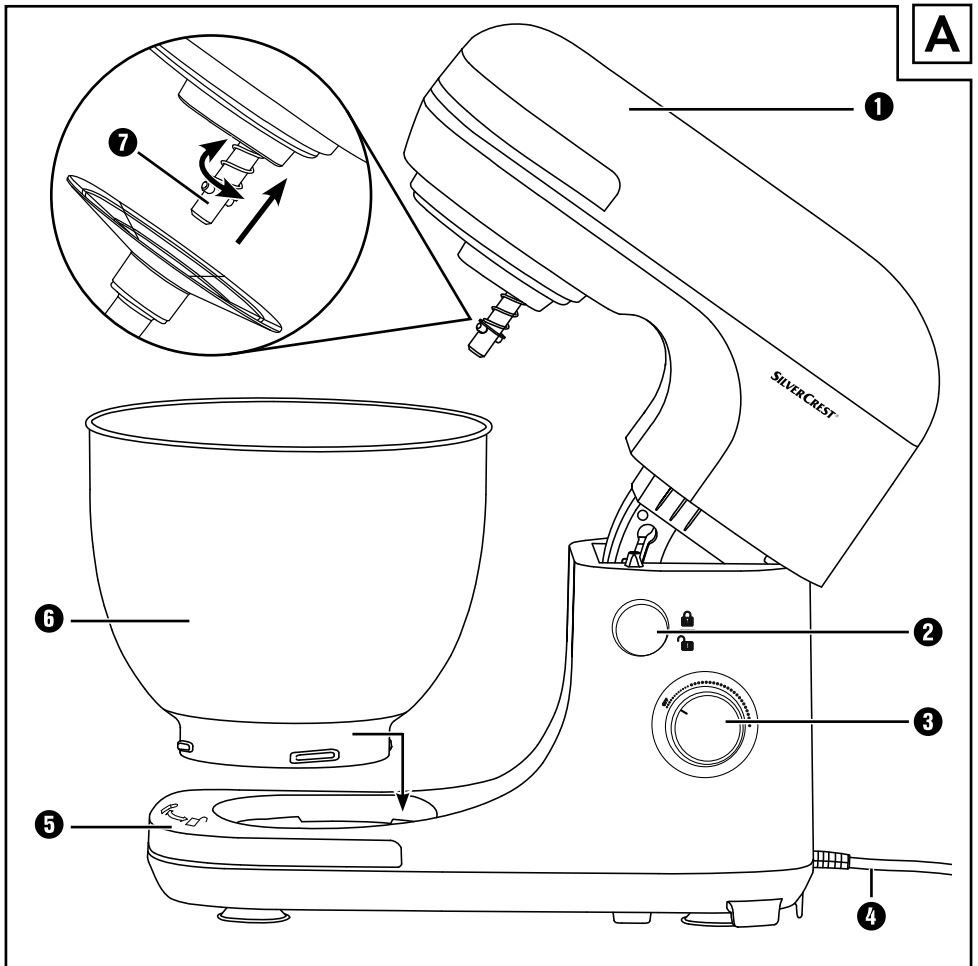
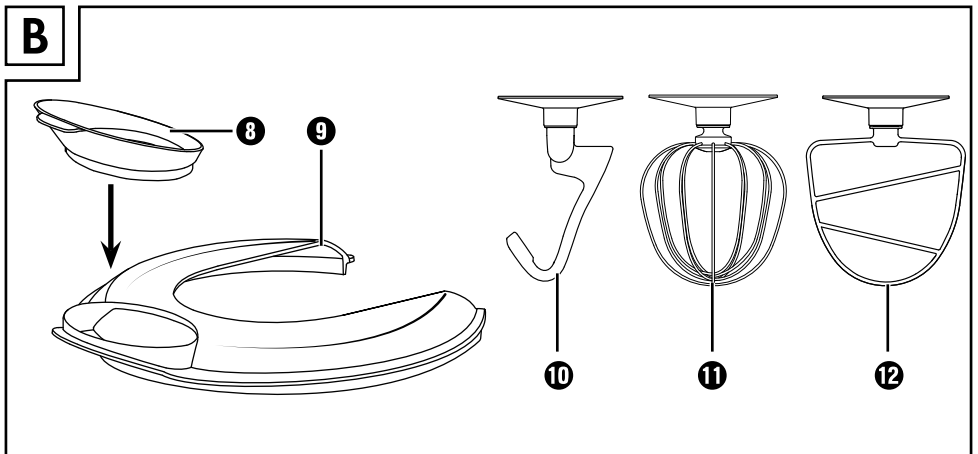


