

SILVERCREST®



STAND MIXER SKM 650 B2

(HU)

KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(SI)

KUHINJSKI APARAT

Navodila za uporabo

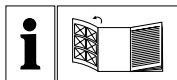
(SK)

KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

IAN 459987/459988_2401

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

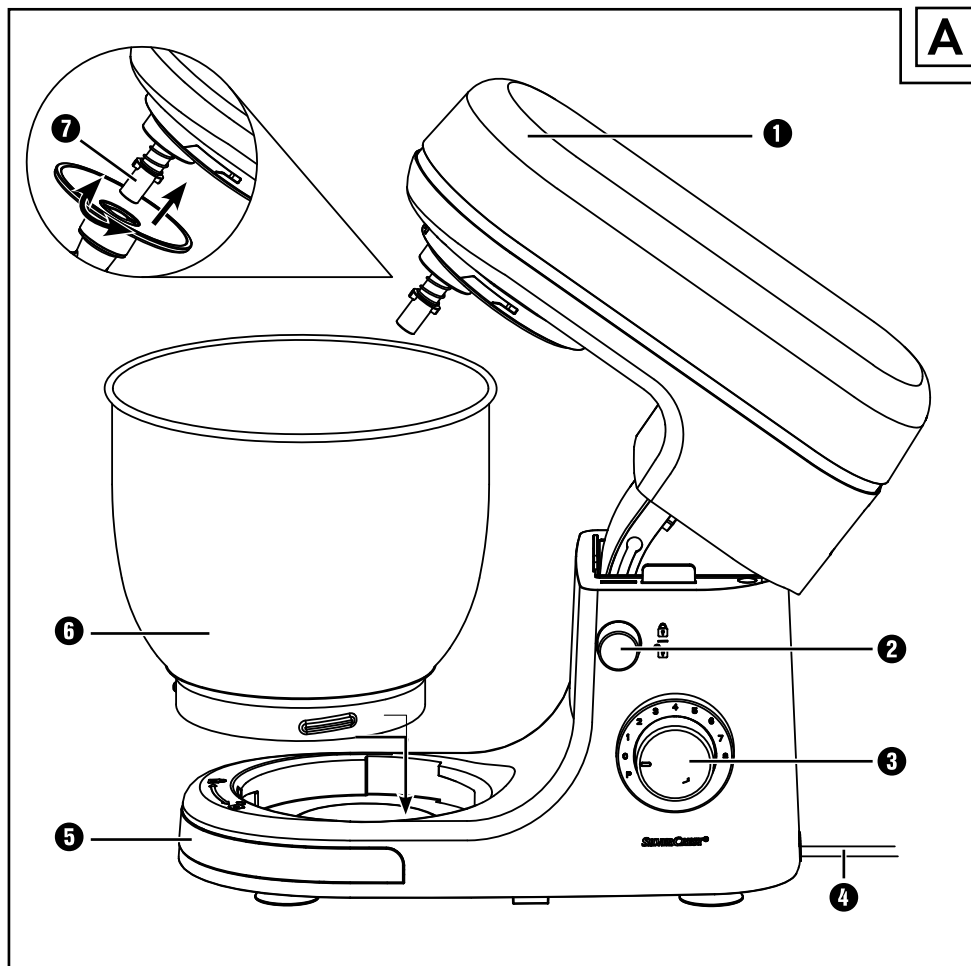
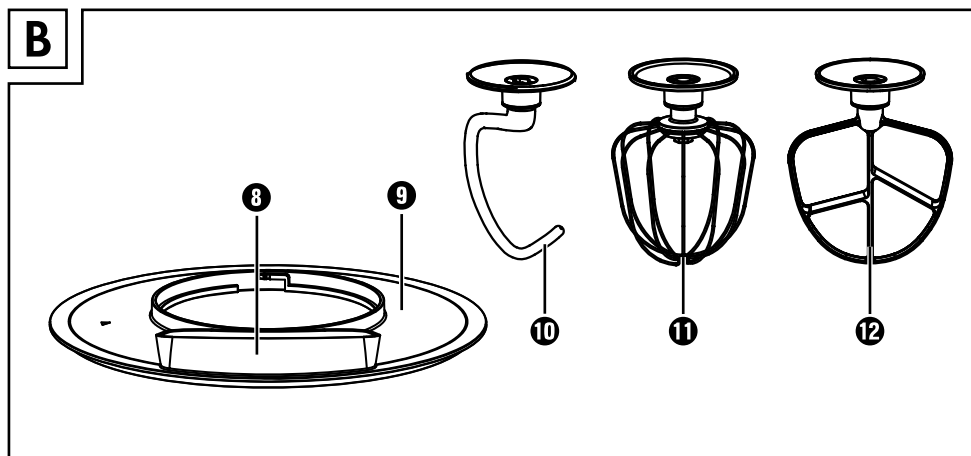
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok	2
Biztonsági utasítások	3
Rendeltetésszerű használat	5
A csomag tartalma	5
A készülék leírása	5
Előkészítés	5
Sebességfokozatok	6
Munkavégzés dagasztókarral, habverővel és keverőkarral	6
Összeszerelés	6
Használat	8
Javasolt betöltési mennyiségek	8
Szét szerelés	9
Tisztítás és ápolás	9
Készülék ház tisztítása	9
Tartozékok tisztítása	9
Tárolás	10
Hibaelhárítás	10
Ártalmatlanítás	10
A készülék ártalmatlanítása	10
A csomagolás ártalmatlanítása	11
Függelék	11
Műszaki adatok	11
EU megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók	11
Alkatrészek rendelése	12
A Kompermass Handels GmbH garanciája	12
Szervíz	13
Gyártja	13
Receptek	14
Kelti tészta alaprecept	14
Omlós tészta alaprecept	14
Kevert tészta alaprecept	15
Palacsintatészta alaprecept	15
Csokoládés kekszek	16
Almás morzsa dióval	16
Ízletes minizsemle	17
Gyors hagymás lepény	17
Krémsajtos muffin	18
Mascarpone krém málnával	18

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):

	VESZÉLY! 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.
	FIGYELMEZTETÉS! 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.

