

Kazalo

Uvod	2
Predvidena uporaba	2
Vsebina kompleta	2
Opis naprave	2
Varnostna navodila	3
Pred prvo uporabo	6
Načini uporabe	6
Hitrosti pogona	7
Uporaba gnetilke, stopalke in mešalke	7
Uporaba pretočnega sekljalnika	8
Uporaba mešalnika	9
Čiščenje in vzdrževanje	10
Čiščenje naprave	11
Čiščenje posode za mešanje s pokrovom, pretočnega sekljalnika, pokrova z obtežilnikom, pokrova mešalnika in delov pribora	11
Čiščenje mešalnika	11
Shranjevanje	11
Odprava napak	12
Tehnični podatki	12
Priporočene količine za enkratno pripravo	13
Priloga	14
Proizvajalec	14
Pooblaščen serviser	14
Garancijski list	14
Recepti	15
Osnovni recept za kvašeno testo	15
Osnovni recept za krhko testo	16
Osnovni recept za kolač iz umešanega testa	16

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje

naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

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

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

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

Vsebina kompleta

Kuhinjski aparat

Posoda za mešanje s pokrovom

Mešalnik s pokrovom in merilno posodo

Pretočni sekljalnik z obtežilom

Obračalna rezalna plošča
(za tanjše in debelejša rezine)

Strgalna obračalna plošča
(za grobo in srednje drobno strganje)

Strgalna plošča (za drobno strganje)

Gnetilka s ščitnikom za testo

Stepalka

Mešalka

Držalo za pribor

2 vijaka (3,5 x 22 mm)

2 zidna vložka (6 mm)

Navodila za uporabo

NAPOTEK

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

Opis naprave

Odprite razklopne strani na sprednji in zadnji platnici teh navodil za uporabo:


Slika E:

- 1 gnetilka s ščitnikom za testo
- 2 mešalka
- 3 stepalka
- 4 mešalnik s pokrovom in merilno posodo
- 5 držalo za pribor
- 6 posoda za mešanje s pokrovom
- 7 pretočni sekljalnik
- 8 strgalna plošča
- 9 strgalna obračalna plošča
- 10 pogonska gred pretočnega sekljalnika
- 11 rezalna obračalna plošča
- 12 pokrov z obtežilnikom za pretočni sekljalnik

Slika H:

- 13 tipka za sprostitve
- 14 vrtljivo stikalo
- 15 pomična ročica
- 16 pogon
- 17 izrezi za posodo za mešanje
- 18 predal za shranjevanje kabla

Varnostna navodila** NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!**

- ▶ Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost 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 priklopljen v električno vtičnico.
 - ▶ Električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate več!
 - ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
 - ▶ 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!

- ▶ 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!
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo 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 priklopljen 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 dajajte v posodo za mešanje, pretočni mešalnik ali v mešalnik le sestavine, predvidene za pripravo.
- ▶ Da naprave ne poškodujete, v odprtino za dodajanje živil ali mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne polagajte neprimernih predmetov.
- ▶ Previdno: rezilo mešalnika je zelo ostro! Zato bodite previdni pri odstranjevanju posode za mešanje.
- ▶ Previdno: strgalni plošči oz. rezalna plošča in rezilo mešalnika so zelo ostri!
- ▶ Bodite previdni pri polaganju živila v napravo in jemanju iz nje, previdno tudi čistite strgalno ploščo oz. rezalno ploščo in rezilo mešalnika!

⚠ 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.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

Pred prvo uporabo

- 1) Vzemite vse dele iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
- 2) Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
- 3) Napravo postavite na ravno in toplotno odporno podlago.
- 4) Napravo s štirimi sesalnimi nastavki pritrdite na podlago.
- 5) Izvlecite električni kabel iz predala za shranjevanje kabla **10**.
- 6) Vtaknite električni vtič v vtičnico.

NAPOTEK

- ▶ Gnetilko **1**, mešalko **2**, stepalko **3** in strgalno ploščo **8**, strgalno obračalno ploščo **9** ter rezalno obračalno ploščo **11** lahko shranite v držalu za pribor **5**.