A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Biztonsági utasítások	3
Előkészítés	5
Sebességfokozatok	5
Dagasztókar, habverő és keverőkar használata	5
A készülék használata után	7
Tisztítás és ápolás	8
Burkolat tisztítása	8
Tartozékok tisztítása	8
Tárolás	8
Hibaelhárítás	9
Műszaki adatok	9
Ártalmatlanítás	9
Jótállási tájékoztató	10
Receptek	12
Kelt tészta alaprecept	12
Omlós tészta alaprecept	12
Kevert tészta alaprecept	13

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra!

A készülék kizárólag magáncélra, zárt, esőtől védett helyiségben való használatra készült. Ne használja a szabadban!

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

A csomag tartalma

konyhai robotgép
keverőtál fedéllel és betöltőeszközzel
dagasztókar
habverő
keverőkar
használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ▶ Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása

„A” ábra:


- 1 billenőkar
- 2 kireteszelő gomb 
- 3 forgókapcsoló
- 4 hálózati kábel
- 5 aljzat
- 6 keverőtál
- 7 hajtótengely

„B” ábra:

- 8 betöltőeszköz
- 9 fedél
- 10 dagasztókar
- 11 habverő
- 12 keverőkar

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ 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 az ne szoruljon be vagy más módon se sérülhessen meg.
 - ▶ Tartsa távol a hálózati vezetéket a forró felületektől.
 - ▶ Ne végezzen javítást a készüléken. Javításokat csak az ügyfélszolgálat vagy hozzáértő szakember végezhet.
 - ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, amikor tisztítja a készüléket, vagy ha a készülék meghibásodott. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva az aljzatba.
 - ▶ Ha nem használja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból!
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
 - ▶ 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 a hálózatról, ha tartozékokat helyez fel rá vagy vesz le róla. Így elkerülhető a készülék véletlen bekapcsolása. Áramszünet után a készülék újra működni kezd!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Csak az eredeti alkatrészeket használja a készülékhez. Lehet, hogy más gyártó tartozékai nem alkalmasak és veszélyt okozhatnak!
- ▶ 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.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ A tartozékokat csak a meghajtó leállása után és kihúzott hálózati csatlakozóval szabad kicserélni! A készülék kikapcsolás után 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.
- ▶ Miközben a készülék működik, kizárólag a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtálba.
- ▶ A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőeszközbe.
- ▶ Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek. Ehhez olvassa el a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen! Túlmelegedés veszélye!
- ▶ Soha ne töltsön forró hozzávalókat a készülékbe!

Előkészítés

- 1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és címkéket.
- 2) Tisztítson meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen száraz legyen.
- 3) Állítsa a készüléket egy sima és tiszta felületre és rögzítse a szívókorongokkal.
- 4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

Sebességfokozatok

Fokozat	Felhasználás	alkalmas...
1-3	Dagasztókar 10 Keverőkar 12	- keményebb tészta és hozzávalók gyúrása és összekeverése
3-5	Keverőkar 12	- sűrű tészta összekeverése - vaj és liszt összekeverése - kelt tészta keverése - omlós tészta keverése
3-4	Dagasztókar 10	- kelt tészta gyúrása - sűrű kevert tészta gyúrása
5-7	Keverőkar 12	- süteménytészta - vaj felverése cukorral - aprósüteménytészta

Fokozat	Felhasználás	alkalmas...
7-8	Habverő 11	- tejszín - tojásfehérje - majonéz - vaj habosra keverése

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!



