waniliowego i 1 szczyptę soli do miski do mieszania **6** oraz wymieszaj końcówką do mieszania **12** na stopniu prędkości 3-5 aż do uzyskania kremu. Następnie dodaj mąki, mąki ziemniaczanej i proszku do pieczenia oraz wymieszaj do uzyskania ciasta na stopniu 6.
- ◆ Ubij kawałeczki czekolady za pomocą funkcji impulsowej.
- ◆ Porcje wielkości orzecha włoskiego odetnij łyżeczką i rozłóż na blasze do pieczenia pokrytej papierem do pieczenia.
- ◆ Piecz ciastka przez ok. 15 minut, aż nabiorą barwy złoto-brązowej.
- ◆ Wymij ciasteczka czekoladowe z pieca i pozostaw do ostygnięcia na kratce kuchennej.

## Kruszonka jabłkowa z orzechami laskowymi

- 100 g orzechów laskowych, pokrojonych
- 100 g masła
- 100 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 125 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 4 czerwone jabłka
- 50 g rodzynek

### Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C (grzanie górne i dolne).
- ◆ Włóż masło, pokrojone orzechy laskowe, mąkę, cynamon, 75 g cukru, sól i cukier waniliowy do miski do mieszania **6**. Następnie przetwarzaj końcówką do mieszania **12** przez ok. 1-2 minuty na stopniu 3-5 do uzyskania posypki.
- ◆ Jabłka umyj, podziel na ćwiartki, usuń pestki i pokrój w kostkę.
- ◆ Wymieszaj jabłka z rodzynkami oraz pozostałym cukrem w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Rozprowadź na tym masę ciasta jako posypkę.
- ◆ Piecz kruszonkę jabłkową w piekarniku przez ok. 30-35 min. do uzyskania barwy złoto-brązowej.

## Pożywne bułeczki

250 g twarogu

1 łyżka stołowa cukru

1 łyżeczka soli

8 łyżek stołowych mleka

6 łyżek stołowych oleju

300 g mąki

1 opakowanie proszku do pieczenia

100 g szynki pokrojonej w kostkę

100 g smażonej cebuli

100 g sera żółtego, startego

### Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C (termoobiegi).
- ◆ Włóż twaróg, cukier, sól, mleko, olej i proszek do pieczenia do miski do mieszania **6** i przez ok. 3 minuty zagniataj na stopniu 3-4 hakiem do wyrabiania ciasta **10** do uzyskania ciasta.
- ◆ Dodaj szynkę pokrojoną w kostkę, smażoną cebulę i ser żółty oraz zagnieć wszystko krótko za pomocą funkcji impulsowej, aż do równomiernego rozłożenia.
- ◆ Nie formuj bułek.
- ◆ Połóż bułki na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez ok. 25-30 minut w temp. 180 stopni.

## Szybki placek alzacki

600 g mąki pszennej

400 ml wody

Szczypta soli

4 łyżki stołowe oleju

1 pęczek szalotek

200 g crème fraîche

1 szczypta czarnego pieprzu, zmielonego

125 g szynki pokrojonej w kostkę

### Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 250°C (grzanie górne i dolne).
- ◆ Włóż mąkę, wodę, sól i olej do miski do mieszania **6** i przetwarzaj przez hakiem do wyrabiania ciasta **10** ok. 4 minuty na stopniu 4 do uzyskania gładkiego ciasta.
- ◆ Pokrój ciasto na pół i odstaw na ok. 15 minut.
- ◆ W tym czasie umyj młode cebulki i pokrój na drobne pierścienie.
- ◆ Wymieszaj crème fraîche z pieprzem i niewielką ilością soli.
- ◆ Po wymieszaniu rozwiń obydwie kulki ciasta równomiernie na papierze do pieczenia, a następnie ułóż razem z papierem do pieczenia na blachach do pieczenia.
- ◆ Rozprowadź crème fraîche na cieście i połóż na tym krążki cebuli oraz boczek pokrojony w kostkę.
- ◆ Następnie wypiecz placek alzacki w piecu po kolei przez ok. 15 minut, aż będzie chrupiący i uzyska barwę złoto-brązową.
- ◆ Przed podaniem dopraw pieprzem.

## Muffiny z serem topionym

- 4 jajka
- 250 g cukru
- 1 laska wanilii
- 200 g świeżego żółtego sera lub mascarpone
- 325 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 125 g masła, stopionego
- 250 g malin (mrożonych lub świeżych)

### Przygotowanie

- ◆ Rozgrzej piekarnik do 180°C z grzaniem górnym i dolnym.
- ◆ Ubijaj na pianę jajka z cukrem i wydlubaną laską wanilii przez ok. 3 minuty przy użyciu końcówki do mieszania **12** na stopniu 6.
- ◆ Dodaj świeżego sera (lub mascarpone) i dobrze wymieszaj na stopniu 4.
- ◆ Dodaj mąki i proszku do pieczenia oraz wymieszaj jeszcze krótko na stopniu 4.
- ◆ Dodaj roztopionego masła i malin, wymieszaj przez ok. 2 minuty na stopniu 4 i włóż do foremek na muffiny.
- ◆ Piecz muffiny w temperaturze 180°C z grzaniem górnym i dolnym przez ok. 25 minut.

### **i** Wskazówka

Jeśli używane są maliny mrożone, można je dodać do ciasta również zamrożone. Czas pieczenia nie zmienia się.

## Krem mascarpone z malinami

- 300 g malin, mrożonych
- 125 g biszkopcików
- 200 g bitej śmietany
- 300 g twarogu (chudego)
- 200 ml mascarpone
- 80 g cukru
- 2 opak. cukru waniliowego
- Miąższ laski wanilii
- 50 ml mleka
- Wiórki czekoladowe do dekoracji

### Przygotowanie

- ◆ Rozmroź maliny.
- ◆ Ubijaj śmietanę przez ok. 3 min. na stopniu 8 na sztywno za pomocą trzepaczka do piany **11**.
- ◆ Miąższ laski wanilii, chudy twaróg, cukier, mascarpone, cukier waniliowy i mleko dodaj do śmietany i wymieszaj ostrożnie na stopniu 4.
- ◆ Krem mascarpone układaj w półmisku warstwowo na zmianę z malinami i biszkopcikami.
- ◆ Odstaw do schłodzenia.
- ◆ Przed podaniem posyp wiórkami czekoladowymi.



## Obsah

<b>Úvod</b>	<b>116</b>
<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b>	<b>116</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b>	<b>117</b>
<b>Používanie v súlade s určeným účelom</b>	<b>119</b>
<b>Rozsah dodávky</b>	<b>119</b>
<b>Opis prístroja</b>	<b>119</b>
<b>Príprava</b>	<b>119</b>
<b>Stupne rýchlosti</b>	<b>120</b>
<b>Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou</b>	<b>120</b>
Montáž . . . . .	120
Obsluha . . . . .	122
Odporúčané množstvá . . . . .	122
Demontáž . . . . .	123
<b>Čistenie a údržba</b>	<b>123</b>
Čistenie krytu . . . . .	123
Čistenie príslušenstva . . . . .	123
<b>Uskladnenie</b>	<b>124</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b>	<b>124</b>
<b>Likvidácia</b>	<b>124</b>
Likvidácia prístroja . . . . .	125
Likvidácia obalu . . . . .	125
<b>Príloha</b>	<b>125</b>
Technické údaje . . . . .	125
Informácie o EÚ vyhlásení o zhode . . . . .	125
Objednávanie náhradných dielov . . . . .	126
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH . . . . .	126
Servis . . . . .	127
Dovoza . . . . .	127
<b>Recepty</b>	<b>128</b>
Základný recept na kysnuté cesto . . . . .	128
Základný recept na krehké cesto . . . . .	128
Základný recept na jednoduchý miešaný koláč . . . . .	129
Základný recept na palacinky . . . . .	129
Čokoládové sušienky . . . . .	130
Jablkový mrveničkový koláč s vlašskými orechmi . . . . .	130
Výdatné minižemle . . . . .	131
Rýchly podpecník . . . . .	131
Muffiny s krémovým syrom . . . . .	132
Mascarpone krém s malinami . . . . .	132



## 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.

## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Výstražné upozornenie s týmito symbolmi a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu v dôsledku elektrického napätia, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>

	<p><b>OPATRNE!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.</p>
	<p><b>POZOR!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.</p>
	<p>Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.</p>
	<p>Prečítajte si návod.</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	<p>Trieda ochrany II: Ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.</p>
	<p>Prístroj používajte iba v interiéri.</p>
	<p>Neponárať do vody!</p>
	<p>Vhodné na umývanie v umývačke riadu.</p>
	<p>Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.</p>

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ ⚠ NEBEZPEČENSTVO! ELEKTRICKÉ NAPÄTIE!**

- Prístroj zapojte iba do takej sieťovej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie sa musí zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokry ani vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nemohol pricviknúť alebo poškodiť.
- Zabráňte kontaktu sieťového kábla s horúcimi plochami.
- Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný personál.
- V prípade poruchy alebo ak sa má prístroj vyčistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. 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!
- Ak sa prírodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Za žiadnych okolností nesmiete prístroj ponárať do vody ani iných kvapalín.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Pred nasadzovaním alebo vyberaním dielov príslušenstva vždy prístroj odpojte od elektrickej siete. Zabráni sa tým neúmyselnému zapnutiu prístroja. Po výpadku prúdu sa prístroj znova rozbehne.
- Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom, ako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- Tento prístroj nesmú používať deti.



- S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov nemusí byť vyhovujúce a môže spôsobiť ohrozenia!
- Na prístroji nevykonávajte žiadne zmeny ani úpravy.
- 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 súvisiace riziká.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon zastavený a prístroj je odpojený od elektrickej siete! Prístroj aj po vypnutí ešte krátky čas dobieha!
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do misky na miešanie.
- Nikdy nevkładajte ruky ani cudzie predmety do plniaceho otvoru, aby ste predišli poraneniu a poškodeniu prístroja.
- Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Dbajte pritom na kapitolu „Čistenie a údržba“.

## ❗ **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Do prístroja nikdy nedávajte horúce prísady!
- Nikdy nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút nepretržite! Nebezpečenstvo prehriatia! Nechajte ho po 10 minútach neprerušenej prevádzky vychladnúť najmenej 25 minút.

## Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie (miesenie, miešanie, mixovanie) potravín v množstvách bežných pre domácnosti (maximálne množstvo múky 1000 g). 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!

### ⚠ VÝSTRAHA!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Na prístroji nevykonávajte žiadne úpravy ani zmeny! V prípade úprav alebo zmien, prípadne prevádzky s neoriginálnym príslušenstvom, existujú značné riziká poranenia!

## Rozsah dodávky

kuchynský robot

miska na miešanie s vekom

miesiaci hák

šľahacia metlička

miešacia metlička


návod na obsluhu

### ⓘ UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je dodávka úplná a či nie je poškodená. V prípade potreby sa obráťte na servis (pozri kapitolu **Servis**).

## Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Otočné rameno
- ❷ Uvoľňovacie tlačidlo 
- ❸ Otočný spínač
- ❹ Sieťový kábel
- ❺ Podstavec
- ❻ Miska na miešanie
- ❼ Hnací hriadeľ

Obrázok B:

- ❽ Plniaci otvor
- ❾ Veko
- ❿ Miesiaci hák
- ⓫ Šľahacia metlička
- ⓬ Miešacia metlička

## Príprava

- 1) Vyberte všetky diely zo škatule a odstráňte obalový materiál, ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole **Čistenie a údržba**. Uistite sa, že sú všetky diely úplne suché.
- 3) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou prísaviek.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

## Stupne rýchlosti

Stupeň	Nadstavec	Vhodné na...
1 - 3	miesiaci hák 10 miešacia metlička 12	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhších prísad
3 - 5	miešacia metlička 12	- miešanie hustého liateho cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta - miešanie krehkého cesta
3 - 4	miesiaci hák 10	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého liateho cesta
5 - 7	miešacia metlička 12	- cesto na koláč - šľahanie masla s cukrom - cesto na sušienky
7 - 8	šľahacia metlička 11	- šľahačková smotana - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny
P	miesiaci hák 10 šľahacia metlička 11 miešacia metlička 12	- na zapracovanie ovocia alebo iných pevných prísad do cesta ⓘ Otočný spínač 3 v tejto polohe nezaskočí, podržte otočný spínač 3 v tejto polohe iba na krátky čas.

## Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou

### Montáž

#### ⚠ VÝSTRAHA!

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie 6! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!





Príslušenstvo vymieňajte len pri zastavenom pohone! Po vypnutí pohon ešte nejaký čas dobieha.

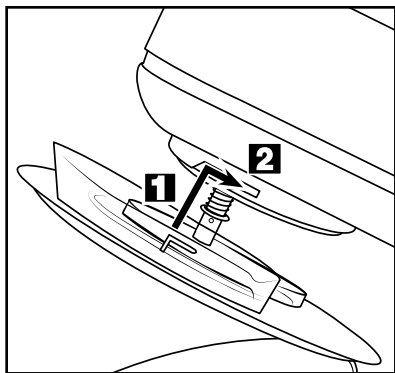
V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

#### ⓘ POZOR!


Pri prácach s miesiacim hákom 10, šľahacou metličkou 11 alebo miešacou metličkou 12 odporúčame po 10 minútach prevádzky nechať prístroj cca 25 minút vychladnúť.


Ak chcete prístroj pripraviť na prevádzku s miesiacim hákom 10, šľahacou metličkou 11 a miešacou metličkou 12, postupujte takto:

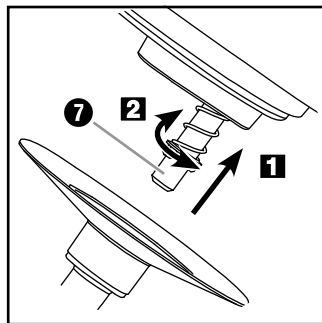
- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **2** .  
Otočné rameno **1** sa zdvihne nahor.
- 2) Vložte misku na miešanie **6** tak, aby aretácia na miske na miešanie **6** zaskočila do výrezu v podstavci **5**.
- 3) Otočte misku na miešanie **6** v smere hodinových ručičiek (pozri symboly  a  na podstavci **5**) tak, aby miska zapadla a pevne dosadala.
- 4) Ak je to potrebné, namontujte veko **9**:
  - Nasadíte veko **9** na otočné rameno **1** zdola tak, aby aretácia na veku **9** zaskočila do koľajníc na otočnom ramene **1** (obr. 1/**1**). Šípka na veku **9** musí ukazovať na symbol  na otočnom ramene **1**:



Obr. 1: Montáž veka **9**

- Aby ste veko **9** zaistili, otočte ním v smere šípky  tak, aby aretácia vo veku zapadla a veko **9** pevne dosadlo (obr. 1/**2**).
- 5) Vyberte vhodný nadstavec **10** **11** **12**:
    - Šľahaciu metličku **11**, napríklad na šľahanie smotany,
    - miešaciu metličku **12**, napríklad na miešanie liateho cesta,
    - miesiace háky **10** na miesenie ťažkého cesta, napr. kysnutého.

- 6) Podľa potreby namontujte miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** na hnací hriadeľ **7** (obr. 2):
  - Nasuňte miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** (ďalej „nadstavec“) na hnací hriadeľ **7** tak, aby obidva kovové kolíky na hnacom hriadeľi **7** zapadali do výrezov na nadstavci **10** **11** **12** (obr. 2/**1**).
  - Silno pritlačte nadstavec **10** **11** **12** na hnací hriadeľ **7** tak, aby sa pružina stlačila, a otočte pritom nadstavec **10** **11** **12** trochu proti smeru hodinových ručičiek (smer  (obr. 2/**2**).
  - Nadstavec **10** **11** **12** pustite. Teraz pevne dosadá na hnací hriadeľ **7**.



Obr. 2: Montáž nadstavcov

Prístroj je teraz zmontovaný a vy môžete začať so spracovaním prísad

## Obsluha

- 1) Dajte do misky na miešanie **6** prísady, zohľadnite pritom odporúčané množstvá v kapitole **Odporúčané množstvá**.

### ! POZOR!

Neprekračujte uvedené maximálne množstvá!

Inak sa prístroj preťaží.


V prípade, že prístroj ťažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cesta a každú polovicu vymiešajte zvlášť.

### i UPOZORNENIE

Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie

**6** zväčší alebo sa cesto vplyvom pohybu vytláča trochu nahor. Preto nikdy nenapíňajte misku na miešanie **6** až po okraj!

Zohľadnite značku MAX na miske na miešanie **6**.

- 2) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **2**  a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným vekom **9** a nastavcom **10 11 12** smerom dole do pracovnej polohy.

- 3) Otočný spínač **3** nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu **Stupne rýchlosti**).

Prístroj teraz spracuje prísady.




- 4) Ak ste dosiahli požadovaný výsledok, vypnite prístroj otočným spínačom **3** (poloha „0“).