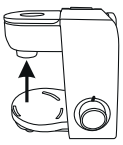
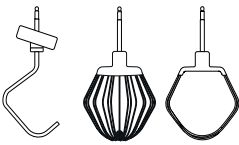

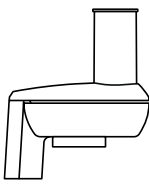


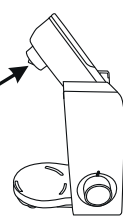
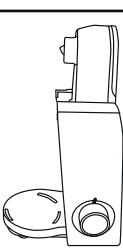
⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Če želite držalo za pribor **5** s priloženim montažnim materialom pritrditi na steni, pred vrtanjem preverite, ali na zelenem mestu v steni ne potekajo električne napeljave, kabli ali cevi!
- 7) Označite vrtime s pomočjo držala za pribor **5** na steni.
 - 8) S 6-milimetrskim svedom izvrtajte luknje na prej označenih mestih v steni.
 - 9) V luknje vstavite zidne vložke.
 - 10) Privijte vijake v zidne vložke, tako da med steno in glavo vijakov ostane dovolj prostora, da lahko na vijake nataknete držalo za pribor **5**.
 - 11) Namestite držalo za pribor **5** na vijake in ga potisnite navzdol, tako da je držalo za pribor **5** trdno nameščeno na vijakih.

Načini uporabe

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

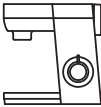



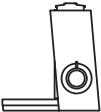

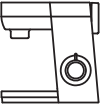

- ▶ Napravo uporabljajte, šele ko je pribor, naveden v tabeli, nameščen in pripravljen za uporabo. Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil.

	Mesto namestitve	Pribor
1		
2		
3		
4		<p>Namestitev posode za mešanje 6</p> <p>Vstavljanje gnetilke 1, stepalko 3 in mešalko 2</p>
5		<p>Dodajanje večjih količin živil za pripravo</p>

Hitrosti pogona

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

Mesto namestitve	Pribor	Stopnja hitrosti
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Uporaba gnetilke, stepalke in mešalke

⚠ OPOZORILO!

NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za mešanje **6**! Nevarnost poškodb zaradi vrtljivih delov!
- Pribor menjavajte le, ko pogon **16** miruje! Pogon **16** po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi.
- Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenamern vklon naprave.

NAPOTEK

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

Za pripravo naprave za delovanje z gnetilko **1**, stepalko **3** in mešalko **2** postopajte, kot sledi:

- 1) Potisnite tipko za sprostitvev **15** navzdol in pomaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 4 (glejte poglavje „Načini uporabe“) (slika A).
- 2) Namestite posodo za mešanje **6**. Pazite, da je podstavek posode za mešanje **6** vtaknjen v izreze **17** na napravi.
- 3) Če želite uporabiti gnetilko **1**, na pogon **16** natakните štčitnik za testo (slika D). Pri tem pazite na to, da se luknja, skozi katero se vstavi gnetilka, nahaja nad sprejemno odprtino na pogonu **16**.
- 4) Odvisno od vrste dela natakните gnetilko **1**, stepalko **3** ali mešalko **2** na pogon **16**, tako da se zaskoči.
- 5) Živila, ki jih želite obdelati, dajte v posodo za mešanje **6**.

NAPOTEK

- ▶ Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje **6** poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor. Zato upoštevajte preglednico v poglavju „Priporočene količine za enkratno uporabo“.
- 6) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 1 (slika A).
 - 7) Potisnite pokrov na posodo za mešanje **6**, tako da se zaskočni nastavki na pomični ročici **15** zaskočijo.
 - 8) Prestavite vrtljivo stikalo **14** na zeleno stopnjo (slika B).

Dodajanje živil

- Med delovanjem naprave živila dodajajte skozi odprtino v pokrovu.

Ali:

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- 2) Odstranite pokrov.
- 3) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 5.
- 4) Sestavine dajte v napravo.

