SILVERCREST®

www.lidl-service.com

FOOD PROCESSOR SKM 550 B1

GB
FOOD PROCESSOR
Operating instructions

CZ
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

DE AT CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

HU
KONYHAI ROBOTGÉP
Használati utasítás

SK
KUCHYNSKÝ ROBOT
Návod na obsluhu

IAN 111638

HU CZ SK

GB

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

HU

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

CZ

Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

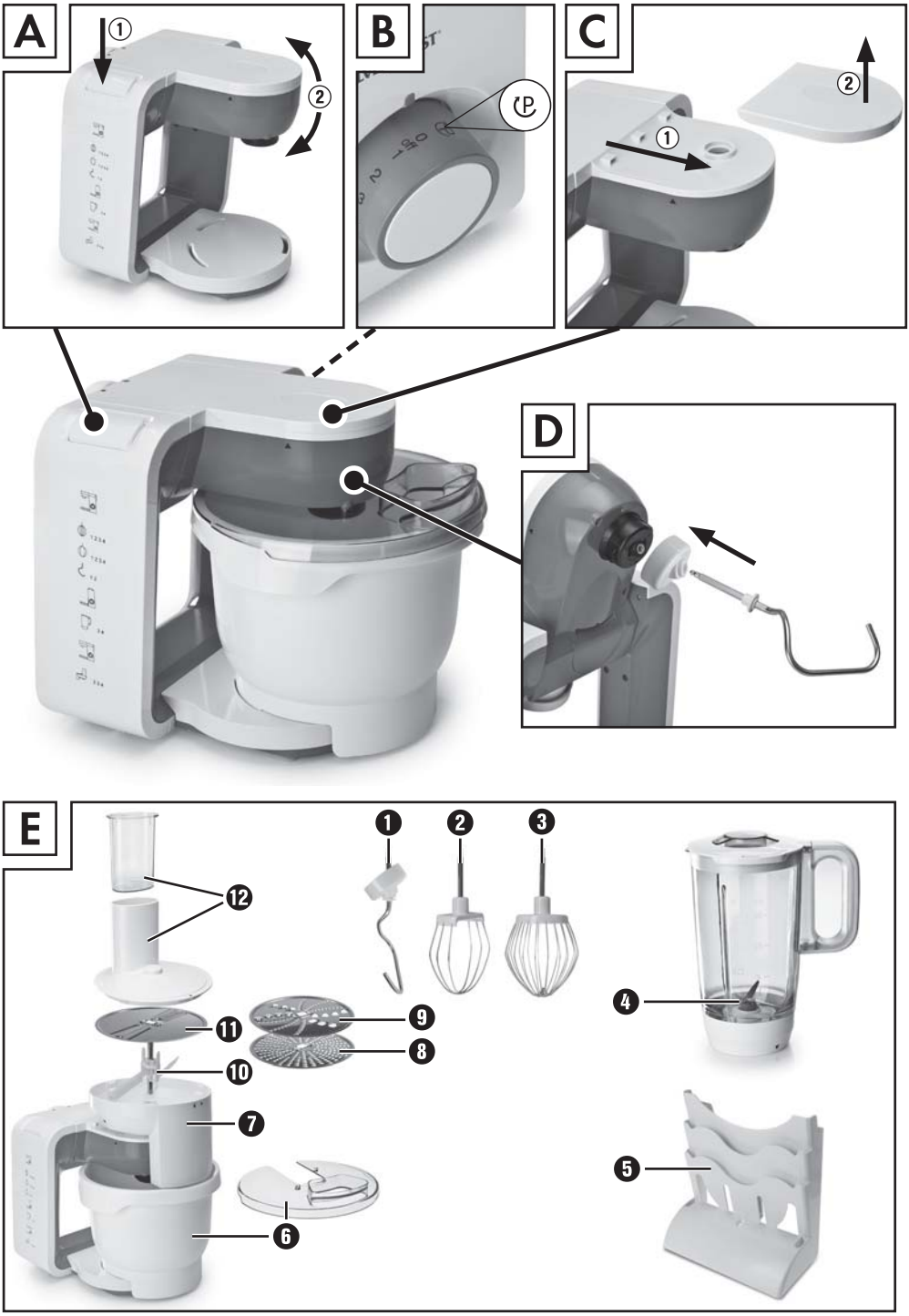
SK

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

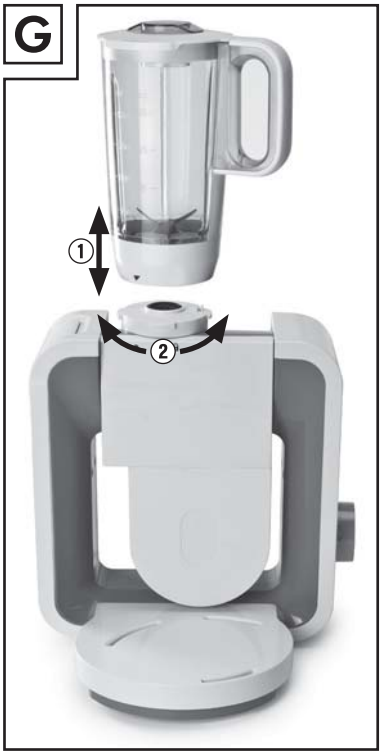
DE AT CH

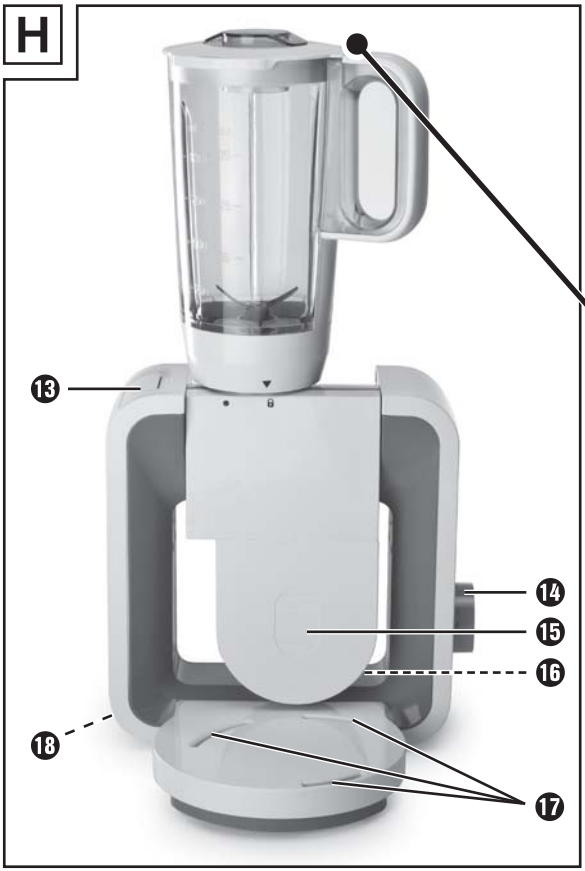
Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

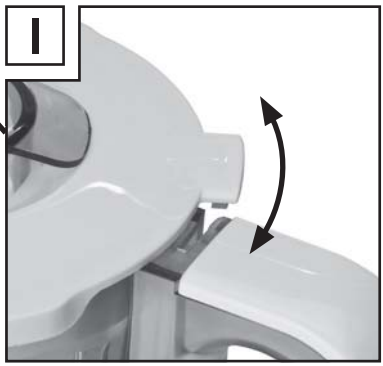
GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	15
CZ	Návod k obsluze	Strana	29
SK	Návod na obsluhu	Strana	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57


A
B
C
D
E
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

F
②
①


G
①
②


H
⓭
⓮
⓯
⓰
⓲
⓱


I

Contents

Introduction 2

Proper use 2

Package contents 2

Appliance description 2

Safety instructions 3

First use 6

Operating positions 6

Working with the kneading hook, beater and whisk 7

Refilling with ingredients 7

After you have finished using your appliance 8

Working with the continuous shredder 8

After using your appliance 9

Working with the blender 9

Adding more ingredients 9

After you have finished using your appliance 10

Cleaning and care 10

Cleaning the appliance 10

Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories 10

Cleaning the blender 11

Storage 11

Troubleshooting 11

Technical data 11

Warranty and service 12

Disposal 12

Importer 12

Recommended filling quantities 13

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.
The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.
This appliance is intended solely for use in private homes. It is not suitable for commercial use!

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

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Food processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring jug

Continuous shredder with pusher

Rotary cutting disc (thick and thin)

Rotary shredding disc (coarse and medium-fine)

Grating disc (fine)

Kneading hooks with dough deflector

Beater

Whisk

Accessories holder

2 screws (3.5 x 22 mm)

2 wall plugs (6 mm)

Operating instructions

NOTE

- ► One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the shredder on purchase!
- ► Check contents for completeness and damage immediately after unpacking.
  Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Image E:

❶ Kneading hook with dough deflector
❷ Whisk
❸ Beater
❹ Blender with lid and measuring jug
❺ Accessories holder
❻ Mixing bowl with lid
❼ Continuous shredder
❽ Shredding disc
❾ Grating disc
❿ Drive shaft for continuous shredder
⓫ Rotary cutting disc
⓬ Lid with pusher for the continuous shredder

Image H:

⓭ Release button
⓮ Rotary switch
⓯ Pivoting arm
⓰ Drive unit
⓱ Recesses for the mixing bowl
⓲ Cable storage compartment

Safety instructions

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- The appliance must only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
- Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. It is not sufficient to switch off the appliance, as the appliance is subject to mains voltage for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
- To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service Department.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will begin running again after any power outage is over!
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- The cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- Take care when inserting and removing the cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Warning – the cutting blade is very sharp! For this reason, take great care when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- Never leave the appliance unattended!
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- Do not put hands and foreign objects into the filling shaft or the blender to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!

GB

First use

1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
3) Place the appliance on a clean and level surface.
4) Secure the appliance to the surface using its four suction discs.
5) Pull the power cord out of the cable storage compartment ⓲.
6) Insert the plug into the mains power socket.

NOTE

► You can store the kneading hook ❶, the whisk ❷, the beater ❸ and the shredding disc ❽, the grating disc ❾ and the rotary cutter disc ⓫ in the accessories holder ❺.

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

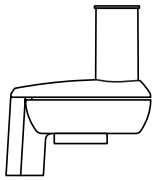
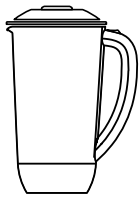
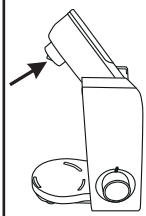
► If you want to attach the accessories holder ❺ to the wall using the mounting materials provided, you should make sure before you start drilling that there are no electric cables, wires or pipes running behind the wall surface where you want to drill!

7) Mark the drill holes on the wall using the accessories holder ❺.
8) Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
9) Push a wall plug into each hole.
10) Screw the screws into the wall plugs so that they stand proud of the wall just enough to allow you to hang the accessories holder ❺ on them.
11) Place the accessories holder ❺ over the screws and push it downwards so that the accessories holder ❺ fits firmly on the screws.

Operating positions

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position		Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning the mixing bowl ❻ Using the kneading hook ❶, beater ❸ and whisk ❷
5		Insertion of large quantities of foodstuffs for processing

Working with the kneading hook, beater and whisk

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl ❻ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ► Switch from one accessory to another only when the drive unit ⓰ is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit ⓰ will continue to run for a short time.
- ► In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- ► The appliance may only be used when the drive hubs not being used are fitted with their protective covers.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the kneading hook ❶, beater ❸ and whisk ❷:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 4 (see the section "Operating positions") (Image A).
2) Set the mixing bowl ❻ into place. Check that the base of the mixing bowl ❻ is inserted fully into the recesses ⓱ provided for it on the blender.
3) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 1 (Image A).
4) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ settles in its "Park" position (Image B). If the drive unit ⓰ doesn't move, it is already in its park position (Fig. 2).
5) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 4 (Image A).
6) If you want to use the kneading hook ❶, insert the dough deflector into the drive unit ⓰ (Image D). Ensure that the hole through which the kneading hook is inserted is lying over the mounting hole on the drive unit ⓰.
7) Depending on the task to be performed, insert the kneading hook ❶, beater ❸ or whisk ❷ so that they firmly click firmly into the drive unit ⓰.
8) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl ❻.

NOTE

- ► While kneading and/or mixing, please note that the dough in the mixing bowl ❻ will increase in volume or will be pressed upwards by the tool. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

9) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ down into operating position 1 (Image A).
10) Slide the lid onto the mixing bowl ❻ so that the catches on the pivoting arm ⓯ click into place.
11) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

Refilling with ingredients

■ Add the ingredients through the hole in the lid during operation.

Or:

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ comes to a standstill (Image B).
3) Remove the lid.
4) Press down the release button ⓭ and move the pivoting arm ⓯ into operating position 5.
5) Add the ingredients.

After you have finished using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Set the rotary switch ⓮ to P and hold it in this position until the drive unit ⓰ comes to a standstill (Image B).
3) Remove the lid.
4) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 4.
5) Remove the attachment you have been using from the drive unit ⓰.
6) Remove the mixing bowl ❻.
7) Clean the appliance (see section “Cleaning and care”).

Working with the continuous shredder

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ► To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- ► Always use the pusher and no other implement or body part to push ingredients into the appliance. Danger of injury due to rotating parts!
- ► Switch from one accessory to another only when the drive unit ⓰ is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit ⓰ will continue to run for a short time.
- ► In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

NOTE

- ► The appliance may only be used when the drive hubs not being utilised are fitted with their protective covers.
- ► Make sure that neither the kneading hooks ❶, the whisk ❷, or the beater ❸ are attached to the pivot arm ⓯.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder ❼:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 4 (see the section “Operating positions”).
2) Set the mixing bowl ❻ into place. The base of the mixing bowl ❻ must click into the recesses ⓱ on the appliance.
3) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 1.
4) Remove the protective cover from the drive for the continuous shredder (Image C).
5) Insert the continuous shredder ❼ into the hub socket (aligning the marking “🔓” on the continuous shredder ❼ with the marking “▲” on the pivoting arm ⓯).
   Turn it in an anti-clockwise direction until the continuous shredder ❼ clicks firmly in place (and the marking “🔒” on the continuous shredder ❼ is aligned with the marking “▲” on the pivoting arm ⓯).
6) Set the drive shaft ❿ into place.
7) Depending on the task you want to perform, place the cutting ⓫, shredding ❾ or grating disc ❽ onto the drive shaft ❿ of the continous shredder ❼.
8) Place the lid with the pusher ⓬ onto the continuous shredder ❼ (so that the marking “▼” on the lid ⓬ is lined up with the marking “●” on the continuous shredder ❼) and lock the lid in (marking “▼” on the lid ⓬ is lined up with the marking “🔒” on the continuous shredder ❼).
9) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

NOTE

- ► Do not press too much food into the continuous shredder ❼. Take note of the table in the section "Recommended filling levels".

10) Add the ingredients through the opening in the lid with the help of the pusher.

After using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Turn the continuous shredder ❼ anti-clockwise and remove it.
3) Disassemble the continuous shredder ❼ and clean all parts as shown in the section “Cleaning and care”.

Working with the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30 - 40 °C) before pouring them into the blender ❹.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP KNIFE/ROTATING DRIVE!

► Never put your hand into the attached blender ❹ while it is running!

► Remove the blade from the blender ❹ only when it is at a complete standstill.

► Only use the blender ❹ with the lid firmly in position.