	VIGYÁZAT! 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.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	„Tudnivaló” jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.
	Csak beltéri helyiségekben használja a készüléket.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ELEKTROMOS FESZÜLTSG!

- A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján 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 csatlakozóaljzatból, 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 csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket!
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét 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! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- 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 tisztítsa 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 percre.

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) Tisztítsa 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 ⓘ A forgókapcsoló 3 nem kattant 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.

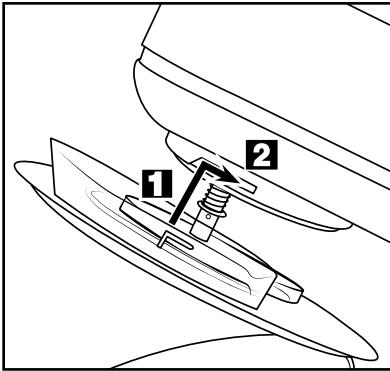
Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

ⓘ 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:

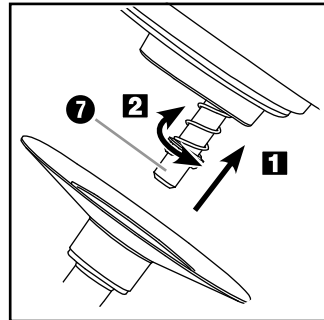
- 1) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2** .
A billenőkar **1** felfelé mozog.
- 2) Helyezze be a keverőtálat **6** úgy, hogy a keverőtál **6** reteszelő elemei a talp **5** vágataiba nyúljanak.
- 3) Forgassa el a keverőtálat **6** az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a  és  szimbólumot a talpon **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 tartozékot **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 tartozékot **10** **11** **12** a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a rugó összenyomódjon és közben forgassa el kissé a tartozékot **10** **11** **12** az óramutató járásával ellentétes irányba ( irány) (2 / **2** ábra).
 - Engedje el a tartozékot **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 felfelé nyomódik. Ezért soha ne töltsen 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 **③** a kívánt fokozatra (lásd a **Sebességfokozatok** fejezetet).

A készülék megkezdí a hozzávalók feldolgozását.

- 4) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval **③** („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 kivehető 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!

i 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 mosogatószer-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 figyeljen arra, hogy minden alkatrész száraz legyen, mielőtt ismét használja.

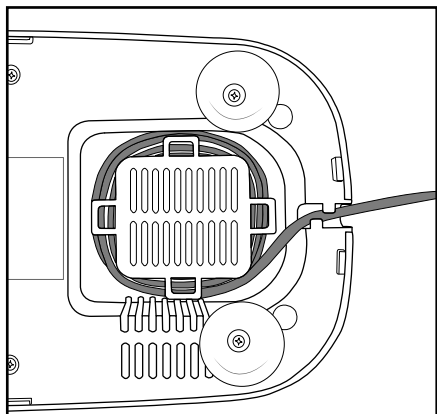
i TUDNIVALÓ



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

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese 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 elhasználódott 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:

Dagasztókarral ⑩, habverővel ⑪ vagy keverőkarral ⑫ történő munkavégzés esetén 10 perc működtetés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig. A megadott működtetési időkhöz 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 weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépeivel. 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 rendelhetők 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 rövidleírása.

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 jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárlásakor 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 visszaélésszerű 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 oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (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

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

Receptek

Tudnivaló

A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítésre vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egészítse 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 . Először dagasszon a dagasztókarral  1-es fokozaton 1 percig, majd 4-es fokozaton 5 percig. Hagyja kelni 40 percig a keverőtálban . 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  a tésztához szükséges összes hozzávalót és dagassza a keverőkarral  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.

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 csicseriborsót 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 töltse 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.
- ◆ Forrósítson 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 elválk a serpenyő aljáról.
- ◆ Fordítsa meg és süsse további kb. 1 percig a másik oldalt is aranybarnára.
- ◆ Tegye félre a kisütött palacsintákat és ismételje 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 csokoládécskepek, 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 tésztává 6-os fokozaton.
- ◆ Keverje bele a csokoládécskepeket az impulzus funkció segítségével.
- ◆ Szedjen ki diónyi nagyságú adagokat egy teáskanál segítségével és helyezze egy sütőpapírral kibéelt tepsire.
- ◆ Süsse kb. 15 percig, amíg a kekszek széle aranybarna lesz.
- ◆ Vegye ki a csokoládés kekszeket a sütőből és hagyja lehűlni egy sütőrácsra.

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 keverőkaral **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 dagasztókarral **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 dagasztókarral **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.

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 túrót, 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.

Kazalo

Uvod	20
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	20
Varnostna navodila	21
Predvidena uporaba	23
Vsebina kompleta	23
Opis naprave	23
Priprave	23
Stopnje hitrosti	24
Dela z nastavkom za gnetenje, metlico za stepanje in mešanje	24
Namestitvev	24
Upravljanje	26
Priporočene količine za polnjenje	26
Razstavljanje	27
Čiščenje in nega	27
Čiščenje ohišja	27
Čiščenje pribora	27
Shranjevanje	28
Odpravljanje napak	28
Odstranjevanje	28
Odstranitev naprave med odpadke	28
Odstranitev embalaže	29
Priloga	29
Tehnični podatki	29
Opombe v zvezi z Izjavo EU o skladnosti	29
Naročanje nadomestnih delov	29
Proizvajalec	30
Pooblaščen servisier	30
Garancijski list	30
Recepti	32
Osnovni recept za kvašeno testo	32
Osnovni recept za krhko testo	32
Osnovni recept za kolač iz umešanega testa	33
Osnovni recept za palačinke	33
Čokoladni piškotki	34
Jabolčni drobljenec z orehi	34
Mini žemljice	35
Hitra alzaška pica	35
Mafini s kremnim sirom	36
Mascarpone krema z malinami	36

Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretjim osebam priložite vso dokumentacijo.

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s temi simboli in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo zaradi električne napetosti, ki ima lahko za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: Zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Izdelka ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNA NAPETOST!

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

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Ko nameščate ali odstranjujete dele pribora, napravo načeloma zmeraj ločite od električnega omrežja. Tako boste preprečili nenamerni vklop naprave. Po prekinitvi in povrnitvi oskrbe z električnim tokom se naprava znova samodejno zažene!
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.

- Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Deli pribora drugih proizvajalcev morda niso primerni zanjo in lahko povzročijo nevarnost!
- Na napravi ne izvajajte nobenih sprememb ali preoblikujte.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Drugače obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priključen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev!
- Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Med delovanjem naprave v posodo za mešanje dajajte le sestavine, predvidene za pripravo.
- Da se izognete telesnim poškodbam in škodi na napravi, v pripomoček za polnjenje nikoli ne segajte z rokami in vanj ne vtikajte predmetov.
- Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje »Čiščenje in nega«.

❗ **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

- Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretja!
- V napravo nikoli ne dajajte vročih živil!
- Naprave ne pustite delovati dlje kot 10 minut v trajnem delovanju. Nevarnost pregretja! Po 10 minutah trajnega delovanja počakajte pribl. 25 minut, da se naprava ohladi.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo (gnetenje, umešanje, mešanje) živil v količinah, običajnih v gospodinjstvih (najv. količina moke: 1000 g). Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene!

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

OPOZORILO!

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

Na napravi ne izvajajte nobenih predelav ali sprememb. Te ali uporaba z neoriginalnim priborom lahko povzroči hude telesne poškodbe!

Vsebina kompleta

Kuhinjski aparat

Posoda za mešanje s pokrovom

Nastavek za gnetenje

Metlica za stepanje

Metlica za mešanje

navodila za uporabo

OPOMBA

Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Opis naprave

Slika A:

- 1** Premična roka
- 2** Tipka za sprostitvev 
- 3** Vrtljivo stikalo
- 4** Električni kabel
- 5** Podstavek
- 6** Posoda za mešanje
- 7** Pogonska gred

Slika B:

- 8** Pripomoček za polnjenje
- 9** Pokrov
- 10** Nastavek za gnetenje
- 11** Metlica za stepanje
- 12** Metlica za mešanje

Priprave

- 1) Vzemite vse dele iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
- 2) Očistite vse dele tako, kot je opisano v poglavju **Čiščenje in nega**. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
- 3) Napravo postavite na gladko in čisto podlago ter jo pritrdite s priseski.
- 4) Priključite električni vtič v vtičnico.

Stopnje hitrosti

Stopnja	Uporaba	primerna za ...
1-3	nastavek za gnetenje ⑩ metlica za mešanje ⑫	- gnetenje in mešanje trdnega testa ali trdnjših sestavin
3-5	metlica za mešanje ⑫	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa - Mešanje krhkega testa
3-4	nastavek za gnetenje ⑩	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa
5-7	metlica za mešanje ⑫	- testo za kolač - stepanje masla s sladkorjem - testo za kekse
7-8	metlica za stepanje ⑪	- stepena smetana - beljak - majoneza - penasto stepanje masla
P	nastavek za gnetenje ⑩ metlica za stepanje ⑪ metlica za mešanje ⑫	- umešanje sadja in drugih trdnjših sestavin v testo ❗ Vrtljivo stikalo ③ se v tem položaju ne zaskoči, vrtljivo stikalo ③ v tem položaju držite samo za kratek čas.

Dela z nastavkom za gnetenje, metlico za stepanje in mešanje

Namestitvev

⚠ OPOZORILO!

Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za mešanje ⑥! Nevarnost telesnih poškodb zaradi vrtečih se delov!

Pribor menjavajte le, ko pogon miruje! Pogon po izklopu potrebuje nekaj časa, da se do konca ustavi.

Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

❗ POZOR!

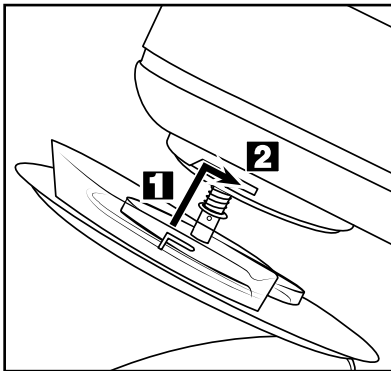
Pri delu z nastavkom za gnetenje ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ priporočamo, da po 10 minutah napravo pustite pribl. 25 minut, da se ohladi.

Napravo za uporabo z nastavkom za gnetenje ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ pripravite takole:

1) Pritisnite tipko za sprostitvev ② .

Premična roka ① se premakne navzgor.

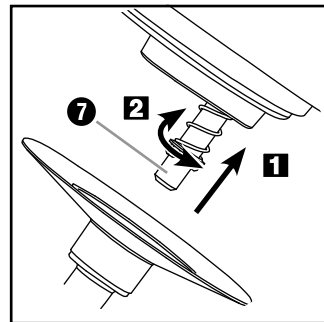
- 2) Vstavite posodo za mešanje **6**, tako da se nastavki za pritrditev na posodi za mešanje **6** zataknejo v odprtino na podstavku **5**.
- 3) Posodo za mešanje **6** zavrtite v smeri urnega kazalca (glejte simbola  in  na podstavku **5**), da se zaskoči in je trdno pritrjena.
- 4) Po želji namestite pokrov **9**.
 - Pokrov **9** potisnite s spodnje strani na premično roko **1** tako, da zaskočni nastavki na pokrovu **9** zagrabijo v vodila na premični roki **1** (sl. 1/**1**). Puščica na pokrovu **9** mora kazati na simbol  na vrtljivi roki **1**:



Slika 1: Namestitev pokrova **9**

- Za zaklepanje obračajte pokrov **9** v smeri puščice  tako, da se zaskoči in pokrov **9** trdno namesti (sl. 1/**2**).
- 5) Izberite primeren nastavek **10 11 12**:
 - metlico za stepanje **11**, npr. za stepanje smetane,
 - metlica za mešanje **12**, npr. za umešano testo,
 - nastavek za gnetenje **10** za gnetenje težkega, npr. kvašenega, testa.