Po končani uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- 2) Odstranite pokrov.
- 3) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 4.
- 4) Vzemite pribor iz pogona **16**.
- 5) Snemite posodo za mešanje **6**.
- 6) Očistite vse dele (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

Uporaba pretočnega sekljalnika**⚠ OPOZORILO!
NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!**

- ▶ V nastavek za polnjenje nikoli ne segajte z rokami in vanj ne polagajte neprimernih predmetov, da ne bi poškodovali sebe in naprave.
- ▶ Na sestavine pritiskajte samo z obtežilnikom. Nevarnost poškodb zaradi vrtljivih delov!
- ▶ Pribor menjavajte le, ko pogon **16** miruje! Pogon **16** po izklopu potrebuje še nekaj časa, da se popolnoma ustavi.
- ▶ Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

NAPOTEK

- ▶ Napravo je dovoljeno uporabljati le, če so neuporabljene odprtine na pogonu pokrite z zaščitnimi pokrovi.
- ▶ Preverite, ali v pomični ročici **15** ni gnetilke **1**, stepalke **3** ali mešalke **2**.

Pripravite napravo za uporabo pretočnega sekljalnika **7**, kot sledi:

- 1) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 4 (glejte poglavje „Načini uporabe“).
- 2) Namestite posodo za mešanje **6**. Podstavek posode za mešanje **6** se mora prilegati v izreze **17** na napravi.
- 3) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 1.
- 4) Odstranite zaščitni pokrov pogona za pretočni sekljalnik (slika C).
- 5) Vtaknite pretočni sekljalnik **7** v odprtino na pogonu (oznaka „**6**“ na pretočnem sekljalniku **7** je na oznaki „**▲**“ na pomični ročici **15**). Pretočni sekljalnik **7** obračajte v smeri urnega kazalca, dokler se slšno ne zaskoči (oznaka „**6**“ na pretočnem sekljalniku **7** je na oznaki „**▲**“ na pomični ročici **15**).
- 6) Namestite pogonsko gred **10**.
- 7) Odvisno od vrste dela namestite rezalno ploščo **11**, strgalno obračalno ploščo **9** ali strgalno ploščo **8** na pogonsko gred **10** pretočnega sekljalnika **7**.
- 8) Namestite pokrov z obtežilnikom **12** na pretočni sekljalnik **7** (oznaka „**▼**“ na pokrovu **12** je na oznaki „**●**“ na pretočnem sekljalniku **7**) in pokrov zapahnite (oznaka „**▼**“ na pokrovu **12** je na oznaki „**6**“ na pretočnem sekljalniku **7**).
- 9) Prestavite vrtljivo stikalo **14** na zeleno stopnjo.

NAPOTEK

- ▶ Ne potisnite preveč sestavin v pretočni sekljalnik **7**. Upoštevajte preglednico v poglavju „Priporočene količine za enkratno pripravo“.

- 10) Sestavine dodajajte skozi nastavek za polnjenje s pomočjo obtežilnika.

Po končani uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **14**.
- 2) Obrnite pretočni sekljalnik **7** v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- 3) Pretočni sekljalnik **7** odstranite in očistite vse dele, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

Uporaba mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Vroče tekočine naj se najprej vedno ohladijo na telesno temperaturo (pribl. 30–40 °C), preden jih začnete nalivati v mešalnik **4**.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB ZARADI OSTRIH REZIL/VRTENJA POGONA!

- ▶ Nikoli ne segajte v nameščen mešalnik **4**!
- ▶ Mešalnik **4** snemite, šele ko rezila mirujejo.
- ▶ Mešalnik **4** uporabljajte le z nameščenim pokrovom.
- ▶ Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

Pripravite napravo za uporabo mešalnika **4**, kot sledi:

- 1) Potisnite tipko za sprostitvev **13** navzdol in premaknite pomično ročico **15** v položaj za uporabo 3 (glejte poglavje „Načini uporabe“).