► In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender ❹:

1) Press down the release button ⓭ and move the pivot arm ⓯ into operating position 3 (see the section “Operating positions”).
2) Remove the protective cover for the blender drive hub (turn so that the marking “▼” on the protective cover for the blender drive hub is in line with the marking “●” on the appliance itself) (Image F).
3) Position the blender ❹ on top of the appliance (so that the marking “▼” on the blender ❹ lines up with the marking “●” on the appliance).
   Turn the blender anti-clockwise until the stop (so that the marking “▼” on the blender ❹ lines up with the marking “🔒” on the appliance itself) (Image G).
4) Add the ingredients.
   – Maximum fill quantity: approx. 1 litre;
   – Foaming liquids, maximum 0.5 litre;
   – Ideal processing quantity for solids: 50 - 100 g.

NOTE

► Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

5) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
6) Turn the rotary switch ⓮ to the required setting.

Adding more ingredients

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Rotate the lid of the blender ❹ a little (Image I), remove the lid and add the ingredients you want to mix

or

3) Rotate the measuring jug, which is placed in the lid of the blender ❹, by 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

After you have finished using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ⓮.
2) Turn the blender ❹ clockwise and remove it.

NOTE

► Ideally, you should clean the blender ❹ immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

► Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

TIPS

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

► Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such stains can be removed using a little cooking oil.

Cleaning the appliance

■ Wipe the appliance with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water. Then carefully dry the appliance.

Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories

■ Clean all accessories, the mixing bowl with its lid ❻, the blender lid ❹ and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder ❼ and its lid with the pusher ⓬ as well as the shredding disc ❽, grating disc ❾ and the rotary cutting disc ⓫ in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

► The accessories, the mixing bowl with its lid ❻, the blender lid ❹ and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder ❼ and its lid with the pusher ⓬ as well as the shredding disc ❽, grating disc ❾ and the rotary cutting disc ⓫ are also suitable for cleaning in the dishwasher.

► If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.

► Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Do not handle the blender knife with your bare hands.

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

► The blender ❹ is not suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the blender ❹.

■ Clean the blender ❹ in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you an also achieve sufficiently hygienic cleaning directly after use in the following way:

1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender ❹.
2) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
3) Switch on the blender ❹ for a few seconds.
4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
5) Afterwards, rinse out the blender ❹ with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

Storage

■ Place the mains cable in the cable storage compartment ⓲ when storing the appliance.

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

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

■ The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.

– Turn the rotary switch ⓮ to 0.
– Remove the plug from the wall socket.
– Allow the appliance to cool for 15 minutes.
– If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
– Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:

– Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
– Check to make sure the protective cover for the drive hub for the blender ❹ and for the continuous shredder ❼ and the mixing bowl ❻ are all positioned correctly and clicked into place.
– Check to see if the pivoting arm ⓯ is in the required position (see section “Operating positions”).

If the steps described above do not solve the problem, then the appliance is defective. Arrange for it to be repaired by a qualified specialist technician or by the Customer Service Department.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Power consumption:	550 W
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class:	II / ⧈

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please call your local Customer Service centre. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void if this product has been subjected to misuse or improper handling, use of force or any interventions not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 111638

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal

Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

The packaging for this product is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level
Blender ❹	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts, almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquids	1000 ml	10 sec.	3, 4
Continuous shredder ❼		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Mixing bowl ❻		Yeast dough	500 g flour, 1 egg, 80 g oil (at room temperature), 80 g sugar, 200–250 ml warm milk, 25 g fresh yeast or 1 sachet of dry yeast, 1 pinch of salt *3	1st mixing process: 2 min.	1
				2nd mixing process: 10 min.	2
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room temperature), 100–125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing process: 30 sec.	1
				2nd mixing process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4
		Double cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4

*1: Use the coarse side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⓫.
*2: Use the fine side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc ⓫.
*3: The maximum volume for yeast dough is about one and a half times the quantities given in the recipe.
*4: The maximum volume for spritz cookie pastry amounts to about one and a half times to twice the quantities given in the recipe.

Tartalomjegyzék

Bevezető 16

Rendeltetésszerű használat 16

A csomag tartalma 16

A készülék leírása 16

Biztonsági utasítások 17

Első használat 20

Működési helyzetek 20

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata 21

A hozzávalók betöltése 21

A készülék használata után 22

A szeletelővel történő munka 22

A készülék használata után 23

A mixer használata 23

A hozzávalók betöltése 23

A készülék használata után 24

Tisztítás és ápolás 24

A készülék tisztítása 24

A fedeles keverőtál, a szeletelő, a tömőrudas fedél, a mixer-fedél és a tartozékok tisztítása 24

A mixer tisztítása 25

Tárolás 25

Hibaelhárítás 25

Műszaki adatok 25

Garancia és szerviz 26

Ártalmatlanítás 26

Gyártja 26

Ajánlott töltési mennyiségek 27

HU

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

A csomag tartalma

Konyhai robotgép

fedeles keverőtál

mixer fedéllel és mérőpohárral

szeletelő tömőrúddal

vágó forgótárcsa (vastag és vékony)

reszelő forgótárcsa (durva és közepesen finom)

reszelőtárcsa (finom)

tésztaelterelős dagasztókar

habverő

keverőkar

tartozéktartó

2 csavar (3,5 x 22mm)

2 tipli (6mm)

használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ► Az egyik vágótárcsa a szeletelőhöz a szállításkor már be van szerelve a szeletelőbe!
- ► Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása

Hajtsa ki a jelen használati útmutató első és hátsó borítójának kihajtható oldalait:

E ábra:

❶ tésztaelterelős dagasztókar
❷ keverőkar
❸ habverő
❹ mixer fedéllel és mérőpohárral
❺ tartozéktartó
❻ fedeles keverőtál
❼ szeletelő
❽ reszelőtárcsa
❾ reszelő forgótárcsa
❿ szeletelő meghajtótengelye
⓫ vágó forgótárcsa
⓬ fedél tömőrúddal a szeletelőhöz

H ábra:

⓭ kioldógomb
⓮ forgókapcsoló
⓯ forgókar
⓰ meghajtó
⓱ keverőtál vágata
⓲ vezeték tároló rekesz

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak előírásszerűen 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 csatlakozót a csatlakozó aljzatból, amikor tisztítja a készüléket, vagy ha az meghibásodott. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva az aljzatba.
- Ha nem használja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból!
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.

A készüléket semmiféleképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha tartozékokat tesz fel rá vagy vesz le róla. Így elkerülhető a készülék véletlen bekapcsolása. Áramszünet után a készülék újra működik!
- A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- A készülékhez csak az eredeti alkatrészeket használja. Lehet, hogy más gyártó tartozékai nem alkalmasak és veszélyt okozhatnak!
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Figyelem: a vágó- ill. reszelőtárcsák, valamint a mixer kése nagyon élesek!
- Legyen óvatos a vágó- ill. reszelőtárcsák és a mixerkés behelyezésekor és kivételekor, valamint tisztításakor!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Figyelem - a kés nagyon éles! Ezért mindig legyen óvatos a mixer-tartály levételekor.
- Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. Máskülönben sérülés veszélye áll fenn!
- A tartozékok cseréjét csak a meghajtó leállása után és kihúzott hálózati csatlakozó mellett végezze! A készülék kikapcsolás után még rövid ideig működik!
- A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Miközben a gép működik, kizárólag a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtálba, szeletelőbe vagy a mixerbe.
- A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltő nyílásba vagy a mixerbe.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

HU

Első használat

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" részben leírtak alapján. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen megszáradjon.
3) Állítsa a készüléket sima és tiszta felületre.
4) Rögzítse a készüléket az alján található négy tapadókoronggal.
5) Húzza ki a hálózati kábelt a vezeték tároló rekeszből ⓲.
6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót az aljzatba.

TUDNIVALÓ

► A dagasztókar ❶, a keverőkar ❷, a habverő ❸, valamint a reszelőtárcsa ❽, a reszelő forgótárcsa ❾ és a vágó forgótárcsa ⓫ a tartozéktartóban ❺ tárolható.

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

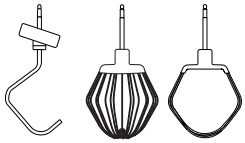
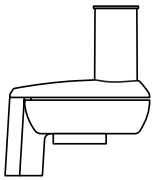
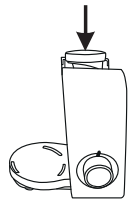
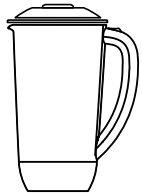
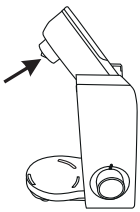
► Ha a tartozéktartót ❺ a csomagban mellékelt szerelési anyaggal a falra szeretné rögzíteni, a fúrás előtt győződjön meg róla, hogy a kiválasztott helyen a falban nincsenek áramvezető vezetékek, kábelek vagy csövek!

7) Jelölje meg a furatokat a falon a tartozéktartó ❺ segítségével.
8) Egy 6 mm-es fúróval fúrjon lyukakat a korábban megjelölt helyeken a falba.
9) Nyomja bele a tipliket.
10) Csavarja be a csavarokat a tiplibe olyan mélyen, hogy elegendő hely maradjon a fal és a csavarfej között a tartozéktartó ❺ felakasztásához.
11) Helyezze a tartozéktartót ❺ a csavarokra és nyomja lefelé oly módon, hogy a tartozéktartó ❺ stabilan legyen a csavarokon.

Működési helyzetek

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

► A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a tartozékok az alábbi táblázat szerint rá vannak helyezve és a táblázat szerinti működési pozícióban vannak. Soha ne használja hozzávalók nélkül.

Pozíció		Tartozékok
1		
2		
3		
4		A keverőtál elhelyezése ❻ Dagasztókar ❶, habverő ❸ és keverőkar ❷ behelyezése
5		Nagyobb feldolgozandó mennyiség hozzáadása

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ► Működés közben soha ne nyúljon a keverőtálba ❻! A forgó részek balesetveszélyesek!
- ► A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó ⓰ megállt! Kikapcsolás után a meghajtó ⓰ még rövid ideig fut.
- ► Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

TUDNIVALÓ

- ► A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedelekkel.

Az alábbi módon járjon el, ha a készüléket a dagasztókarral ❶, a habverővel ❸ és a keverőkarral ❷ szeretné használni:

1) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 4. működési pozícióba (lásd a „Működési pozíciók" fejezetet) (A ábra).
2) Helyezze be a keverőtálat ❻. Ügyeljen arra, hogy a keverőtál ❻ talpazata a készüléken lévő vágatokba ⓱ illeszkedjen.
3) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 1. működési pozícióba (A ábra).
4) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a P állásba és tartsa ebben a helyzetben, amíg a meghajtó ⓰ parkolóhelyzetben megáll (B ábra). Ha nem mozog a meghajtó ⓰, már parkolóhelyzetben van.
5) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 4. működési pozícióba (A ábra).
6) Amennyiben a dagasztókart ❶ szeretné használni, helyezze a tésztaelterelőt a meghajtóra ⓰ (D ábra). Ennek során ügyeljen arra, hogy a dagasztókar átvezetésére szolgáló nyílás a hajtómű ⓰ befogadó-nyílása fölött legyen.
7) A feladattól függően helyezze a dagasztókart ❶, habverőt ❸ vagy keverőkart ❷ bekattanásig a meghajtóra ⓰.
8) Töltse a feldolgozandó élelmiszert a keverőtálba ❻.

TUDNIVALÓ

- ► Ügyeljen arra, hogy a dagasztás ill. keverés közben a keverőtálban ❻ a tészta volumene megnövekszik vagy a mozgás által kicsit felfelé nyomódik. Ezért kérjük, hogy vegye figyelembe az „Ajánlott töltési mennyiségek" fejezetben lévő táblázatot.

9) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 1. működési pozícióba (A ábra).
10) Tolja a fedelet a keverőtálra ❻, oly módon, hogy a forgókar ⓯ reteszei bekattanjanak.
11) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a kívánt fokozatra.

A hozzávalók betöltése

■ A hozzávalókat működés közben a fedél nyílásán keresztül töltse be.

Vagy:

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval ⓮.
2) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a P állásba és tartsa ebben a helyzetben, amíg a meghajtó ⓰ megáll (B ábra).
3) Vegye le a fedelet.
4) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 5. működési pozícióba.
5) Töltse bele a hozzávalókat.

HU

A készülék használata után

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval ⓮.
2) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a P állásba és tartsa ebben a helyzetben, amíg a meghajtó ⓰ megáll (B ábra).
3) Vegye le a fedelet.
4) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ a 4. működési pozícióba.
5) Vegye ki a tartozékot a meghajtóból ⓰.
6) Vegye ki a keverőtálat ❻.
7) Tisztítsa meg a részeket (lásd a „Tisztítás és ápolás" fejezetet).

A szeletelővel történő munka

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ► A sérülések és a gép károsodásának elkerülése érdekében soha ne dugja a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltő nyílásba.
- ► A hozzávalókat csak a tömőrúddal nyomkodja. A forgó részek balesetveszélyesek!
- ► A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó ⓰ megállt! Kikapcsolás után a meghajtó ⓰ még rövid ideig mozog.
- ► Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

TUDNIVALÓ

- ► A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedelekkel.
- ► Győződjön meg róla, hogy a forgókaron ⓯ nincs sem dagasztókar ❶, sem habverő ❸ vagy keverőkar ❷.

Ha a készüléket a szeletelővel ❼ szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:

1) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ a 4. működési pozícióba (lásd a „Működési pozíciók" fejezetet).
2) Helyezze be a keverőtálat ❻. A keverőtál ❻ talpazatának a készüléken lévő vágatba ⓱ kell illeszkednie.
3) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ az 1. működési pozícióba.
4) Vegye le a meghajtó védőfedelet a szeletelőhöz (C ábra).
5) Helyezze a szeletelőt ❼ a meghajtó nyílásba („🔓" jelölés a szeletelőn ❼ „▲" jelölés a forgókaron ⓯).
   Forgassa el a szeletelőt ❼ az óramutató járásával megegyező irányban, amíg az érezhetően bekattan („🔒" jelölés a szeletelőn ❼ „▲" jelölés a forgókaron ⓯).
6) Helyezze be a meghajtó tengelyt ❿.
7) Feladattól függően helyezzen fel vágó forgótárcsát ⓫, reszelő forgótárcsát ❾ reszelő tárcsát ❽ a szeletelő ❼ meghajtó tengelyére ❿.
8) Helyezze fel a tömőrudas fedelet ⓬ a szeletelőre ❼ („▼" jelölés a fedélen ⓬ „●" jelölés a szeletelőn ❼) és zárja le a fedelet („▼" jelölés a fedélen ⓬ „🔒" jelölés a szeletelőn ❼).
9) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a kívánt fokozatra.

TUDNIVALÓ

- ► Ne tömjön túl sok hozzávalót a szeletelőbe ❼. Vegye figyelembe az „Ajánlott töltési mennyiségek" fejezetben lévő táblázatot.

10) A hozzávalókat a tömőrúd segítségével töltse be a betöltő nyíláson át.

A készülék használata után

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval ⓮.
2) Forgassa el a szeletelőt ❼ az óramutató járásával ellentétes irányban és vegye le.
3) Szerelje le a szeletelőt ❼ és tisztítsa meg a „Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.

A mixer használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A forró folyadékokat hűtse le kézmelegre (kb. 30-40°C-ra), mielőtt beletölti a mixerbe ❹.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! AZ ÉLES KÉS/A FORGÓ MEGHAJTÓ BALESETVESZÉLYESEK!