- ▶ Működés közben soha ne nyúljon a keverőtálba **6**! A forgó részek balesetveszélyesek!
- ▶ Tartozékokat csak akkor szabad cserélni, ha a meghajtó leállt! Kikapcsolás után a meghajtó rövid ideig még mozog.
- ▶ Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Dagasztókarral **10**, habverővel **11** vagy lapos keverővel **12** végzett munka esetén javasoljuk, hogy 10 perc működés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig.

Az alábbi módon járjon el, ha a készüléket a dagasztókarral **10**, a habverővel **11** és a keverőkarral **12** szeretné használni:

- 1) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2** $\frac{a}{b}$. A billenőkar **1** felfelé mozog.

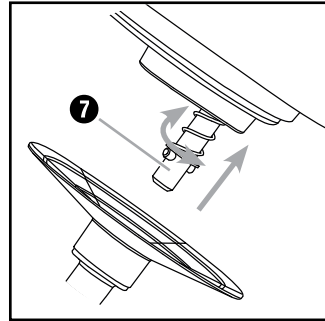
2) Helyezze be a keverőtálat **6** olyan módon, hogy a keverőtál **6** reteszelemei az aljzat **5** vágataiba nyúljanak. Forgassa el a keverőtálat **6** az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a  és  szimbólumot az aljzaton **5**), hogy bezáródjon és megfelelően rögzüljön.

3) Válassza ki a megfelelő tartozékot **10 11 12**:

- a habverőt **11** tejszínhab felveréséhez.
- a lapos keverőt **12** a kevert tészta keveréséhez.
- a dagasztókart **10** nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.

4) A feladattól függően szerelje fel a dagasztókart **10**, a habverőt **11** vagy a lapos keverőt **12** a hajtótengelyre **7** (1. ábra):

- Helyezze fel a dagasztókart **10**, a habverőt **11** vagy a lapos keverőt **12** (a továbbiakban „tartozékok”) a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a hajtótengelyen **7** lévő két fémcsap a tartozékon **10 11 12** lévő vágatokba nyúljon.
- Nyomja rá erősen a tartozékot **10 11 12** a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a rugó összenyomódjon és közben kissé forgassa el a tartozékot **10 11 12** az óramutató járásával ellentétes irányba ( irány).
- Engedje el a tartozékot **10 11 12**. Ezzel a tartozék stabilan rögzítve van a hajtótengelyen **7**.



1. ábra A tartozékok összeszerelése

5) Töltse a hozzávalókat a keverőtálba **6**, de vegye figyelembe az alábbi táblázatban megadott javasolt betölthető mennyiségeket:

Betölthető mennyiség...	min.	max.
kelt tészta	nem alkalmazható	50 dkg liszt
kevert tészta	nem alkalmazható	40 dkg liszt
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	nem alkalmazható	40 dkg liszt
tejszínhab	2 dl	1 l
tojásfehérje (tojás: M osztály)	2	12

A receptben szereplő további hozzávalókat illessze a mindenkor maximális mennyiséghez.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ 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.

TUDNIVALÓ

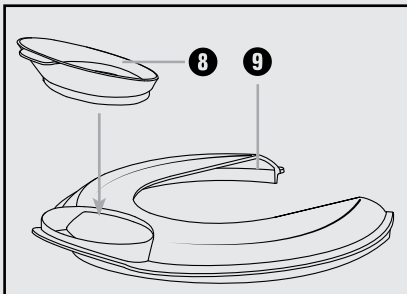
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a dagasztás ill. keverés közben a keverőtálban **6** a tészta térfogata megnövekszik vagy a mozgás által kicsit felfelé nyomódik. Ezért soha ne töltse egészen tele a keverőtálat **6**!

- 6) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2**  és tolja a billenőkart **1** a behelyezett tartozékkal **10 11 12** együtt lefelé, munkahelyzetbe.

TUDNIVALÓ

- ▶ Szükség szerint a betöltőeszközt **8** felszerelheti a fedélre **9** (2. ábra):
 - Nyomja a betöltőeszközt **8** a fedél **9** nyílásába.

Ily módon működés közben is beletölthet hozzávalókat.