- 2) Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika (oznako „▼“ na zaščitnem pokrovu pogona mešalnika obrnite do oznake „●“ na osnovni napravi) (slika F).
- 3) Namestite mešalnik 4 (oznaka „▼“ na mešalniku 4 je na oznaki „●“ na osnovni napravi).
Mešalnik do konca obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca (oznaka „▼“ na mešalniku 4 je na oznaki „6“ na osnovni napravi) (slika G).
- 4) Dodajte sestavine:
 - največja možna količina: pribl. 1 liter;
 - peneča tekočina največ 0,5 litra;
 - optimalna količina trdnih živil: 50–100 g.

NAPOTEK

- ▶ Upoštevajte preglednico v poglavju „Priporočene količine za enkratno pripravo“.

- 5) Pokrov z merilno posodo namestite z rahlim zamikom in ga obrnite, tako da se zaskoči (slika I).
- 6) Prestavite vrtljivo stikalo 14 na zeleno stopnjo.

Dodajanje živil

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom 14.
- 2) Malce obrnite pokrov mešalnika 4 (slika I), ga snemite in dodajte sestavine
ali
- 3) Obrnite merilno posodo za 90° in jo odstranite. Potem skozi odprtino za polnjenje postopoma dodajajte trdna živila.

Po končani uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom 14.
- 2) Obrnite mešalnik 4 v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.


NAPOTEK

- ▶ Najbolje bo, da mešalnik 4 očistite takoj po uporabi (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“). Tako lahko lažje odstranite ostanke živil.

Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

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

-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

NAPOTKI

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


Čiščenje naprave

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

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

- Očistite vse dele pribora, posodo za mešanje s pokrovom ⑥, pokrov mešalnika z merilno posodo ④, zaščitne pokrove pogona, pretočni sekljalnik ⑦, pripadajoči pokrov z obtežilnikom ⑫ in strgalno ploščo ⑧, strgalno obračalno ploščo ⑨ ter rezalno obračalno ploščo ⑪ 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.

NAPOTEK

- ▶  Deli pribora, posoda za mešanje s pokrovom ⑥, pokrov mešalnika z merilno posodo ④, zaščitni pokrovi pogona, pretočni sekljalnik ⑦, pripadajoči pokrov z obtežilnikom ⑫ in strgalna ploščo ⑧, strgalna obračalna ploščo ⑨ ter rezalno obračalno ploščo ⑪ so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ▶ Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače lahko spremenijo obliko!
- ▶ Vse dele iz umetne snovi po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

Čiščenje mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Mešalnik ④ ni primeren za čiščenje v pomivalnem stroju. Čiščenje v pomivalnem stroju privede do nepopravljive škode na mešalniku ④.

- Očistite mešalnik ④ v topli vodi, ki ji dodate blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik izperite s čisto vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

V večini primerov lahko neposredno po uporabi dosežete dovolj higienično čistočo na naslednji način:

- 1) Mešalnik ④ namestite na napravo in vanj nalijte vodo z malce sredstva za pomivanje.
- 2) Pokrov z merilno posodo namestite z rahlim zamikom in ga obrnite, tako da se zaskoči (slika I).
- 3) Vključite mešalnik ④ za nekaj sekund.
- 4) Vodo za pomivanje odlijte. Morebitne ostanke odstranite s ščetko za posodo.
- 5) Potem mešalnik ④ izperite z veliko čiste vode, tako da so odstranjeni vsi ostanki sredstva za pomivanje.

Shranjevanje

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

Odprava napak

Če naprava nenadoma obstane:


- Naprava je pregreta in se je zaradi varnosti samodejno izklopila.
 - Vrtljivo stikalo **14** prestavite na 0.
 - Električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
 - Počakajte 15 minut, da se naprava ohladi.
 - Če naprava po 15 še ni popolnoma ohlajena, se ne da vklopiti.
 - Počakajte še nadaljnjih 15 minut in jo nato ponovno vklopite.

Če naprave ni mogoče vklopiti:

- Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
- Preverite, ali so zaščitni pokrovi pogona za mešalnik **4** in pretočni sekljalnik **7** ter posoda za mešanje **6** pravilno vstavljeni in zaskočeni.
- Preverite, ali je pomična ročica **15** v vsakokrat ustreznem položaju za uporabo (glejte poglavje „Načini uporabe“).