► Soha ne nyúljon bele a felhelyezett mixerbe ❹!
► A mixert ❹ csak akkor vegye le, ha a kések megálltak.
► A mixert ❹ csak felhelyezett fedéllel szabad működtetni.
► Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

.

Ha a készüléket a mixerrel ❹ szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:

1) Nyomja lefelé a kioldógombot ⓭ és mozgassa a forgókart ⓯ a 3. működési pozícióba (lásd a „Működési pozíciók" fejezetet).
2) Vegye le a mixer meghajtó fedelet (forgassa a „▼" jelölést a mixer meghajtó fedélen „●" jelölésre az alapkészüléken) (F ábra).
3) Helyezze fel a mixert ❹ („▼" jelölés a mixeren ❹ „●" jelölés az alapkészüléken). Forgassa el a mixert teljesen az óramutató járásával ellentétes irányba („▼" jelölés a mixeren ❹ „🔒" jelölés az alapkészüléken) (G ábra).
4) Töltse bele a hozzávalókat:
   – maximális mennyiség: kb. 1 liter;
   – habzó folyadékok esetén legfeljebb 0,5 liter;
   – szilárd anyagoknál optimális feldolgozási mennyiség: 50-100 g.

TUDNIVALÓ

► Vegye figyelembe az „Ajánlott töltési mennyiségek" fejezetben lévő táblázatot.

5) Helyezze fel a fedelet a mérőpohárral egy kicsit elfordítva és forgassa el úgy, hogy a fedél bekattanjon (I ábra).
6) Állítsa a forgókapcsolót ⓮ a kívánt fokozatra.

A hozzávalók betöltése

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón ⓮.
2) Forgassa el egy kicsit a mixer ❹ tetejét (I ábra), vegye le a fedelet és töltse bele a hozzávalókat.

Vagy

3) Forgassa el 90°-kal a mérőpoharat és vegye le. Ezt követően egymás után töltse bele a szilárd hozzávalókat a betöltő nyíláson.

HU

A készülék használata után

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón ⓮.
2) Forgassa el a mixert ❹ az óramutató járásával megegyező irányban és vegye le.

TUDNIVALÓ

► Tisztítsa meg a mixert ❹ azonnal a használat után (lásd a „Tisztítás és ápolás" fejezetet). Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

► Tisztítás előtt mindig húzza ki az aljzatból a hálózati csatlakozót. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

► Ne használjon súroló vagy erős hatású tisztítószert! Ezek megsérthetik a műanyag felületet!

TUDNIVALÓ

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

► A színezőanyagban gazdag élelmiszerek, mint például a sárgarépa, beszínezhetik a műanyag alkatrészeket. Ez az elszíneződés könnyen eltávolítható egy kevés étolajjal.

A készülék tisztítása

■ A készüléket nedves kendővel törölje le. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kevés enyhe hatású mosogatószert a kendőre. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ezután alaposan szárítsa meg a készüléket.

A fedeles keverőtál, a szeletelő, a tömőrudas fedél, a mixer-fedél és a tartozékok tisztítása

■ Tisztítsa meg a készülék tartozékait, a fedeles keverőtálat ❻, a mixer fedelét ❹ mérőpoharat, a meghajtó védőfedelét, a szeletelőt ❼, a hozzátartozó fedelet és tömőrudat ⓬ és a dörzstárcsát ❽, a reszelő-fordítótárcsát ❾ és a vágótárcsát ⓫ enyhén mosogatószeres meleg 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 készülék tartozékai, a fedeles keverőtál ❻, a mixer fedele ❹ a mérőpohár, a meghajtó védőfedele, a szeletelő ❼, a hozzátartozó fedél és tömőrúd ⓬ és a dörzstárcsa ❽, a reszelő-fordítótárcsa ❾ és a vágótárcsa ⓫ mosogatógépben is mosogatható.

► A mosogatógépben történő tisztítás során ügyeljen arra, hogy a műanyag alkatrészek ne akadjanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!

► Amennyiben lehetséges, a műanyag részeket a mosogatógép felső kosarába helyezze.

A mixer tisztítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A mixer késéhez nem szabad szabad kézzel hozzáérni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

► A mixert ❹ nem szabad mosogatógépben tisztítani. Ha mosogatógépben tisztítja a mixert ❹, helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.

■ A mixert ❹ meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. Ezután tiszta vízzel öblítse le a részeket, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer.

A legtöbb esetben, a kellően higiénikus tisztítás közvetlenül a használat után a következő alternatívával érhető el:

1) Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett mixerbe ❹.
2) Helyezze fel a mérőpoharas fedelet egy kicsit elfordítva és forgassa el úgy, hogy a fedél bekattanjon (I ábra).
3) Kapcsolja be a mixert ❹ pár másodpercre.
4) Öntse kis a mosogatóvizet. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el.
5) Ezután bő vízzel öblítse ki a mixert ❹, hogy ne maradjon benne mosogatószer.

Tárolás

■ Tárolja a hálózati kábelt a vezeték tároló rekeszben ⓲.

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

Hibaelhárítás

Ha a készülék hirtelen megáll:

■ A készülék túlhevült és az automatikus biztonsági kikapcsolás működésbe lépett.
- Állítsa a forgókapcsolót ⓮ 0-ra.
- Húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
- Hagyja lehűlni a készüléket 15 percig.
- Ha a készülék 15 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 csatlakozó csatlakoztatva van-e az aljzatba.
- Ellenőrizze, hogy a meghajtó védőfedél a mixerhez ❹ és a szeletelőhöz ❼ és a keverőtál ❻ megfelelően be vannak helyezve és bekattantak a helyükre.
- Ellenőrizze, hogy a forgókar ⓯ az éppen szükséges működési helyzetben van-e (lásd az „Működési helyzetek“ című fejezetet).

Ha mégsem segítenének a leírt intézkedések, a készülék elromlott. A készüléket szakképzett szakemberrel vagy ügyfélszolgálattal javíttassa.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	550 W
Max. űrtartalom	
keverőtál:	kb. 3,8 l
mixer:	kb. 1l
Védelmi osztály:	II / ⧈

HU

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0640 102785
E-Mail: kompernass@lidl.hu
IAN 111638

Az ügyfélszolgálati forródrót elérhetősége:
hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Ártalmatlanítás

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

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe az érvényben lévő előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

A csomagolás környezetbarát anyagokból van, amelyeket a helyi hulladékhasznosítónál adhat le.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ajánlott töltési mennyiségek

Tartozék	Tartozékok	Élelmiszer	Mennyiség	Idő	Fokozat
Mixer ❹	-	lé	400 g hozzávaló + 600 ml víz	30 mp	3, 4
	-	csonthéjasok, mandula	10 dkg	20 mp	3, 4
	-	jégkocka	110 g	10 mp	3, 4
	-	folyadékok	1000 ml	10 mp	3, 4
szeletelő ❼		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *1	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *2	50 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *1	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *2	40 mp	2, 3, 4
keverőtál ❻		kelesztett tészta	500 g liszt, 1 tojás, 80 g olaj (szobahőmérsékletű), 80 g cukor, 200 - 250 ml meleg tej, 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő, 1 csipet só *3	1. keverési folyamat: 2 perc	1
				2. keverési folyamat: 10 perc	2
		keksz tészta	125 g vaj (szobahőmérsékletű), 100–125 g cukor, 1 tojás, 1 csipet só, 250 g liszt *4	1. keverési folyamat: 30 mp	1
				2. keverési folyamat: 6 perc	2, 3, 4
		felvert tojás-fehérje	8 tojásfehérje	2 - 3 perc	4
		tejszín (30% zsírtartalom)	600 ml	kb. 3 percig	4

*1: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa ⓫ durva oldalát.
*2: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa ⓫ finom oldalát.
*3: A kelesztett tésztának való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese.
*4: A keksznek való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese, ill. kétszerese.

Obsah

Úvod 30

Použití v souladu s určením 30

Rozsah dodávky 30

Popis přístroje 30

Bezpečnostní pokyny 31

První uvedení do provozu 34

Pracovní polohy 34

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou 35

Doplňování surovin 35

Po práci 36

Práce s průběhovým krouhačem 36

Po práci 37

Práce s mixérem 37

Doplňování potravin 37

Po práci 38

Čištění a údržba 38

Čištění přístroje 38

Čištění míchací mísy s víkem, průběhového krouhače,
víka s pěchovadlem, víka mixéru a příslušenství 38

Čištění mixéru 39

Uložení 39

Odstraňování závad 39

Technické údaje 39

Záruka a servis 40

Likvidace 40

Dovozce 40

Doporučená množství 41

CZ

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej pro komerční účely!

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

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem

mixér s víkem a odměrkou

průběhový krouhač s pěchovadlem

krájecí otočný kotouč (silné a tenké plátky)

krouhací otočný kotouč (hrubý a středně jemný)

strouhací kotouč (jemný)

hnětací hák s odstraňovačem těsta

šlehací metla

míchací metla

držák příslušenství

2 vruty (3,5 x 22 mm)

2 hmoždinky (6 mm)

Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ► Jeden z krájecích kotoučů průběhového krouhače je již při dodávce do krouhače namontován!
- ► Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Vyklopte vyklápěcí strany přední a zadní obálky tohoto návodu k obsluze:

Obrázek E:

❶ hnětací hák s odstraňovačem těsta
❷ míchací metla
❸ šlehací metla
❹ mixér s víkem a odměrkou
❺ držák příslušenství
❻ míchací mísa s víkem
❼ průběhový krouhač
❽ strouhací kotouč
❾ krouhací otočný kotouč
❿ hnací hřídelka průběhového krouhače
⓫ krájecí otočný kotouč
⓬ víko s pěchovadlem pro průběhový krouhač

Obrázek H:

⓭ uvolňovací tlačítko
⓮ otočný přepínač
⓯ kyvné rameno
⓰ hnací ústrojí
⓱ drážky pro míchací mísu
⓲ úložný prostor pro kabel

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Veďte jej tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- Nepřibližujte síťový kabel k horkým povrchům.
- Na přístroji neprovádějte žádnou opravu. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Pokud přístroj čistíte nebo je vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky!
- Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.

V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

CZ

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Používejte jen originální příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Pozor: Krájecí, resp. krouhací kotouče a nůž mixéru jsou velmi ostré!
- Buďte opatrní při nasazování, vyjímání a čištění krájecích nebo krouhacích kotoučů a nože mixéru!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pozor: Nůž je velmi ostrý! Buďte proto opatrní při odnímání nádoby mixéru.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Vyměňujte příslušenství pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažená! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Během chodu přístroje dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy, průběhového krouhače nebo do mixéru.
- Abyste zabránili poranění nebo poškození přístroje, nikdy do plnicí trubice nebo do mixéru nestrkejte ruce nebo cizí předměty.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

CZ

První uvedení do provozu

1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
3) Přístroj postavte na hladký a čistý podklad.
4) Přístroj na povrch připevněte pomocí čtyř přísavek.
5) Z úložného prostoru na kabel ⓲ vytáhněte síťový kabel.
6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

► Hnětací hák ❶, míchací metlu ❷, šlehací metlu ❸, strouhací kotouč ❽, krouhací otočný kotouč ❾ a krájecí otočný kotouč ⓫ můžete uschovat v držáku příslušenství ❺.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

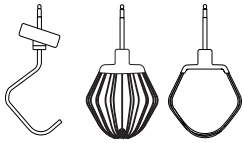
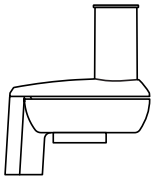
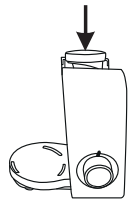
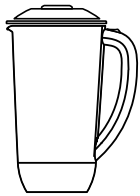
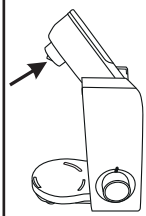
► Pokud držák příslušenství ❺ chcete upevnit na stěnu pomocí dodaného montážního materiálu, před vrtáním se ujistěte, že na požadovaném místě pod stěnou nevedou elektrická vedení, kabely nebo trubky!

7) Pomocí držáku příslušenství ❺ označte na stěně vrtací otvory.
8) Vrtákem 6 mm vyvrtejte na předem označených místech otvory do zdi.
9) Do otvorů zasuňte hmoždinky.
10) Zašroubujte vruty do hmoždinek tak, aby mezi stěnou a hlavou vrutu zůstalo ještě tolik místa, abyste tam mohli nasadit držák příslušenství ❺.
11) Nasaďte držák příslušenství ❺ na vruty a zatlačte ho dolů tak, aby držák příslušenství ❺ na vruty pevně dosedal.

Pracovní polohy

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Přístroj používejte pouze tehdy, když je příslušenství nasazeno dle této tabulky a je v pracovní poloze. Přístroj nikdy nepoužívejte bez potravin.

Poloha		Příslušenství
1		
2		
3		
4		Umístění míchací mísy ❻ vsazení hnětacího háku ❶, šlehací metly ❸ a míchací metly ❷
5		Přidávání velkých množství potravin ke zpracování

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ❻! Nebezpečí zranění rotujícími díly!
- ► Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, jestliže se hnací ústrojí přístroje ⓯ nepohybuje! Po vypnutí má hnací ústrojí ⓰ ještě krátkou doběhovou fázi.
- ► V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ► Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem ❶, šlehací metlou ❸ a míchací metlou ❷, postupujte takto:

1) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitola „Pracovní polohy“) (obrázek A).
2) Nasaďte míchací mísu ❻. Dbejte na to, aby spodek míchací mísy ❻ zaskočil do drážek ⓱ na přístroji.
3) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 1 (obrázek A).
4) Otočný přepínač ⓮ nastavte na P a udržujte jej v této poloze tak dlouho, dokud se hnací ústrojí ⓰ nezastaví v parkovací poloze (obrázek B). Pokud se hnací ústrojí ⓰ nepohybuje, bylo již dosaženo parkovací polohy.
5) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 4 (obrázek A).
6) Pokud chcete použít hnětací hák ❶, nasuňte odstraňovač těsta na hnací ústrojí ⓰ (obrázek D). Dbejte při tom, aby se otvor, kterým je veden hnětací hák, kryl s upínacím otvorem na hnacím ústrojí ⓯.
7) Podle požadavků zastrčte hnětací hák ❶, šlehací metlu ❸ nebo míchací metlu ❷ do hnacího ústrojí ⓰, až zaaretují.
8) Dejte do míchací mísy ❻ potraviny, které chcete zpracovat.

UPOZORNĚNÍ

- ► Mějte na zřeteli, že během hnětení nebo míchání těsto v míchací míse ❻ nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Dodržujte proto údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

9) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 1 (obrázek A).
10) Na míchací mísu ❻ nasuňte víko tak, aby aretace na kyvném ramenu ⓯ zapadly.
11) Nastavte otočný přepínač ⓮ na požadovaný stupeň.

Doplňování surovin

■ Během provozu doplňujte suroviny otvorem ve víku.

Nebo:

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem ⓮.
2) Otočný přepínač ⓮ nastavte na P a udržujte ho v této poloze tak dlouho, dokud se hnací ústrojí ⓰ nezastaví (obrázek B).
3) Sejměte víko.
4) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 5.
5) Vložte potraviny do mísy.