## Odporúčané množstvá

Množstvá	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania cca*/stupeň rýchlosti	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania cca*/stupeň rýchlosti
kysnuté cesto	310 g	30 sek./stupeň 1 + 2:30 min./stupeň 4	1670 g	1 min./stupeň 1 + 4 - 5 min./stupeň 4
liate cesto	200 g	1 minúta/stupeň 5	1600 g	5 minút/stupeň 5
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	330 g	1:30 minúty/stupeň 3	1000 g	3 minúty/stupeň 3
smotana	200 ml	3:30 minúty/stupeň 8	1300 ml	5:30 minúty/stupeň 8
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	3 ks	6 - 7 minút/stupeň 8	15 kusov	3 minúty/stupeň 8

\* Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a podľa potreby čas predĺžte/skráťte. Neprekročte však maximálny čas prevádzky 10 minút.

## Demontáž


- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **2** .
- 2) Nastavte otočné rameno **1** do najvyššej polohy.
- 3) Vyberte miskú na miešanie **6** tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.
- 4) Odoberte nadstavec **10 11 12** z hnacieho hriadeľa **7** tak, že nadstavec **10 11 12** stlačíte proti hnaciemu hriadeľu **7** a súčasne otočíte v smere hodinových ručičiek (smer ).
- 5) Potom môžete nadstavec **10 11 12** odobrať.
- 6) Odoberte veko **9** z otočného ramena **1** tak, že ho otočíte v smere  a stiahnete nadol.

Teraz môžete vyčistiť prístroj a jeho diely (pozri kapitolu **Čistenie a údržba**).

## Čistenie a údržba

### **NEBEZPEČENSTVO!**

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

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

### **POZOR!**

Nepoužívajte žiadne abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja.

### **UPOZORNENIE**

Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po použití. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

## Čistenie krytu

- Kryt poutierajte vlhkou handričkou. V prípade odolných nečistôt dajte na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte handričkou namočenou v čistej vode. Potom nechajte prístroj dobre vysušiť.

## Čistenie príslušenstva

- Vyčistíte miskú na miešanie **6**, veko **9**, miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** a miešaciu metličku **12** v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefkou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

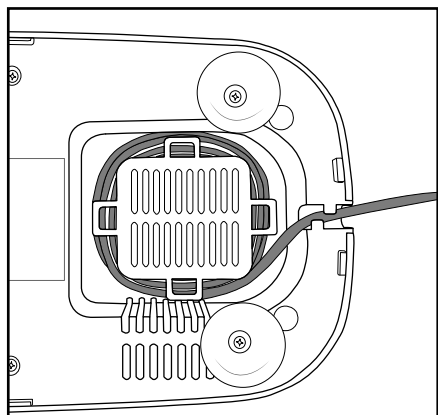
### **UPOZORNENIE**



Miska na miešanie **6**, veko **9**, miesiaci hák **10**, šľahacia metlička **11** a miešacia metlička **12** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Podľa možnosti všetky diely, ktoré (aj z časti) zostávajú z plastu, vložte do horného koša umývačky riadu a diely nezovierajte. Inak môže dôjsť k deformáciám a trhlinám z pnutia.

## Uskladnenie

- Naviňte sieťový kábel ④ okolo navinutia kábla na spodnej časti prístroja (obr. 3):



Obr. 3: Navinutie kábla

- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Odstraňovanie porúch

### Ak sa prístroj náhle zastaví:

- Prístroj je prehriaty a aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
  - Otočný spínač ③ nastavte do polohy „0“.
  - Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
  - Prístroj nechajte 25 minút vychladnúť.
  - Ak prístroj po 25 minútach ešte úplne nevychladol, nedá sa spustiť.
  - Vyčkajte ďalších 15 minút a opäť ho zapnite.

### Ak sa prístroj nedá zapnúť:

- Skontrolujte, či sa sieťová zástrčka nachádza v zásuvke.
- Skontrolujte, či sa otočné rameno ① nachádza v správnej polohe.

### Keď prístroj ide ťažko:

- Skontrolujte, či sa neprekročili uvedené maximálne množstvá cesta.
- V prípade potreby trochu cesta odoberte.
- Ak prístroj ide ťažko aj bez prísad v miske na miešanie ⑥, došlo k poruče. Obráťte sa na servis (pozri kapitolu **Servis**).

## Likvidácia

### Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

## Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

**Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborné.**

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



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

## Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



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.

## Príloha

### Technické údaje

Sieťové napätie: 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz

Príkon: 650 W

Trieda ochrany: II/□ (dvojitá izolácia)

Objem misky na miešanie **6**: cca 5 l

Užitočný objem misky na miešanie **6**: cca 3,7 l

Max. množstvo kysnutého cesta: cca 1670 g

Max. množstvo liateho cesta: cca 1600 g

Odporúčame nasledujúce časy prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom **10**, šľahacou metličkou **11** alebo miešacou metličkou **12** nechajte prístroj po 10 minútach prevádzky vychladnúť cca 25 minút. V prípade prekročenia tohto času prevádzky sa môže prístroj v dôsledku prehriatia poškodiť.

### Informácie o EÚ vyhlásení o zhode

Tento prístroj zodpovedá základným požiadavkám a iným relevantným predpisom

- európskej smernice o elektromagnetickej kompatibilite č. 2014/30/EÚ,
- smernice o nízkom napätí č. 2014/35/EÚ,
- smernice 2009/125/EC o ekodizajne.

Kompletné EÚ vyhlásenie o zhode je k dispozícii u dovozcu.





## Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento výrobok si môžete dlhodobo pohodlne doobjednať na internete na stránke [www.kompnass.com](http://www.kompnass.com).



Smartfónom/tabletom naskenujte QR kód. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

### **i UPOZORNENIE**

Ak by ste mali problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné stredisko.

Pri svojej objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 459987\_2401 alebo 459988\_2401.

Zohľadnite, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny dodania.

## 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 výrobnej 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 nepredlžuje. 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 prísnymi 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 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) 459987/459988\_2401 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](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 459987/459988\_2401 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis

- (SK) Servis Slovensko**  
Tel. 0850 232001  
E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 459987/459988\_2401

## Dovozca

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

## Recepty

### **i** Upozornenie

Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné. Upravte si tieto návrhy receptov podľa svojich skúseností.

## Základný recept na kysnuté cesto

### Prísady

500 g pšeničnej múky typu 550

1 kocka čerstvých kvasníc

60 g masla

1 štipka soli

200 – 250 ml vlažného mlieka

2 vajcia

### Príprava

- ♦ Dajte všetky prísady do misky na miešanie **6**. Miesiacim hákom **10** najskôr všetko vymiešate 1 minútu na stupni 1, potom 5 minút na stupni 4. Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie **6**. Cesto vytvarujte do gule.
- ♦ Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a obložte ho prísadami podľa chuti.
- ♦ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 35 minút.

## Základný recept na krehké cesto

### Prísady

250 g múky

125 g studeného masla

1 štipka soli

1 vajce

150 g cukru

### Príprava

- ♦ Všetky prísady dajte do misky na miešanie **6** a vymiešajte ich miešacou metličkou **12** na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto.
- ♦ Cesto uložte na 30 minút do chladničky.
- ♦ Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- ♦ Roztváraciu formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ♦ Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracjej formy.

### **i** Upozornenie

Aby si krehké cesto počas pečenia zachovalo tvar, odporúčame takzvané „pečenie naslepo“:

Prepichnete základ z krehkého cesta vidličkou alebo iným ostrým predmetom. Položte na cesto papier na pečenie. Na papier na pečenie položte sušené strukoviny, ako je hrach, šošovica, fazuľa alebo cicer. Tie zabraňujú tomu, aby cesto počas pečenia zmenilo svoj tvar.

- ♦ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 15 – 20 minút.
- ♦ Keď je cesto prepečené, odstráňte strukoviny a papier na pečenie. Základ z krehkého cesta obložte podľa chuti, napríklad čerstvými jahodami alebo lahodným krémom.

## 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 **6** a vymiešajte ich miešacou metličkou **12** na stupni 3 – 5 do peny.
- ♦ Pridávajúte postupne vajcia a miešajte ďalej, až kým nebude všetko dobre premiešané.
- ♦ Pridajte múku a prášok do pečiva a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- ♦ Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejte do nej cesto.
- ♦ Pečte pri teplote 180 °C (spodný/horný ohrev) cca 50 – 60 min.

## Základný recept na palacinky

- 3 vajcia
- 200 ml mlieka
- 1 štipka soli
- 250 g pšeničnej múky
- 6 PL oleja

### Príprava

- ♦ Vajcia, mlieko a soľ dajte do misky na miešanie **6** a vymiešajte ich miešacou metličkou **12** na stupni 3 – 5 do peny.
- ♦ Pridajte múku a všetko vymiešajte na riedke cesto.
- ♦ Na panvici s povrchovou úpravou rozohrejte na strednom stupni 1 PL oleja, do horúceho oleja pridajte 1 naberačku cesta a nakláňaním ho rovnomerne rozotrite po panvici.
- ♦ Palacinku pečte približne 1 – 2 minúty do zlatohneda, kým nestuhne a nezačne sa odlepovať od dna.
- ♦ Otočte ju a ešte raz ju z druhej strany pečte približne 1 min. do zlatohneda.
- ♦ Hotové palacinky odložte bokom a postup opakujte, až kým sa cesto nepotrebuje.

### **i** UPOZORNENIE

Základné cesto môžete obmieňať tak, že pomocou pulznej funkcie pridáte čučoriedky, nadrobno nakrájané jablká alebo iné ovocie.

## Čokoládové sušienky

200 g masla

125 g hnedého cukru

1 balíček vanilkového cukru

1 štipka soli

200 g pšeničnej múky typu 405

1 PL škrobu

1 ČL prášku do pečiva

150 g kvapiek horkej čokolády

### Príprava

- ◆ Rúru predhrejte na 150 °C (teplovzdušné pečenie).
- ◆ Mäkké maslo, cukor a vanilkový cukor a štipku soli dajte do misky na miešanie **6** a vymiešajte na krém miešacou metličkou **12** na stupni 3 – 5. Potom pridajte múku, škrob a prášok do pečiva a vymiešajte cesto na stupni 6.
- ◆ Pomocou pulznej funkcie zapracujte kvapky čokolády.
- ◆ Pomocou čajovej lyžičky vytvarujte porcie veľkosti vlašských orechov a položte ich na plech vyložený papierom na pečenie.
- ◆ Sušienky pečte cca 15 minút, kým ich okraje mierne nezhnednú.
- ◆ Čokoládové sušienky vyberte z rúry a nechajte vychladnúť na kuchynskej mriežke.

## Jablkový mrveničkový koláč s vlašskými orechmi

100 g nasekaných vlašských orechov

100 g masla

100 g pšeničnej múky

1/2 ČL škorice

125 g cukru

1 štipka soli

1 balíček vanilkového cukru

4 červené jablká

50 g hrozienok

### Príprava

- ◆ Predhrejte rúru na teplotu 180 °C (horný/spodný ohrev).
- ◆ Do misky na miešanie **6** dajte maslo, nasekané vlašské orechy, múku, škoricu, 75 g cukru, soľ a vanilkový cukor. Miešacou metličkou **12** všetko spracujte cca 1 – 2 minút na stupni 3 – 5 na mrveničku.
- ◆ Ošúpte jablká, rozštvrtte ich, odstráňte z nich jadierka a nakrájajte ich na kocky.
- ◆ Do vymastenej zapekacej nádoby dajte jablká s hrozienkami a zvyšným cukrom. Dajte na ne zmes cesta ako mrveničku.
- ◆ Jablkový mrveničkový koláč pečte v rúre približne 30 – 35 minút do zlatohneda.

## Výdatné minižemle

- 250 g tvarohu
- 1 PL cukru
- 1 ČL soli
- 8 PL mlieka
- 6 PL oleja
- 300 g múky
- 1 bal. prášku do pečiva
- 100 g šunky nakrájanej na kocky
- 100 g opečenej cibule
- 100 g strúhaného syra

### Príprava

- ◆ Rúru predhrejte na 180 °C (teplovzdušné pečenie).
- ◆ Tvaroh, cukor, soľ, mlieko, olej, múku a prášok do pečiva dajte do misky na miešanie **6** a miesiacim hákom **10** asi 3 minúty na stupni 3 – 4 vymieste cesto.
- ◆ Pridajte šunku nakrájanú na kocky, opečenú cibuľu a syr a pomocou pulznej funkcie krátko zamieste, až kým sa všetko rovnomerne nepremieša.
- ◆ Vytvarujte malé žemle.
- ◆ Položte žemle na plech vyložený papierom na pečenie a pečte ich pri teplote 180 stupňov cca 25 – 30 minút.

## Rýchly podpecník

- 600 g pšeničnej múky
- 400 ml vody
- štipka soli
- 4 PL oleja
- 1 zväzok jarných cibuliek
- 200 g crème fraîche
- 1 štipka mletého čierneho korenia
- 125 g šunky nakrájanej na kocky

### Príprava

- ◆ Predhrejte rúru na 250 °C (horný/spodný ohrev).
- ◆ Múku, vodu, soľ a olej dajte do misky na miešanie **6** a cca 4 minúty všetko spracujte miesiacim hákom **10** na stupni 4 na hladké cesto.
- ◆ Cesto rozdeľte na dve časti a nechajte odstáť cca 15 minút.
- ◆ Medzitým umyte jarnú cibuľku a nakrájajte ju na jemné krúžky.
- ◆ Zmiešajte crème fraîche s korením a trochou soli.
- ◆ Po odstáti rovnomerne vyvalkajte obe časti cesta na papieri na pečenie a potom ich spolu s papierom na pečenie položte na plechy.
- ◆ Na cesto rozotrite crème fraîche a navrch položte kolieska cibule a kocky slaniny.
- ◆ Podpecníky postupne pečte v rúre približne 15 minút do chrupkava a do zlatohneda.
- ◆ Pred podávaním dochuňte čiernym korením.

## Muffiny s krémovým syrom

4 vajcia  
250 g cukru  
1 vanilkový struk  
200 g čerstvého syra alebo mascarpone  
325 g múky  
1 bal. prášku do pečiva  
125 g roztopeného masla  
250 g malín (mrazených alebo čerstvých)

### Príprava

- ◆ Predhrejte rúru na 180 °C (horný/spodný ohrev).
- ◆ Vajcia s cukrom a vanilku zo strukov šľahajte cca 3 minúty miešacou metličkou 12 na stupni 6 do peny.
- ◆ Pridajte čerstvý syr (alebo mascarpone) a dobre zmiešajte na stupni 4.
- ◆ K tomu pridajte múku a prášok do pečiva a ešte raz zmiešajte na stupni 4.
- ◆ Pridajte roztopené maslo a maliny, miešajte cca 2 minúty na stupni 4 a cestom naplňte formičky na muffiny.
- ◆ Muffiny pečte pri cca 180 °C na hornom/spodnom ohreve cca 25 minút.

### **i** Upozornenie

Ak použijete mrazené maliny, môžete ich do cesta pridať aj zmrazené. Čas pečenia sa nemení.

## Mascarpone krém s malinami

300 g mrazených malín  
125 g dlhých piškót  
200 g šľahačkovej smotany  
300 g tvarohu (nízkotučného)  
200 g mascarpone  
80 g cukru  
2 balíčky vanilkového cukru  
dreň z vanilkového struku  
50 ml mlieka  
strúhaná čokoláda na ozdobenie

### Príprava

- ◆ Rozmrazte maliny.
- ◆ Šľahacia metlička 11 smotanu na sneh cca 3 minúty na stupni 8.
- ◆ Do smotany pridajte dreň z vanilkového struku, nízkotučný tvaroh, cukor, mascarpone, vanilkový cukor a mlieko a všetko opatrne premiešajte na stupni 4.
- ◆ Do misy striedavo navrstvite mascarpone krém s malinami a dlhými piškótami.
- ◆ Dajte na chladné miesto.
- ◆ Pred podávaním ozdobte čokoládovou posýpkou.

# Índice

<b>Introducción</b>	<b>134</b>
<b>Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados</b>	<b>134</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b>	<b>135</b>
<b>Uso previsto</b>	<b>137</b>
<b>Volumen de suministro</b>	<b>137</b>
<b>Descripción del aparato</b>	<b>137</b>
<b>Preparativos</b>	<b>137</b>
<b>Niveles de velocidad</b>	<b>138</b>
<b>Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar y las varillas de mezcla</b>	<b>139</b>
Montaje .....	139
Manejo .....	140
Cantidades de llenado recomendadas .....	141
Desmontaje .....	141
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>141</b>
Limpieza de la carcasa .....	142
Limpieza de los accesorios .....	142
<b>Almacenamiento</b>	<b>142</b>
<b>Solución de fallos</b>	<b>142</b>
<b>Desecho</b>	<b>143</b>
Desecho del aparato .....	143
Desecho del embalaje .....	143
<b>Anexo</b>	<b>144</b>
Características técnicas .....	144
Indicaciones sobre la Declaración UE de conformidad .....	144
Pedido de recambios .....	144
Garantía de Kompernass Handels GmbH .....	145
Asistencia técnica .....	146
Importador .....	146
<b>Recetas</b>	<b>147</b>
Receta básica de masa con levadura .....	147
Receta básica de masa quebrada .....	147
Receta básica de bizcocho sencillo .....	148
Receta básica de crepes .....	148
Galletas con pepitas de chocolate .....	149
Crumble de manzana con nueces .....	149
Minipanecillos sabrosos .....	150
Flammkuchen rápidas (pizzas muy finas) .....	150
Muffins de queso crema .....	151
Crema de mascarpone con frambuesas .....	151





## Introducción











Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	<p><b>¡PELIGRO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente por la tensión eléctrica que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.</p>
	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.</p>

	<p><b>¡CUIDADO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.</p>
	<p><b>¡ATENCIÓN!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.</p>
	<p>La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.</p>
	<p>Lea las instrucciones de uso.</p>
	<p>Corriente/tensión alterna</p>
	<p>Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.</p>
	<p>Este aparato solo es apto para su uso en interiores.</p>
	<p>¡No sumerja este producto en agua!</p>
	<p>Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.</p>
	<p>Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.</p>

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO! ¡TENSIÓN ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes.
- No repare el aparato por su cuenta. Encomiende cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
- Para limpiar el aparato, o en caso de errores de funcionamiento, desconecte el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Cuando no utilice el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al montar o desmontar los accesorios para evitar una activación accidental. Si se interrumpe el suministro de corriente eléctrica y el aparato sigue enchufado, ¡vuelve a ponerse en marcha!
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.

- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo.
- No realice ningún cambio ni modificaciones en el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato apagado y el enchufe desconectado de la red eléctrica. El aparato continúa funcionando durante un breve periodo de tiempo después de apagarlo.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- Mientras el aparato esté en marcha, introduzca solo los ingredientes que desee procesar en el recipiente de mezcla.
- No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en la boquilla de llenado para evitar lesiones y daños en el aparato.
- Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

## **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ¡No active nunca el aparato sin ingredientes! ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ¡No introduzca nunca ingredientes calientes en el aparato!
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento durante más de 10 minutos seguidos. ¡Peligro de sobrecalentamiento! Después de 10 minutos de funcionamiento, deje que el aparato se enfríe durante un mínimo de 25 minutos.

## Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para la preparación (amasado, removido, batido, mezcla) de alimentos en las cantidades habituales para el consumo doméstico (máx. cantidad de harina: 1000 g). Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No utilice el aparato con fines comerciales ni industriales.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso privado en estancias cerradas y protegidas de la lluvia. No lo utilice al aire libre.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Solo debe utilizarse el aparato con los accesorios originales.

No realice modificaciones ni cambios en el aparato. Cualquier alteración, o el funcionamiento con accesorios distintos de los originales, supone un considerable riesgo de lesiones.

## Volumen de suministro

Robot de cocina

Recipiente de mezcla con tapa

Gancho amasador

Varillas de montar

Varillas de mezcla

Instrucciones de uso

### 📄 INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

## Descripción del aparato

Figura A:


- ❶ Brazo basculante
- ❷ Botón de desencastre 
- ❸ Interruptor giratorio
- ❹ Cable de red
- ❺ Base
- ❻ Recipiente de mezcla
- ❼ Eje de accionamiento

Figura B:

- ❽ Boquilla de llenado
- ❾ Tapa
- ❿ Gancho amasador
- ⓫ Varillas de montar
- ⓬ Varillas de mezcla

## Preparativos

- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
- 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y limpia y fíjelo con las ventosas.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

## Niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Ideal para...
1-3	Gancho amasador ⑩ Varillas de mezcla ⑫	- Amasado y mezcla de masas compactas o ingredientes más sólidos
3-5	Varillas de mezcla ⑫	- Mezcla de masas de bizcocho espesas - Mezcla de mantequilla y harina - Mezcla de masas con levadura - Mezcla de masa quebrada
3-4	Gancho amasador ⑩	- Amasado de masas con levadura - Amasado de masas de bizcocho espesas
5-7	Varillas de mezcla ⑫	- Masa para tartas - Batido de mantequilla con azúcar - Masa para pastas
7-8	Varillas de montar ⑪	- Nata montada - Clara de huevo - Mayonesa - Batido de mantequilla hasta que quede espumosa
P	Gancho amasador ⑩ Varillas de montar ⑪ Varillas de mezcla ⑫	- Para incorporar frutas u otros ingredientes más sólidos en una masa. ① El interruptor giratorio ③ no encastra en esta posición; mantenga siempre el regulador giratorio ③ en esta posición durante poco tiempo.

# Procesamiento con el gancho amasador, las varillas de montar y las varillas de mezcla

## Montaje




### ⚠ ¡ADVERTENCIA!


Durante el funcionamiento, no introduzca nunca las manos en el recipiente de mezcla 6. ¡Peligro de lesiones por las piezas giratorias! ¡Los accesorios solo deben cambiarse una vez detenido el accionamiento! Tras apagar el aparato, el accionamiento sigue funcionando durante un breve periodo de tiempo. En caso de avería, apague el aparato y desconecte el enchufe para evitar una activación accidental del aparato.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!

Si se utilizan el gancho amasador 10, las varillas de montar 11 o las varillas de mezcla 12, recomendamos dejar enfriar el aparato durante unos 25 minutos tras 10 minutos de funcionamiento.

Para preparar el aparato para el funcionamiento con el gancho amasador 10, las varillas de montar 11 y las varillas de mezcla 12, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón de desencastre 2 . El brazo basculante 1 se desplaza hacia arriba.
- 2) Coloque el recipiente de mezcla 6 de forma que los encastrés del recipiente de mezcla 6 encajen en el alojamiento de la base 5.
- 3) Gire el recipiente de mezcla 6 en sentido horario (preste atención a los símbolos  y  de la base 5) de forma que quede encajado y bien fijado.

- 4) Si lo desea, monte la tapa 9:
  - Coloque la tapa 9 desde abajo en el brazo basculante 1 de forma que los encastrés de la tapa 9 encajen en los raíles del brazo basculante 1 (fig. 1/1). La flecha de la tapa 9 debe apuntar al símbolo  en el brazo basculante 1:

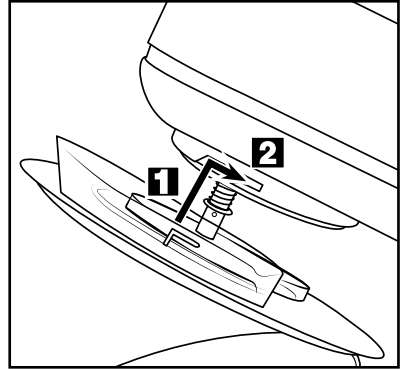



Fig. 1: montaje de la tapa 9

- Para encastrarla, gire la tapa 9 en el sentido indicado por la flecha  de modo que el encastre encaje y la tapa 9 quede firmemente fijada (fig. 1/2).
- 5) Seleccione el accesorio 10 11 12 deseado:
    - Las varillas de montar 11; p. ej., para montar nata.
    - Las varillas de mezcla 12; p. ej., para mezclar masas de tartas o bizcochos.
    - El gancho amasador 10 para amasar masas densas; p. ej., masas con levadura.

- 6) Monte el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** en el eje de accionamiento **7** (fig. 2) según la tarea que desee realizar:
- Coloque el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** o las varillas de mezcla **12** (en lo sucesivo, el accesorio) en el eje de accionamiento **7** de forma que los dos salientes metálicos del eje de accionamiento **7** encajen en los alojamientos del accesorio **10 11 12** (fig. 2/**1**).
  - Presione el accesorio **10 11 12** firmemente contra el eje de accionamiento **7** de forma que el resorte quede presionado y gire el accesorio **10 11 12** ligeramente en sentido antihorario (dirección **2**) (fig. 2/**2**).
  - Suelte el accesorio **10 11 12**. Con esto, quedará firmemente fijado en el eje de accionamiento **7**.

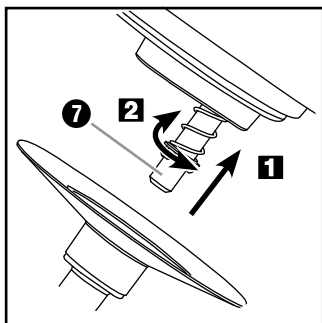


Fig. 2: montaje de los accesorios

Tras esto, el aparato estará completamente montado y podrá comenzar con el procesamiento de los ingredientes.

## Manejo

- 1) Llene el recipiente de mezcla **6** con los ingredientes según las cantidades de llenado recomendadas en el capítulo **Cantidades de llenado recomendadas**.

### ⚠ ¡ATENCIÓN!


No sobrepase la cantidad máxima de llenado indicada.

De lo contrario, el aparato se sobrecargaría.

Si el aparato funciona con dificultad: apáguelo, retire la mitad de la masa y amase cada mitad por separado.

### ℹ INDICACIÓN

Tenga en cuenta que, durante el proceso de amasado o de mezcla en el recipiente de mezcla **6**, la masa aumentará de volumen o el movimiento la empujará ligeramente hacia arriba. Por este motivo, no llene nunca el recipiente de mezcla **6** hasta el borde. Observe la marca MAX del recipiente de mezcla **6**.

- 2) Pulse el botón de desencastre **2**  y desplace el brazo basculante **1** con la tapa **9** y el accesorio **10 11 12** montados hacia abajo hasta alcanzar la posición de trabajo.
- 3) Ajuste el interruptor giratorio **3** en el nivel deseado (consulte el capítulo **Niveles de velocidad**).

Tras esto, el aparato procesará los ingredientes.




- 4) Apague el aparato con el interruptor giratorio **3** (posición "0") cuando se logre el resultado deseado.

## Cantidades de llenado recomendadas

Cantidades de llenado	Cantidad mín. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación aprox. */nivel de velocidad	Cantidad máx. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación aprox. */nivel de velocidad
Masa con levadura	310 g	30 s/nivel 1 + 2:30 min/nivel 4	1670 g	1 min/nivel 1 + 4-5 min/nivel 4
Masa de bizcocho de mantequilla	200 g	1 min/nivel 5	1600 g	5 min/nivel 5
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	330 g	1:30 min/nivel 3	1000 g	3 min/nivel 3
Nata	200 ml	3:30 min/nivel 8	1300 ml	5:30 min/nivel 8
Claras de huevo (huevos de tamaño M)	3 unidades	6-7 min/nivel 8	15 unidades	3 min/nivel 8

\* Los tiempos de preparación especificados son solo valores orientativos. Observe el proceso de preparación y aumente/disminuya el tiempo según sea necesario. No obstante, no supere la duración máxima de 10 minutos.

## Desmontaje


- 1) Pulse el botón de desencastre **2** .
- 2) Coloque el brazo basculante **1** en la posición superior.
- 3) Gire el recipiente de mezcla **6** en sentido antihorario y, a continuación, tire de él hacia arriba para extraerlo.
- 4) Retire el accesorio **10 11 12** del eje de accionamiento **7**; para ello, presione el accesorio **10 11 12** contra el eje de accionamiento **7** y gírelo al mismo tiempo en sentido horario (dirección .
- 5) Tras esto, podrá retirar el accesorio **10 11 12**.
- 6) Para retirar la tapa **9** del brazo basculante **1**, gírela hacia el símbolo  y tire de ella hacia abajo.

Tras esto, podrá limpiar el aparato y sus piezas (consulte el capítulo **Limpieza y mantenimiento**).

## Limpieza y mantenimiento

  **¡PELIGRO!**

¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!  
¡Existe peligro de descarga eléctrica!

 ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

 **¡ATENCIÓN!**

No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que pueden dañar las superficies.



## **i** INDICACIÓN

Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

## **Limpieza de la carcasa**

- Limpie la carcasa con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Elimine los restos del jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. A continuación, seque bien el aparato.

## **Limpieza de los accesorios**

- Limpie el recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** y las varillas de mezcla **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Retire cualquier posible resto con un cepillo. Enjuague todas las piezas con agua limpia y caliente, y asegúrese de que estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

## **i** INDICACIÓN



El recipiente de mezcla **6**, la tapa **9**, el gancho amasador **10**, las varillas de montar **11** y las varillas de mezcla **12** también son aptos para la limpieza en el lavavajillas. Si es posible, coloque todas las piezas que sean de plástico (también parcialmente) en la bandeja superior del lavavajillas y asegúrese de que las piezas no queden aprisionadas. De lo contrario, podrían producirse deformaciones y grietas.

## **Almacenamiento**

- Enrolle el cable de red **4** en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato (fig. 3):

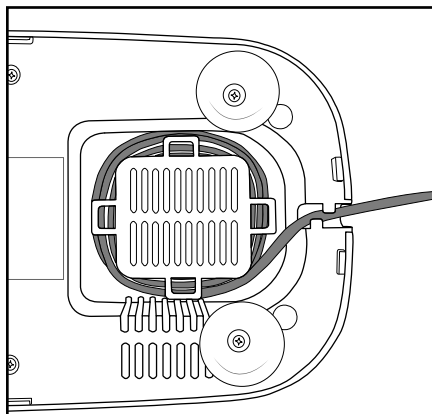


Fig. 3: enrollables

- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## **Solución de fallos**

### **Si el aparato se detiene de forma repentina:**

- El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.
  - Ajuste el interruptor giratorio **3** en la posición "0".
  - Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
  - Deje que el aparato se enfríe durante 25 minutos.
  - Si después de 25 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente, no podrá volver a encenderse.
  - Espere otros 15 minutos y vuelva a encenderlo.

## Si no puede encenderse el aparato:

- Compruebe si el enchufe está conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si el brazo basculante **1** se encuentra en la posición correcta.

## Si el aparato funciona con dificultad:

- Compruebe si se han superado las cantidades máximas especificadas para la masa.
- En caso necesario, retire algo de masa.
- Si el aparato funciona con dificultad incluso sin ingredientes en el recipiente de mezcla **6**, significa que está averiado. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

## Desecho

### Válido únicamente para Francia:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

## Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva

2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

### Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Anexo

### Características técnicas

Tensión de alimentación: 220-240 V ~,  
50-60 Hz

Consumo de potencia: 650 W

Clase de aislamiento: II/□ (aislamiento doble)

Capacidad del recipiente de mezcla ⑥:  
aprox. 5 l

Volumen útil del recipiente de mezcla ⑥:  
aprox. 3,7 l

Cantidad máx. de llenado para masas  
con levadura: aprox. 1670 g

Cantidad máx. de llenado para masas  
de bizcocho: aprox. 1600 g

Duración de funcionamiento recomendada:

Si utiliza el gancho amasador ⑩, las varillas de montar ⑪ o las varillas de mezcla ⑫, deje que el aparato se enfríe durante unos 25 minutos tras 10 minutos de funcionamiento. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

### Indicaciones sobre la Declaración UE de conformidad

Este aparato cumple con los requisitos básicos y demás prescripciones relevantes de las siguientes directivas:

- Directiva europea de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión 2014/35/EU
- Directiva sobre diseño ecológico 2009/125/EC

Puede solicitarse la Declaración UE de conformidad completa al importador.



### Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

### ① INDICACIÓN

Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.

Especifique siempre el número de artículo (IAN) 459987\_2401 o 459988\_2401 al realizar su pedido.

Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

## **Garantía de Kompernass Handels GmbH**

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### **Condiciones de la garantía**

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### **Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios**

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### **Alcance de la garantía**

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente.

Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

### **Proceso de reclamación conforme a la garantía**

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 459987/459988\_2401 como justificante de compra.

- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 459987/459988\_2401.

## Asistencia técnica

**ES** Servicio España  
Tel.: 900 984 989  
E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 459987/459988\_2401

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALEMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recetas

### **i** Indicación

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas sugerencias de recetas con su experiencia personal.

## Receta básica de masa con levadura

### Ingredientes

- 500 g de harina de trigo tipo 550
- 1 dado de levadura fresca
- 60 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 200-250 ml de leche templada
- 2 huevos

### Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6**. Amase con el gancho amasador **10** durante 1 minuto en el nivel 1 y, después, 5 minutos en el nivel 4. Deje fermentar la masa en el recipiente de mezcla **6** durante 40 minutos. Forme una bola con la masa.
- ◆ Extienda la masa sobre una bandeja de horno y cúbrala con los ingredientes deseados.
- ◆ Hornee la masa durante 25-35 minutos a 200 °C con calor arriba y abajo.

## Receta básica de masa quebrada

### Ingredientes

- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla fría
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 150 g de azúcar

### Preparación

- ◆ Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de mezcla **6** y amase con las varillas de mezcla **12** durante aprox. 2-3 minutos en el nivel 3 para lograr una masa blanda.
- ◆ Meta la masa en el frigorífico durante 30 minutos.
- ◆ Precaliente el horno a 200 °C.
- ◆ Engrase el molde y espolvoree un poco de harina por encima.
- ◆ Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (hasta alcanzar un diámetro de aprox. 30 cm) e introduzca la masa en el molde.

### **i** Indicación

Para que la masa quebrada conserve la forma durante el horneado, recomendamos hornearla en blanco: Pinche la base de la masa quebrada con un tenedor o cualquier otro objeto puntiagudo. Coloque papel de horno sobre la masa. Añada legumbres secas, como guisantes, lentejas, alubias o garbanzos, sobre el papel de horno para evitar que la masa pierda su forma durante el horneado.

- ◆ Hornee la masa durante 15-20 minutos a 200 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Cuando la masa esté lista, retire las legumbres secas y el papel de horno. A continuación, condimente la base de la masa quebrada como desee, p. ej., con fresas frescas o una deliciosa crema.

## Receta básica de bizcocho sencillo

### Ingredientes

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 250 g de harina
- 4 huevos
- ½ sobre de impulsor químico

### Preparación

- ◆ Introduzca la mantequilla, el azúcar y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Vaya añadiendo los huevos uno a uno y siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Engrase el molde (aprox. 30 cm) y añada la masa.
- ◆ Hornee la masa a 180 °C con calor arriba y abajo durante aprox. 50-60 minutos.