Če z opisanimi ukrepi ne odpravite težave, je naprava pokvarjena. Napravo dajte v popravilo kvalificirani delavnici ali servisni službi.

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220-240 V~ (izmenični tok), 50 Hz
Nazivna moč	550 W
Čas kratkotrajne uporabe mešalnika 4	3 minute
Najv. prostornina	
Posoda za mešanje:	pribl. 3,8 l
Mešalnik:	pribl. 1 l
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Čas kratkotrajne uporabe







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

Priporočamo naslednje čase delovanja za uporabo pretočnega sekljalnika **7** in posode za mešanje **6**:

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

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

Priporočene količine za enkratno pripravo

Nastavek	Pribor	Živilo	Količina	Čas	Stopnja
Mešalnik ④	-	sok	400 g živil + 600 ml vode	30 s	3, 4
	-	ledene kocke	110 g	10 s	3, 4
	-	tekočine	1000 ml	10 s	3, 4
Pretočni sekljalnik ⑦		korenček, krompir, kumarice	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		korenček, krompir, kumarice	500 g *2	50 s	2, 3, 4
		korenček, krompir, kumarice	500 g	25 s	2, 3, 4
		korenček, krompir, kumarice	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		korenček, krompir, kumarice	500 g *2	40 s	2, 3, 4
Posoda za mešanje ⑥		kvašeno testo	500 g moke, 1 jajce, 80 ml olja (na sobni temperaturi), 80 g sladkorja, 200-250 ml toplega mleka, 25 g svežega ali 1 zavojček suhega kvasa, 1 ščepec soli *3	1. mešanje: 1 min	1
				2. mešanje: 10 min	2
		testo za brizgano pecivo	125 g masla (na sobni tempe- raturi), 100-125 g sladkorja, 1 jajce, 1 ščepec soli, 250 g moke *4	1. mešanje: 30 s	1
				2. mešanje: pribl. 10 min	2, 3, 4
		sneg iz beljaka	8 beljakov	2 - 3 min	4
				smetana za stepan- je (30 % maščobe, Temperatura hladilnika)	200 ml
			600 ml	pribl. 3 min	4

*1: Uporabite grobo stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče ⑩.

*2: Uporabite fino stran obračalne strgalne oz. rezalne plošče ⑩.

*3: Največja možna količina moke je 500 g.

*4: Največja količina za testo za brizgano pecivo znaša 1,5- do 2-kratnik navedene v receptu.

Priloga



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

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



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



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



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

Proizvajalec

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

Pooblaščen i serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 356370_2004

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 vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.

6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti**Osnovni recept za kvašeno testo****Sestavine**

- 500 g pšenične moke, tip 550
- 1 jajce
- 80 ml olja (s sobno temperaturo)
- 80 g sladkorja
- 200–250 ml mlačnega mleka
- 25 g svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa
- 1 ščepec soli

Priprava

- ◆ Vse sestavine dajte v posodo za mešanje **6**. 1 minuto gnetite z gnetilko **1** na stopnji 1, nato pa približno 10 minut na stopnji 2. V posodi za mešanje **6** pustite vzhajati 40 minut. Testo oblikujte v kroglo.
- ◆ Testo razvaljajte na pekaču in ga obložite po želji.
- ◆ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite 25–30 minut.

Osnovni recept za krhko testo**Sestavine**

- 250 g moke
- 125 g hladnega masla
- 1 žčepec soli
- 1 jajce
- 150 g sladkorja

Priprava

- ◆ Vse sestavine za testo dodajte v posodo za mešanje **6** in z mešalko **2** mešajte na stopnji 3 približno 2–3 minute, da nastane krhko testo.
- ◆ Tega 30 minut shranite v hladilniku.
- ◆ Pečico segrejte na 200 °C.
- ◆ Namažite pekač za torto in ga rahlo potresite z moko.
- ◆ Testo razvaljajte med dvema folijama za živila (premer približno 30 cm) in ga dajte v pekač za torto.
- ◆ Pri 200 °C (zgornja/spodnja vročina) pecite 15 minut.