- 6) Glede na načrtovano delo vgradite nastavek za gnetenje **10**, metlico za gnetenje **11** ali metlico za mešanje **12** na pogonsko gred **7** (sl. 2):
 - Nastavek za gnetenje **10**, metlico za stepanje **11** ali metlico za mešanje **12** (v nadaljevanju »nastavek«) natakните na pogonsko gred **7**, tako da segata kovinska zatiča na pogonski gredi **7** v odprtini na nastavku **10 11 12** (sl. 2/**1**).
 - Nastavek **10 11 12** odločno potisnite na pogonsko gred **7**, da pri tem vzmet stisnete skupaj, hkrati pa nastavek **10 11 12** malo zavrtite v levo (smer  (sl. 2/**2**).
 - Spustite nastavek **10 11 12**. Zdaj je trdno pritrjen na pogonsko gred **7**.



Slika 2: Namestitev nastavkov

Naprava je zdaj v celoti nameščena in lahko začnete obdelavo sestavin.

Upravljanje

- 1) Sestavine dajte v posodo za mešanje **6**, pri tem pa upoštevajte priporočene količine za polnjenje v poglavju **Priporočene količine**.

! POZOR!

Ne presegajte navedenih največjih dovoljenih količin za polnjenje!

Sicer boste napravo preobremenili.

Če naprava težko deluje: Napravo izklopite, vzemite ven polovico testa in vsako polovico zgnetite posebej.

i OPOMBA

Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje **6** poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor.

Zato posode za mešanje **6** nikoli ne napolnite do roba! Upoštevajte oznako MAX na posodi za mešanje **6**.

- 2) Pritisnite tipko za sprostitvev **2**  in pomaknite premično roko **1** z nameščenim pokrovom **9** in nastavkom **10 11 12** navzdol v delovni položaj.
- 3) Preklopite vrtljivo stikalo **3** na zeleno stopnjo (glejte poglavje **Stopnje hitrosti**).

Naprava obdeluje sestavine.

- 4) Ko je dosežen zeleni rezultat, napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3** (položaj »0«).

Priporočene količine za polnjenje

Količine za polnjenje	Minimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave pribl.*/stopnja hitrosti	Maksimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave pribl.*/stopnja hitrosti
Kvašeno testo	310 g	30 sekund/stopnja 1 + 2:30 minut/stopnja 4	1670 g	1 minuta/stopnja 1 + 4–5 minut/stopnja 4
Umešano testo	200 g	1 minuta/stopnja 5	1600 g	5 minut/stopnja 5
Težko testo (npr. krhko testo)	330 g	1:30 minut/stopnja 3	1000 g	3 minute/stopnja 3
Smetana	200 ml	3:30 minut/stopnja 8	1300 ml	5:30 minut/stopnja 8
Beljak (jajca velikosti M)	3 kosa	6–7 minut/stopnja 8	15 kosov	3 minute/stopnja 8

* Navedeni časi so orientacijske vrednosti. Opazujte postopek obdelave in čas podaljšajte/skrajšajte po svojih potrebah. Vendar ne prekoračite najdaljšega časa delovanja, ki znaša 10 minut.

Razstavljanje

- 1) Pritisnite tipko za sprostitvev **2** .
- 2) Premično roko **1** premaknite v najvišji položaj.
- 3) Odstranite posodo za mešanje **6**, tako da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca in jo potem snamete s pomikom navzgor.
- 4) Nastavek **10 11 12** snemite s pogonske gredi **7**, tako da nastavek **10 11 12** potisnete proti pogonski gredi **7** in hkrati zavrtite v smeri urnega kazalca (smer .
- 5) Potem lahko nastavek **10 11 12** snamete.
- 6) Snemite pokrov **9** s premične roke **1**, tako da ga vrtite v smeri  in snemite v smeri navzdol.

Zdaj lahko očistite napravo in njene dele (glejte poglavje **Čiščenje in nega**).

Čiščenje in nega

NEVARNOST!

Pred vsakim čiščenjem izvlcite električni vtič iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

 Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

POZOR!

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

OPOMBA

Najbolje bo, da napravo očistite takoj po uporabi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.

Čiščenje ohišja

- Ohišje obrišite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji nanesite na krpo blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite s krpo, namočeno v čisto vodo. Potem napravo skrbno osušite.

Čiščenje pribora

- Posodo za mešanje **6**, pokrov **9**, nastavek za gnetenje **10**, metlico za stepanje **11** in metlico za mešanje **12** očistite v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto, toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

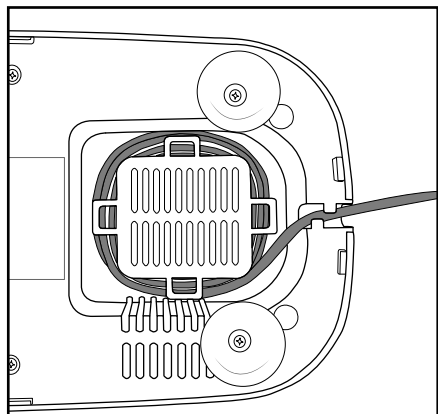
OPOMBA



Posoda za mešanje **6**, pokrov **9**, nastavek za gnetenje **10**, metlica za sneg **11** in metlica za mešanje **12** so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju. Vse dele, ki so (tudi deloma) iz umetne mase, po možnosti pomivajte v zgornji košari pomivalnega stroja in jih varujte pred stiskanjem. Drugače lahko pride do spremembe oblike in razpok zaradi napetosti.

Shranjevanje

- Električni kabel z električnim vtičem ④ ovijete okrog nastavka za kabel na spodnji strani naprave (sl. 3):



Slika 3: Nastavek za navitje kabla

- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odpravljanje napak

Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in se je zaradi varnosti samodejno izklopila.
 - Vrtljivo stikalo ③ postavite v položaj »0«.
 - Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
 - Počakajte 25 minut, da se naprava ohladi.
 - Če naprava po 25 minutah še ni popolnoma ohlajena, je ni mogoče vklopiti.
 - Počakajte še nadaljnjih 15 minut in jo nato znova vklopite.

Če naprave ni mogoče vklopiti:

- Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
- Preverite, ali je premična roka ① v pravilnem položaju.

Če se naprava težko pomika:

- Preverite, ali je presežena največja količina testa.
- Po potrebi odstranite nekaj testa.
- Če naprava deluje počasi tudi brez sestavin v posodi za mešanje ⑥, gre za okvaro. Obrnite na servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva

predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranite.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrişete, preden opremo vrnete.