2. ábra A betöltőeszköz összeszerelése

- 7) Tolja a fedelet **9** a keverőtátra **6**.
- 8) Állítsa a forgókapcsolót **3** a kívánt fokozatra (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet).

A készülék használata után

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3** („OFF” állás).
- 2) Vegye le a fedelet **9** a keverőtálról **6**.
- 3) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2**  és állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 4) Vegye le a tartozékokat **10 11 12** a hajtótengelyről **7** olyan módon, hogy a tartozékokat **10 11 12** a hajtótengely **7** felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával megegyező irányba ( irány) forgatja. Ekkor kivehető a tartozék **10 11 12**.
- 5) Vegye le a keverőtálat **6** az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatással és felfelé történő emeléssel.
- 6) Tisztítsa meg a részeket (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert. Ezek kárt tehetnek a műanyag felületben!

TUDNIVALÓ

- ▶ A legjobb, ha a készüléket közvetlenül használat után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

Burkolat tisztítása

- Nedves törlőkendővel törölje le a burkolatot. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőkendőre. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ezután alaposan törölje szárazra a készüléket.

Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a keverőtálat **6**, a fedelet **9**, a betöltőeszközt **8** és a dagasztókart **10**, a habverőt **11** és a keverőkart **12** enyhén mosogatószeres vízben. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el. Öblítsen le minden részt tiszta, meleg vízzel, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz, mielőtt újra használja.

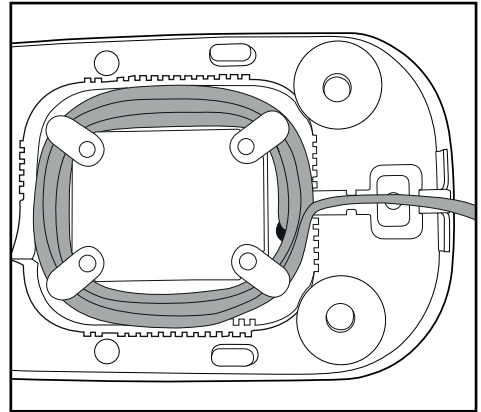
TUDNIVALÓ



A keverőtál **6**, a fedél **9**, a betöltőeszköz **8**, a dagasztókár **10**, a habverő **11** és a lapos keverő **12** mosogatógépben is mosható. 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 a hálózati kábelt **4** a készülék alján található kábeltartó köré (3. ábra):



3. ábra: Kábeltartó

- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Ha a készülék hirtelen megáll:

- A készülék túlmelegedett és működésbe lépett az automatikus biztonsági kikapcsolás.
 - Állítsa a forgókapcsolót **3** „OFF” 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 fog elindulni.
 - Várjon még 15 percet és ismét kapcsolja be.

Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozódugó csatlakoztatva van-e az aljzatba.
- Ellenőrizze, hogy a billenőkar **1** megfelelő helyzetben van.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220 – 240 V ~
(váltóáram),
50 – 60 Hz

Teljesítményfelvétel: 650 W

Védelmi osztály: II / □
(dupla szigetelés)

Max. úrtartalom

Keverőtál **6**: kb. 5 l

max. betölthető kelt tészta: kb. 82,9 dkg

max. betölthető kevert tészta: kb. 1,6 kg



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

Dagasztókarral **10**, habverővel **11** vagy lapos keverővel **12** történő munkavégzés esetén 10 perc működés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig.

Az említett üzemidők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: Műanyag, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

A termék megnevezése: Konyhai robotgép	Gyártási szám: 367922_2101/367923_2101
A termék típusa:	SKM 650 A1
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamara-k mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Receptek

Kelt tészta alaprecept

Hozzávalók

50 dkg búzaliszt (BL55)

1 kocka friss élesztő

6 dkg vaj

1 csipet só

2 - 2,5 dl langyos tej

2 tojás

Elkészítés

- ◆ Tegye az összes hozzávalót a keverőtálba **6**.
Először dagassza a dagasztókarrel **10** 1-es fokozaton 1 percre, majd 4-es fokozaton 5 percre.
Hagyja kelni 40 percre a keverőtálban **6**.
Formáljon gombócot a tésztából.
- ◆ Nyújtsa ki a tésztát egy tepsire és tegyen rá tetszőleges feltétet.
- ◆ Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 25-30 percre.