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 mešalko **2** penasto zmešajte na stopnji 3–4.
- ◆ Jajca dodajte eno za drugim in mešajte, dokler ni vse dobro pomešano.
- ◆ Dodajte moko in pecilni prašek ter vse skupaj zmešajte v gladko testo.
- ◆ Namastite pekač za kruh (približno 30 cm) in dajte testo v model.
- ◆ Pecite pri 180 °C (zgornja/spodnja vročina) približno 50–60 min.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Sicherheitshinweise	19
Erste Inbetriebnahme	22
Betriebspositionen	22
Arbeitsgeschwindigkeiten	23
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	23
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	24
Arbeiten mit dem Mixer	25
Reinigen und Pflegen	26
Gerät reinigen	27
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen	27
Mixer reinigen	27
Aufbewahrung	27
Fehler beheben	28
Technische Daten	28
Empfohlene Füllmengen	29
Entsorgung	30
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31
Rezepte	32
Grundrezept Hefeteig	32
Grundrezept Mürbeteig	32
Grundrezept Rührkuchen	33

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Durchlaufschnitzler mit Stopfer

Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)

Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)

Reibscheibe (fein)

Knethaken mit Teigabweiser

Schlagbesen

Rührbesen

Zubehörhalter

2 Schrauben (3,5 x 22mm)

2 Dübel (6mm)

Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

Bild E:


- 1 Knethaken mit Teigabweiser
- 2 Rührbesen
- 3 Schlagbesen
- 4 Mixer mit Deckel und Messbecher
- 5 Zubehörhalter
- 6 Rührschüssel mit Deckel
- 7 Durchlaufschnitzler
- 8 Reibscheibe
- 9 Raspel-Wendescheibe
- 10 Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- 11 Schneid-Wendescheibe
- 12 Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild H:

- 13 Entriegelungstaste
- 14 Drehschalter
- 15 Schwenkarm
- 16 Antrieb
- 17 Aussparungen für die Rührschüssel
- 18 Kabelstaufach

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
 - ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
 - ▶ 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!
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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!

- ▶ 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!
- ▶ 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, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Vorsicht: das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Vorsicht: die Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Reib-, Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

⚠️ 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.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Erste Inbetriebnahme

- 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.
- 4) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnapfen am Untergrund.
- 5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach **18** heraus.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Knehtaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **8**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

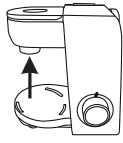

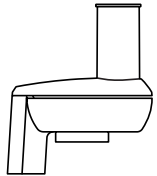
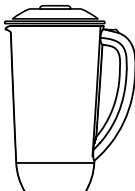
⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn Sie den Zubehöralter **5** mit dem mitgeliefertem Montagematerial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!
- 7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters **5** an der Wand.
 - 8) Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
 - 9) Schieben Sie die Dübel hinein.
 - 10) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter **5** darauf stecken können.
 - 11) Setzen Sie den Zubehöralter **5** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter **5** fest auf den Schrauben sitzt.

Betriebspositionen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

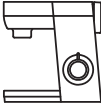



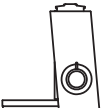

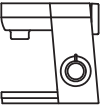

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel 6 Einsetzen von Knehtaken 1 , Schlag- und Rührbesen 2 3
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeitsgeschwindigkeiten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Position	Zubehör	Geschwindigkeitsstufe
		1, 2, 3, 4
		1, 2, 3, 4
		1, 2
		3, 4
		2, 3, 4

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

HINWEIS

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

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

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken **1** benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb **16** (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb **16** liegt.
- 4) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.
- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 7) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe (Bild B).