CZ

Po práci

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem ⓮.
2) Otočný přepínač ⓮ nastavte na P a udržujte ho v této poloze tak dlouho, dokud se hnací ústrojí ⓰ nezastaví (obrázek B).
3) Sejměte víko.
4) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 4.
5) Sejměte příslušenství z hnacího ústrojí ⓰.
6) Vyjměte míchací mísu ❻.
7) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Práce s průběhovým krouhačem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Do plnicí trubice nikdy nestrkejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje.
- ► Suroviny dotlačujte pouze pěchovadlem. Nebezpečí zranění rotujícími součástmi!
- ► Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, jestliže se hnací ústrojí přístroje ⓰ nepohybuje! Po vypnutí má hnací ústrojí ⓰ ještě krátkou doběhovou fázi.
- ► V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ► Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.
- ► Ujistěte se, že na kyvném rameno ⓯ nejsou umístěny hnětací hák ❶, šlehací metla ❸ ani míchací metla ❷.

Chcete-li přístroj připravit na práci s průběhovým krouhačem ❼, postupujte takto:

1) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitola „Pracovní polohy“).
2) Nasaďte míchací mísu ❻. Podstavec míchací mísy ❻ musí být umístěn v drážkách ⓱ na přístroji.
3) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 1.
4) Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí průběhového krouhače (obrázek C).
5) Zastrčte průběhový krouhač ❼ do otvoru hnacího ústrojí (značka „🔓“ na průběhovém krouhači ❼ na značce „▲“ na kyvném ramenu ⓯). Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud průběhový krouhač ❼ zřetelně nezaaretuje (značka „🔒“ na průběhovém krouhači ❼ na značce „▲“ na kyvném ramenu ⓯).
6) Nasaďte hnací hřídelku ❿.
7) Podle požadavku nasaďte krájecí ⓫, krouhací ❾ nebo strouhací kotouč ❽ na hnací hřídelku ❿ průběhového krouhače ❼.
8) Nasaďte víko s pěchovadlem ⓬ na průběhový krouhač ❼ (značka „▼“ na víku ⓬ na značce „●“ na průběhovém krouhači ❼) a víko zajistěte (značka „▼“ na víku ⓬ na značce „🔒“ na průběhovém krouhači ❼).
9) Nastavte otočný přepínač ⓮ na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- ► Do průběhového krouhače ❼ nevtlačujte příliš mnoho surovin. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

10) Suroviny přidávejte přes plnicí trubici pomocí pěchovadla.

Po práci

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem ⓮.
2) Průběhovým krouhačem ❼ otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
3) Demontujte průběhový krouhač ❼ a vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba".

Práce s mixérem

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30 - 40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru ❹.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI/ROTUJÍCÍM HNACÍM ÚSTROJÍM!

► Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru ❹!
► Sejměte mixér ❹ pouze tehdy, až se zastaví nůž.
► Mixér ❹ používejte pouze s nasazeným víkem.
► V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

Chcete-li přístroj připravit na práci s mixérem ❹, postupujte takto:

1) Uvolňovací tlačítko ⓭ zatlačte dolů a kyvné rameno ⓯ uveďte do pracovní polohy 3 (viz kapitola „Pracovní polohy").
2) Sejměte ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru (natočte značku „▼" na ochranném krytu hnacího ústrojí mixéru na značku „●" na základním přístroji) (obrázek F).
3) Nasaďte mixér ❹ (značka „▼" na mixéru ❹ na značce „●" na základním přístroji). Otáčejte mixérem až na doraz proti směru hodinových ručiček (značka „▼" na mixéru ❹ na značce „🔒" na základním přístroji) (obrázek G).
4) Vložte suroviny do nádoby:
   – Maximální množství: cca 1 litr;
   – pěnivé tekutiny maximálně 0,5 litru;
   – optimální množství zpracovávaných tuhých potravin: 50 – 100 g.

UPOZORNĚNÍ

► Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství".

5) Víko s odměrkou nasaďte trochu posunuté a otáčejte jím, dokud nezaskočí (obrázek I).
6) Nastavte otočný přepínač ⓮ na požadovaný stupeň.

Doplňování potravin

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem ⓮.
2) Víkem mixéru ❹ trochu pootočte (obrázek I), sejměte je a přidejte suroviny

nebo

3) Pootočte odměrkou o 90° a odeberte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

CZ

CZ

Po práci

1) Vypněte přístroj otočným přepínačem ⓮.
2) Mixérem ❹ otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.

UPOZORNĚNÍ

► Vyčistěte mixér ❹ nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

► Při zpracování potravin obsahujících barvivo, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochou stolního oleje.

Čištění přístroje

■ Otřete přístroj vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytřete do sucha.

Čištění míchací mísy s víkem, průběhového krouhače, víka s pěchovadlem, víka mixéru a příslušenství

■ Veškeré příslušenství, míchací mísu s víkem ❻, víko mixéru ❹ s odměrkou, ochranný kryt hnacího ústrojí, průběhový krouhač ❼, příslušné víko s pěchovadlem ⓬ a strouhací kotouč ❽, krouhací otočný kotouč ❾ a krájecí otočný kotouč ⓫ omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly řádně suché.

UPOZORNĚNÍ

► Příslušenství, míchací mísu s víkem ❻, víko mixéru ❹ s odměrkou, ochranný kryt hnacího ústrojí, průběhový krouhač ❼, příslušné víko s pěchovadlem ⓬ a strouhací kotouč ❽, krouhací otočný kotouč ❾ a krájecí otočný kotouč ⓫ lze také mýt v myčce na nádobí.

► Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k sevření plastových dílů. V opačném případě by se mohly zdeformovat!

► Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Čištění mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nože mixéru se nikdy nedotýkejte holýma rukama.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Mixér ❹ není vhodný pro čištění v myčce na nádobí. Čištění v myčce na nádobí způsobuje na mixéru ❹ nenapravitelné škody.

■ Mixér ❹ umyjte v teplé vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Poté jej dobře opláchněte čistou vodou, aby na něm nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačující hygienické čištění přímo po použití přístroje následující alternativou:

1) Nalijte do nasazeného mixéru ❹ vodu s trochou mycího prostředku.
2) Víko s odměrkou nasaďte trochu posunuté a otáčejte jím, dokud nezaskočí (obrázek I).
3) Zapněte mixér ❹ na několik sekund.
4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
5) Mixér ❹ poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

Uložení

■ K uložení uschovejte síťový kabel v úložném prostoru pro kabel ⓲.

■ Vyčištěný přístroj uložte na čistém a bezprašném suchém místě.

Odstraňování závad

Pokud se přístroj najednou zastaví:

■ Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
- Otočný přepínač ⓮ nastavte do polohy 0.
- Zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
- Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
- Vyčkejte dalších 15 minut a znovu jej zapněte.

Nedá-li se přístroj zapnout:

- Zkontrolujte, jestli je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda ochranný kryt hnacího ústrojí mixéru ❹, průběhový krouhač ❼ a míchací mísa ❻ jsou správně nasazené a zaaretované.
- Zkontrolujte, zda se kyvné rameno ⓯ nalézá v potřebné pracovní poloze (viz kapitola „Pracovní polohy“).

Pokud by popsaná opatření nepomohla, je přístroj vadný. Nechte přístroj opravit v autorizované servisní provozovně nebo v zákaznickém servisu.

Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Příkon:	550 W
Max. kapacita	
Míchací mísa:	cca 3,8 l
Mixér:	cca 1 l
Třída ochrany:	II / ⧈

CZ

CZ

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen. Uschovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebitelné díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a ne pro komerční použití.

Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 111638

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Likvidace

Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

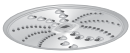
BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Doporučená množství

Nástavec	Příslušenství	Potraviny	Množství	Čas	Stupeň
Mixér ❹	-	šťáva	400 g potravin + 600 ml vody	30 s	3, 4
	-	ořechy, mandle	100 g	20 s	3, 4
	-	kostky ledu	110 g	10 s	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 s	3, 4
Průběhový krouhač ❼		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	50 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	40 s	2, 3, 4
Míchací mísa ❻		kynuté těsto	500 g mouky, 1 vejce, 80 g oleje (pokojová teplota), 80 g cukru, 200–250 ml teplého mléka, 25 g čerstvých kvasnic nebo 1 balíček suchého droždí, 1 špetka soli *3	1. míchání: 2 min.	1
				2. míchání: 10 min.	2
		těsto na stříkané pečivo	125 g másla (pokojová teplota), 100–125 g cukru, 1 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky *4	1. míchání: 30 s	1
				2. míchání: 6 min.	2, 3, 4
		sníh z bílků	8 bílků	2 - 3 min.	4
		šlehačka (obsah tuku 30 %)	600 ml	cca 3 min.	4

*1: Použijte hrubou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče ⓫.
*2: Použijte jemnou stranu krouhacího, resp. krájecího otočného kotouče ⓫.
*3: Maximální množství pro kvasnicové těsto je 1,5násobek uvedeného receptu.
*4: Maximální množství pro těsto na stříkané pečivo je 1,5 až 2násobek uvedeného receptu.

CZ

Obsah

Úvod 44

Používanie v súlade s určením 44

Rozsah dodávky 44

Popis spotrebiča 44

Bezpečnostné upozornenia 45

Prvé uvedenie do prevádzky 48

Pracovné polohy 48

Práca s hnetacím hákom, šľahacou a miešacou metličkou 49

Doplňovanie prísad 49

Po ukončení práce 50

Práca s kontinuálnym krájačom 50

Po ukončení práce 51

Práca s mixérom 51

Doplňovanie prísad 51

Po ukončení práce 52

Čistenie a údržba 52

Čistenie elektrického spotrebiča 52

Čistenie misky na miesenie s vekom, kontinuálneho krájača, veka so zatláčadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva 52

Čistenie mixéra 53

Skladovanie 53

Odstraňovanie chýb 53

Technické údaje 53

Záruka a servis 54

Zneškodnenie 54

Dovozca 54

Odporúčané množstvá náplne 55

SK

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového elektrického spotrebiča.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

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

Tento elektrický spotrebič je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho v exteriéri!

Elektrický spotrebič sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

Kuchynský robot

Miska na miesenie (miešanie) s vekom

Mixér s vekom a odmerkou

Krájač so zatláčadlom

Výmenný kotúč na krájanie (hrubé a tenké)

Výmenný kotúč na strúhanie (hrubé a stredne jemné)

Strúhací kotúč (jemné)

Hnetací hák s oddeľovačom cesta

Šľahacie metličky

Miešacie metličky

Držiak príslušenstva

2 skrutky (3,5 x 22 mm)

2 hmoždinky (6 mm)

Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ► Jeden z plátkovacích kotúčov pre kontinuálny krájač je pri dodávke už predmontovaný v kontinuálnom krájači!
- ► Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis spotrebiča

Vyklopte roztváracie strany na prednej a zadnej obálke tohto návodu na obsluhu:

Obrázok E:

❶ Hnetací hák s oddeľovačom cesta
❷ Miešacia metlička
❸ Šľahacia metlička
❹ Mixér s vekom a odmerkou
❺ Držiak príslušenstva
❻ Miska na miesenie (miešanie) s vekom
❼ Kontinuálny krájač
❽ Strúhací kotúč
❾ Výmenný kotúč na strúhanie
❿ Hnací hriadeľ kontinuálneho krájača
⓫ Výmenný kotúč na krájanie
⓬ Veko so zatláčadlom pre kontinuálny krájač

Obrázok H:

⓭ Uvoľňovacie tlačidlo
⓮ Otočný prepínač
⓯ Sklopné rameno
⓰ Pohon
⓱ Vyhĺbeniny pre misku na miesenie
⓲ Odkladacia priehradka na kábel

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Elektrický spotrebič pripojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku elektrického spotrebiča.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Veďte ho tak, aby ste ho nikde neprivreli alebo, aby sa nepoškodil.
- Sieťový kábel nevystavujte vysokým teplotám.
- Na elektrickom spotrebiči nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, ak je potrebné elektrický spotrebič vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože kým je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke, nachádza sa elektrický spotrebič ešte stále pod napätím.
- Keď elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Elektrický spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.

Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných kvapalín.

SK

⚠ 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 nie je elektrický spotrebič pod dohľadom a pred zložením, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- Elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- K tomuto elektrickému spotrebiču používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo od iných výrobcov by mohlo byť nevyhovujúce a spôsobiť ohrozenie!
- Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa zo spotrebičom nesmú hrať.
- Pozor: plátkovacie a strúhacie kotúče, ako aj nôž mixéra, sú veľmi ostré!
- Pri vkladaní, nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení plátkovacích a strúhacích kotúčov a noža mixéra postupujte mimoriadne opatrne!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pozor: nôž je veľmi ostrý! Pri odoberaní nádoby mixéra preto postupujte opatrne.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Príslušenstvo vymieňajte, len keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- Nikdy nenechávajte elektrický spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- Počas prevádzky elektrického spotrebiča, podávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miesenie, kontinuálneho krájača alebo do mixéra.
- Nikdy nevkladajte ruky, alebo cudzie predmety do plniaceho hrdla alebo do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniu robota.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Neprevádzkujte elektrický spotrebič bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Do elektrického spotrebiča nikdy nedávajte horúce prísady!

Prvé uvedenie do prevádzky

1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu, odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a etikety.
2) Vyčistite všetky diely elektrického spotrebiča podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
3) Elektrický spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
4) Elektrický spotrebič upevnite k podložke štyrmi prísavkami.
5) Z odkladacej priehradky pre kábel ⓲ vytiahnite sieťový kábel.
6) Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

► Hnetací hák ❶, miešaciu metličku ❷, šľahaciu metličku ❸ škrabací kotuč ❽, výmenný kotúč na strúhanie ❾ a výmenný kotúč na krájanie ⓫ môžete uložiť do držiaka príslušenstva ❺.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

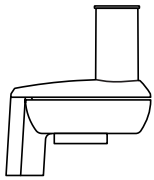
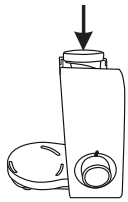
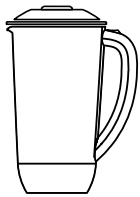
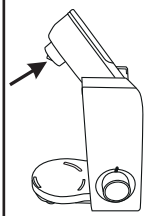
► Ak chcete držiak príslušenstva ❺ pripevniť dodanými montážnymi súčiastkami na stenu, pred vŕtaním sa presvedčte, že sa na danom mieste nenachádzajú žiadne v stene vedúce vedenia pod napätím, káble alebo potrubia!

7) Pomocou držiaka príslušenstva ❺ označte otvory pre vyvŕtanie na stenu.
8) Diery vyvŕtajte vrtákom priemeru 6 mm na vopred označených miestach na stene.
9) Hmoždinku zasuňte do diery.
10) Do hmoždinky zaskrutkujte skrutky tak, aby medzi stenou a hlavou skrutky bol dostatok miesta, aby ste na ne mohli držiak príslušenstva ❺ nasadiť.
11) Na skrutky nasaďte držiak príslušenstva ❺ a zatlačte ho nadol tak, aby sa držiak príslušenstva ❺ pevne usadil na skrutky.