## Receta básica de crepes

- 3 huevos
- 200 ml de leche
- 1 pizca de sal
- 250 g de harina de trigo
- 6 cucharadas de aceite

### Preparación

- ◆ Introduzca los huevos, la leche y la sal en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede espumosa.
- ◆ Añada la harina y mézclelo todo hasta que quede una masa ligeramente espesa.
- ◆ En una sartén antiadherente, caliente 1 cucharada de aceite a fuego medio, vierta 1 cucharón de la masa en el aceite caliente e incline la sartén de un lado a otro para distribuir la masa de forma que quede una capa fina.
- ◆ Espere aprox. 1-2 minutos hasta que el crepe se dore y comience a solidificarse de forma que pueda soltarse de la sartén.
- ◆ Dele la vuelta y vuelva a dorarlo por el otro lado durante aprox. 1 minuto.
- ◆ Retire el crepe de la sartén y repita el proceso hasta gastar toda la masa.

### **i** INDICACIÓN

Puede variar la masa básica añadiéndole arándanos, trocitos de manzana u otras frutas por medio de la función Pulse.

## Galletas con pepitas de chocolate

- 200 g de mantequilla
- 125 g de azúcar moreno
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 pizca de sal
- 200 g de harina de trigo tipo 405
- 1 cucharada de espesante (maicena)
- 1 cucharadita de impulsor químico
- 150 g de pepitas de chocolate negro

### Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 150 °C con ventilador.
- ◆ Introduzca la mantequilla blanda, el azúcar, el azúcar vainillado y una pizca de sal en el recipiente de mezcla **6** y bata con las varillas de mezcla **12** en el nivel 3-5 hasta que la mezcla quede cremosa. A continuación, añada la harina, el espesante y el impulsor químico y mézclelo todo en el nivel 6 hasta formar una masa.
- ◆ Incorpore las pepitas de chocolate con ayuda de la función Pulse.
- ◆ Utilice una cucharilla para extraer porciones del tamaño aproximado de una nuez y distribúyalas por una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- ◆ Hornee las galletas durante unos 15 minutos hasta que los bordes se doren.
- ◆ Retire las galletas con pepitas de chocolate del horno y déjelas enfriar sobre una rejilla.

## Crumble de manzana con nueces

- 100 g de nueces picadas
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de canela
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 4 manzanas rojas
- 50 g de pasas

### Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Introduzca la mantequilla, las nueces picadas, la harina, la canela, 75 g del azúcar, la sal y el azúcar vainillado en el recipiente de mezcla **6**. Mézclelo todo con las varillas de mezcla **12** durante aprox. 1-2 minutos en el nivel 3-5 de forma que quede con una consistencia desmigada.
- ◆ Lave las manzanas, córtelas en cuartos, descórzalas y córtelas en daditos.
- ◆ Mezcle las manzanas y las pasas con el resto del azúcar e introduzca la mezcla en un recipiente de horno engrasado. Distribuya la masa del crumble por encima desmenuzándola como si fueran migas.
- ◆ Hornee el crumble de manzana unos 30-35 minutos hasta que se dore.



## Minipanecillos sabrosos

250 g de queso de untar tipo quark

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de sal

8 cucharadas de leche

6 cucharadas de aceite

300 g de harina

1 sobre de impulsor químico

100 g de daditos de jamón

100 g de cebolla frita

100 g de queso rallado

### Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con ventilador.
- ◆ Introduzca el queso quark, el azúcar, la sal, la leche, el aceite, la harina y el impulsor químico en el recipiente de mezcla **6** y amase durante unos 3 minutos en el nivel 3-4 con el gancho amasador **10** hasta formar una masa.
- ◆ Añada los daditos de jamón, la cebolla frita y el queso rallado e incorpórelos brevemente con la función Pulse hasta que queden bien distribuidos.
- ◆ Forme panecillos pequeños.
- ◆ Coloque los panecillos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno y hornéelos a 180 °C unos 25-30 minutos.

## Flammkuchen rápidas (pizzas muy finas)

600 g de harina de trigo

400 ml de agua

1 pizca de sal

4 cucharadas de aceite

1 manojo de cebolletas

200 g de crème fraîche (crema agria)

1 pizca de pimienta negra molida

125 g de daditos de panceta

### Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 250 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Introduzca la harina, el agua, la sal y el aceite en el recipiente de mezcla **6** y amase durante unos 4 minutos en el nivel 4 con el gancho amasador **10** hasta formar una masa uniforme.
- ◆ Divida la masa en dos porciones y déjela reposar unos 15 minutos.
- ◆ Mientras tanto, lave las cebolletas y córtelas en aritos finos.
- ◆ Mezcle la crème fraîche con la pimienta y un poco de sal.
- ◆ Después del reposo, extienda cada una de las dos bolas de masa de forma uniforme sobre un papel de horno y, a continuación, colóquelas con el papel de horno sobre una bandeja de horno.
- ◆ Unte la mezcla de crème fraîche sobre las masas y cúbrala con los aritos de cebolleta y los daditos de panceta.
- ◆ A continuación, introduzca las flammkuchen en el horno una después de la otra y dórelas durante unos 15 minutos hasta que queden crujientes.
- ◆ Antes de servir las pizzas, condiméntelas con pimienta.

## Muffins de queso crema

- 4 huevos
- 250 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 200 g de queso crema o mascarpone
- 325 g de harina
- 1 sobre de impulsor químico
- 125 g de mantequilla derretida
- 250 g de frambuesas (congeladas o frescas)

### Preparación

- ◆ Precaliente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
- ◆ Bata los huevos con el azúcar y los granos de vainilla raspados de la vaina durante unos 3 minutos con las varillas de mezcla **12** en el nivel 6 hasta que quede una mezcla espumosa.
- ◆ Añada el queso crema (o mascarpone) y mézclelo todo bien en el nivel 4.
- ◆ Añada la harina y el impulsor químico y vuelva a mezclarlo todo brevemente en el nivel 4.
- ◆ Añada la mantequilla derretida y las frambuesas, mézclelo todo durante unos 2 minutos en el nivel 4 y vierta la mezcla en los moldes para muffins.
- ◆ Hornee los muffins a 180 °C con calor arriba y abajo durante unos 25 minutos.

### **i** Indicación

Si se utilizan frambuesas congeladas, pueden añadirse a la masa sin descongelar. El tiempo de horneado no cambia.

## Crema de mascarpone con frambuesas

- 300 g de frambuesas congeladas
- 125 g de bizcochos de soletilla
- 200 g de nata para montar
- 300 g de queso de untar tipo quark (desnatado)
- 200 g de mascarpone
- 80 g de azúcar
- 2 sobres de azúcar vainillado
- Los granos de una vaina de vainilla
- 50 ml de leche
- Raspas de chocolate para decorar

### Preparación

- ◆ Descongele las frambuesas.
- ◆ Monte la nata durante unos 3 minutos en el nivel 8 con las varillas de montar **11**.
- ◆ Añada los granos de vainilla, el queso quark desnatado, el azúcar, el mascarpone, el azúcar vainillado y la leche a la nata y bátalo todo cuidadosamente en el nivel 4.
- ◆ Dentro del recipiente donde desee servir el postre, alterne la crema de mascarpone, las frambuesas y los bizcochos de soletilla formando distintas capas.
- ◆ Meta el recipiente en el frigorífico.
- ◆ Antes de servir el postre, distribuya las raspas de chocolate por encima.



## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b>	<b>154</b>
<b>Anvendte advarsler og symboler</b>	<b>154</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>155</b>
<b>Anvendelsesområde</b>	<b>157</b>
<b>Pakkens indhold</b>	<b>157</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b>	<b>157</b>
<b>Forberedelse</b>	<b>157</b>
<b>Hastighedstrin</b>	<b>158</b>
<b>Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog</b>	<b>158</b>
Montering . . . . .	158
Betjening . . . . .	159
Anbefalede påfyldningsmængder . . . . .	160
Afmontering . . . . .	161
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>161</b>
Rengøring af kabinettet . . . . .	161
Rengøring af tilbehør . . . . .	161
<b>Opbevaring</b>	<b>162</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b>	<b>162</b>
<b>Bortskaffelse</b>	<b>162</b>
Bortskaffelse af produktet . . . . .	163
Bortskaffelse af emballage . . . . .	163
<b>Tillæg</b>	<b>163</b>
Tekniske data . . . . .	163
Info om EU-overensstemmelseserklæringen . . . . .	163
Bestilling af reservedele . . . . .	164
Garanti for Kompnass Handels GmbH . . . . .	164
Service . . . . .	165
Importør . . . . .	165
<b>Opskrifter</b>	<b>166</b>
Grundopskrift til gærdej . . . . .	166
Grundopskrift mørdej . . . . .	166
Grundopskrift rørekage . . . . .	167
Grundopskrift til pandekager . . . . .	167
Chokolade-cookies . . . . .	168
Æble-crumble med valnødder . . . . .	168
Lækre miniboller . . . . .	169
Hurtig Flammkuchen – tynd tysk pizza . . . . .	169
Cream Cheese-muffins . . . . .	170
Mascarpone-creme med hindbær . . . . .	170


## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	<p><b>FARE!</b> En advarsel med disse symboler og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation på grund af elektrisk spænding, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p><b>ADVARSEL!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>
	<p><b>FORSIGTIG!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p>

	<p><b>OBS!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.</p>
	<p>"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.</p>
	<p>Læs vejledningen.</p>
	<p>Vekselstrøm/-spænding</p>
	<p>Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering mellem spændingsførende dele eller dele, der kan røre ved hinanden.</p>
	<p>Brug kun produktet inden døre.</p>
	<p>Må ikke lægges ned i vand!</p>
	<p>Kan rengøres i opvaskemaskine.</p>
	<p>Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægtige.</p>

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE! ELEKTRISK SPÆNDING!**

- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og jordet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Sørg for at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
- Hold ledningen borte fra varme overflader.
- Foretag ikke reparationer på produktet. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug!
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Produktet må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

### **ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!**

- Afbryd altid produktet fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at produktet tændes ved en fejltagelse. Efter strømafbrydelse starter produktet op igen!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnet og fører til farlige situationer!
- Foretag ikke nogle ændringer eller modifikationer på produktet.

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Produktet fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at der er slukket for det!
- Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- Hæld kun ingredienserne, der skal tilberedes, i skålen, når maskinen kører.
- Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningshjælpen, da du ellers kan komme til skade eller beskadige produktet.
- Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

## **⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Anvend ikke produktet uden ingredienser! Fare for overophedning!
- Hæld aldrig varme ingredienser i produktet!
- Lad aldrig produktet køre længere end 10 minutter i konstant drift. Fare for overophedning! Lad produktet afkøle i mindst 25 minutter efter 10 minutters konstant drift.

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning (ælte, røre, blande) af fødevarer i små husholdningsmængder (maks. mængde mel 1000 g). Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng!

Produktet er kun beregnet til privat brug i lukkede rum, der er beskyttet mod regn. Brug det ikke udendørs!

### ADVARSEL!

Produktet må kun anvendes sammen med originalt tilbehør.

Du må ikke selv foretage modifikationer eller ændringer af produktet! Disse ændringer eller drift med ikke-originalt tilbehør indebærer betydelige farer for tilskadekomst!

## Pakkens indhold

Køkkenmaskine  
Røreskål med låg  
Æltekrog  
Piskeris  
Rørekrog  
Betjeningsvejledning

### BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med, og at de ikke er beskadiget. Henvend dig til serviceafdelingen ved behov (se kapitlet **Service**).

## Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Svingarm
- 2 Oplåsningsknap 
- 3 Drejekontakt
- 4 Ledning
- 5 Fod
- 6 Røreskål
- 7 Drivaksel

Figur B:

- 8 Påfyldningshjælp
- 9 Låg
- 10 Æltekrog
- 11 Piskeris
- 12 Rørekrog

## Forberedelse

- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkater.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**. Kontrollér, at alle dele er helt tørre.
- 3) Stil produktet på en glat og ren overflade, og fastgør det med de fire sugekopper.
- 4) Sæt stikket i stikkontakten.



## Hastighedstrin

Trin	Anvendelse	egnet til ...
1 - 3	Æltekrog 10 Rørekrog 12	- Æltning og røring af fast dej eller mere faste ingredienser
3 - 5	Rørekrog 12	- Røring af tyk røredej - Røring af smør og mel - Røring af gærdej - Røring af mørdej
3 - 4	Æltekrog 10	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej
5 - 7	Rørekrog 12	- Kagedej - Piskning af smør og sukker - Småkagedej
7 - 8	Piskeris 11	- Piskefløde - Æggehvide - Mayonnaise - Piskning af smør til skum
P	Æltekrog 10 Piskeris 11 Rørekrog 12	- Røring af frugter eller andre faste ingredienser i dej ⓘ Drejeknappen 3 låser ikke i denne position, så den må kun holdes kortvarigt inde i denne position.

## Arbejde med æltekrog, piskeris og rørekrog

### Montering

#### ⚠ ADVARSEL!

Hold ikke fingrene ned i røreskålen 6, når produktet er i gang! Fare for personskader på grund af roterende dele!



Skift kun tilbehøret, når motoren er slukket! Når du slukker for maskinen, bliver motoren ved med at køre i kort tid.

Hvis der opstår en fejl, skal du slukke for produktet og trække stikket ud, så det undgås, at produktet kan tændes ved en fejltagelse.

#### ⓘ OBS!

Ved arbejde med æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørekrogen 12 anbefaler vi, at maskinen afkøles i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift.

Gå frem på følgende måde for at gøre produktet klar til brug med æltekrog 10, piskeris 11 og rørekrog 12:

- 1) Tryk på oplåsningsknappen 2  $\frac{a}{b}$ . Svingarmen 1 bevæger sig op.
- 2) Sæt røreskålen 6 ind, så låsemekanismen på røreskålen 6 går ind i udskæringen på foden 5.
- 3) Drej røreskålen 6 i urets retning (se symbolerne  og  på foden 5), så røreskålen låser og sidder fast.

- 4) Sæt låget 9 på, hvis du ønsker det:
- Sæt låget 9 nedefra på svingarmen 1, så låsemekanismerne på låget 9 går ind i skinnerne på svingarmen 1 (fig. 1 / 1). Pilen på låget 9 skal pege på symbolet 2 på svingarmen 1:

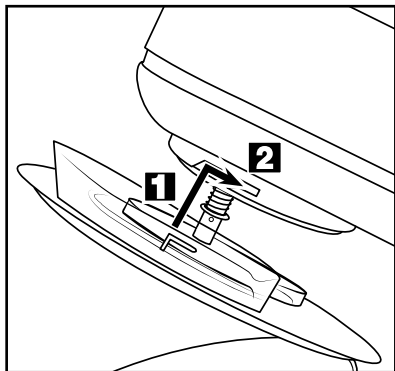


Fig. 1: Montering af låget 9

- For at låse skal du dreje låget 9 i pilens retning 2, så låsemekanismen går i indgreb, og låget 9 sidder fast (fig. 1 / 2).
- 5) Vælg det ønskede redskab 10 11 12:
- Piskeriset 11 til f.eks. piskning af fløde,
  - Rørekrogen 12 til f.eks. røring af dej,
  - Æltekrogen 10 til æltning af tung dej, f.eks. gærdej.
- 6) Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørekrogen 12 på drivakslen 7 (fig. 2):
- Sæt æltekrogen 10, piskeriset 11 eller rørekrogen 12 (efterfølgende "redskabet") på drivakslen 7, så begge metalstifter på drivakslen 7 går ind i udskæringerne på redskabet 10 11 12 (fig. 2 / 1).
  - Sæt redskabet 10 11 12 godt fast på drivakslen 7, så fjederen trykkes sammen, og drej samtidig redskabet 10 11 12 en smule mod urets retning (i retningen 2) (fig. 2 / 2).

- Slip redskabet 10 11 12. Nu sidder det fast på drivakslen 7.

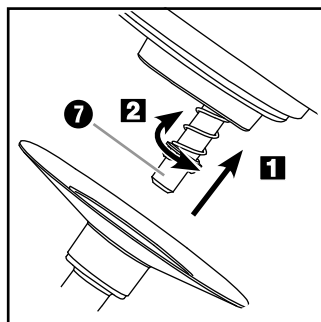


Fig. 2: Montering af redskaberne

Produktet er nu færdigmonteret, og du kan begynde at forarbejde ingredienserne

## Betjening

- 1) Hæld ingredienserne i røreskålen 6, og overhold de anbefalede påfyldningsmængder i kapitlet **Anbefalede mængder**.

### ⓘ OBS!

Overskrid ikke det angivne maksimale omdrejningstal!

Ellers overbelastes produktet.

Hvis produktet kører tungt: Sluk for produktet, tag halvdelen af dejen ud, og ælt hver halvdel for sig.

### ⓘ BEMÆRK

Bemærk, at dejens volumen vokser i røreskålen 6, mens du ælter eller rører – den kan også presses op på grund af bevægelsen. Fyld derfor aldrig røreskålen 6 helt op til kanten! Hold øje med MAX-markeringen på røreskålen 6.

- 2) Tryk på oplåsningsknappen 2  $\frac{a}{b}$ , og stil svingarmen 1 med det monterede låg 9 og redskabet 10 11 12 ned i arbejdsposition.