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

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primerenost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Priloga

Tehnični podatki

Omrežna napetost: 220–240 V~, 50–60 Hz
Vhodna moč: 650 W

Razred zaščite: II/□ (dvojna izolacija)

Prostornina posode za mešanje ⑥: pribl. 5 l

Uporabna prostornina posode za mešanje ⑥: pribl. 3,7 l

Najv. količina za polnjenje za kvašeno testo: pribl. 1670 g

Najv. količina za polnjenje za umešano testo: pribl. 1600 g

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Pri delu z nastavkom za gnetenje ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ po 10 minutah delovanja napravo pustite pribl. 25 minut, da se ohladi. Če ta čas delovanja presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja.

Opombe v zvezi z Izjavo EU o skladnosti

Ta naprava je skladna z osnovnimi zahtevami in drugimi zadevnimi predpisi

- evropske Direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU,
- Direktive o nizkonapetostnih napravah 2014/35/EU,
- Direktive 2009/125/EC o okoljsko primerni zasnovi.

Celotna Izjava EU o skladnosti je na voljo pri uvozniku.



Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko vedno udobno naročite na spletu pri **www.kompernass.com**.



Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

i OPOMBA

Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.

Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 459987_2401 ali 459988_2401.

Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestih delov ni mogoče v vseh državah.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščenim serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 459987/459988_2401

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obvezne jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

Recepti

Opomba

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

Osnovni recept za kvašeno testo

Sestavine

500 g pšenične moke, tip 550

1 kocka svežega kvasa

60 g masla

1 ščepec soli

200–250 ml mlačnega mleka

2 jajci

Priprava

- ♦ Vse sestavine dajte v posodo za mešanje .
1 minuto gnetite z nastavkom za gnetenje  na stopnji 1, nato pa približno 5 minut na stopnji 4. V posodi za mešanje  pustite vzhajati 40 minut. Testo oblikujte v kroglo.
- ♦ Testo razvaljajte na pekaču in ga obložite po želji.
- ♦ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite 25–35 minut.

Osnovni recept za krhko testo

Sestavine

250 g moke

125 g hladnega masla

1 ščepec soli

1 jajce

150 g sladkorja

Priprava

- ♦ Vse sestavine za testo dodajte v posodo  in z metlico za mešanje  mešajte na stopnji 3 približno od 2 do 3 minute do drobljivega testa.
- ♦ Tega 30 minut hranite v hladilniku.
- ♦ Pečico segrejte na 200 °C.
- ♦ Pekač za torto namastite in ga rahlo potresite z moko.
- ♦ Testo razvaljajte med dvema folijama za živila (premer približno 30 cm) in ga dajte v pekač za torto.

Opomba

Da bi krhko testo med peko ohranilo obliko, priporočamo tako imenovano »slepo peko«:

Dno krhkega testa prebodite z vilicami ali drugim ostrim predmetom. Na testo položite papir za peko. Na papir za peko položite posušene stročnice, kot je grah, leča, fižol ali čičerka. Te preprečujejo, da bi testo med peko spremenilo obliko.

- ♦ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite 15–20 minut.
- ♦ Ko je testo popolnoma pečeno, odstranite stročnice in papir za peko. Podlago iz krhkega testa po želji obložite s svežimi jagodami ali slastno smetano.

Osnovni recept za kolač iz umešanega testa

Sestavine

- 250 g masla
- 250 g sladkorja
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja
- 250 g moke
- 4 jajca
- ½ zavojčka pecilnega praška

Priprava

- ♦ Maslo, sladkor in vaniljev sladkor dajte v posodo za mešanje **6** ter jih z metlico za mešanje **12** na stopnji 3–5 stepajte do penaste mase.
- ♦ Jajca dodajte drugo za drugim in mešajte, dokler ni vse dobro pomešano.
- ♦ Dodajte moko in pecilni prašek ter vse skupaj zmešajte v gladko testo.
- ♦ Namastite pekač za kruh (približno 30 cm) in dajte vanj testo.
- ♦ Pecite pri 180 °C (zgornja/spodnja vročina) približno 50–60 minut.

Osnovni recept za palačinke

- 3 jajca
- 200 ml mleka
- 1 ščepec soli
- 250 g pšenične moke
- 6 žlic olja

Priprava

- ♦ Jajca, mleko in sol dajte v posodo za mešanje **6** ter jih z metlico za mešanje **12** na stopnji 3–5 stepajte do penaste mase.
- ♦ Dodajte moko in premešajte, da nastane rahlo gosto testo.
- ♦ V teflonski ponvi segrejte 1 žlico olja na srednji moči, dodajte 1 lopatico testa v vroče olje in z nagibanjem tanko razporedite v ponvi.
- ♦ Palačinke pecite do zlato rjave barve, približno 1–2 minuti, dokler se ne začnejo strjevati in odmikati od dna.
- ♦ Obrnite in ponovno pecite približno eno minuto drugo stran, dokler ne postane zlato rjava.
- ♦ Pečene palačinke odstavite in postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.

i OPOMBA

Osnovno testo lahko spreminjate z umešanjem borovnic, sesekljanih jabolk ali drugega sadja z uporabo funkcije Pulse.

Čokoladni piškotki

200 g masla
125 g rjavega sladkorja
1 zavitek vaniljevega sladkorja
1 ščepec soli
200 g pšenične moke, tip 405
1 žlica jedilnega škroba
1 žlička pecilnega praška
150 g čokoladnih kroglic, grenkih

Priprava

- ◆ Pečico segrejte na 150 °C (s kroženjem zraka).
- ◆ Mehko maslo, sladkor, vaniljev sladkor in ščepec soli dajte v posodo za mešanje **6** ter z metlico za mešanje **12** na stopnji 3–5 stepajte do penaste mase. Nato dodajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter zmešajte v testo na stopnji 6.
- ◆ Čokoladne kroglice umešajte z uporabo funkcije Pulse.
- ◆ S čajno žličko odrežite dele v velikosti oreha in jih razporedite po pekaču, obloženem s papirjem za peko.
- ◆ Pecite približno 15 minut, dokler robovi piškotov ne postanejo zlato rjavi.
- ◆ Čokoladne piškote vzemite iz pečice in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