Omlós tészta alaprecept

Hozzávalók

25 dkg liszt

12,5 dkg hideg vaj

1 csipet só

1 tojás

15 dkg cukor

Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a tésztához szükséges összes hozzávalót és dagassza a lapos keverővel **12** 3-as fokozaton kb. 2-3 percre 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.
- ◆ Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 15 percre.

Kevert tészta alaprecept**Hozzávalók**

25 dkg vaj

25 dkg cukor

1 csomag vaníliás cukor

25 dkg liszt

4 tojás

½ csomag sütőpor

Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot és keverje habosra a lapos keverővel **12** 3-as fokozaton kb. 5 percig.
- ◆ 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 töltsé bele a tésztát.
- ◆ Süsse 180 °C-on (alsó/felső sütés) 50-60 percig.

Obsah

Úvod	16
Používanie v súlade s určením	16
Rozsah dodávky	16
Opis prístroja	16
Bezpečnostné pokyny	17
Prípravy	19
Stupne rýchlosti	19
Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou	19
Po ukončení práce	21
Čistenie a údržba	21
Čistenie telesa	21
Čistenie príslušenstva	21
Uskladnenie	22
Odstraňovanie porúch	22
Technické údaje	22
Likvidácia	23
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	23
Servis	25
Dovozca	25
Recepty	25
Základný recept na kysnuté cesto	25
Základný recept na krehké cesto	26
Základný recept na jednoduchýmiešaný koláč	26

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

Používanie v súlade s určením

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

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

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

kuchynský robot

misa na miešanie s vekom a plniacou nálevkou

miesiaci hák

šľahacia metlička

miešacia metlička


návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ▶ Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:


- 1 výkyvné rameno
- 2 odisťovacie tlačidlo 
- 3 otočný prepínač
- 4 sieťový kábel
- 5 podstavec
- 6 miska na miešanie
- 7 os pohonu

Obrázok B:

- 8 plniaca nálevka
- 9 veko
- 10 miesiaci hák
- 11 šľahacia metlička
- 12 miešacia metlička

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
 - ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Ved'te ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
 - ▶ Sieťový kábel nevystavujte vysokým teplotám.
 - ▶ Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
 - ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, ak sa prístroj musí vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
 - ▶ Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky!
 - ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
 - ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné elektrický spotrebič v princípe odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým jeho neúmyselnému zapnutiu.
Po výpadku prúdu sa elektrický spotrebič zase rozbehne!
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemuselo byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Počas prevádzky prístroja vkladajte spracovávané prísady výlučne do misy na šľahanie.
- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky, aby ste predišli úrazom a poškodeniu prístroja.
- ▶ Dôkladne vyčistíte všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad!
Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Do prístroja nikdy nedávajte horúce prísady!

Prípravy

- 1) Vyberte všetky diely zo škatule a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Vycistite všetky diely prístroja podľa popisu 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	vhodný pre ...
1-3	Miesiaci hák 10 Miešacia metlička 12	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhých prísad
3-5	Miešacia metlička 12	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta - miešanie krehkého cesta
3-4	Miesiaci hák 10	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
5-7	Miešacia metlička 12	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - linecké cesto
7-8	Šľahacia metlička 11	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou




⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


- ▶ 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 vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

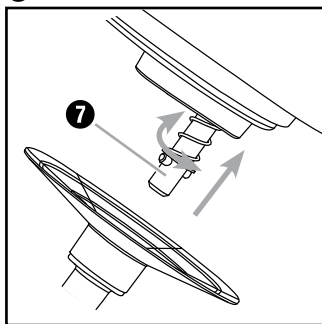
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

- 1) Stlačte odistovacie tlačidlo 2 . Výkyvné rameno 1 sa pohybuje nahor.
- 2) Vložte misku na miešanie 6 tak, aby aretácie na miske na miešanie 6 zaskočili do výrezu v podstavci 5. Otočte misku na miešanie 6 v smere hodinových ručičiek (pozri symboly  a  na podstavci 5) tak, aby miska zapadla a pevne dosadala.
- 3) Vyberte vhodný nadstavec 10 11 12:
 - Šľahacie metličky 11 na šľahanie šľahačky.
 - Miešacia metlička 12 na miešanie treného cesta.
 - Miesiace háky 10 na miesenie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.