- 3) Stil drejekontakten **3** på det ønskede trin (se kapitlet **Hastighedstrin**).

Produktet forarbejder nu ingredienserne.



- 4) Sluk for maskinen med drejekontakten **3** (stillingen "0"), når du har nået det ønskede resultat.

## Anbefalede. påfyldningsmængder

Påfyldningsmængde	Min. mængde (alle ingredienser samlet)	Forarbejdningstid ca. * / hastighedstrin	Maks. mængde (alle ingredienser samlet)	Forarbejdningstid ca. * / hastighedstrin
Gærdej	310 g	30 sek. / trin 1 + 2:30 min. / trin 4	1670 g	1 min. / trin 1 + 4 - 5 min. / trin 4
Røredej	200 g	1 minut / trin 5	1600 g	5 minutter / trin 5
Tung dej (f.eks. mørdej)	330 g	1:30 minutter / trin 3	1000 g	3 minutter / trin 3
Fløde	200 ml	3 - 3:30 minutter / trin 8	1300 ml	5:30 minutter / trin 8
Æggehvite (æg af størrelse M)	3 stk.	6 - 7 minutter / trin 8	15 stk.	3 minutter / trin 8

\* De angivne tider er vejledende. Vær opmærksom under arbejdet, og forlæng/afkort tiden efter behov. Overskrid aldrig den maksimale driftstid på 10 minutter.

## Afmontering


- 1) Tryk på oplåsningsknappen ② .
- 2) Drej svingarmen ① til den højeste position.
- 3) Tag røreskålen ⑥ ud ved at dreje den mod urets retning og tage den ud oppefra.
- 4) Tag redskabet ⑩ ⑪ ⑫ af drivakslen ⑦ ved at sætte redskabet ⑩ ⑪ ⑫ på drivakslen ⑦ og trykke til og samtidig dreje i urets retning (i retning ).
- 5) Derefter kan du tage redskabet ⑩ ⑪ ⑫ af.
- 6) Tag låget ⑨ af svingarmen ① ved at dreje det i retning af  og tage det af.

Du kan nu rengøre produktet og dets dele (se kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**).

## Rengøring og vedligeholdelse

### **FARE!**

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er risiko for elektrisk stød!

 Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

### **OBS!**

Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladerne!

### **BEMÆRK**

Produktet skal helst rengøres lige efter brug, da det så er nemmere at fjerne fødevareresterne.

## Rengøring af kabinettet

- Tør kabinettet af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør rester af opvaskemiddel af med en klud, der er fugtet med vand. Tør derefter produktet omhyggeligt af.

## Rengøring af tilbehør

- Rengør røreskålen ⑥, låget ⑨, æltekroge ⑩, piskeriset ⑪ og rørekroge ⑫ i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Fjern eventuelle rester med en opvaskebørste. Skyl delene i rent, varmt vand og kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

### **BEMÆRK**



Røreskålen ⑥, låget ⑨, æltekroge ⑩, piskeriset ⑪ og rørekroge ⑫ kan også vaskes op i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt dele af plast (også delvist) i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og undgå at klemme de enkelte dele. Ellers kan de miste formen og få spændingsrevner.

## Opbevaring

- Rul ledningen ④ om ledningsopviklingen på undersiden af produktet (fig. 3):

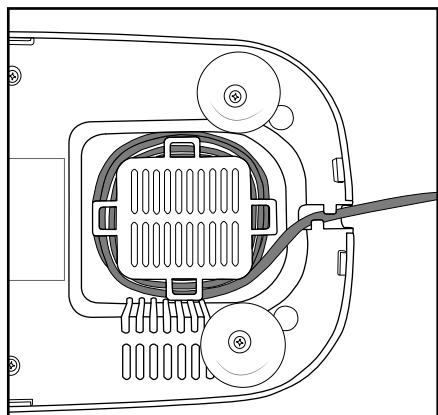


Fig. 3: Ledningsopvikling

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

## Afhjælpning af fejl

### Hvis produktet pludselig standser:

- Produktet er overophedet, og den automatiske sikkerhedsfrakobling er aktiveret.
  - Stil drejekontakten ③ på "0".
  - Træk stikket ud af stikkontakten.
  - Lad produktet afkøle i 25 minutter.
  - Hvis produktet ikke er helt afkølet efter 25 minutter, starter det ikke.
  - Vent 15 minutter mere, og tænd igen.

### Hvis produktet ikke kan tændes:

- Kontrollér, om stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, om svingarmen ① er i den rigtige position.

### Hvis produktet går tungt:

- Se efter, om de angivne maksimale mængder dej er overskredet.
- Fjern i så fald noget af dejen.
- Hvis produktet også kører trægt uden ingredienser i røreskålen ⑥, er det defekt. Henvend dig til serviceafdelingen (se kapitlet **Service**).

## Bortskaffelse

### Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

## Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU.

Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

### Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

## Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf

emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagemateria-

lerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

## Tillæg

### Tekniske data

Netspænding: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Effektforbrug: 650 W

Beskyttelsesklasse: II / □ (dobbeltisolering)

Volumen for røreskål **6**: ca. 5 l

Nyttevolumen for røreskål **6**: ca. 3,7 l

maks. påfyldningsmængde gærdej:

ca. 1670 g

maks. påfyldningsmængde røredej:

ca. 1600 g

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad maskinen afkøle i ca. 25 minutter efter 10 minutters drift ved arbejde med æltekrogen **10**, piskeriset **11** eller røre krogen **12**.

Hvis denne driftstid overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning.

## Info om EU-overensstemmelses-erklæringen

Dette produkt er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og andre relevante forskrifter

- i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU
- Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU
- Økodesign-direktivet 2009/125/EC.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.



## Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

### **BEMÆRK**

Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.

Oplys altid varenummeret (IAN) 459987\_2401 eller 459988\_2401, når du afgiver din bestilling.

Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

## Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

## Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

## Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden levering.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhenigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

### Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 459987/459988\_2401 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 459987/459988\_2401.

### Service

**DK Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

IAN 459987/459988\_2401

### Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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



## Opskrifter

### **i** Bemærk

Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

## Grundopskrift til gærdej

### Ingredienser

500 g hvedemel af typen 550

1 pakke gær

60 g smør

1 knivspids salt

200 - 250 ml lunken mælk

2 æg

### Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienserne i røreskålen **6**. Ælt det hele med æltekrogen **10** i ca. 1 minut på trin 1 og derefter 5 minutter på trin 4. Lad dejen hæve i 40 minutter i røreskålen **6**. Form dejen til en kugle.
- ◆ Rul dejen ud på en bageplade og læg fyld på efter ønske.
- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 25 - 35 minutter.

## Grundopskrift mørdej

### Ingredienser

250 g mel

125 g koldt smør

1 knivspids salt

1 æg

150 g sukker

### Tilberedning

- ◆ Hæld alle ingredienser til dejen i røreskålen **6**, og ælt dejen til en mørdej med rørekrogen **12** på trin 3 i ca. 2-3 minutter.
- ◆ Stil derefter dejen i køleskabet i 30 minutter.
- ◆ Forvarm ovnen til 200°C.
- ◆ Smør en springform, og drys bunden og siderne med lidt mel.
- ◆ Rul dejen ud mellem to stykker husholdningsfilm (på ca. 30 cm diameter), og læg den i springformen.

### **i** Bemærk

Vi anbefaler dig at "prikke" mørdejen før bagning, så dejen bliver i formen: Stik flere gange med en gaffel eller en anden spids genstand i mørdejens bund. Læg bagepapir på dejen. Lægge tørrede bælgfrugter som ærter, linser, bønner eller kikærter på bagepapiret. Dermed forhindres, at dejen ændrer form under bagningen.

- ◆ Bag ved 200°C (under-/overvarme) i 15 - 20 minutter.
- ◆ Når dejen er gennembagt, skal du fjerne bælgfrugterne og bagepapiret igen. Fyld mørdejsbunden efter ønske med f.eks. friske jordbær eller en lækker creme.

## Grundopskrift rørekage

### Ingredienser

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 250 g mel
- 4 æg
- ½ brev bagepulver

### Tilberedning

- ◆ Hæld smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen **6**, og rør det til skum med rørekrogen **12** på trin 3 - 5.
- ◆ Tilsæt æggene et efter et, og fortsæt med at røre, indtil det hele er blandet godt.
- ◆ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen til en glat dej.
- ◆ Smør en aflang bageform (ca. 30 cm), og hæld dejen i.
- ◆ Bag ved 180°C (under-/overvarme) i ca. 50 - 60 minutter.

## Grundopskrift til pandekager

- 3 æg
- 200 ml mælk
- 1 knivspids salt
- 250 g hvedemel
- 6 spsk. olie

### Tilberedning

- ◆ Hæld æg, mælk og salt i røreskålen **6**, og rør det til skum med rørekrogen **12** på trin 3 - 5.
- ◆ Tilsæt melet, og rør til en let, tykflydende dej.
- ◆ Varm 1 spsk. olie op i en belagt pande på midterste trin, hæld en øseskefuld af dejen i den varme olie, og fordel den tyndt ved at hælde panden.
- ◆ Bag pandekagerne ca. 1-2 min. gyldenbrune, indtil de begynder at blive faste og løsner sig fra panden.
- ◆ Vend, og bag igen ca. 1 min. på den anden side.
- ◆ Stil de bagte pandekager til side, og fortsæt bagningen, til al dejen er brugt.

### **i** BEMÆRK

Du kan variere grunddejen ved at blande blåbær, fintskårne æbler eller andre frugter i med impuls-funktionen.

## Chokolade-cookies

- 200 g smør
- 125 g brunt sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 200 g hvedemel af typen 405
- 1 spsk. maizena
- 1 tsk. bagepulver
- 150 g chokoladedråber, mørk

### Tilberedning

- ◆ Forvarm ovnen til 150 °C (varmluft).
- ◆ Hæld det blødgjorte smør, sukker, vaniljesukker og 1 knivspids salt i røreskålen ❹, og rør det cremet med rørekrogen ❶ på trin 3 - 5. Tilsæt derefter mel, maizena og bagepulver, og rør det til en dej på trin 6.
- ◆ Rør chokoladedråberne i ved hjælp af impuls-funktionen.
- ◆ Fordel dejen med en teske i portioner, der er cirka på størrelse med en valnød, og læg dem på en bageplade belagt med bagepapir.
- ◆ Bag ca. 15 minutter, indtil cookiernes kanter er gyldenbrune.
- ◆ Tag chokolade-cookiesne ud af ovnen, og lad dem køle af på en køkkenrist.

## Æble-crumble med valnødder

- 100 g valnøddekerner, hakket
- 100 g smør
- 100 g hvedemel
- 1/2 tsk. kanel
- 125 g sukker
- 1 knivspids salt
- 1 brev vaniljesukker
- 4 røde æbler
- 50 g rosiner

### Tilberedning

- ◆ Forvarm bageovnen til 180 °C (over-/undervarme).
- ◆ Hæld smørret, de hakkede valnødder, mel, kanel, 75 g af sukkeret, salt og vaniljesukker i røreskålen ❹. Forarbejd med rørekrogen ❶ i ca. 1-2 minutter på trin 3 - 5 til en smuldredej.
- ◆ Vask æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehusene, og skær dem i terninger.
- ◆ Bland æblerne med rosiner og resten af sukkeret i en smurt bageform. Fordel dejen derover som smuldredej.
- ◆ Bag æble-crumblen i ovnen ca. 30 - 35 min., til den er gyldenbrun.

## Lækre miniboller

250 g kvark  
 1 spsk. sukker  
 1 tsk. salt  
 8 spsk. mælk  
 6 spsk. olie  
 300 g mel  
 1 brev bagepulver  
 100 g skinketern  
 100 g ristede løg  
 100 g ost, revet

### Tilberedning

- ◆ Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
- ◆ Ælt kvark, sukker, salt, mælk, olie, mel og bagepulver sammen i røreskålen **6** ca. 3 minutter på trin 3-4 med æltekrogen **10** til en dej.
- ◆ Tilsæt skinketern, ristede løg og ost, og ælt kort med impulsfunktionen, indtil det hele er ensartet fordelt.
- ◆ Form små boller.
- ◆ Læg bollerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem ca. 25 - 30 minutter ved 180 grader.

## Hurtig Flammkuchen – tynd tysk pizza

600 g hvedemel  
 400 ml vand  
 En knivspids salt  
 4 spsk. olie  
 1 bundt forårsløg  
 200 g crème fraîche  
 1 knivspids sort peber, malet  
 125 g skinketern

### Tilberedning

- ◆ Forvarm bageovnen til 250 °C (over-/undervarme).
- ◆ Hæld mel, vand, salt og olie i røreskålen **6** og ælt ca. 4 minutter på trin 4 med æltekrogen **10** til en glat dej.
- ◆ Del dejen i to halvdele, og lad den hvile i ca. 15 minutter.
- ◆ Vask forårsløgene, og skær dem i tynde skiver.
- ◆ Rør crème fraîche sammen med peber og lidt salt.
- ◆ Rul de to dejkugler ens ud på bagepapir, og læg dem derefter på bagepladerne på bagepapir.
- ◆ Pensl med crème fraîche på dejen, og læg løgringe og baconterninger på.
- ◆ Bag flammkuchen-pizzaerne i ovnen efter hinanden i ca. 15 min., til de er sprøde og gyldenbrune.
- ◆ Krydr med peber før serveringen.

## Cream Cheese-muffins

4 æg

250 g sukker

1 stang vanilje

200 g flødeost eller mascarpone

325 g mel

1 brev bagepulver

125 g smeltet smør

250 g hindbær (frosne eller friske)

### Tilberedning

- ◆ Forvarm bageovnen til 180 °C over-/undervarme.
- ◆ Pisk æggene til skum med sukkeret og de udskrabede vaniljekorn i ca. 3 minutter med røreklubben **12** på trin 6.
- ◆ Tilsæt flødeosten (eller mascarponen), og rør det godt sammen på trin 4.
- ◆ Tilsæt mel og bagepulver, og rør det sammen et øjeblik på trin 4.
- ◆ Tilsæt det smeltede smør og hindbærrene, rør ca. 2 minutter på trin 4 og hæld dejen i muffinformene.
- ◆ Bag dine muffins ved ca. 180 °C over-/undervarme i ca. 25 minutter.

### **i** Bemærk

Hvis du bruger frosne hindbær, kan de også hældes frosne i dejen. Bagetiden ændrer sig ikke.

## Mascarpone-creme med hindbær

300 g hindbær, dybfrosne

125 g ladyfingers

200 g piskefløde

300 g kvark (mager kvark)

200 g mascarpone

80 g sukker

2 breve vaniljesukker

Vaniljekorn fra en vaniljestang

50 ml mælk

Revet chokolade til pynt

### Tilberedning

- ◆ Lad hindbærrene tø op.
- ◆ Pisk fløden stiv ca. 3 minutter på trin 8 med piskeriset **11**.
- ◆ Tilsæt vaniljekornene, kvarken, sukkeret, mascarponen, vaniljesukkeret og mælken til fløden, og rør det forsigtigt sammen på trin 4.
- ◆ Læg mascarpone-cremen skiftevist lagvist med hindbærrene og ladyfingers i en skål.
- ◆ Stil skålen koldt.
- ◆ Drys med revet chokolade inden servering.

## Indice

<b>Introduzione</b>	<b>172</b>
<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b>	<b>172</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>173</b>
<b>Uso conforme</b>	<b>175</b>
<b>Materiale in dotazione</b>	<b>175</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>175</b>
<b>Preparativi</b>	<b>175</b>
<b>Livelli di velocità</b>	<b>176</b>
<b>Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino</b>	<b>176</b>
Montaggio . . . . .	176
Uso . . . . .	178
Quantità di riempimento consigliate. . . . .	178
Smontaggio . . . . .	179
<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>179</b>
Pulizia dell'alloggiamento. . . . .	179
Pulizia degli accessori . . . . .	179
<b>Conservazione</b>	<b>180</b>
<b>Risoluzione dei guasti</b>	<b>180</b>
<b>Smaltimento</b>	<b>180</b>
Smaltimento dell'apparecchio . . . . .	181
Smaltimento dell'imballaggio . . . . .	181
<b>Appendice</b>	<b>181</b>
Dati tecnici . . . . .	181
Note sulla dichiarazione di conformità CE. . . . .	181
Ordinazione di pezzi di ricambio . . . . .	182
Garanzia della Kompernass Handels GmbH . . . . .	182
Assistenza. . . . .	184
Importatore. . . . .	184
<b>Ricette</b>	<b>184</b>
Pasta lievitata (ricetta base) . . . . .	184
Pasta frolla (ricetta base) . . . . .	185
Torta (ricetta base) . . . . .	185
Crêpe (ricetta base) . . . . .	186
Biscotti al cioccolato. . . . .	186
Sbriciolata di mele con noci. . . . .	187
Mini panini sostanziosi. . . . .	187
Torta flambée veloce . . . . .	188
Tortine al formaggio cremoso. . . . .	188
Crema al mascarpone con lamponi. . . . .	189



## Introduzione











Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<p><b>PERICOLO!</b> Un avviso con questi simboli e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata dovuta a tensione elettrica che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.</p>
	<p><b>AVVERTENZA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.</p>

	<p><b>CAUTELA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.</p>
	<p>Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.</p>
	<p>Leggere le istruzioni.</p>
	<p>Corrente/tensione alternata</p>
	<p>Classe di protezione II: Protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.</p>
	<p>Utilizzare l'apparecchio solo al chiuso.</p>
	<p>Non immergere in acqua!</p>
	<p>Adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>
	<p>Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.</p>

## Avvertenze di sicurezza

### **PERICOLO! TENSIONE ELETTRICA!**

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi.
- Tenere il cavo di rete lontano dalle superfici surriscaldate.
- Non effettuare riparazioni all'apparecchio. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dall'assistenza clienti o da personale specializzato qualificato.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente durante la pulizia dell'apparecchio o in caso di guasti. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- Se non si utilizza l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente!
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.



- Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli.
- Non apportare cambiamenti o modifiche all'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni!
- Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre mai le mani o oggetti estranei nell'ausilio di riempimento.
- Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## ⚠ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non azionare mai l'apparecchio senza gli ingredienti! Pericolo di surriscaldamento!
- Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio!
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti in funzionamento continuo. Pericolo di surriscaldamento! Dopo 10 minuti di funzionamento continuo farlo raffreddare per almeno 25 minuti.

## Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente ad elaborare (impastare, mescolare, miscelare cibi in piccole quantità (quantità di farina massima 1000 g). Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo a fini commerciali!

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, protetti dalla pioggia. Non usarlo all'aperto!

### **⚠ AVVERTENZA!**

L'apparecchio deve essere usato solo con gli accessori originali.

Non apportare cambiamenti o modifiche all'apparecchio! Esse, come pure il funzionamento con accessori non originali, comportano notevoli pericoli di lesioni!

## Materiale in dotazione

Robot da cucina

Ciotola con coperchio

Gancio da impasto

Frusta

Frullino

Manuale di istruzioni

### **i NOTA**

Subito dopo aver estratto il prodotto dalla confezione, controllare se il materiale in dotazione è completo e integro. Se necessario, rivolgersi all'assistenza clienti (vedere il capitolo **Assistenza**).

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Braccio girevole
- 2 Tasto di sblocco 
- 3 Interruttore rotante
- 4 Cavo di alimentazione
- 5 Base
- 6 Ciotola
- 7 Asse motore

Figura B:

- 8 Bocchetta di riempimento
- 9 Coperchio
- 10 Gancio da impasto
- 11 Frusta
- 12 Frullino

## Preparativi

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio, eventuali pellicole di protezione e adesivi.
- 2) Pulire tutte le parti come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Collocare l'apparecchio su un sottofondo piano e pulito e fissarlo con le ventose.
- 4) Inserire la spina nella presa di rete.

## Livelli di velocità

Livello	Impiego	Adatto per ...
1 - 3	Gancio da impasto ⑩ Frullino ⑫	- Impasto e mescolamento di impasto denso o ingredienti più duri
3 - 5	Frullino ⑫	- Mescolamento di pasta per dolci spessa - Mescolamento di burro e farina - Mescolamento di pasta lievitata - Mescolamento di pasta frolla
3 - 4	Gancio da impasto ⑩	- Impasto di pasta lievitata - Impasto di impasto spesso
5 - 7	Frullino ⑫	- Impasto per torte - Montatura di burro con zucchero - Impasto per biscotti
7 - 8	Frusta ⑪	- Panna montata - Albume - Maionese - Montatura a spuma del burro
P	Gancio da impasto ⑩ Frusta ⑪ Frullino ⑫	- Incorporare frutta o altri ingredienti solidi ad un impasto - L'interruttore rotante non si innesta in questa posizione, mantenere l'interruttore rotante in questa posizione solo brevemente.

## Lavoro con gancio da impasto, frusta e frullino

### Montaggio

#### ⚠ AVVERTENZA!

Durante il funzionamento non toccare mai la ciotola ⑥. Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!





Sostituire gli accessori solo a motore fermo. Dopo lo spegnimento, il motore continua a girare per breve tempo.

Al fine di evitare un'accensione involontaria dell'apparecchio, in caso di guasto spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

#### ⓘ ATTENZIONE!

Quando si lavora con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ o frullino ⑫, dopo circa 10 minuti di funzionamento si consiglia di lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 25 minuti.

Per preparare l'apparecchio all'uso con gancio da impasto ⑩, frusta ⑪ e frullino ⑫, procedere come segue:

- 1) Premere il tasto di sblocco **2** . Il braccio girevole **1** si sposta verso l'alto.
- 2) Inserire la ciotola **6** in modo tale che i fermi della ciotola **6** si inseriscano nell'incavo della base **5**.
- 3) Ruotare la ciotola **6** in senso orario (v. simboli  e  presenti sulla base **5**) in modo da bloccarla e inserirla saldamente.
- 4) Se lo si desidera, montare il coperchio **9**:
  - Spingere il coperchio **9** dal basso sul braccio girevole **1** in modo che i fermi del coperchio **9** si innestino nelle guide del braccio girevole **1** (fig. 1 / **1**). La freccia sul coperchio **9** deve indicare il simbolo  sul braccio girevole **1**:

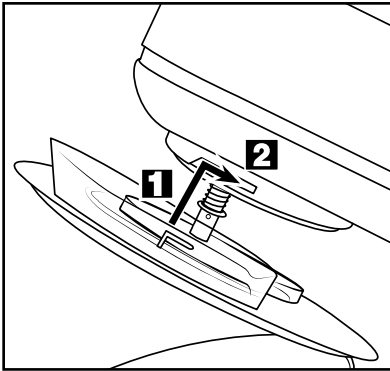




Fig. 1: montaggio del coperchio **9**

- Per bloccare il coperchio **9** ruotarlo nel senso della freccia , in modo che il fermo si innesti e il coperchio **9** resti ben saldo (fig. 1 / **2**).

- 5) Scegliere l'inserto **10** **11** **12** adatto:
  - la frusta **11** ad es. per montare la panna.
  - il frullino **12** ad es. per lavorare impasti.
  - il gancio da impasto **10** per impastare impasti densi, ad es. pasta lievitata.
- 6) A seconda del lavoro da svolgere, montare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** sull'asse motore **7** (fig. 2:
  - Applicare il gancio da impasto **10**, la frusta **11** o il frullino **12** (di seguito denominati "inserto") all'asse motore **7** in modo tale che entrambi i perni di metallo dell'asse motore **7** si inseriscano negli incavi dell'inserto **10** **11** **12** (fig. 2 / **1**).
  - Premere saldamente l'inserto **10** **11** **12** sull'asse motore **7** in modo da comprimere la molla e ruotare nel contempo l'inserto **10** **11** **12** leggermente in senso antiorario (direzione ) (fig. 2 / **2**).
  - Quindi rilasciare l'inserto **10** **11** **12**. A questo punto, l'inserto è saldamente fissato all'asse motore **7**.

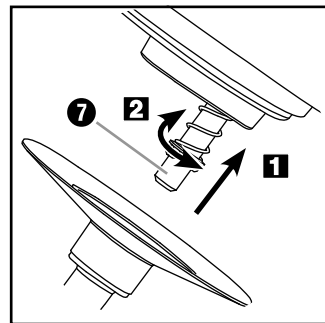


Fig. 2: montaggio degli accessori

L'apparecchio è ora montato e si può iniziare a lavorare gli ingredienti

## Uso

- 1) Versare gli ingredienti nella ciotola **6** attenendosi alle quantità di riempimento consigliate al capitolo **Quantità di riempimento consigliate**.

### ⚠ ATTENZIONE!

Non superare le quantità massime indicate. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi.

Se l'apparecchio lavora sotto sforzo: spegnerlo, togliere la metà dell'impasto e lavorare le due metà separatamente.

### 📄 NOTA

Ricordare che durante il procedimento di impasto o miscelazione, l'impasto presente nella ciotola **6** aumenta di volume o viene spinto un poco verso l'alto dal movimento. Non riempire quindi mai la ciotola **6** fino al bordo! Rispettare il segno MAX della ciotola **6**.

- 2) Premere il tasto di sblocco **2**  $\frac{a}{b}$  e spostare verso il basso in posizione di lavoro il braccio orientabile **1** con il coperchio **9** montato e con l'inserto **10** **11** **12**.
- 3) Portare l'interruttore rotante **3** sul livello desiderato (vedere il capitolo **Livelli di velocità**).

A questo punto l'apparecchio lavora gli ingredienti.



- 4) Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante **3** (posizione "0").

## Quantità di riempimento consigliate

Quantità di riempimento	Quantità min. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione approssimativo* / livello di velocità	Quantità max. (somma di tutti gli ingredienti)	Tempo di lavorazione approssimativo* / livello di velocità
Pasta lievitata	310 g	30 sec. / livello 1 + 2:30 min. / livello 4	1670 g	1 min. / livello 1 + 4 - 5 min. / livello 4
Impasto per dolci	200 g	1 minuto / livello 5	1600 g	5 minuti / livello 5
Impasto denso (ad es. pasta frolla)	330 g	1:30 minuti / livello 3	1000 g	3 minuti / livello 3
Panna	200 ml	3:30 minuti / livello 8	1300 ml	5:30 minuti / livello 8
Albume d'uovo (uova di taglia M)	3 unità	6:30 - 7 minuti / livello 8	15 unità	3 minuti / livello 8

\* I tempi di lavorazione indicati sono valori orientativi. Osservare il processo di lavorazione e aumentare o ridurre il tempo in base alle proprie esigenze. Tuttavia non superare il tempo di funzionamento massimo di 10 minuti.

## Smontaggio


- 1) Premere il tasto di sblocco ② .
- 2) Portare il braccio girevole ① nella posizione più alta.
- 3) Togliere la ciotola ⑥ ruotandola in senso antiorario e poi sfilandola dall'alto.
- 4) Per rimuovere l'inserto ⑩ ⑪ ⑫ dall'asse motore ⑦, spingere l'inserto ⑩ ⑪ ⑫ contro l'asse motore ⑦ e ruotarlo contemporaneamente in senso orario (direzione .
- 5) Poi è possibile rimuovere l'inserto ⑩ ⑪ ⑫.
- 6) Togliere il coperchio ⑨ dal braccio girevole ① ruotandolo nella direzione  e staccandolo verso il basso.

A questo punto si possono pulire l'apparecchio e le sue parti (vedere il capitolo **Pulizia e manutenzione**).

## Pulizia e manutenzione

### **PERICOLO!**

Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

### **ATTENZIONE!**

Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. In quanto possono danneggiare le superfici.

### **NOTA**

Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

## Pulizia dell'alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versi un poco di detersivo delicato sul panno. Rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito con acqua corrente. Asciugare quindi l'apparecchio accuratamente.

## Pulizia degli accessori

- Pulire la ciotola ⑥, il coperchio ⑨, il gancio da impasto ⑩, la frusta ⑪ e il frullino ⑫ in acqua calda con un poco di detersivo. Rimuovere eventuali residui con uno spazzolino. Pulire tutte le parti con acqua corrente tiepida e assicurarsi che siano ben asciutte prima di riutilizzarle.

### **NOTA**



La ciotola ⑥, il coperchio ⑨, il gancio da impasto ⑩, la frusta ⑪ e il frullino ⑫ sono idonei anche al lavaggio in lavastoviglie. Disporre possibilmente tutti i pezzi, che sono anche parzialmente in plastica, nel cestello superiore della lavastoviglie assicurandosi che questi componenti non si incastrino. In caso contrario potrebbero verificarsi deformazioni e crepe da tensione.

## Conservazione

- Avvolgere il cavo di alimentazione ④ intorno all'avvolgicavo del lato inferiore dell'apparecchio (fig. 3):

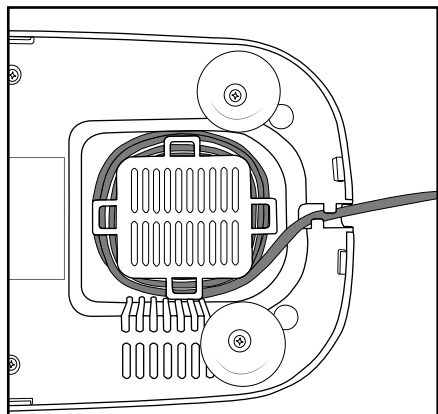


Fig. 3: avvolgicavo

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

## Risoluzione dei guasti

### Se l'apparecchio si arresta improvvisamente:

- L'apparecchio è surriscaldato e il dispositivo automatico di spegnimento di sicurezza è attivato.
  - Portare l'interruttore rotante ③ su "0".
  - Staccare la spina dalla presa.
  - Fare raffreddare l'apparecchio per 25 minuti.
  - Se dopo i 25 minuti l'apparecchio non si è ancora raffreddato completamente, non si accende.
  - Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

### Se l'apparecchio non si accende:

- Controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il braccio girevole ① si trovi nella posizione corretta.

### Se l'apparecchio funziona con difficoltà:

- Controllare se sono state superate le quantità massime di impasto indicate.
- Eventualmente togliere un poco di impasto.
- Se l'apparecchio dovesse funzionare con difficoltà anche senza ingredienti nella ciotola ⑥, vuol dire che c'è un guasto. Rivolgersi all'assistenza clienti (vedere il capitolo **Assistenza**).

## Smaltimento

### Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva

2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento,

pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente

separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Appendice

### Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Assorbimento di potenza: 650 W

Classe di protezione: II/□ (isolamento doppio)

Capienza della ciotola **6**: circa 5 l

Volume utile della ciotola **6**: circa 3,7 l

Quantità max. di riempimento per pasta lievitata: circa 1670 g

Quantità max. di riempimento per impasto per dolci: circa 1600 g

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Quando si lavora con gancio da impasto **10**, frusta **11** o frullino **12**, dopo 10 minuti di funzionamento lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 25 minuti. Se si supera questo tempo di funzionamento, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

### Note sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti di base e alle altre norme rilevanti

- della direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/EU
- della direttiva bassa tensione 2014/35/EU
- della direttiva ecodesign 2009/125/EC.

La dichiarazione di conformità CE completa è disponibile presso l'importatore.





## Ordinazione di pezzi di ricambio

È possibile ordinare pezzi di ricambio per questo prodotto comodamente su Internet, all'indirizzo [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scansionare il codice QR con lo smartphone/ il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

### **i** **NOTA**

Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.

Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 459987\_2401 o 459988\_2401.

Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

## Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 459987/459988\_2401 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 459987/459988\_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

IAN 459987/459988\_2401

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ricette

### **i** Nota

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

## Pasta lievitata (ricetta base)

### Ingredienti

500 g di farina di frumento tipo 0  
1 cubetto di lievito fresco  
60 g di burro  
1 pizzico di sale  
200 - 250 ml di latte tiepido  
2 uova

### Preparazione

- ◆ Versare tutti gli ingredienti nella ciotola **6**. Impastare il tutto con il gancio da impasto **10** per circa 1 minuto alla velocità 1, quindi per 5 minuti alla velocità 4. Fare lievitare nella ciotola **6** per 40 minuti. Formare una palla con l'impasto.
- ◆ Stendere l'impasto su una teglia da forno e condire a piacimento.
- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25 - 35 minuti.

## Pasta frolla (ricetta base)

### Ingredienti

- 250 g di farina
- 125 g di burro freddo
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 150 g di zucchero

### Preparazione

- ◆ Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola **6** e lavorarli con il frullino **12** per 2 - 3 minuti alla velocità 3 fino ad ottenere un impasto friabile.
- ◆ Mettere l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
- ◆ Preriscaldare il forno a 200 °C.
- ◆ Imburrare e infarinare uno stampo.
- ◆ Stendere l'impasto tra due fogli di pellicola (a un diametro di circa 30 cm) e foderare lo stampo.

### **i** Nota

Affinché la pasta frolla mantenga la forma durante la cottura nel forno, si consiglia la cosiddetta "cottura alla cieca":

Bucherellare la superficie della pasta frolla con una forchetta o un altro oggetto appuntito. Posizionare un foglio di carta da forno sull'impasto. Disporre sulla carta da forno legumi secchi come piselli, lenticchie, fagioli o ceci. Essi impediscono che l'impasto cambi forma durante la cottura.

- ◆ Cuocere al forno a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 15 - 20 minuti.
- ◆ Quando l'impasto è cotto, togliere i legumi e la carta da forno. Farcire la superficie della pasta frolla come desiderato, ad es. con fragole fresche o una gustosa crema.

## Torta (ricetta base)

### Ingredienti

- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 g di farina
- 4 uova
- ½ bustina di lievito in polvere

### Preparazione

- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e montare con il frullino **12** alla velocità 3 - 5.
- ◆ Aggiungere le uova una alla volta continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e mescolare finché l'impasto non risulterà liscio.
- ◆ Imburrare uno stampo a cassetta (circa 30 cm) e versarvi l'impasto.
- ◆ Cuocere al forno a 180 °C (calore superiore/inferiore) per circa 50 - 60 minuti.

## Crêpe (ricetta base)

3 uova

200 ml di latte

1 pizzico di sale

250 g di farina di frumento

6 cucchiaini di olio

### Preparazione

- ◆ Mettere nella ciotola **6** le uova, il latte e il sale e montare con il frullino **12** alla velocità 3 - 5.
- ◆ Aggiungere la farina e mescolare finché l'impasto non risulterà leggermente denso.
- ◆ Scaldare un cucchiaino di olio in una padella antiaderente a fiamma media, versare un mestolo di impasto nell'olio caldo e distribuirlo in uno strato sottile inclinando la padella.
- ◆ Dorare la crêpe per circa 1-2 minuti finché non comincia a solidificarsi staccandosi dal fondo.
- ◆ Girare e dorare dall'altro lato per circa 1 minuto.
- ◆ Mettere da parte la crêpe cotta e ripetere il procedimento fino ad utilizzare tutto l'impasto.