Pracovné polohy

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

	Poloha	Príslušenstvo
1		
2		
3		
4		Umiestnenie misky na miesenie ❻ Vloženie hnetacieho háku ❶, šľahacej ❸ a miešacej metličky ❷
5		Pridanie väčšieho množstva spracovávaných potravín

Práca s hnetacím hákom, šľahacou a miešacou metličkou

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ► Počas prevádzky nikdy nezasahujte do misky na miesenie ❻! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ► Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone ⓰! Po vypnutí je pohon ⓰ ešte nejaký čas v prevádzke.
- ► V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

UPOZORNENIE

- ► Elektrický spotrebič smiete používať len vtedy, keď sú nevyužité otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s hnetacím hákom ❶, šľahacou ❸ a miešacou metličkou ❷ postupujte nasledujúcim spôsobom:

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 4 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“) (obr. A).
2) Vložte misku na miesenie ❻. Dbajte na to, aby bol podstavec misky na miesenie ❻ zasunutý do vyhĺbenín ⓱ na spotrebiči.
3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 1 (obr. A).
4) Otočný prepínač ⓮ uveďte do polohy P a podržte ho pevne v tejto polohe, až sa pohon ⓰ zastaví v parkovacej polohe (obr. B). Ak sa pohon ⓰ nehýbe, je už parkovacia poloha dosiahnutá.
5) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 4 (obr. A).
6) Ak chcete používať hnetací hák ❶, nasuňte oddeľovač cesta na pohon ⓰ (obr. D). Dbajte pritom na to, aby sa otvor, cez ktorý sa hák na miesenie cesta prevádza, nachádzal nad upínacím otvorom na pohone ⓰.
7) Podľa povahy práce nasuňte hnetací hák ❶, šľahaciu ❸ alebo miešaciu metličku ❷ až po zaskočenie v západke pohonu ⓰.
8) Prísady určené pre spracovanie naplňte do misky na miesenie ❻.

UPOZORNENIE

- ► Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miesenie ❻ zväčšuje, alebo sa vplyvom pohybu vytláča trocha nahor. Rešpektujte preto údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

9) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 1 (obr. A).
10) Veko nasuňte na misku na miesenie ❻ tak, aby aretácie na sklopnom ramene ⓯ zaskočili v západke.
11) Otočný prepínač ⓮ nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňovanie prísad

■ Prísady počas prevádzky plňte cez otvor na veku.

Alebo:

1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom ⓮ vypnite.
2) Otočný prepínač ⓮ uveďte do polohy P a podržte ho pevne v tejto polohe, až sa pohon ⓰ zastaví (obr. B).
3) Odoberte veko.
4) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 5.
5) Naplňte prísady.

SK

Po ukončení práce

1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom ⓮ vypnite.
2) Otočný prepínač ⓮ uveďte do polohy P a podržte ho pevne v tejto polohe, až sa pohon ⓰ zastaví (obr. B).
3) Odoberte veko.
4) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ a uveďte do pracovnej polohy 4.
5) Príslušenstvo odoberte z pohonu ⓰.
6) Odoberte misku na miesenie ❻.
7) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

SK

Práca s kontinuálnym krájačom

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ► Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty, aby sa zabránilo poraneniam a poškodeniam elektrického spotrebiča.
- ► Prísady posúvajte len zatláčadlom. Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ► Príslušenstvo vymieňajte len pri odstavenom pohone ⓰! Po vypnutí je pohon ⓰ ešte nejaký čas v prevádzke.
- ► V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

UPOZORNENIE

- ► Elektrický spotrebič sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužité otvory pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi pohonu.
- ► Presvedčte sa, že sa na sklopnom ramene ⓯ nenachádza ani hnetací hák ❶, ani šľahacia ❸ alebo miešacia metlička ❷.

Ak chcete elektrický spotrebič pripraviť na prácu s kontinuálnym krájačom ❼, postupujte nasledujúcim spôsobom:

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 4 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).
2) Vložte misku na miesenie ❻. Podstavec misky na miesenie ❻ musí byť zasunutý do vyhĺbení ⓱ na elektrickom spotrebiči.
3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ a uveďte do pracovnej polohy 1.
4) Odstráňte ochranný kryt pohonu pre kontinuálny krájač (obr. C).
5) Kontinuálny krájač ❼ zasuňte do otvoru pohonu (značka „🔓“ na kontinuálnom krájači ❼ na značku „▲“ na sklopnom ramene ⓯). Otočte ho v smere otáčania hodinových ručičiek, až kontinuálny krájač ❼ citeľne zaskočí v západke (značka „🔒“ na kontinuálnom krájači ❼ na značku „▲“ na sklopnom ramene ⓯).
6) Vložte hnací hriadeľ ❿.
7) Podľa úlohy, vložte krájací ⓫, strúhací ❾ alebo škrabací kotúč ❽ na hnací hriadeľ ❿ kontinuálneho krájača ❼.
8) Na kontinuálny krájač ❼ nasaďte veko so zatláčadlom ⓬ (značka „▼“ na veku ⓬ na značku „●“ na kontinuálnom krájači ❼) a zablokujte veko (značka „▼“ na veku ⓬ na značku „🔒“ na kontinuálnom krájači ❼).
9) Nastavte otočný prepínač ⓮ na požadovaný stupeň.

UPOZORNENIE

- ► Do kontinuálneho krájača ❼ nezatláčajte veľa prísady. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

10) Prísady plňte cez plniacu šachtu zatláčadlom.

Po ukončení práce

1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom ⓮ vypnite.
2) Otočte kontinuálny krájač ❼ proti smeru otáčania hodinových ručičiek a odoberte ho.
3) Demontujte kontinuálny krájač ❼ a vyčistite všetky diely tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.

Práca s mixérom

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30 - 40 °C), než ich nalejete do mixéra ❹.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

► Nikdy nevkladajte ruky do nasadeného mixéra ❹!
► Mixér ❹ odoberte len ak sa nože úplne zastavili.
► Mixér ❹ prevádzkujte len s nasadeným vekom.
► V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

Elektrický spotrebič pripravte na prevádzku s mixérom ❹ nasledujúcim spôsobom:

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo ⓭ nadol a sklopné rameno ⓯ uveďte do pracovnej polohy 3 (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).
2) Odoberte ochranné veko pohonu mixéra (otočte značku „▼“ na ochrannom veku pohonu mixéra na značku „●“ na základnej jednotke) (obr. F).
3) Nasaďte mixér ❹ (značka „▼“ na mixéri ❹ na značke „●“ na základnej jednotke). Mixér otočte až k zarážke proti smeru otáčania hodinových ručičiek (značka „▼“ na mixéri ❹ na značku „🔒“ na základnej jednotke) (obr. G).
4) Naplňte prísady:
   – maximálne množstvo cca 1 liter;
   – peniace tekutiny maximálne 0,5 litra;
   – optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50 – 100 g.

UPOZORNENIE

► Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

5) Nasaďte veko s odmerkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo v západke (obr. I).
6) Otočný prepínač ⓮ nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňovanie prísad

1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom ⓮ vypnite.
2) Veko mixéra ❹ trocha otočte (obr. I), veko odoberte a naplňte prísady

alebo

3) Otočte odmerku o 90° a vyberte ju. Pevné prísady dopĺňajte postupne cez plniaci otvor.

SK

Po ukončení práce

1) Elektrický spotrebič otočným prepínačom ⓮ vypnite.
2) Otočte mixér ❹ v smere pohybu hodinových ručičiek a odoberte ho.

UPOZORNENIE

► Mixér ❹ vyčistite, najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Takto môžete zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

SK

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Pred každým čistením vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!!

Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch elektrického spotrebiča!

UPOZORNENIA

► Spotrebič vyčistíte najlepšie ihneď po používaní. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

► Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, napr. mrkvy, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

Čistenie elektrického spotrebiča

■ Spotrebič utierajte vlhkou handrou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom elektrický spotrebič nechajte dobre vysušiť.

Čistenie misky na miesenie s vekom, kontinuálneho krájača, veka so zatláčadlom, veka mixéra a dielov príslušenstva

■ V teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku vyčistite všetky diely príslušenstva, misku na miesenie s vekom ❻, veko mixéra ❹ s odmerkou, ochranné kryty pohonov, kontinuálny krájač ❼, k nemu prislúchajúce veko so zatláčadlom ⓬ a strúhací kotúč ❽, výmenný kotúč na strúhanie ❾ a výmenný kotúč na krájanie ⓫. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, že všetky diely sú pred opakovaným používaním úplne suché.

UPOZORNENIE

► Diely príslušenstva, miska na miesenie s vekom ❻, veko mixéra ❹ s odmerkou, ochranné kryty pohonu, kontinuálny krájač ❼, príslušné veko so zatláčadlom ⓬ a strúhací kotúč ❽, výmenný kotúč na strúhanie ❾ a výmenný kotúč na krájanie ⓫ môžete umývať v umývačke riadu.

► Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu deformovať!

► Pokiaľ to je možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

Čistenie mixéra

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Nechytajte nože mixéra holými rukami.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Mixér ❹ nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu. Čistenie v umývačke riadu by viedlo k neopraviteľným škodám na mixéri ❹.

■ Mixér ❹ vyčistite v teplej vode a pridajte trocha jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom ho opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali priľnuté žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

Vo väčšine prípadov, môžete vykonávať alternatívne dostatočne hygienické čistenie priamo nasledujúcim spôsobom:

1) Do nasadeného mixéra ❹ nalejte vodu s trochou umývacieho prostriedku.
2) Nasaďte veko s odmerkou s miernym posunom a otočte ho tak, aby veko zaskočilo v západke (obr. I).
3) Na niekoľko sekúnd mixér ❹ zapnite.
4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
5) Mixér ❹ potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Skladovanie

■ Sieťový kábel pre uschovanie uložte v odkladacej priehradke na kábel ⓲.

■ Elektrický spotrebič skladujte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie chýb

Keď sa elektrický spotrebič náhle zastaví:

■ Elektrický spotrebič je prehriaty, aktivoval sa automatický bezpečnostný vypínač.
- Otočný prepínač ⓮ nastavte do polohy 0.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Elektrický spotrebič nechajte 15 minút vychladnúť.
- Ak elektrický spotrebič po 15 minútach ešte nie je úplne vychladnutý, nemôžete ho spustiť.
- Vyčkajte ďalších 15 minút a znova ho zapnite.

Keď sa elektrický spotrebič nedá zapnúť:

- Prekontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.
- Prekontrolujte, či sú ochranný kryt pohonu mixéra ❹, kontinuálny krájač ❼ a miska na miesenie ❻ správne vložené a či zaskočili v západke.
- Prekontrolujte, či je sklopné rameno ⓯ vždy v požadovanej pracovnej polohe (pozri kapitolu „Pracovné polohy“).

Ak tu uvedené opatrenia nepomôžu odstrániť problém, je elektrický spotrebič pokazený. Elektrický spotrebič nechajte opraviť v odbornej opravovni alebo v zákazníckom servise.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Príkon:	550 W
Max. kapacita	
misky na miesenie:	cca 3,8 l
mixéra:	cca 1l
Trieda ochrany:	II/ ⧈

SK

SK

Záruka a servis

Na tento spotrebič máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Spotrebič bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody, spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom zaobchádzaní a pri neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí aj pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 111638

Dostupnosť hotline:
pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Zneškodnenie

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

Spotrebič zneškodňujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadov alebo v komunálnej zberni zabezpečujúcej zneškodňovanie. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na zneškodňovanie odpadov.

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

Dovozca

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

Odporúčané množstvá náplne

Nástavec	Príslušenstvo	Potraviny	Množstvo	Čas	Stupeň
Mixér ❹	-	šťava	400 g prísad + 600 ml vody	30 sek.	3, 4
	-	orechy, mandle	100 g	20 sek.	3, 4
	-	ľadové kocky	110 g	10 sek.	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 sek.	3, 4
Kontinuálny krájač ❼		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
Miska na miesenie ❻		kysnuté cesto	500 g múky, 1 vajce, 80 g oleja (izbová teplota), 80 g cukru, 200 - 250 ml teplého mlieka, 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia, štipku soli *3	1. miesenie: 2 min.	1
				2. miesenie: 10 min.	2
		cesto na lisované koláčiky	125 g masla (izbová teplota), 100 - 125 g cukru, 1 vajce, 1 štipku soli, 250 g múky *4	1. miesenie: 30 sek.	1
				2. miesenie: 2 min.	2, 3, 4
		snehová pena	8 bielkov	2 - 3 min.	4
		šľahačka na šľahanie (obsah tuku 30%)	600 ml	cca 3 min.	4

*1: Použite hrubú stranu strúhacieho kotúča príp. výmenného kotúča na krájanie ⓫.
*2: Použite jemnú stranu strúhacieho kotúča príp. výmenného kotúča na krájanie ⓫.
*3: Maximálne množstvo pre kysnuté cesto je 1,5-násobok množstva uvádzaného v recepte.
*4: Maximálne množstvo pre cesto na lisované koláčiky je 1,5 až 2-násobok množstva uvádzaného v recepte.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 58

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 58

Lieferumfang 58

Gerätebeschreibung 58

Sicherheitshinweise 59

Erste Inbetriebnahme 62

Betriebspositionen 62

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen 63

Zutaten nachfüllen 63

Nach der Arbeit 64

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler 64

Nach der Arbeit 65

Arbeiten mit dem Mixer 65

Zutaten nachfüllen 65

Nach der Arbeit 66

Reinigen und Pflegen 66

Gerät reinigen 66

Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen 66

Mixer reinigen 67

Aufbewahrung 67

Fehler beheben 67

Technische Daten 67

Garantie und Service 68

Entsorgung 68

Importeur 68

Empfohlene Füllmengen 69

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:

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

Bild H:

⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ 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!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- 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.
- Vorsicht: die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vorsicht: das Messermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- 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.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

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 „Reinigung und Pflege“ 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 Saugnäpfen am Untergrund.
5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ heraus.
6) Stecken Sieden Netzstecker in die Steckdose.

DE
AT
CH

HINWEIS

► Sie können den Knethaken ❶, den Rührbesen ❷, den Schlagbesen ❸ sowie die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneid-Wendescheibe ⓫ im Zubehörhalter ❺ aufbewahren.

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Wenn Sie den Zubehörhalter ❺ 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 Zubehörhalters ❺ 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 Zubehörhalter ❺ darauf stecken können.
11) Setzen Sie den Zubehörhalter ❺ auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehörhalter ❺ 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 ❻ Einsetzen von Knethaken ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❻! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ► Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ 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 ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel ❻ in den Aussparungen ⓱ am Gerät steckt.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (Bild A).
4) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie diesen in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ in der Parkposition stehen bleibt (Bild B). Bewegt sich der Antrieb ⓰ nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
5) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (Bild A).
6) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken ❶ benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb ⓰ (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb ⓰ liegt.
7) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ ein.
8) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

- ► Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel ❻ an Masse zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

9) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (Bild A).
10) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel ❻, so dass die Arretierungen am Schwenkarm ⓯ einrasten.
11) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

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

Oder:

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild B).
3) Ziehen Sie den Deckel ab.
4) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5.
5) Füllen Sie die Zutaten ein.

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild B).
3) Ziehen Sie den Deckel ab.
4) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4.
5) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb ⓰.
6) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻.
7) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

⚠ 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 ⓰! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ 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 ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

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

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ ein. Der Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 1.
4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung ein (Markierung „🔓“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „▲“ am Schwenkarm ⓯).
   Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler ❼ fühlbar einrastet (Markierung „🔒“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „▲“ am Schwenkarm ⓯).
6) Setzen Sie die Antriebswelle ❿ ein.
7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- ⓫, Raspel- ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ❿ des Durchlaufschnitzlers ❼ auf.
8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitzler ❼ auf (Markierung „▼“ am Deckel ⓬ auf Markierung „●“ am Durchlaufschnitzler ❼) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „▼“ am Deckel ⓬ auf Markierung „🔒“ am Durchlaufschnitzler ❼).
9) Stellen Sie den Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- ► Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ❼. 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 ⓮ aus.
2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler ❼ 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 ❹ einfüllen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

► Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer ❹!
► Nehmen Sie den Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer ab.
► Betreiben Sie den Mixer ❹ 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 ❹ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ⓭ herunter und bringen Sie den Schwenkarm ⓯ 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 ❹ auf (Markierung „▼“ am Mixer ❹ auf Markierung „●“ am Grundgerät).
   Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer ❹ auf Markierung „🔒“ 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 ⓮ auf gewünschte Stufe.