- 4) Podľa potreby namontujte miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** na hnací hriadeľ **7** (Obr. 1):
- Nasuňte miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** (ďalej nastavec) na hnací hriadeľ **7** tak, aby obidva kovové kolíky na hnacom hriadeľi **7** zapadali do výrezov na nastavci **10 11 12**.
 - Pritlačte nastavec **10 11 12** silne na hnací hriadeľ **7** tak, aby sa pružina stlačila a otočte pritom nastavec **10 11 12** trochu proti smeru hodinových ručičiek (smer )
 - Nastavec **10 11 12** pustite. Tento je teraz pevne nasadený na hnací hriadeľ **7**.



Obr. 1 Montáž nastavcov

- 5) Prísady naplňte do misky na miešanie **6**, zohľadnite pritom nasledujúcu tabuľku s odporúčanými plniacimi množstvami:

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	500 g múky
Trené cesto	N/A	400 g múky
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	N/A	400 g múky

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	500 g múky
Trené cesto	N/A	400 g múky
Šľahačka	200 ml	1000 ml
Vaječný bielok (vajcia, hmotnostná trieda M)	2	12


Zvyšné prísady receptu prispôsobte príslušnému maximálnemu množstvu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Neprekračujte uvedené maximálne plniace množstvá! Inak sa prístroj preťaží.
- V prípade, že prístroj ťažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cestu a každú polovicu vymiešajte zvlášť.

UPOZORNENIE

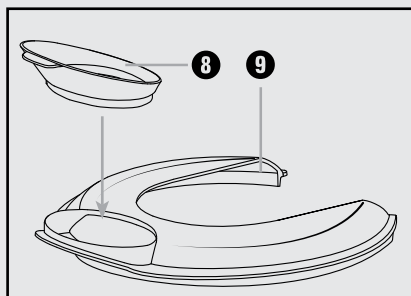
- Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie **6** zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytlačí trochu nahor. Preto nikdy nenapĺňajte misku na miešanie **6** až po okraj!

- 6) Stlačte odistovacie tlačidlo **2**  a posuňte výkyvné rameno **1** s namontovaným nastavcom **10 11 12** smerom dole do pracovnej polohy.

UPOZORNENIE

- ▶ Podľa potreby nasadíte plniacu nálevku **8** na veiko **9** (Obr.2) :
 - Zatlačte plniacu nálevku **8** do výrezu na veiko **9**.



Takto môžete prísady pridávať aj počas prevádzky.



Obr.2 Montáž plniacej nálevky


- 7) Nasuňte veiko **9** na misku na miešanie **6**.
- 8) Otočný prepínač **3** nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Po ukončení práce

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3** (poloha „OFF“).
- 2) Veiko **9** zoberte z misky na miešanie **6**.
- 3) Stlačte odistňovacie tlačidlo **2**  a dajte výkyvné rameno **1** do najvyššej polohy.
- 4) Odoberte nadstavec **10 11 12** z hnacieho hriadeľa **7** tak, že nadstavec **10 11 12** pritlačíte na hnací hriadeľ **7** a súčasne otočíte proti smeru hodinových ručičiek (smer ). Potom môžete nadstavec **10 11 12** odobrať.
- 5) Vyberte misku na miešanie **6** tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.

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

Čistenie a údržba**⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj vyčistíte najlepšie ihneď po použití. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.