Jabolčni drobljenec z orehi

100 g lešnikovih jedrc, sesekljanih
100 g masla
100 g pšenične moke
1/2 žličke cimeta
125 g sladkorja
1 ščepec soli
1 zavitek vaniljevega sladkorja
4 rdeča jabolka
50 g rozin

Priprava

- ◆ Pečico segrejte na 180 °C (zgornja/spodnja vročina).
- ◆ V posodo za mešanje **6** dodajte maslo, sesekljane orehe, moko, cimet, 75 g sladkorja, sol in vaniljev sladkor. Z metlico za mešanje **12** mešajte približno 1 do 2 minuti na stopnji 3–5, da nastanejo drobtine.
- ◆ Jabolka operite, jih razrežite na štiri dele, odstranite pečke in narežite na kocke.
- ◆ Jabolka zmešajte z rozinami in preostalim sladkorjem v namaščenem pekaču. Mešanico testa razporedite po vrhu kot drobljenec.
- ◆ Jabolčni drobljenec pecite v pečici približno 30–35 minut, da se zlato rjavo zapeče.

Mini žemljice

250 g skute

1 žlica sladkorja

1 žlička soli

8 žlic mleka

6 žlic olja

300 g moke

1 zavitek pecilnega praška

100 g na kocke narezane šunke

100 g pražene čebule

100 g sira, naribanega

Priprava

- ♦ Segrejte pečico na 180 °C (s kroženjem zraka).
- ♦ Skuto, sladkor, sol, mleko, olje, moko in pecilni prašek dajte v posodo za mešanje **6** ter gnetite testo približno 3 minute na stopnji 3–4 z nastavkom za gnetenje **10**.
- ♦ Dodajte na kocke narezano šunko, praženo čebulo in sir ter s funkcijo Pulse na kratko pregnetite, da se vse enakomerno porazdeli.
- ♦ Oblikujte majhne žemlje.
- ♦ Žemljice položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jih približno 25–30 minut pecite pri 180 stopinjah.

Hitra alzaška pica

600 g pšenične moke

400 ml vode

ščepec soli

4 žlice olja

1 sveženj mlade čebule

200 g kisle smetane

1 ščepec mletega črnega popra

125 g na kocke narezane šunke

Priprava

- ♦ Pečico segrejte na 250 °C (zgornja/spodnja vročina).
- ♦ Moko, vodo, sol in olje dajte v posodo za mešanje **6** ter približno 4 minute gnetite z nastavkom za gnetenje **10** na stopnji 4, da nastane gladko testo.
- ♦ Testo razpolovite in pustite mirovati pribl. 15 minut.
- ♦ Medtem operite mlado čebulo in jo narežite na drobne kolobarje.
- ♦ Kislo smetano zmešajte s poprom in malo soli.
- ♦ Po počitku razvaljajte obe kroglici testa enakomerno na papir za peko in ju skupaj s papirjem za peko položite na pekača.
- ♦ Testo premažite s kisló smetano in obložite s čebulnimi kolobarji ter z na kocke narezano slanino.
- ♦ Nato alzaški pici eno za drugo pecite v pečici približno 15 minut, da postaneta hrustljavi in zlato rjavi.
- ♦ Pred postrežbo začinite s poprom.

Mafini s kremnim sirom

- 4 jajca
- 250 g sladkorja
- 1 strok vanilje
- 200 g svežega sira ali mascarpone
- 325 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 125 g masla, stopljenega
- 250 g malin (zamrznjene ali sveže)

Priprava

- ◆ Pečico segrejte na 180 °C (zgornja/spodnja vročina).
- ◆ Jajca stepajte s sladkorjem in postrganim strokom vanilje približno 3 minute z metlico za mešanje 12 na stopnji 6, dokler ne postanejo penasta.
- ◆ Dodajte sveži sir (ali mascarpone) in dobro premešajte na stopnji 4.
- ◆ Dodajte moko in pecilni prašek ter ponovno na kratko premešajte na stopnji 4.
- ◆ Dodajte stopljeno maslo in maline, mešajte približno 2 minuti na stopnji 4 in vlijte v modelčke za mafine.
- ◆ Mafine pecite pri 180 °C (spodnja/zgornja toplota) pribl. 25 minut.

Opomba

Če uporabljate zamrznjene maline, lahko v testo dodate tudi zamrznjene. Čas peke ostane enak.

Mascarpone krema z malinami

- 300 g malin, zamrznjenih
- 125 g piškotov za tiramisu
- 200 g smetane za stepanje
- 300 g skute (nemastne skute)
- 200 g mascarpone
- 80 g sladkorja
- 2 zavojčka vaniljevega sladkorja
- sredica vaniljevega stroka
- 50 ml mleka
- čokoladne mrvice za okrasitev

Priprava

- ◆ Počakajte, da se maline odtalijo.
- ◆ Smetano stepajte približno 3 minut na stopnji 8 z metlico za stepanje 11, dokler ne postane čvrsta.
- ◆ V smetano dodajte sredico vaniljevega stroka, nemastno skuto, sladkor, mascarpone, vaniljev sladkor in mleko ter previdno premešajte na stopnji 4.
- ◆ Mascarpone kremo razporedite izmenično z malinami in piškoti za tiramisu v posodo.
- ◆ Postavite na hladno.
- ◆ Pred postrežbo jed potresite s čokoladnimi mrvicami.

Obsah

Úvod	38
Použitá výstražná upozornění a symboly	38
Bezpečnostní pokyny	39
Použití v souladu s určením	41
Rozsah dodávky	41
Popis přístroje	41
Přípravy	41
Rychlostní stupně	42
Práce s hnětacím hákem, šlehací metlou a míchací metlou	42
Montáž	42
Ovládání	44
Doporučená množství naplnění	44
Demontáž	45
Čištění a údržba	45
Čištění krytu	45
Čištění příslušenství	45
Skladování	46
Odstraňování závad	46
Likvidace	46
Likvidace přístroje	46
Likvidace obalu	47
Dodatek	47
Technické údaje	47
Upozornění k prohlášení o shodě EU	47
Objednávání náhradních dílů	47
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	48
Servis	49
Dovozce	49
Recepty	50
Základní recept pro kynuté těsto	50
Základní recept pro křehké těsto	50
Základní recept pro třené těsto	51
Základní recept na palačinky	51
Čokoládové cookies	52
Jablečný crumble s vlašskými ořechy	52
Vydatné houstičky	53
Rychlý alsaský koláč (Flammkuchen)	53
Muffiny se smetanovým sýrem	54
Mascarpone krém s malinami	54

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 seznámte 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:

	NEBEZPEČÍ! 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.
	VÝSTRAHA! 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.
	OPATRŇ! 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.