Zutaten nachfüllen

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ⓮ aus.
2) Drehen Sie den Deckel des Mixers ❹ 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 ❹ befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

DE
AT
CH

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

► Reinigen Sie den Mixer ❹ 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 Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

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

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

■ Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Deckel des Mixers ❹ mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschnitzler ❼, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ und die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneidscheibe ⓫ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmen Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

► Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Deckel des Mixers ❹ mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschnitzler ❼, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ und die Reibscheibe ❽, die Raspel-Wendescheibe ❾ und die Schneidscheibe ⓫ 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 ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

■ Reinigen Sie die Mixer ❹ 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 Reingung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹.
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 ❹ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ❹ mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

■ Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstaufach ⓲.

■ 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 ⓮ 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 ❹ und Durchlaufschnitzler ❼ und die Rührschüssel ❻ richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ⓯ 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

Netzspannung:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse:	II / ⧈

DE
AT
CH

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 111638

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 111638

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 111638

Erreichbarkeit Hotline:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

DE
AT
CH

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.

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

Importeur

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

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
Mixer ❹	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4
	-	Nüsse, Mandeln	100 g	20 Sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4
Durchlauf-schnitzler ❼		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 ❻		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200–250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvor-gang: 2 Min.	1
				2. Rührvor-gang: 10 Min.	2
		Spritzge-bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100–125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvor-gang: 30 Sek.	1
				2. Rührvor-gang: 6 Min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4
		Schlagsahne (30% Fettge-halt)	600 ml	ca. 3 Min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ⓫.
*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe ⓫.
*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.
*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása
Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
02 / 2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Recipe Book SKM 550 B1

GB **Recipe Book**

HU **Receptfüzet**

CZ **Brožurka receptů**

SK **Receptár**

DE AT CH **Rezeptheft**

RECIPE BOOK PAGE

Tasty recipes for your Food Processor 2

Potato soup with vegetables....2
Danish Remoulade....4
Carrot soup....6
Soufflé with Crabmeat....6
Salad plate....8
Filled Chickenbreast with Curry Sauce....9
Tomato sauce....10
Tuna spread....12
Red wine-Red cabbage....12
Potato rosti....14
Traditional Pancake....15
Hazelnut biscuits....16
Sponge pastry....17
Shortcrust pastry....18
Batter....20
Marble cake....21
Yeast dough....22
Poppy seed cake....23
Orange drink....24

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

Potato soup with vegetables

Ingredients:
125 g Carrots
50 g Celeriac
250 g Potatoes
1000 ml Meat broth (Instant)
1 Onion
20 g Butter
1 Beaker Créme fraîche or Cream
1/2 tbsp scharp Mustard
Salt
Pepper
1 stick Leek
1 tbsp chopped Herbs (in season)

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	10 Minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	5 - 7 minutes

Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables

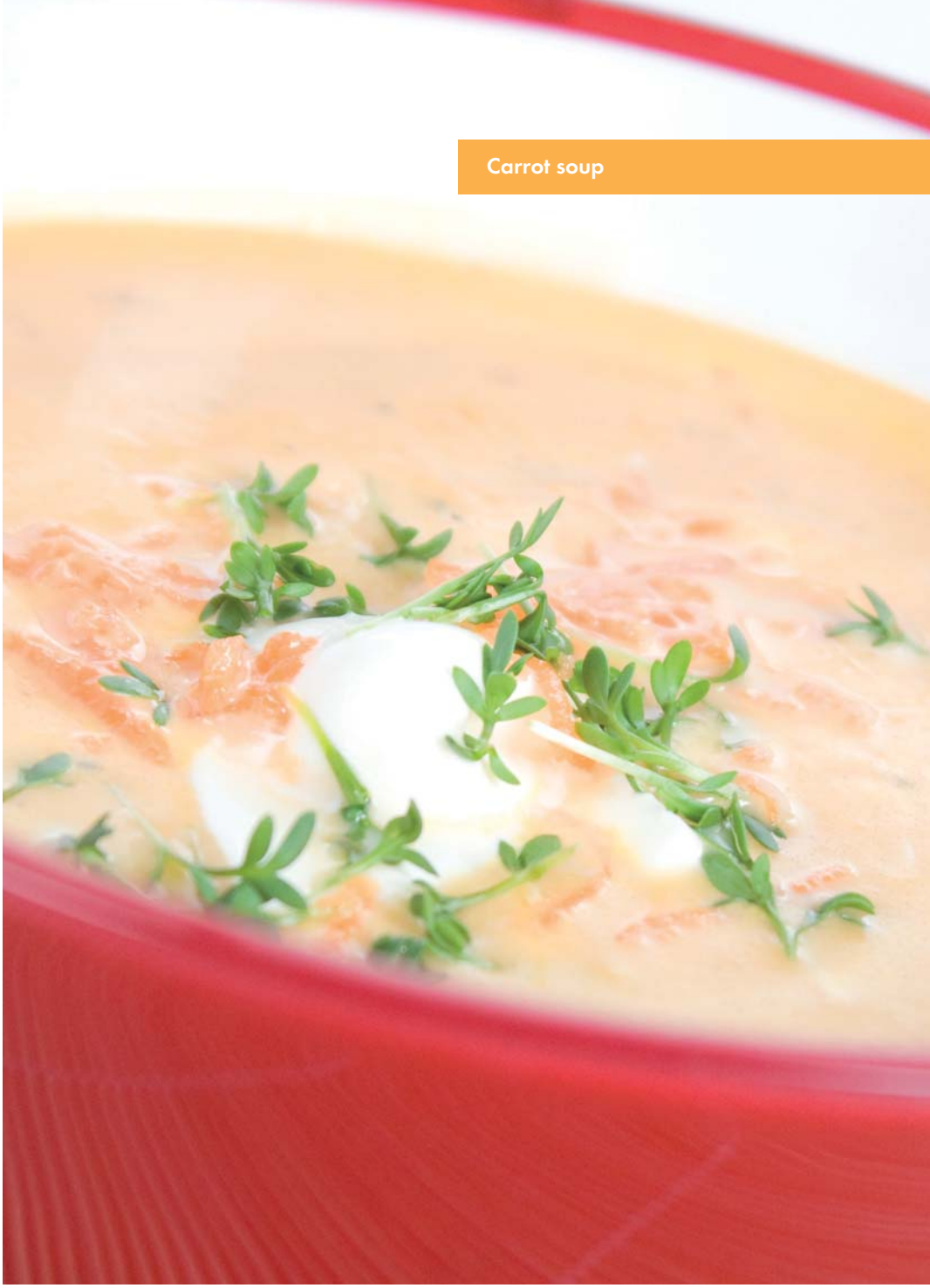
Danish Remoulade

Ingredients:
4 tbsp Mayonnaise
1 tbsp Capers in brine
1 tsp Sweet Mustard
1 Shallot
2 tbsp Chives
1/2 sweet Gherkin
1/2 tsp Curry
1 pinch Ginger
1 tbsp Apricot jam
1 tbsp Yoghurt
1/2 Anchovy fillets
(or 3 cm Anchovy paste)
Lemon juice

Preparation:
- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.

Danish Remoulade

Carrot soup



Carrot soup

Ingredients:
500 g Carrots
250 ml Water
500 ml Meat stock (glass)
125 ml Cream
125 ml White wine
Salt
Pepper
50 g cold Butter
Fresh Chervil

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	Carrots approx. 20 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt
Cooking time:	Carrots approx. 10 minutes

Preparation:
- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

Soufflé with Crabmeat

Ingredients:
40 g Butter
20 g Flour
250 ml Milk
1 pinch Sugar
150 g Gouda cheese
200 g Crabmeat
4 Egg yolks
4 Egg whites
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Top and bottom heat at 200 °C (preheated) G: Mark 3
Baking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	360 Watt
Baking time:	10 - 15 minutes

Preparation:
- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.

Soufflé with Crabmeat

Salad plate

Ingredients:
1 fresh Cucumber
1/4 head White cabbage
2 Paprikas
1 Onion

For the marinade:
3 - 4 tsp Wine vinegar
2 tbsp Cooking oil
Salt
Sugar
Freshly ground pepper
1 tbsp chopped herbs

Preparation time: 15 minutes

Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Filled Chickenbreast with Curry Sauce

Ingredients:
4 chicken breasts, each approx. 150 g
Salt
Freshly ground pepper
For the filling:
150 g minced pork (raw)
1 Onion, diced
China Spices
1 pinch of Ginger powder
for the Sauce:
250 ml White wine
2 - 4 tbsp Cream
Sal, 1 tbsp Curry powder
Possibly some gravy thickener

Stove:

Heating:	Hotplate
Total cooking time:	25 - 30 minutes

Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.

Tomato sauce

Ingredients:
5 tbsp Cooking oil
1 large Onion
1 large tin (800 g) peeled tomatoes
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,
1 Pinch Chili powder
1/2 bunch Parsley, chopped
1 bunch Basil, finely chopped
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	25 - 30 minutes

Microwave:

Power level:	600 Watt for 5 minutes 180 Watt for 5 minutes
Cooking time:	approx. 10 minutes

Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
- Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
- Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
- Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
- Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
- Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
- Now stir in the butter or cream.
- Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.

➲ As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.

Tuna spread

Tuna spread

Ingredients:
1 can of Tuna in sauce with vegetables
3 tbsp Yoghurt
1 tsp Lemon juice, freshly pressed
1 Pinch Salt
Freshly ground pepper
2 hard-boiled Eggs, diced

To serve:
Whole wheat bread in slices
Butter for smearing
1 hard boiled Egg, diced
Chives, sliced

Preparation:
- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

Red wine-Red cabbage

Ingredients:
1 Red cabbage, approx. 1 kg
60 g pork or goose fat
1 large Onion
3 Apples
2 tbsp Sherry vinegar
2 tbsp. Lemon juice
250 ml Red wine
2 tbsp Red currant jelly
Salt
1 tbsp. Sugar
2 Bay leaves
1 Clove
1 Tbsp Flour
2 Tbsp Water

Stove:

Heating:	Hotplate
Cooking time:	50 - 60 minutes

Preparation:
- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

➲ Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

Tip: You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.

Red wine-Red cabbage

Potato rosti

Ingredients:
4 potatoes, large, floury cooking
Salt
Pepper
Nutmeg, ground
80 g Butter or Margarine

Stove:

Heating:	Hotplate
Total roasting time:	15 - 20 minutes

Preparation:

- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
- Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rostis on both sides until they are crispy.

➲ Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

Traditional Pancake

Ingredients:
2 - 3 Eggs
375 ml Milk
1 Pinch Salt
250 g Flour
Fat for frying

Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beater.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Hazelnut biscuits

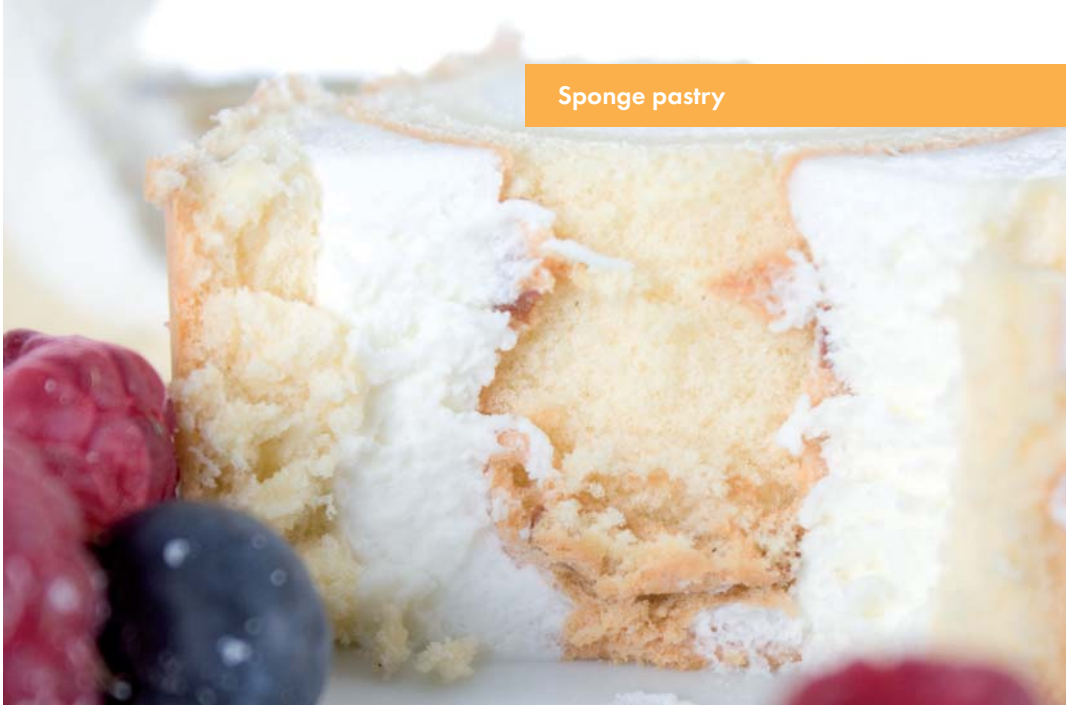
Ingredients:
300 g Hazelnuts
90 g Cane sugar
2 Egg whites
2 2 tsp Honey
Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam
50 g each of Semisweet and Milk chocolate Couverture

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Circulation 200 °C (preheated for 5 minutes) G: Mark 1-2
Baking time:	6-8 minutes

Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with the beater to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately.
  Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.