### **i** **NOTA**

È possibile variare l'impasto di base incorporandovi mirtilli, mele a pezzetti o altra frutta con l'aiuto della funzione Pulse.

## Biscotti al cioccolato

200 g di burro

125 g di zucchero di canna

1 bustina di zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

200 g di farina di frumento tipo 00

1 cucchiaino di amido alimentare

1 cucchiaino di lievito in polvere

150 g di gocce di cioccolato fondente

### Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 150 °C con ventilazione.
- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro ammorbidito, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale e mescolare il tutto con il frullino **12** a velocità 3 - 5 fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere poi la farina, l'amido alimentare e il lievito in polvere e lavorare tutto a velocità 6 fino ad ottenere un impasto.
- ◆ Incorporare le gocce di cioccolato con l'aiuto della funzione Pulse.
- ◆ Con l'aiuto di un cucchiaino, ricavare dall'impasto porzioni grandi all'incirca come una noce e distribuirle su una teglia ricoperta di carta da forno.
- ◆ Cuocere al forno per circa 15 minuti finché i bordi dei biscotti non si dorano.
- ◆ Togliere dal forno i biscotti al cioccolato e farli raffreddare su una griglia da cucina.

## Sbriciolata di mele con noci

- 100 g di noci tritate
- 100 g di burro
- 100 g di farina di frumento
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 125 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 4 mele rosse
- 50 g di uva passa

### Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Mettere nella ciotola **6** il burro, le noci tritate, la farina, cannella, 75 g di zucchero, sale e zucchero vanigliato. Lavorare il tutto con il frullino **12** per circa 1 - 2 minuti alla velocità 3 - 5 per ottenere granelli di impasto.
- ◆ Lavare le mele, dividerle in quattro, privarle del torsolo e tagliarle a cubetti.
- ◆ Mescolare le mele con l'uva passa e il resto dello zucchero in uno stampo per sformati. Distribuirvi sopra l'impasto a granelli.
- ◆ Dorare la sbriciolata di mele nel forno per circa 30 - 35 minuti.

## Mini panini sostanziosi

- 250 g di quark
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 8 cucchiaini di latte
- 6 cucchiaini di olio
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 100 g di prosciutto a dadini
- 100 g di cipolle fritte
- 100 g di formaggio grattugiato

### Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con ventilazione.
- ◆ Mettere il quark, il sale, il latte, l'olio, la farina e il lievito in polvere nella ciotola **6** e lavorarli con il gancio da impasto **10** per circa 3 minuti a velocità 3 -4 fino ad ottenere un impasto.
- ◆ Aggiungere il prosciutto a dadini, le cipolle fritte e il formaggio e incorporarli con l'aiuto della funzione Pulse fino ad amalgamare tutto uniformemente.
- ◆ Formare piccoli panini.
- ◆ Disporre i panini su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerli a 180 gradi per circa 25 - 30 minuti.

## Torta flambée veloce

600 g di farina di frumento

400 ml di acqua

Un pizzico di sale

4 cucchiaini di olio

1 mazzetto di cipollotti

200 g di crème fraîche

1 pizzico di pepe nero macinato

125 g di prosciutto a dadini

### Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 250 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Mettere la farina, l'acqua, il sale e l'olio nella ciotola **6** e mescolare il tutto per circa 4 minuti con il gancio da impasto **10** a velocità 4 fino ad ottenere un impasto liscio.
- ◆ Dividere l'impasto in due parti e lasciarlo riposare per circa 15 minuti.
- ◆ Frattanto lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili.
- ◆ Mescolare la crème fraîche con il pepe e con un poco di sale.
- ◆ Una volta che le due palle di impasto hanno riposato, stenderle uniformemente su carta da forno e poi collocarle insieme alla carta da forno su teglie.
- ◆ Spalmare la crème fraîche sugli impasti e guarnire con anelli di cipolla e dadini di prosciutto.
- ◆ A questo punto cuocere le torte flambée nel forno una dopo l'altra per circa 15 minuti finché non diventano croccanti e dorate.
- ◆ Prima di servire, insaporire con pepe.

## Tortine al formaggio cremoso

4 uova

250 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

200 g di formaggio fresco o mascarpone

325 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

125 g di burro fuso

250 g di lamponi (surgelati o freschi)

### Preparazione

- ◆ Preriscaldare il forno a 180 °C con riscaldamento superiore e inferiore.
- ◆ Utilizzando il frullino **12**, montare a neve le uova con lo zucchero e il baccello di vaniglia raschiato a velocità 6, per circa 3 minuti.
- ◆ Aggiungere il formaggio fresco (o il mascarpone) e incorporarli bene a velocità 4.
- ◆ Aggiungere la farina e il lievito in polvere e incorporarli brevemente a velocità 4.
- ◆ Aggiungere il burro fuso e i lamponi, mescolarli per circa 2 minuti a velocità 4 e versare il tutto in formine per tortine.
- ◆ Cuocere le tortine a 180 °C per circa 25 minuti con riscaldamento superiore e inferiore.

### **i** Nota

Se si usano lamponi surgelati, è anche possibile aggiungerli ghiacciati all'impasto. Il tempo di cottura non cambia.

## **Crema al mascarpone con lamponi**

300 g di lamponi surgelati

125 g di savoiardi

200 g di panna da montare

300 g di quark (quark magro)

200 g di mascarpone

80 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

La polpa di un baccello di vaniglia

50 ml di latte

Scaglie di cioccolato per decorare

### **Preparazione**

- ◆ Fare scongelare i lamponi.
- ◆ Montare bene la panna per circa 3 minuti e mezzo a velocità 8 con il frusta **1**.
- ◆ Aggiungere la polpa del baccello di vaniglia, il quark magro, lo zucchero, il mascarpone, lo zucchero vanigliato e il latte alla panna e mescolare con cautela a velocità 4.
- ◆ Disporre in una ciotola strati alternati di crema al mascarpone con lamponi e savoiardi.
- ◆ Mettere in frigo.
- ◆ Prima di servire cospargervi le scaglie di cioccolato.





## Tartalomjegyzék



<b>Bevezető</b>	<b>192</b>
<b>Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok</b>	<b>192</b>
<b>Biztonsági utasítások</b>	<b>193</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b>	<b>195</b>
<b>A csomag tartalma</b>	<b>195</b>
<b>A készülék leírása</b>	<b>195</b>
<b>Előkészítés</b>	<b>195</b>
<b>Sebességfokozatok</b>	<b>196</b>
<b>Munkavégzés dagasztókkal, habverővel és keverőkarral</b>	<b>196</b>
Összeszerelés . . . . .	196
Használat . . . . .	198
Javasolt betöltési mennyiségek . . . . .	198
Szét szerelés . . . . .	199
<b>Tisztítás és ápolás</b>	<b>199</b>
Készülék ház tisztítása . . . . .	199
Tartozékok tisztítása . . . . .	199
<b>Tárolás</b>	<b>200</b>
<b>Hibaelhárítás</b>	<b>200</b>
<b>Ártalmatlanítás</b>	<b>200</b>
A készülék ártalmatlanítása . . . . .	201
A csomagolás ártalmatlanítása . . . . .	201
<b>Függelék</b>	<b>201</b>
Műszaki adatok . . . . .	201
EU megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók . . . . .	201
Alkatrészek rendelése . . . . .	202
A Kompemass Handels GmbH garanciája . . . . .	202
Szervíz . . . . .	203
Gyártja . . . . .	203
<b>Receptek</b>	<b>204</b>
Kelti tészta alaprecept . . . . .	204
Omlós tészta alaprecept . . . . .	204
Kevert tészta alaprecept . . . . .	205
Palacsintatészta alaprecept . . . . .	205
Csokoládés kekszek . . . . .	206
Almás morzsa dióval . . . . .	206
Ízletes minizsemle . . . . .	207
Gyors hagymás lepény . . . . .	207
Krémsajtos muffin . . . . .	208
Mascarpone krém málnával . . . . .	208


## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, a használatra és az ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	<p><b>VESZÉLY!</b> Az ezekkel a szimbólumokkal és a „VESZÉLY” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet az elektromos feszültség miatt, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.</p>
	<p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>

	<p><b>VIGYÁZAT!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p><b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.</p>
	<p>„Tudnivaló” jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.</p>
	<p>Olvassa el az útmutatót.</p>
	<p>Váltakozó áram/feszültség</p>
	<p>II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.</p>
	<p>Csak beltéri helyiségekben használja a készüléket.</p>
	<p>Ne merítse vízbe!</p>
	<p>Mosogatógépben is tisztítható.</p>
	<p>A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.</p>

## Biztonsági utasítások

### **⚠ ⚠ VESZÉLY! ELEKTROMOS FESZÜLTSG!**

- A készüléket csak előírás szerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- Figyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szoruljon be vagy más módon se sérülhessen meg.
- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől.
- Ne végezzen javítást a készüléken. Bármilyen javítást csak az ügyfélszolgálat vagy képzett szakember végezhet.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól, amikor tisztítja a készüléket, vagy ha a készülék meghibásodott. A kikapcsolás önmagában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozódugó csatlakoztatva van a hálózati csatlakozóaljzatba.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól, ha nem használja a készüléket!
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- A készüléket semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLY!**

- Mindig válassza le a készüléket az áramhálózatról, ha tartozékokat távolít el vagy helyez fel. Így elkerülhető a készülék véletlen bekapcsolása. Áramkimaradás után a készülék újraindul!
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.

- Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más gyártók tartozékai nem alkalmasak hozzá és veszélyt okoznak!
- Ne végezzen semmilyen módosítást vagy átalakítást a készüléken.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás leállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva! Kikapcsolás után a készülék még rövid ideig működik!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- A készülék működése közben kizárólag a feldolgozandó hozzávalókat tegye a keverőtálba.
- A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőeszközbe.
- Alaposan tisztítson meg minden felületet, különösen azokat, amelyek ételmisszerrel érintkeznek. Ehhez olvassa el a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

## ❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne működtesse a készüléket üresen! Túlmelegedés veszélye!
- Soha ne töltsön forró hozzávalókat a készülékbe!
- Soha ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig megszakítás nélkül. Túlmelegedés veszélye! 10 perces folyamatos működés után hagyja lehűlni a készüléket legalább 25 percig.

## Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségű (max. lisztmennyiség 1000 g) élelmiszer feldolgozására (dagasztás, keverés, turmixolás) szolgál. Ez a készülék kizárólag magáncélú használatra készült. Ne használja kereskedelmi célokra!

A készülék kizárólag zárt, esőtől védett helyiségben történő magáncélú használatra készült. Ne használja a szabadban!

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

Ne végezzen semmilyen módosítást vagy átalakítást a készüléken! Jelentős sérülésveszélyt jelent, ha ezt teszi, illetve ha nem eredeti tartozékokat használ!

## A csomag tartalma

konyhai robotgép  
 fedeles keverőtál  
 dagasztókar  
 habverő  
 keverőkar  
 használati útmutató

### 📄 TUDNIVALÓ

Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és épségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez (lásd a **Szervíz** fejezetet).

## A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ billenőkar
- ❷ kireteszelő gomb 
- ❸ forgókapcsoló
- ❹ hálózati kábel
- ❺ talp
- ❻ keverőtál
- ❼ hajtótengely

B ábra:

- ❽ betöltőeszköz
- ❾ fedél
- ❿ dagasztókar
- ⓫ habverő
- ⓬ keverőkar

## Előkészítés

- 1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és címkéket.
- 2) Tisztítson meg minden alkatrészt a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen száraz legyen.
- 3) Állítsa a készüléket egy sima és tiszta felületre és rögzítse a szívókorongokkal.
- 4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

## Sebességfokozatok

fokozat	tartozék	alábbihoz alkalmas ...
1 - 3	dagasztókar ⑩ keverőkar ⑫	- keményebb tészta és keményebb hozzávalók dagasztása és keverése
3 - 5	keverőkar ⑫	- sűrű kevert tészta keverése - vaj és liszt keverése - kelt tészta keverése - omlós tészta keverése
3 - 4	dagasztókar ⑩	- kelt tészta dagasztása - sűrű kevert tészta dagasztása
5 - 7	keverőkar ⑫	- süteménytészta - vaj felverése cukorral - aprósütemény-tészta
7 - 8	habverő ⑪	- tejszín - tojásfehérje - majonéz - vaj habosra keverése
P	dagasztókar ⑩ habverő ⑪ keverőkar ⑫	- gyümölcs vagy más keményebb hozzávalók belekeverése a tésztába ① A forgókapcsoló ③ nem kattan be ebben a pozícióban, mindig csak rövid ideig tartsa a forgókapcsolót ③ ebben a pozícióban.

## Munkavégzés dagasztókarral, habverővel és keverőkarral

### Összeszerelés

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Működés közben soha ne nyúljon a keverőtálba ⑥! Forgó részek okozta sérülésveszély!





Csak akkor cseréljen tartozékokat, ha a hajtás teljesen leállt! Kikapcsolás után a hajtás rövid ideig még mozog.

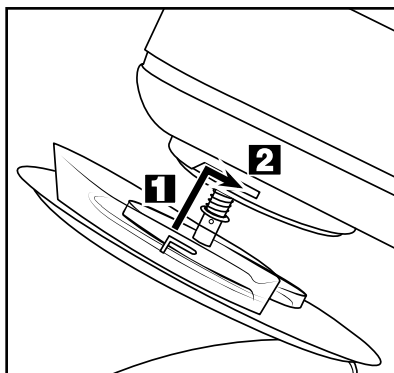
Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

#### ⚠ FIGYELEM!


Dagasztókarral ⑩, habverővel ⑪ vagy keverőkarral ⑫ történő munkavégzés esetén javasoljuk, hogy 10 perc működtetés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig.


Tegye a következőt, ha a készüléket a dagasztókarral ⑩, a habverővel ⑪ és a keverőkarral ⑫ szeretné használni:

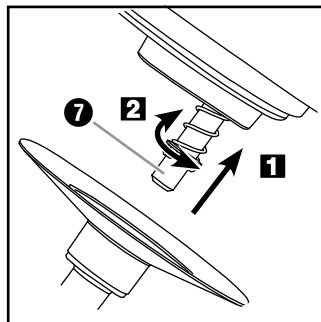
- 1) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2** . A billenőkar **1** felfelé mozog.
- 2) Helyezze be a keverőtálat **6** úgy, hogy a keverőtál **6** reteszelő elemei a talp **5** vágataiba nyúljanak.
- 3) Forgassa el a keverőtálat **6** az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a  és  szimbólumot a talpon **5**), hogy bezáródjon és megfelelően rögzüljön.
- 4) Szükség esetén szerelje fel a fedelet **9**:
  - Csúsztassa a fedelet **9** alulról a billenőkarra **1** úgy, hogy a fedélen **9** lévő reteszelő elemek a billenőkaron **1** lévő sínekbe illeszkedjenek (1 / **1** ábra). A fedelet **9** lévő nyílnak a billenőkar **1** lévő  szimbólumra kell mutatnia:



1. ábra: A fedél **9** felszerelése

- A reteszeléshez forgassa el a fedelet **9** a nyíl irányába  úgy, hogy a reteszelő elemek bekattanjanak és a fedél **9** stabilan illeszkedjen (1 / **2** ábra).

- 5) Válassza ki a megfelelő tartozékokat **10** **11** **12**:
  - A habverőt **11** például tejszín felveréséhez,
  - a keverőkart **12** pl. kevert tészta keveréséhez,
  - a dagasztókart **10** nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.
- 6) A feladattól függően szerelje fel a dagasztókart **10**, a habverőt **11** vagy a keverőkart **12** a hajtótengelyre **7** (2. ábra):
  - Helyezze fel a dagasztókart **10**, a habverőt **11** vagy a keverőkart **12** (a továbbiakban „tartozék”) a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a hajtótengelyen **7** lévő két fémcsap a tartozékon **10** **11** **12** lévő vágatokba nyúljon (2 / **1** ábra).
  - Nyomja rá erősen a tartozékokat **10** **11** **12** a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a rugó összenyomódjon és közben forgassa el kissé a tartozékokat **10** **11** **12** az óramutató járásával ellentétes irányba  irány) (2 / **2** ábra).
  - Engedje el a tartozékokat **10** **11** **12**. Ezzel a tartozék stabilan rögzítve van a hajtótengelyen **7**.



2. ábra: A tartozékok felszerelése

A készülék ezzel teljesen össze van szerelve és elkezdheti a hozzávalók feldolgozását.



## Használat

1) Töltse a hozzávalókat a keverőtálba **⑥**, de vegye figyelembe a **Javasolt betöltési mennyiségek** fejezetben ajánlott betölthető mennyiségeket.

### ❗ FIGYELEM!


Ne lépje túl a megadott legnagyobb betölthető mennyiséget!

Ellenkező esetben a készülék túlterhelődik.

Ha a készülék nehézkesen működik: Kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a tészta felét és dagassza külön a tészta két felét.