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

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 mokrý 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- 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 prostorech 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

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 ① 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.

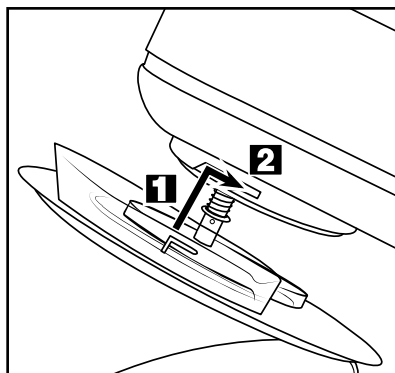
V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

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:

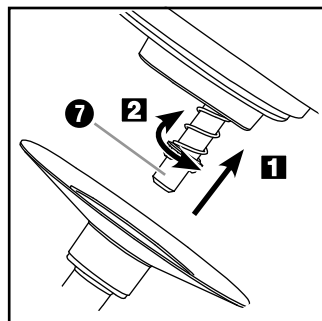
- 1) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2** .
Otočné rameno **1** se vytočí směrem nahoru.
- 2) Míchací mísu **6** nasadíte tak, aby aretace na míchací míse **6** zapadly do drážek na podstavci **5**.
- 3) Otáčejte míchací mísou **6** ve směru hodinových ručiček (viz symboly  a ) na podstavci **5** tak, 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 těst,
 - 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 ji 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**  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 nádoby. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

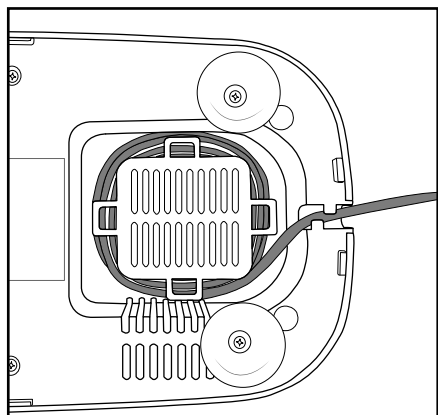
UPOZORNĚNÍ



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

- Vycištěný 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

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 podnicích 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 roztříděte.

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 : cca 5 l

Užitečný objem míchací mísy : cca 3,7 l

max. plnicí množství kynutého těsta:
cca 1670 g

max. plnicí množství třeného těsta:
cca 1600 g

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem , šlehací metlou  nebo míchací metlou  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 dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.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 Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 záruky 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, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. 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 podléhají 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 provozovnami, 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 poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách 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) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 459987/459988_2401 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: 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

Recepty

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 . Vše míchejte hnětacím hákem  1 minutu na stupni 1 a poté 5 minut na stupni 4. V míchací míse  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  a hněťte míchací metlou  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.

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 rozeťte.
- ♦ 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 nespotřebujete 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 ❹ a vymíchejte míchací metlou ❷ 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 vlašskými 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 ❹. Šlehací metlou ❷ 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 misky **6** a pomocí hnětacího háku **10** hnětete 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 misky **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 vyvzálejte 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

- ♦ Pečicí troubu předehřejte 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.

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.

Obsah

Úvod	56
Použité výstražné upozornenia a symboly	56
Bezpečnostné pokyny	57
Používanie v súlade s určeným účelom	59
Rozsah dodávky	59
Opis prístroja	59
Príprava	59
Stupne rýchlosti	60
Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou	60
Montáž	60
Obsluha	62
Odporúčané množstvá	62
Demontáž	63
Čistenie a údržba	63
Čistenie krytu	63
Čistenie príslušenstva	63
Uskladnenie	64
Odstraňovanie porúch	64
Likvidácia	64
Likvidácia prístroja	64
Likvidácia obalu	65
Príloha	65
Technické údaje	65
Informácie o EÚ vyhlásení o zhode	65
Objednávanie náhradných dielov	65
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	66
Servis	67
Dovozca	67
Recepty	67
Základný recept na kysnuté cesto	67
Základný recept na krehké cesto	68
Základný recept na jednoduchý miešaný koláč	68
Základný recept na palacinky	69
Čokoládové sušienky	69
Jablkový mrvičkový koláč s vlašskými orechmi	70
Výdatné minižemle	70
Rýchly podpecník	71
Muffiny s krémovým syrom	71
Mascarpone krém s malinami	72

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.

Použitie 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):

 	NEBEZPEČENSTVO! 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.
	VÝSTRAHA! 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.

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

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. Veďte 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 zákaznický 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 zákaznickým 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 nevkladajte 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:

- 1** Otočné rameno
- 2** Uvoľňovacie tlačidlo 
- 3** Otočný spínač
- 4** Sieťový kábel
- 5** Podstavec
- 6** Miska na miešanie
- 7** Hnací hriadeľ

Obrázok B:

- 8** Plniaci otvor
- 9** Veko
- 10** Miesiaci hák
- 11** Šľahacia metlička
- 12** 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.