Sponge pastry

Ingredients:
3 Eggs
3 - 4 tbsp Water, hot
150 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
100 g Flour of type 405
100 g Corn starch
2-3 levelled tsp of Baking powder

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200 °C G: Mark 2 - 3 (preheat for 5 minutes)
Baking time:	20 - 30 minutes

Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

Shortcrust pastry

Ingredients:
250 g Wheat flour
1/2 levelled tsp of Baking powder
100 - 125 g Sugar
1 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
1 Egg
125 g Butter

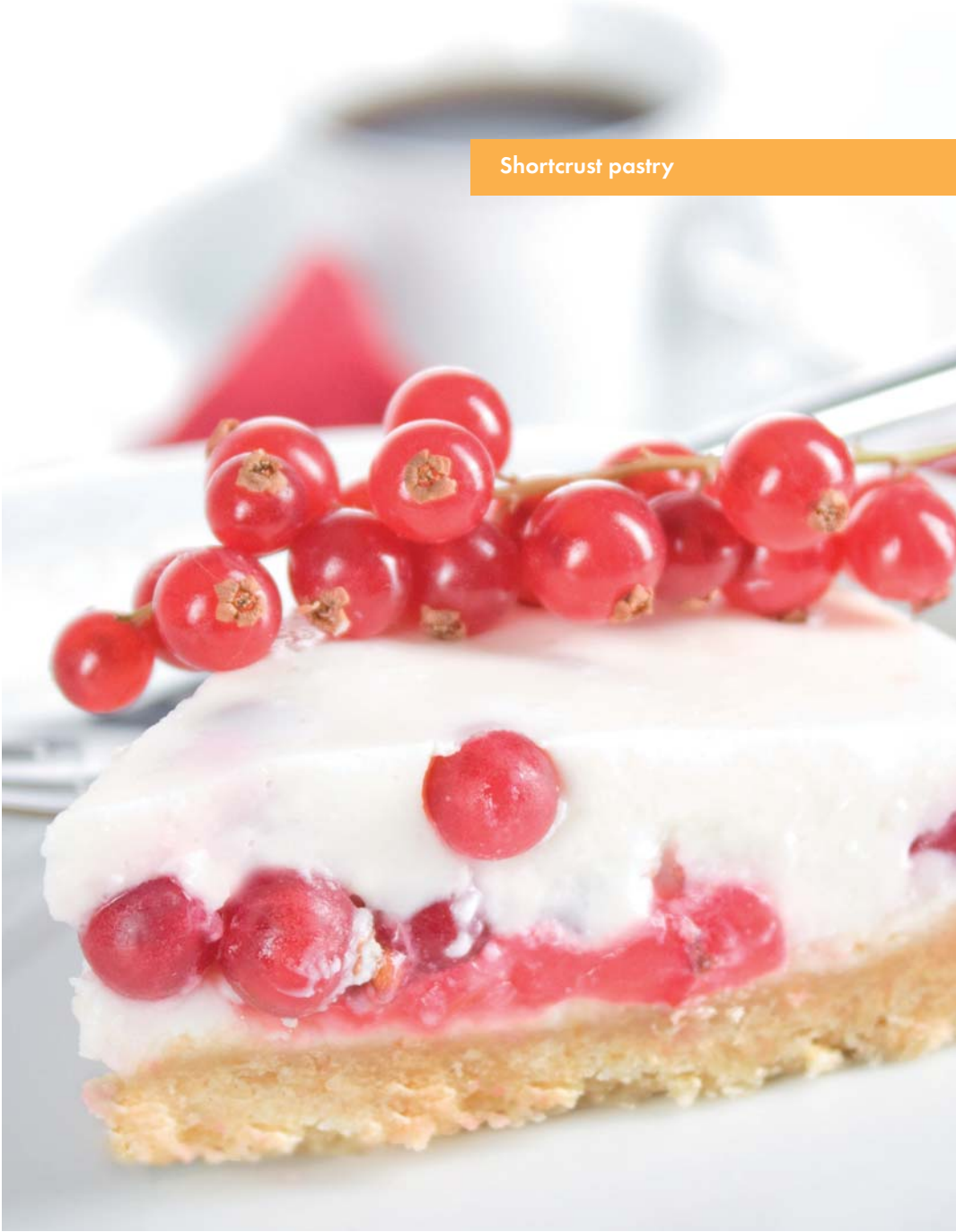
Oven:

Shelf height:	3
Heating:	E: Upper and lower heat 200 - 225 °C (preheat for 5 minutes) G: Mark 3 - 4
Baking time:	15 - 20 minutes

Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



Batter

Ingredients:
250 g soft Butter or Margarine
250 g Sugar
1 pkt of Vanilla sugar
1 Pinch Salt
4 Eggs
500 g Wheat flour
1 pkt Baking powder
Approx. 125 ml Milk

Oven:

Shelf height:	2
Heating:	E: Upper and lower heat 175 - 200 °C G: Mark 2 - 3
Baking time:	50 - 60 minutes

Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with the beater for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Marble cake

Ingredients:
125 g soft Butter or Margarine
125 g Sugar
3 eggs
1/2 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
250 g Wheat flour
1/2 pkt Baking powder
75 ml Milk
20 g Baking cocoa
50 g Plain chocolate couverture
Butter for the mould

Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Circulation 155 - 175 °C G: Mark 2
Baking time:	55 - 65 minutes

Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.

Yeast dough

Ingredients:
500 g Wheat flour
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast
approx. 1/4 liter lukewarm Milk
80 g Butter or Margarine (room temperature)
80 g Sugar
1 egg

Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

Poppy seed cake

Ingredients:
For the dough:
100 g Buckwheat flour
200 g Wheat flour
100 g Hazelnuts, ground
1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast
Approx. 125 ml Milk
1 pinch Salt
75 g Sugar
1 Egg
150 g Soft butter
1 btl. Citro-bake
1 btl. Rum-bake
100 g Orange peel, diced
50 g Lemon peel, diced

For the filling:
1 btl. (200 g) Poppy-bake

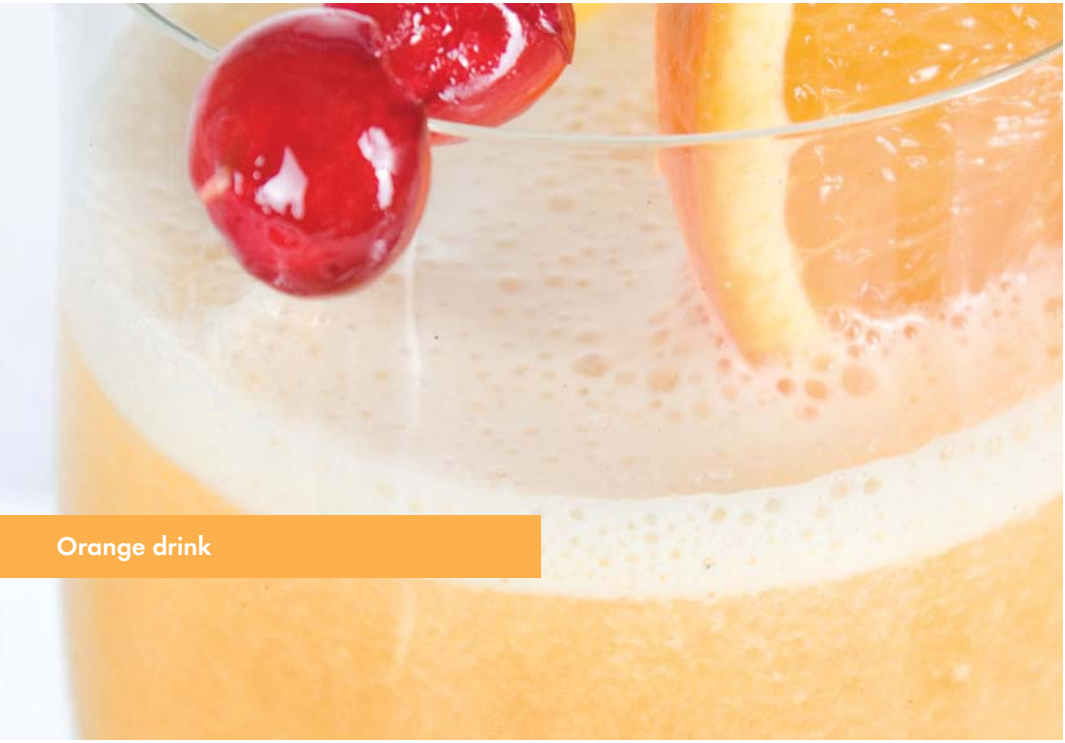
For the coating:
100 g Butter for spreading
Powder sugar for dusting.

Oven:

Shelf height:	1
Heating:	E: Upper and lower heat 180 - 200°C (preheat for 5 minutes) G: Mark 2 - 3
Baking time:	40 - 50 minutes

Preparation:
- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

Orange drink



Ingredients:
500 ml Orange juice
2-4 tbsp. Lemon juice
300 g tinned Apricots
15-20 Ice cubes, crushed
4 tsp Sugar or Honey

Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

Tip:
The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

Enjoy your meal!
These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

RECEPTFÜZET OLDAL

Ízletes receptek a konyhai robotgéphez 26

Zöldséges burgonyaleves 26
Dán remoulade mártás 28
Sárgarépa leves 30
Rákfelfújt 30
Salátatál 32
Töltött csirkemell curry mártással 33
Paradicsomszósz 34
Tonhal krém 36
Vörösboros vöröskáposzta 36
Burgonya röszti 38
Hagyományos palacsinta 39
Mogyorós keksz 40
Piskótatészta 41
Omlóstészta 42
Kevert tészta 44
Márványsütemény 45
Kelesztett tészta 46
Mákos karácsonyi kalács 47
Narancsital 48

Csak mikrohullámú sütőbe való edényt használjunk, ha ételt szeretnénk melegíteni a mikrohullámú sütőben. Ügyeljen a mikrohullámú sütő leírásátban lévő utasításokra.

Zöldséges burgonyaleves

Hozzávalók élelmiszerek:
12,5 dkg sárgarépa
5 dkg zeller
25 dkg burgonya
1 l húsleves (porból)
1 fej hagyma
2 dkg vaj
1 pohár créme fraĒche (tejföl) vagy tejszín
1/2 ek. csípős mustár
só
bors
1 szár póréhagyma
1 ek. aprított zöldfűszer (idény szerint)

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Főzési idő:	10 perc

Mikrohullám:

Teljesítmény:	600 W
Főzési idő:	5-7 perc

Elkészítési mód:

- Mossuk, hámozzuk meg és kockázzuk fel a sárgarépát, zellert és burgonyát.
- Hámozzuk meg a póréhagymát, majd a szeletelőben vágjuk fel reszelőtárcsával vékony csíkokra.
- Öntsük a turmixba a hús alaplevet és indítsuk el a legnagyobb fokozaton zárt fedéllel.
- Tegyük a felaprított zöldséget a fedél nyílásán keresztül a turmixba. Addig pürésítsük, amíg el nem éri a kívánt állagot.
- Öntsük a maradék alaplevet egy nagy edénybe, majd tegyük hozzá az apróra pépesített zöldséget.
- Az egészet 10 percig fedő alatt forraljuk fel. (A zöldséglevet 600 W-on 5-7 percig a mikrohullámú sütőben is párolhatjuk.)
- Közben pirítsuk meg a hagymát aranysárgára egy kis vajon és tegyük a levesbe.
- Ízlés szerint ízesítsük créme fraĒche-sel, mustárral, sóval és borssal.

Tálalás előtt keverjük bele a felaprított zöldfűszereket. Szedjük ki a levest a felmelegített tányérokba és szórjuk meg a póréhagyma csíkokkal.

Zöldséges burgonyaleves

Dán remoulade mártás

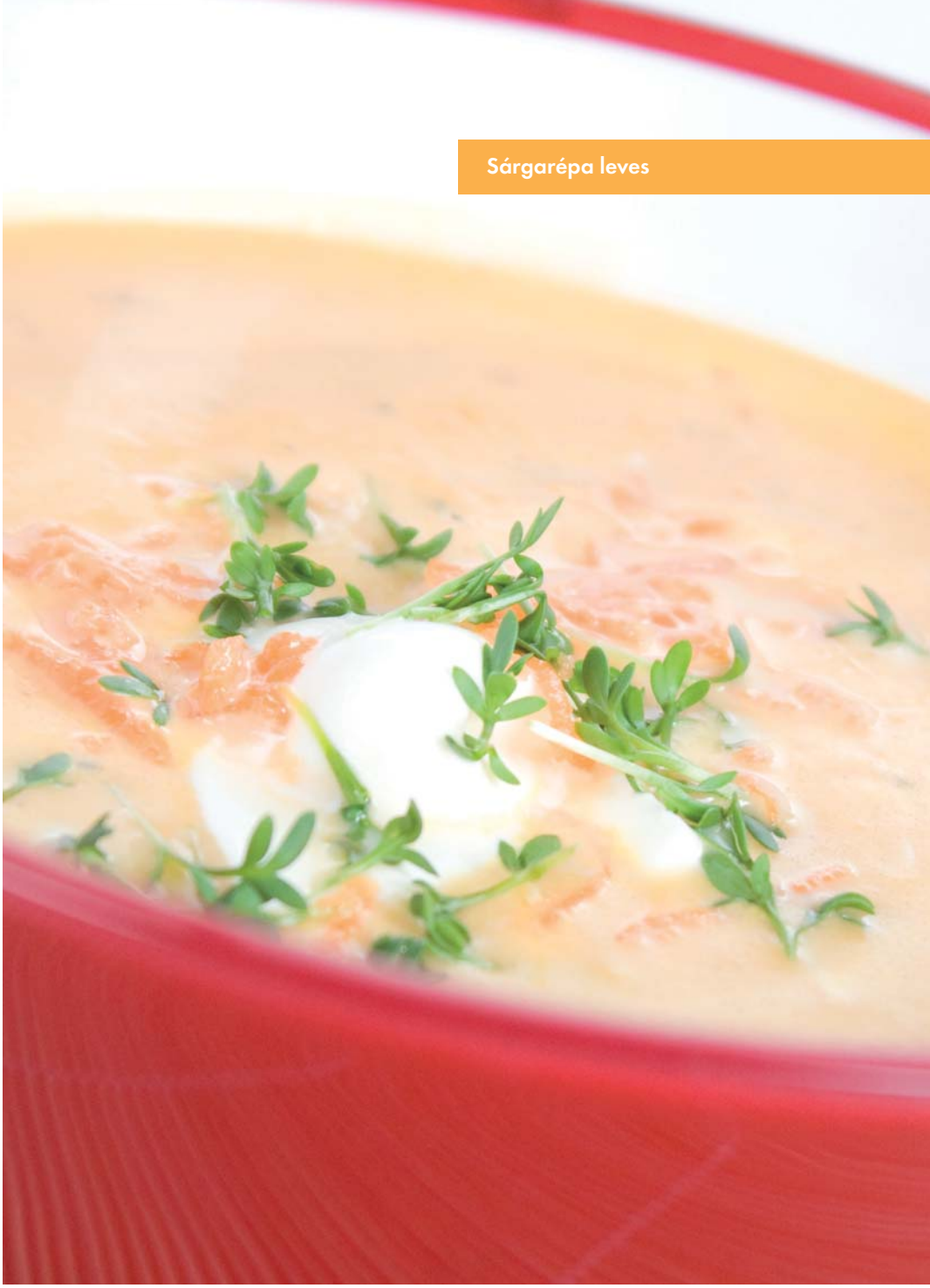
Hozzávalók:
4 ek. majonéz
1 ek. kapribogyó lében eltéve
1 tk. édes mustár
1 mogyoróhagyma
2 ek. snidling
fél édes uborka
fél tk. curry
1 csipet gyömbér
1 ek. sárgabarack lekvár
1 ek. joghurt
fél szardellafilé
(vagy 3 cm szardella krém)
citromlé

Elkészítési mód:

- Valamennyi hozzávalót tegyük bele a turmixba és addig keverjük 2. fokozaton, míg valamennyi hozzávaló jól el nem keveredik.

Dán remoulade mártás

Sárgarépa leves



Sárgarépa leves

Hozzávalók:
50 dkg sárgarépa
2,5 dl víz
1/2 l hús alaplé (üveges)
12,5 ml tejszín
1,25 dl fehérbor
só
bors
5 dkg hideg vaj
friss turbolya

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Főzési idő:	sárgarépa kb. 20 perc

Mikrohullám:

Teljesítmény:	600 W
Főzési idő:	sárgarépa kb. 10 perc

Elkészítési mód:

- Mossuk és hámozzuk meg a sárgarépát.
- Olyan kicsire vágjuk fel, hogy beleférjen a turmixba.
- Tegyük 2,5 dl vizet egy edénybe és főzzük benne a répát 20 percig.
- Ezután az egészet pűrésítsük a turmixban, míg már nem maradnak benne nagyobb darabok. Ezután tegyük vissza a pürésített répát az edénybe.
- Adjuk hozzá a húslét, a tejszínt és a fehérbort.
- Melegítsük meg a levest és ízesítsük.
- Kis darabokban keverjük a levesbe a vajat és szórjuk meg turbolyával.