Čistenie telesa

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

Čistenie príslušenstva

- Vyčistíte misu na miešanie **6**, veiko **9**, plniacu nálevku **8** a miesiaci hák **10**, metličku na sneh **11** a miesiaciu metličku **12** v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

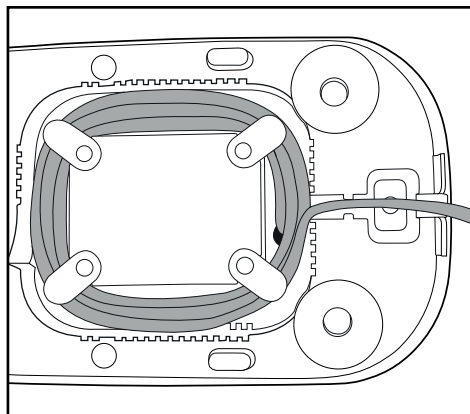
UPOZORNENIE



Misku na miešanie **6**, veko **9**, plniacu nálevku **8**, hnetací hák **10**, šľahaciu metličku **11** a miešaciu metličku **12** sú aj na umývanie v umývačke riadu. Podľa možnosti všetky diely, ktoré (aj z časti) pozostávajú z plastu, vložte do horného koša umývačky riadu a diely nezovierajte. Inak môže dôjsť k deformáciám a napäťovým trhlinám.

Uskladnenie

- Naviňte sieťový kábel **4** do priestoru na navinutie kábla pod dnom elektrického spotrebiča (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, aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
 - Otočný prepínač **3** nastaviť do polohy „OFF“.
 - Vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky.
 - Prístroj nechať 25 minút vychladnúť.

- Ak prístroj po 25 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.
- Vyčakať ďalších 15 minút a opäť ho zapnúť.

Ak sa prístroj nedá zapnúť:

- Skontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.
- Skontrolujte, či je výkyvné rameno **1** v správnej polohe.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Príkon:	650 W
Trieda ochrany:	II / (dvojité izolácia)
Max. kapacita	
Misa na miešanie 6 :	cca 5 l
max. plniace množstvo kysnutého cesta:	cca 829 g
max. plniace množstvo treného cesta:	cca 1600 g



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom **10**, šľahacou metličkou **11** alebo miešacou metličkou **12** nechajte prístroj vychladnúť po 10 minútach prevádzky na cca 25 minút.

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia.

Likvidácia



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

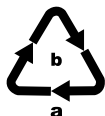
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty, 20-22: Papier a lepenka, 80-98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, 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 nepredĺži. 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 prípadne opravy poplatku.

Rozsah záruky

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

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

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

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilím 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 (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 367922_2101/367923_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis**(SK) Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 367922_2101
367923_2101

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**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

- ◆ Naplňte všetky prísady do misky na miešanie **6**.
- Miesiacim hákom **10** najprv všetko vymiešajte 1 minútu na stupni 1, potom 5 minút na stupni 4.
- Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie **6**. Cesto vytvarujte do gule.
- ◆ Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a obložte ho prísadami podľa ľubovôle.
- ◆ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 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 miešacou metličkou **12** na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto.
- ♦ Cesto uložte na 30 minút do chladničky.
- ♦ Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- ♦ Roztváraciu formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- ♦ Cesto vyvalkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracej formy.
- ♦ Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 15 minút.

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 miešacou metličkou **12** na stupni 3 – 5 minút do penista.
- ♦ Pridávajte postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- ♦ Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- ♦ Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejte do nej cesto.
- ♦ Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) na cca 50 – 60 min.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	28
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
Lieferumfang	28
Gerätebeschreibung	28
Sicherheitshinweise	29
Vorbereitungen	31
Geschwindigkeitsstufen	31
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	31
Nach der Arbeit	33
Reinigen und Pflegen	33
Gehäuse reinigen	33
Zubehör reinigen	34
Aufbewahrung	34
Fehler beheben	34
Technische Daten	34
Entsorgung	35
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH	35
Service	37
Importeur	37
Rezepte	37
Grundrezept Hefeteig	37
Grundrezept Mürbeteig	38
Grundrezept Rührkuchen	38

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 und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:


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

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Flachrührer

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!
 - ▶ 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.

⚠️ 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.
- ▶ 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! SACHSCHÄDEN!

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

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 Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Flachrührer 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	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
7-8	Schneebeesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebeesen und Flachrührer




⚠️ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**


- ▶ 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! SACHSCHADEN!