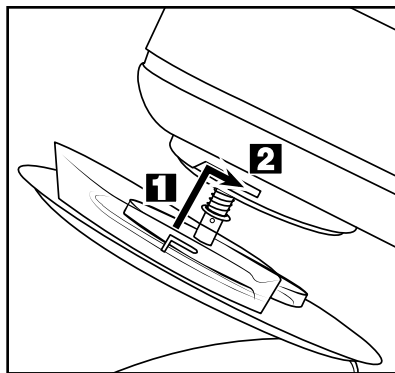
V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

❗ 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:

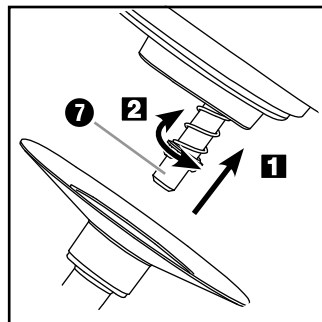
- 1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **2** Otočné rameno **1** sa zdvihne nahor.
- 2) Vložte misku na miešanie **6** tak, aby aretácie na miske na miešanie **6** zaskočili do výrezu v podstavci **5**.
- 3) Otočte misku na miešanie **6** v smere hodinových ručičiek (pozri symboly  a  na podstavci **5**) 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** pustíte. 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 vymiešate zvlášť.

i UPOZORNENIE

Maňte 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 nenapĺňajte 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 nadstavcom **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 misku 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 misku 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.

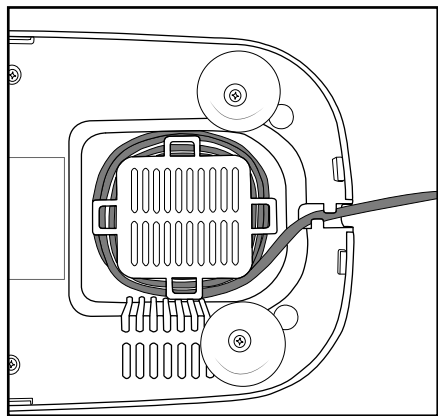
UPOZORNENIE



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.

Ukladnenie

- 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 poruche. Obráťte sa na servis (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia

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 odborne.

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.kompernass.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.

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače 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 **telefonicke** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (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

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

Recepty

ⓘ 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 vykynúť 40 minút v miske na miešanie **6**. Cesto vytvarujte do gule.
- ♦ Cesto vyvalkajte 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 přísady 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.
- ♦ Roztváraciú formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ♦ Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracej 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 cícer. 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.
- ♦ Pridávajte 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 nespotrebuje.

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, rozštvrtíte 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 vymiešate cesto.
- ♦ Pridajte šunku nakrájanú na kocky, opečenú cibuľu a syr a pomocou pulznej funkcie krátko zamiešate, 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 odstátí 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 chrumkava a do zlatohneda.
- ♦ Pred podávaním dochuťte 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 vanilkou 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, nízкотučný 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Verwendete Warnhinweise und Symbole	74
Sicherheitshinweise	75
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	77
Lieferumfang	77
Gerätebeschreibung	77
Vorbereitungen	77
Geschwindigkeitsstufen	78
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	78
Montieren	78
Bedienen	80
Empfohlene Einfüllmengen	80
Demontieren	81
Reinigen und Pflegen	81
Gehäuse reinigen	81
Zubehör reinigen	81
Aufbewahrung	82
Fehler beheben	82
Entsorgung	82
Gerät entsorgen	82
Verpackung entsorgen	83
Anhang	83
Technische Daten	83
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	83
Ersatzteile bestellen	84
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	84
Service	85
Importeur	85
Rezepte	86
Grundrezept Hefeteig	86
Grundrezept Mürbeteig	86
Grundrezept Rührkuchen	87
Grundrezept Pfannkuchen	87
Schokoladen-Cookies	88
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	88
Herzhafte Minibrötchen	89
Schneller Flammkuchen	89
Cream Cheese Muffins	90
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	90

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):

	GEFAHR! 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.
	WARNUNG! 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.

	VORSICHT! 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.
	ACHTUNG! 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.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

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:

- ❶ Schwenkarm
- ❷ Entriegelungstaste 
- ❸ Drehschalter
- ❹ Netzkabel
- ❺ Sockel
- ❻ Rührschüssel
- ❼ Antriebsachse

Abbildung B:

- ❽ Einfüllhilfe
- ❾ Spritzschutz
- ❿ Knethaken
- ⓫ Schneebesen
- ⓬ 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 ① 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:

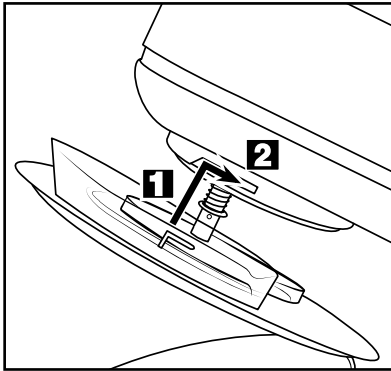


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum Symbol , 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**.

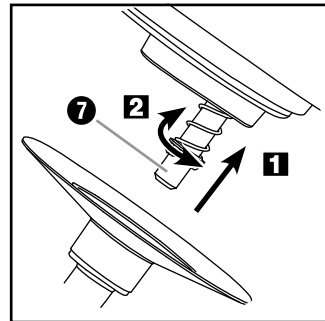


Abb. 2: Montage der Einsätze

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

Bedienen

1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, 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.

ⓘ **HINWEIS**

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

- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷  und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Spritzschutz ❸ und Einsatz ❿ ⓫ ⓬ nach unten in die Arbeitsposition.
- 3) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

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

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca. * / Geschwindig- keitsstufe
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	6:00 - 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):

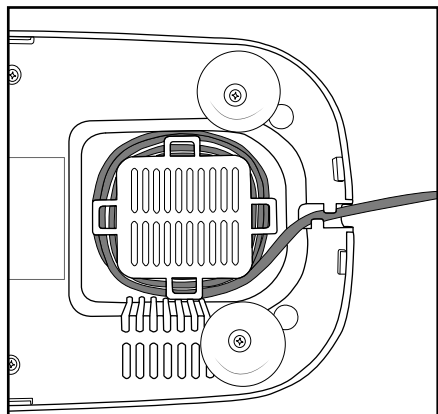


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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

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.

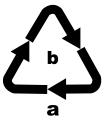


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Knet-
haken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Rührbesen
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-Konformitäts- erklärung

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** 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.

❗ 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 Serviceniederlassung 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 können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: 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

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  geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken  kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel  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  geben und mit dem Rührbesen  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.

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 Walnussgroße 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 Walnüssen

100 g Walnusskerne, 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.

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 3:00 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

IAN 459987/459988_2401