### ℹ TUDNIVALÓ

Ügyeljen arra, hogy a dagasztás ill. keverés közben a keverőtálban **⑥** a tészta térfogata megnövekszik vagy a mozgás által kissé felé nyomódik. Ezért soha ne töltse egészen tele a keverőtálat **⑥**! Ügyeljen a keverőtálon **⑥** feltüntetett MAX jelzésre.

2) Nyomja meg a kireteszelő gombot **②**  és tolja a billenőkart **①** a felszerelt fedéllel **⑨** és a tartozékkal **⑩** **⑪** **⑫** együtt lefelé, munkahelyzetbe.

3) Állítsa a forgókapcsolót **④** a kívánt fokozatra (lásd a **Sebességfokozatok** fejezetet).

A készülék megkezdja a hozzávalók feldolgozását.

4) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval **④** („0” állás), ha elérte a kívánt eredményt.

## Javasolt betöltési mennyiségek

betöltési mennyiség	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő kb.* / sebességfokozat	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő kb.* / sebességfokozat
kelt tészta	310 g	30 mp / 1-es fokozat + 2:30 perc / 4-es fokozat	1670 g	1 perc / 1-es fokozat + 4-5 perc / 4-es fokozat
kevert tészta	200 g	1 perc / 5-ös fokozat	1600 g	5 perc / 5-ös fokozat
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	330 g	1:30 perc / 3-as fokozat	1000 g	3 perc / 3-as fokozat
tejszínhab	200 ml	3:30 perc / 8-as fokozat	1300 ml	5:30 perc / 8-as fokozat
tojásfehérje (M méretű tojás)	3 darab	6-7 perc / 8-as fokozat	15 darab	3 perc / 8-as fokozat

\* A megadott feldolgozási idők tájékoztató jellegűek. Kísérje figyelemmel a feldolgozási folyamatot és igény szerint növelje / csökkentse az időt. Ne lépje túl a 10 perces maximális működtetési időt.

## Szétszerelés


- 1) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2** .
- 2) Állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 3) Távolítsa el a keverőtálat **6** úgy, hogy az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja és felfelé emelve leveszi.
- 4) Vegye le a tartozékot **10 11 12** a hajtótengelyről **7** úgy, hogy a tartozékot **10 11 12** a hajtótengely **7** felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával meg-egyező irányba ( irány) forgatja.
- 5) Ekkor kivethető a tartozék **10 11 12**.
- 6) Vegye le a fedelet **9** a billenőkarról **1** úgy, hogy azt a nyíl  irányba forgatja és lehúzza.

Ekkor megtisztíthatja a készüléket és az alkatrészeket (lásd a **Tisztítás és ápolás** fejezetet).

## Tisztítás és ápolás

### **VESZÉLY!**

Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

 Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

### **FIGYELEM!**

Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret. Ezek kárt tehetnek a műanyag felületben!

### **TUDNIVALÓ**

A legjobb, ha a készüléket közvetlenül használat után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

## Készülékház tisztítása

- Törölje át a készülékházat nedves törlőruhával. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőruhára. Törölje le a mosogató-szer-maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőruhával. Ezután alaposan törölje szárazra a készüléket.

## Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a keverőtálat **6**, a fedelet **9**, a dagasztókart **10**, a habverőt **11** és a keverőkart **12** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Az esetleges maradványokat távolítsa el mosogatókefével. Öblítsen le minden részt tiszta, meleg vízzel, és ügyeljen arra, hogy minden alkatrész száraz legyen, mielőtt ismét használja.

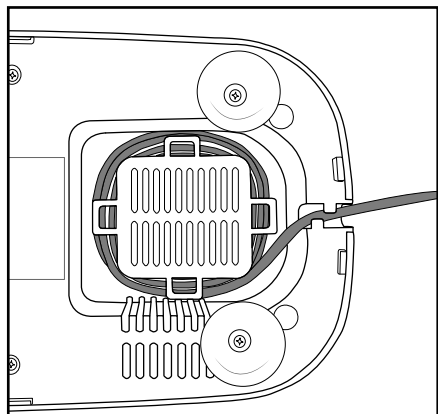
### **TUDNIVALÓ**



A keverőtál **6**, a fedél **9**, a dagasztókar **10**, a habverő **11** és a keverőkar **12** mosogatógépben is tisztítható. Tegyen lehetőleg minden (akár részben) műanyagból készült alkatrészt a mosogatógép felső kosarába és ne szorítsa be a részeket. Ellenkező esetben deformálódhatnak és feszültség miatti repedések keletkezhetnek.

## Tárolás

- Tekerje fel a hálózati kábelt **4** a készülék alján elhelyezett kábelcsévélőre (3. ábra):



3. ábra: Kábelcsévélő

- Tárolja a megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen.

## Hibaelhárítás

### Ha a készülék hirtelen megáll:

- A készülék túlmelegedett és működésbe lépett az automatikus biztonsági kikapcsolás.
  - Állítsa a forgókapcsolót **3** „0” állásba.
  - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
  - Hagyja lehűlni a készüléket 25 percig.
  - Ha a készülék 25 perc alatt nem hűlt le teljesen, akkor nem indítható el.
  - Várjon további 15 percet és ismét kapcsolja be.

### Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozódugó csatlakoztatva van a csatlakozóaljzatba.
- Ellenőrizze, hogy a billenőkar **1** megfelelő helyzetben van.

### Ha a készülék működés közben nehezen mozog:

- Ellenőrizze, hogy nem lépte-e túl a megadott maximális térszamennyiséget.
- Ha szükséges, vegyen ki valamennyit a térsztából.
- Ha a készülék akkor is nehezen működik, ha nincsenek hozzávalók a keverőtálban **6**, akkor meghibásodás történt. Forduljon a szervizhez (lásd a **Szerviz** fejezetet).

## Ártalmatlanítás

### Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

## A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesebb szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

### Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználandó termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

## A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## Függelék

### Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Teljesítményfelvétel: 650 W

Érintésvédelmi osztály:

II / □ (dupla szigetelés)

Keverőtál **6** űrtartalom: kb. 5 l

Keverőtál **6** hasznos űrtartalom: kb. 3,7 l

max. betölthető mennyiség, kelt tészta:

kb. 1670 g

max. betölthető mennyiség, kevert tészta:

kb. 1600 g

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

Dagasztókarrel **10**, habverővel **11** vagy keverőkarral **12** történő munkavégzés esetén

10 perc működtetés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig. A megadott működtetési idők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben.

## EU megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók

A készülék megfelel az alábbi irányelvek alapvető követelményeinek és más releváns előírásainak

- az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelv
- a kisfeszültségű gépekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv
- a termékek környezettudatos tervezését szabályozó 2009/125/EK irányelv.

A teljes EU megfelelőségi nyilatkozat az importőrnél szerezhető be.



## Alkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

### **i** TUDNIVALÓ

Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.

Rendeléskor mindig tüntesse fel a cikkszámot: (IAN) 459987\_2401 vagy 459988\_2401.

Ne feledje, hogy nem minden országban rendelhető alkatrészek az interneten.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jó-tállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell.

A garanciai lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

## A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 459987/459988\_2401.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.

- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 459987/459988\_2401 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

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

IAN 459987/459988\_2401

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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

## Receptek

### **i** Tudnivaló

A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítésre vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

## Kelt tészta alaprecept

### Hozzávalók

500 g búzaliszt, BL55

1 kocka friss élesztő

60 g vaj

1 csipet só

200 – 250 ml langyos tej

2 tojás

### Elkészítés

- ◆ Tegye az összes hozzávalót a keverőtálba **6**. Először dagasszon a dagasztókarrel **10** 1-es fokozaton 1 percig, majd 4-es fokozaton 5 percig. Hagyja kelni 40 percig a keverőtálban **6**. Formázza a tésztát gömbölyűre.
- ◆ Nyújtsa ki a tésztát egy tepsire és tegyen rá tetszőleges feltétet.
- ◆ Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 25-35 percig.

## Omlós tészta alaprecept

### Hozzávalók

250 g liszt

125 g hideg vaj

1 csipet só

1 tojás

150 g cukor

### Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a tésztához szükséges összes hozzávalót és dagassza a keverőkarral **12** 3-as fokozaton kb. 2-3 percig omlós tésztává.
- ◆ Helyezze a tésztát 30 percre hűtőszekrénybe.
- ◆ Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- ◆ Vajazzon ki egy sütőformát és szórja meg vékonyan liszttel.
- ◆ Nyújtsa ki a tésztát két frissen tartó fólia között (kb. 30 cm átmérőre) és helyezze a sütőformába.

### **i** Tudnivaló

Annak érdekében, hogy az omlós tészta formában maradjon sütés közben, javasoljuk az úgynevezett „vaksütést”: szurkálja meg az omlós tészta alját egy villával vagy más hegyes tárggyal. Tegyen sütőpapírt a tésztára. Tegyen szárított hüvelyeseket, például borsót, lencsét, babot vagy csicszeriborsót a sütőpapírra. Ezek megakadályozzák, hogy a tészta alakja megváltozzon sütés közben.

- ◆ Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 15-20 percig.
- ◆ Amikor a tészta megsült, távolítsa el a hüvelyeseket és a sütőpapírt. Tetszés szerint gazdagítsa az omlós tésztát, pl. friss eperral vagy finom krémmel.

## Kevert tészta alaprecept

### Hozzávalók

- 250 g vaj
- 250 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 250 g liszt
- 4 tojás
- ½ csomag sütőpor

### Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot és keverje habosra a keverőkarral **12** 3-5-ös fokozaton.
- ◆ Adja hozzá egymás után a tojásokat és keverje tovább, amíg minden jól összekeveredik.
- ◆ Adja hozzá a lisztet és a sütőport és az egészet keverje sima tésztává.
- ◆ Vajazzon ki egy (kb. 30 cm-es) gyümölcskenyér formát és töltsze bele a tésztát.
- ◆ Süsse 180 °C-on (alsó/felső sütés) kb. 50-60 percig.

## Palacsintatészta alaprecept

- 3 tojás
- 200 ml tej
- 1 csipet só
- 250 g búzaliszt
- 6 ek. olaj

### Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a tojásokat, a tejet és a sót, és keverje habosra a keverőkarral **12** 3-5-ös fokozaton.
- ◆ Adja hozzá a lisztet és keverje enyhén sűrű állagú tésztává.
- ◆ Forrósítsen fel 1 evőkanál olajat egy tapadásmentes serpenyőben közepes lángon, öntsön 1 merőkanálnyi tésztát a forró olajra és oszlassa el vékonyan a serpenyőben a serpenyő megdöntésével.
- ◆ Süsse aranybarnára a palacsintát kb. 1-2 percig, amíg a palacsintatészta megsül és elválik a serpenyő aljáról.
- ◆ Fordítsa meg és süsse további kb. 1 percig a másik oldalt is aranybarnára.
- ◆ Tegye félre a kisütött palacsintákat és ismétlje meg a folyamatot, amíg a tészta elfogy.

### **i** TUDNIVALÓ

Az alaptésztába áfonyát, apróra vágott almát vagy más gyümölcsöt is belekeverhet az impulzus funkció használatával.



## Csokoládés kekszek

200 g vaj  
125 g barnacukor  
1 csomag vaníliás cukor  
1 csipet só  
200 g búzaliszt, BL51  
1 ek. étkezési keményítő  
1 tk. sütőpor  
150 g csokoládécseppek, étcsokoládé

### Elkészítés

- ◆ Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (légkeveréssel).
- ◆ Tegye a puha vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és 1 csipet sót a keverőtálba **6** és keverje krémesre a habverővel **12** 3-5-ös fokozaton. Ezután adja hozzá a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd keverje tésztávvá 6-os fokozaton.
- ◆ Keverje bele a csokoládécseppeket az impulzus funkció segítségével.
- ◆ Szedjen ki diónyi nagyságú adagokat egy teáskanál segítségével és helyezze egy sütőpapírral kibélelt tepsire.
- ◆ Süsse kb. 15 percig, amíg a kekszek széle aranybarna lesz.
- ◆ Vegye ki a csokoládés kekszeket a sütőből és hagyja lehűlni egy sütőrácson.

## Almás morzsa dióval

100 g dióbél, apróra vágva  
100 g vaj  
100 g búzaliszt  
1/2 tk. fahéj  
125 g cukor  
1 csipet só  
1 csomag vaníliás cukor  
4 piros alma  
50 g mazsola

### Elkészítés

- ◆ Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó/felső sütés).
- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a vaját, az apróra vágott diót, 75 g cukrot, a sót és a vaníliás cukrot. Keverje morzsás állagúra a keverőkarral **12** kb. 1-2 percig 3-5-ös fokozaton.
- ◆ Mossa meg és vágja négybe az almákat, magozza ki, majd vágja kockákra.
- ◆ Keverje össze az almát a mazsolával és a maradék cukorral egy zsiradékkal kikent sütőedényben. Oszlassa el rajta a tésztakeveréket morzsaként.
- ◆ Süsse aranybarnára az almamorzsát a sütőben kb. 30-35 percig.

## Ízletes minizsemle

250 g túró

1 ek. cukor

1 tk. só

8 ek. tej

6 ek. olaj

300 g liszt

1 csomag sütőpor

100 g kockára vágott sonka

100 g pirított hagyma

100 g reszelt sajt

### Elkészítés

- ◆ Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréssel).
- ◆ Tegye a túrót, a cukrot, a sót, a tejet, az olajat, a lisztet és a sütőport a keverőtálba **6** és dagassza tésztává a dagasztókarrel **10** 3-4-es fokozaton kb. 3 percig.
- ◆ Adja hozzá a sonkakockákat, a pirított hagymát és a sajtot, majd keverje rövid ideig az impulzus funkcióval, amíg minden egyenletesen eloszlik.
- ◆ Formázzon kicsi zsemléket.
- ◆ Helyezze a zsemléket egy sütőpapírral bélelt tepsire és süsse 180 fokon kb. 25-30 percig.

## Gyors hagymás lepény

600 g búzaliszt

400 ml víz

csipet só

4 ek. olaj

1 csomó újhagyma

200 g Crème fraîche

1 csipet őrölt feketebors

125 g kockára vágott sonka

### Elkészítés

- ◆ Melegítse elő a sütőt 250 °C-ra alsó/felső sütéssel.
- ◆ Tegye a lisztet, a vizet, a sót és az olajat a keverőtálba **6** és dagassza sima tésztává kb. 4 percig a dagasztókarrel **10** a 4-es fokozaton.
- ◆ Felezze el a tésztát és hagyja pihenni kb. 15 percig.
- ◆ Közben mossa meg az újhagymát és szeletelje fel vékony karikákra.
- ◆ Keverje össze a crème fraîche-t borssal és kevés sóval.
- ◆ Pihentetés után nyújtsa ki egyenletesen a két tésztacipót sütőpapíron, majd a sütőpapírral együtt helyezze sütőlemezre.
- ◆ Oszlassa el egyenletesen a crème fraîche-t a tésztán, majd tegye a tetejére a hagymakarikákat és a kockára vágott sonkát.
- ◆ Ezután süsse ropogósra és aranybarnára a hagymás lepényeket egymás után kb. 15 percig a sütőben.
- ◆ Tálalás előtt fűszerezze borssal.

## Krémsajtos muffin

- 4 tojás
- 250 g cukor
- 1 vaníliarúd
- 200 g friss sajt vagy mascarpone
- 325 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 125 g vaj, olvasztott
- 250 g málna (fagyasztott vagy friss)

### Elkészítés

- ◆ Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó/felső sütéssel.
- ◆ Keverje habosra a tojásokat a cukorral és a vaníliarúd kikapart belsejével kb. 3 percig a habverővel **12** 6-os fokozaton.
- ◆ Adja hozzá a krémsajtot (vagy a mascarpone-t) és jól keverje össze a 4-es fokozaton.
- ◆ Adja hozzá a lisztet és a sütőport, majd röviden még egyszer keverje össze 4-es fokozaton.
- ◆ Adja hozzá az olvasztott vajat és a málnát, keverje kb. 2 percig 4-es fokozaton, majd töltsé muffin formákba.
- ◆ Süsse a muffinokat 180 °C-on kb. 25 percig alsó/felső sütéssel.

### **i** Tudnivaló

Ha fagyasztott málnát használ, azt fagyott állapotban is hozzáadhatja a tésztához. A sütési idő nem változik.

## Mascarpone krém málnával

- 300 g málna, fagyasztott
- 125 g babapiskóta
- 200 g tejszín
- 300 g túró (alacsony zsírtartalmú)
- 200 g mascarpone
- 80 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- egy vaníliarúd kikapart belseje
- 50 ml tej
- csokoládéreszelék a díszítéshez

### Elkészítés

- ◆ Olvassza ki a málnát.
- ◆ Verje fel a tejszínt kb. 3 percig kemény habbá a habverő **11** 8-as fokozaton.
- ◆ Adja hozzá a vaníliarúd kikapart belsejét, a zsírszegény túró, a cukrot, a mascarpone-t, a vaníliás cukrot és a tejet, majd keverje össze óvatosan 4-es fokozaton.
- ◆ Tegye a mascarpone-s krémet, a málnát és a babapiskótát egymásra rétegezve egy tálba.
- ◆ Tegye hideg helyre.
- ◆ Tálalás előtt szórja meg csokoládéreszeléssel.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informáci  
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása: 04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

---