- ▶ Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebeesen ⑪ oder Flachrührer 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, Schneebeesen ⑪ und Flachrührer 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. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel ⑤), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
- Den Schneebesen **11** zum Schlagen von Sahne,
 - den Flachrührer **12** zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 1):
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **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.
 - 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 .
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

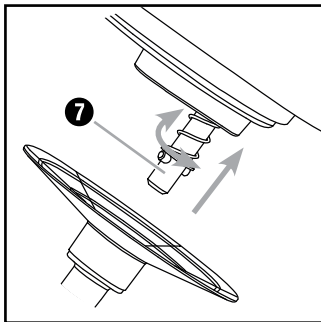


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	500 g Mehl
Rührteig	N/A	400 g Mehl
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	N/A	400 g Mehl
Sahne	200 ml	1000 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12


Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll!

- 6) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz **10** **11** **12** nach unten in die Arbeitsposition.

HINWEIS

- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren (Abb. 2):
 - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.

Sie können nun, auch während des Betriebs, Zutaten einfüllen.

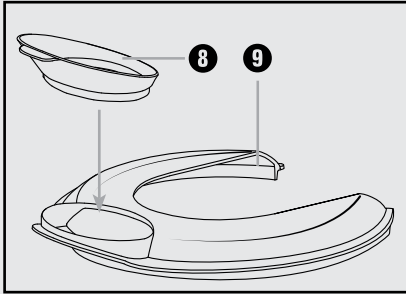




Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 7) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.
- 8) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „OFF“).
- 2) Nehmen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 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. Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.

- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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 Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8** und den Kneithaken **10**, den Schneebesens **11** und den Flachrührer **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 Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, der Kneithaken **10**, der Schneebesens **11** und der Flachrührer **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):

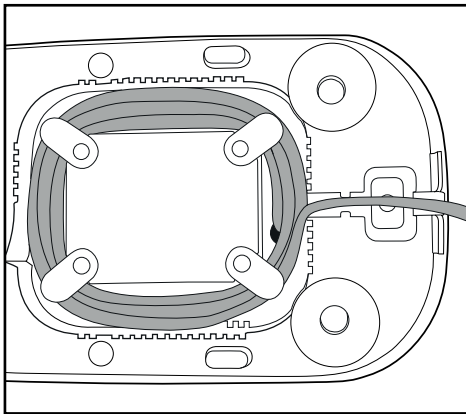


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 „OFF“ 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 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 sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / □ (Doppelisolierung)

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

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 829 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken ⑩, Schneebesens ⑪ oder Flachrührer
⑫ nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25 Minu-
ten abkühlen.

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

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät kei-
nesfalls in den normalen
Hausmüll. Dieses Produkt
unterliegt der europäischen
Richtlinie 2012/19/EU.**

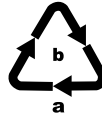
Entsorgen Sie das Gerät über ei-
nen zugelassenen Entsorgungsbe-
trieb oder über Ihre kommunale
Entsorgungseinrichtung. Beachten
Sie die aktuell geltenden Vorschrif-
ten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall
mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in
Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus um-
weltfreundlichen Materialien, die
Sie über die örtlichen Recyclingstel-
len entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung um-
weltgerecht. Beachten Sie die
Kennzeichnung auf den verschie-
denen Verpackungsmaterialien
und trennen Sie diese gegebenen-
falls gesondert. Die Verpackungs-
materialien sind gekennzeichnet
mit Abkürzungen (a) und Ziffern
(b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier
und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Ga-
rantie 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 Kaufda-
tum. 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 in-
nerhalb 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, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten 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) 367922_2101/367923_2101 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 367922_2101 367923_2101

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 Würfel frische Hefe
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 – 250 ml lauwarme Milch
- 2 Eier

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten in die Rührschüssel **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ◆ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 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 **12** auf Stufe 3 ca. 2 - 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ◆ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ◆ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ◆ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ◆ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- ◆ 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 **6** geben und mit dem Flachrührer **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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informácií · Stand der Informationen:
01 / 2021 · Ident.-No.: SKM650A1-012021-1

IAN 367922/367923_2101