Zutaten nachfüllen

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

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 4) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Durchlaufsnitzler**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

HINWEIS

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

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler 7 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel 6 ein. Der Sockel der Rührschüssel 6 muss in den Aussparungen 17 am Gerät stecken.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 2.
- 4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
- 5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler 7 in die Antriebsöffnung ein (Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7 auf Markierung „▲“ am Schwenkarm 15).
Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler 7 fühlbar einrastet (Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7 auf Markierung „▲“ am Schwenkarm 15).
- 6) Setzen Sie die Antriebswelle 10 ein.
- 7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- 11, Raspel- 9 oder Reibscheibe 8 auf die Antriebswelle 10 des Durchlaufschnitzlers 7 auf.
- 8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer 12 auf den Durchlaufschnitzler 7 auf (Markierung „▼“ am Deckel 12 auf Markierung „●“ am Durchlaufschnitzler 7) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „▼“ am Deckel 12 auf Markierung „6“ am Durchlaufschnitzler 7).
- 9) Stellen Sie den Drehschalter 14 auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler 7. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

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

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler 7 gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler 7 und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Arbeiten mit dem Mixer

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer 4 einfüllen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer 4!
- Nehmen Sie den Mixer 4 nur bei Stillstand der Messer ab.
- Betreiben Sie den Mixer 4 nur mit aufgesetztem Deckel.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer 4 vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste 13 herunter und bringen Sie den Schwenkarm 15 in Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

- 2) Nehmen Sie den Mixerantriebsschutzdeckel ab (Markierung „▼“ am Mixerantriebsschutzdeckel auf Markierung „●“ am Grundgerät drehen) (Bild F).
- 3) Setzen Sie den Mixer 4 auf (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „●“ am Grundgerät).
Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer 4 auf Markierung „6“ am Grundgerät) (Bild G).
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
 - Maximalmenge: ca. 1 Liter;
 - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
 - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50-100 g.

HINWEIS

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

- 5) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 6) Stellen Sie den Drehschalter 14 auf gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers 4 ein wenig (Bild I), nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein
oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers 4 befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit


- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter 14 aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer 4 im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer 4 am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

Gerät reinigen

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

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

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, den Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS



Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, der Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler **7**, der dazugehörige Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

Mixer reinigen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Mixer **4** ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer **4**.

- Reinigen Sie den Mixer **4** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

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

Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- 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 **14** auf 0 stellen.
 - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
 - 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 die Antriebsschutzdeckel für Mixer **4** und Durchlaufschnitzler **7** und die Rührschüssel **6** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren.

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	550 W
KB-Zeit Mixer 4	3 Minuten
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit







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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten für Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler **7** und der Rührschüssel **6**:

Lassen Sie das Gerät nach 10 Minuten Betrieb für ca. 15 Minuten abkühlen.

Ansonsten kann das Gerät überhitzen und die Sicherheitsabschaltung aktivieren (siehe Kapitel „Fehler beheben“).

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe	
Mixer ④	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4	
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4	
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4	
Durchlauf-schnitzler ⑦		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 Sek.	2, 3, 4	
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 Sek.	2, 3, 4	
Rühr-schüssel ⑥		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 ml Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 1 Min.	1	
				2. Rührvorgang: 10 Min.	2	
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 Sek.	1	
				2. Rührvorgang: ca. 10 Min.	2, 3, 4	
		Eischnnee	Schlagsahne (30% Fettgehalt, Kühlschranktemperatur)	8 Eiweiße	2-3 Min.	4
				200 ml	ca. 6 Min.	4
600 ml				ca. 3 Min.	4	

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

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ①.

*3: Die maximale Mehlmenge beträgt 500 g.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

Entsorgung



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

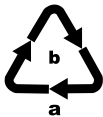
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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

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

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder von 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 (z. B. IAN 123456_7890) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 356370_2004 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 356370_2004

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

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Ei
- 80 ml Öl (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200 - 250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **1** kneten und anschließend 10 Minuten auf Stufe 2. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 - 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Zucker

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Flachrührer **2** 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.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

- ◆ Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **①** geben und mit dem Flachrührer **②** auf Stufe 3 – 4 schaumig rühren.
- ◆ Eier nacheinander hinzugeben unditerrühren 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 min backen.