Rákfelfújt

Hozzávalók:
40 g vaj
2 dkg liszt
2,5 dl tej
1 csipet cukor
15 dkg Gouda sajt
20 dkg rákhús
4 tojássárgája
4 tojásfehérje
vaj a sütőformához

Sütő:

Sütési magasság:	2
Melegítési mód:	E: felső és alsó sütés 200° (előmelegítve) G: 3-as fokozat
Sütési idő:	25-30 perc

Mikrohullám:

Teljesítmény:	360 W
Sütési idő:	10-15 perc

Elkészítési mód:

- Melegítsük meg a vajat és a lisztet, majd adjuk hozzá folyamatosan keverve a tejet és a cukrot.
- Az egészet még egyszer forraljuk fel.
- Az aprítóval aprítsuk fel a sajtot a reszelőtárcsával és keverjük bele a mártásba.
- Keverjük hozzá a rákhúst.
- Keverjük össze a tojássárgákat és adjuk hozzá.
- Verjük fel a tojásfehérjét kemény habbá és keverjük hozzá.
- Zsírozzunk ki egy sütőformát vagy kis felfújt formákat és töltsük bele a masszát.
- Azonnal süssük meg a felfújtat és egyből tálaljuk.

Rákfelfújt

Salátatál

Hozzávalók:
1 friss uborka
1/4 fej fehér káposzta
2 paprikacső
1 fej hagyma

A páchoz:
3 -4 evőkanál borecet
2 ek. étolaj
só
cukor
bors borsdarálóból
1 ek. aprított zöldfűszer

Elkészítési idő: 15 perc

Elkészítési mód:

- Hámozzuk meg az uborkát és úgy cikkezzük fel a káposztát, hogy a darabok beleilljenek a szeletelő betöltő nyílásába.
- Gyaluljuk le az uborkát, a káposztát, az előkészített paprikát és hagymát legnagyobb fokozaton a szeletelőben a vékony vágótárcsával.
- Keverjük el a páchoz való hozzávalókat a turmixban.
- Keverjük el a pácot a zöldséggel és fűszerezzük.

Töltött csirkemell curry mártással

Hozzávalók:
4 db egyenként 15 dkg-os csirkemell
só
bors borsdarálóból
A töltelékhez:
15 dkg darált sertéshús
1 fej hagyma kockára vágva
kínai fűszerkeverék
1 csipet gyömbér por
A mártáshoz:
2,5 dl fehérbor
2 -4 evőkanál tejszín
só, 1 tk. curry
szükség esetén étkezési keményítő

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Főzési idő összesen:	25-30 perc

Elkészítési:

- Sózzuk és borsozzuk meg a csirkemelleket és vágjuk be egy éles konyhakéssel
- Dolgozzuk össze a töltelékhez való valamennyi hozzávalót a dagasztókarral a keverőtálban masszának és ízesítsük.
- Töltsük meg a csirkemelleket a töltelékkel és varrjuk össze. (Ha akarjuk, fogvájót is használhatunk hozzá.)
- Melegítsük meg a zsírt és pirítsuk meg benne a csirkemelleket.
- Öntsük hozzá a bort, majd ezután főzzük puhára benne a csirkemelleket 10-15 percig.
- Vegyük ki a csirkemelleket a serpenyőből és tartsuk őket melegen.
- A mártást tejszínnel, sóval és curryvel ízesítsük, a mártást pedig ízlés szerint étkezési keményítővel sűrűsítsük.

A szószos csirkemellhez például rizst is adhatunk körítésnek.

Töltött csirkemell curry mártással

Paradicsomszósz

Hozzávalók:
5 ek. étolaj
1 nagy fej hagyma
1 nagy doboz (80 dkg) hámozott paradicsom
só, bors, 1 csipet cukor, 1 csipet kakukkfű,
1 csipet erős paprika
1/2 csokor petrezselyem, aprítva
1 csokor bazsalikom apróra vágva
4 dkg hideg vaj vagy 1 dl tejszín

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Főzési idő:	25-30 perc

Mikrohullám:

Teljesítmény:	600 W-on 5 percig
	180 W-on 5 percig
Főzési idő:	kb. 10 perc

Elkészítési mód:

- Hámozzuk meg a hagymát és durvára vágjuk fel.
- Melegítsük meg az olajat, pirítsuk meg benne a hagymát vagy használjuk a mikrohullámú sütőt 2-3 percre 600 W-on.
- Tegyük bele a paradicsomot levével együtt és keverjük bele a fűszereket.
- A mártást fedő alatt 20 percig lassú tüzön forraljuk vagy az egészet a mikrohullámú sütőben főzzük.
- Hagyjuk lehűlni a paradicsomszószt (langyosra) és pürésítsük a turmixban.
- Ezután öntsük vissza a szószt az edénybe és még hagyjuk egy kicsit besűrűsödni.
- Keverjük bele a vajat vagy tejszínt.
- Szórjuk bele a zöldfűszereket és ízesítsük őket.

➲ Köretként bármilyen főtt tésztát és reszelt sajtot ajánlunk.

Tonhal krém

Tonhal krém

Hozzávalók:
1 doboz konzerv tonhal pácban zöldség körettel
3 ek. joghurt
1 tk. frissen csavart citromlé
1 csipet só
bors borsdarálóból
2 keményre főtt tojás kockára vágva

Tálaláshoz:
teljes kiőrlésű kenyér szeletre vágva
vaj a kenyérhez
1 keményre főtt tojás kockára vágva
apróra vágott snidling

Elkészítési mód:
- Valamennyi hozzávalót keverjük össze a legnagyobb fokozaton a turmixban, míg a kívánt állagot el nem érjük. (kb. 15 másodperc) és ízesítsük.
- Vajazzuk meg a kenyeret és kenjük meg a tonhal krémmel, majd szórjunk rá tojáskockát és snidlinget.

Vörösboros vöröskáposzta

Hozzávalók:
1 vöröskáposzta, kb. 1 kg
6 dkg sertés- vagy libazsír
1 nagy fej hagyma
3 alma
2 ek. Sherry-ecet
2 ek. citromlé
2,5 dl vörösbor
2 ek. ribizlizselé
só
1 ek. cukor
2 babérlevél
1 szegfűszeg
1 ek. liszt
2 ek.víz

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Főzési idő:	50-60 perc

Elkészítési mód:
- Hámozzuk meg a hagymát, negyedeljük és aprítsuk fel a vágótárcsa szeletelőjének segítségével.
- Vegyük le a külső leveleket és vágjuk a káposztát négy részbe.
- Aprítsuk fel a káposztát a szeletelővel a vékony reszelőtárcsával.
- Hámozzuk meg, magozzuk ki és vágjuk fel az almát kockára.
- Tegyük a zsírt egy kis edénybe és melegítsük meg.
- Üvegesre pirítsuk meg benne a hagymát, majd tegyük bele a vörös káposztát, az almát és a többi hozzávalót a liszt és a víz kivételével.
- Kavarjuk meg és az egészet forraljuk fel.
- Ezután a vöröskáposztát 60 percig pároljuk.

- Ha még ezután túl sok folyadék lenne a vöröskáposztában, keverjük ki a lisztet a vízzel és adjuk a vöröskáposztához, hogy megkösse a folyadékot.
- Az egészet sóval, cukorral és ecettel ízesítsük.

➲ Köretként húshoz, szárnyashoz és vadételekhez ajánljuk.

Ötlet: A káposztát az elkészítés előtti napon is fel lehet vágni, valamint borba és ecetbe pácolni.

Vörösboros vöröskáposzta

Burgonya röszti

Hozzávalók:
4 nagy, lisztes burgonya
só
bors
őrölt szerecsendió
8 dkg vaj vagy margarin

Sütő:

Melegítési mód:	főzőlap
Sütési idő összesen:	15-20 perc

Elkészítési mód:

- Mossuk és hámozzuk meg a burgonyát és a szeletelőtárcsával vágjuk csíkokra.
- Tegyük a burgonyamasszát egy kendőbe és nyomkodjuk ki belőle a nedvességet.
- Szórjuk rá a fűszereket és mindent keverjünk össze.
- Egy kis merőkanállal tegyünk egy kis burgonyamasszát a forró zsírba és egy sütőlapáttal nyomkodjuk laposra. A rösztik mindkét oldalát süssük aranyszínűre.

➲ Köretként húshoz és vadételekhez ajánljuk.

Hagyományos palacsinta

Hozzávalók:
2-3 tojás
3,75 dl tej
1 csipet só
25 dkg liszt
zsír a kisütéshez

Elkészítési mód:

- Keverjük össze a habverővel a tojást, tejet és a sót.
- Szitáljuk hozzá a lisztet. Az egészet keverjük el a habverővel, míg sima tészta nem lesz.
- A tésztát kb. 20 percig hagyjuk állni.
- Melegítsük meg a zsírt és tegyünk bele egy kis merőkanál tésztát (mindig csak annyit, hogy a palacsintasütő serpenyő alja vékonyan be legyen fedve.)
- Mindkét oldaláról süssük ki a palacsintát arany-sárgára és forrón tálaljuk.

Hagyományos palacsinta

Mogyorós keksz

Hozzávalók:
30 dkg mogyoróbél
9 dkg barna cukor
2 tojásfehérje
2 ek. méz
kb. 7,5 dkg szilva- vagy csipkebogyólekvár
5 dkg étcsokoládés és 5 dkg tejcsokoládés tortabevonó

Sütő:

Sütési magasság:	2
Melegítési mód:	E: légkeverésen 200° (5 percig előmelegítve)
	G: 1-2-es fokozat
Sütési idő:	6-8 perc

Elkészítési mód:

- Daráljuk meg a mogyorót a szeletelőben a reszelőtárcsával közepes finomságúra és tegyünk belőle négy evőkanálnyit félre.
- Dolgozzuk össze a maradék mogyorót, cukrot, tojásfehérjét és mézet a habverővel kemény tésztává.
- Szórjuk meg a gyúródeszkát a maradék mogyoróval és fél cm-es vastagságúra nyújtsuk ki.
- Szúrja ki a kekszeket és tegye őket a sütőpapírral kibélelt tepsire.
- Ragasszuk össze a kihűlt kekszeket kettesével csipkebogyó- vagy szilvalekvárral és vonjuk be őket a tortabevonóval.
- Ehhez mindkét tortabevonót külön olvasszuk fel. Félig merítsük be a kekszet és sütőrácson hagyjuk megszáradni.

Piskótatészta

Hozzávalók:
3 tojás
3-4 ek. forró víz
150 g cukor
1 csomag vaníliacukor
10 dkg 405 típusú liszt
10 dkg étkezési keményítő
2-3 csapott tk. sütőpor

Sütő:

Sütési magasság:	2
Melegítési mód:	E: felső és alsó sütés 175-200°
	G: 2-3-as fokozat
	(5 percig előmelegítve)
Sütési idő:	20-30 perc

Elkészítés mód:

- Béleljük ki egy kerek tortaforma alját (átmérője: 28 cm) sütőpapírral.
- Ne zsírozzuk ki a szegélyt, mert különben a felülete nem lesz egyenletesen sima és aranysárga.
- Verjük fel az egész tojást a keverőtálban és tegyük hozzá a forró vizet.
- Az egészet verje fel habosra kb. 1 percig a legmagasabb fokozaton a habverővel.
- Keverjük bele a cukrot és a vaníliacukrot és mindent keverjünk 2 percig a legnagyobb fokozaton.
- Keverjük össze a lisztet, étkezési keményítőt és sütőport, majd a felét szitáljuk rá a tojáskrémre. Az egészet 1-es fokozaton keverjük tovább.
- Eztán ugyanilyen módon keverjük el a maradék lisztet és öntsük a tésztát az előkészített kerek tortaformába.
- Azonnal süssük meg a tésztát.

Omlóstészta

Hozzávalók:
25 dkg búzaliszt
fél csapott tk. sütőpor
10-12,5 dkg cukor
1 csomag vaníliacukor
1 csipet só
1 tojás
12,5 dkg vaj

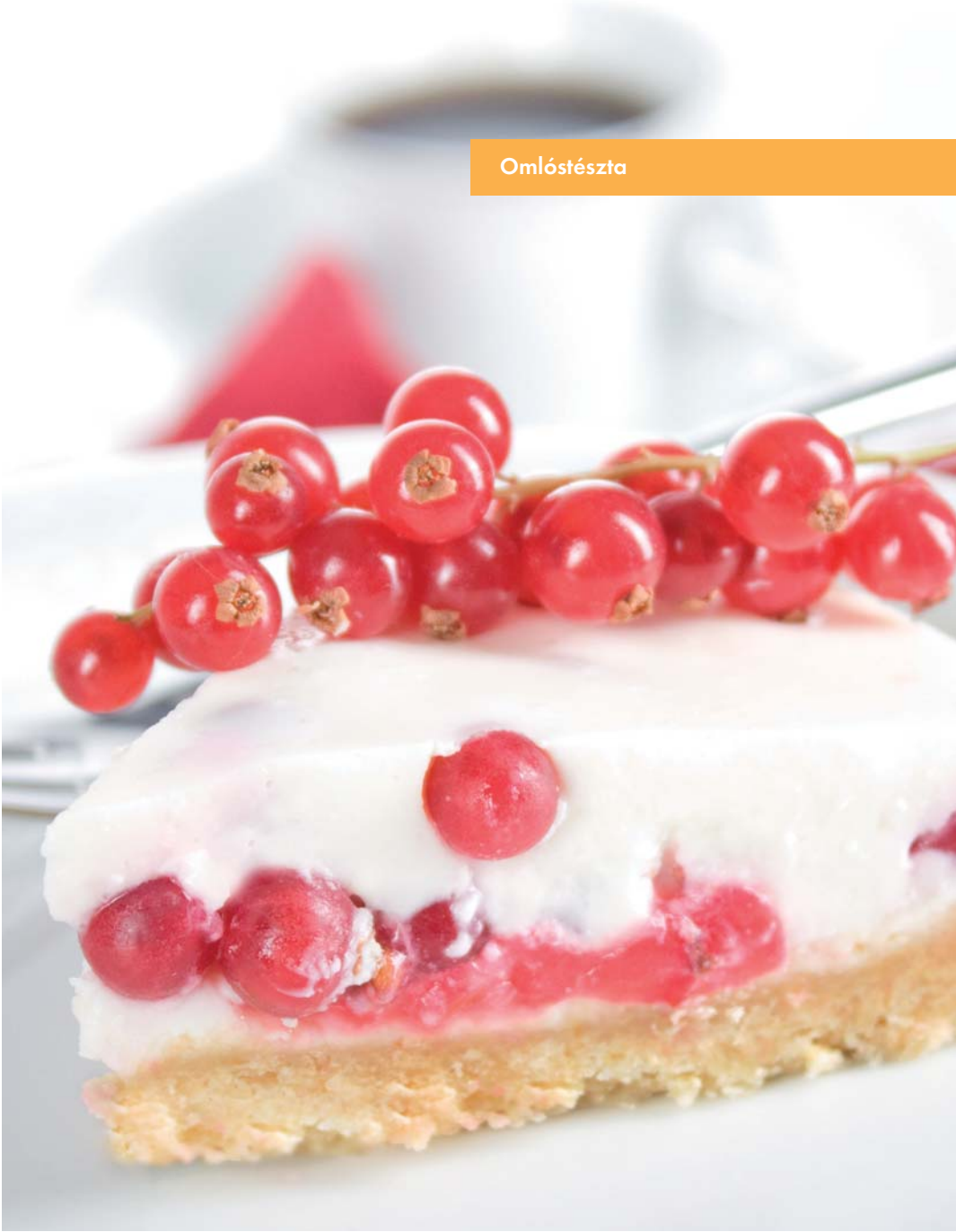
Sütő:

Sütési magasság:	3
Melegítési mód:	E: felső és alsó sütés 200-225 ° (5 percig előmelegítve) G: 3-4-es fokozat
Sütési idő:	15-20 perc

Elkészítési mód:

- Keverjük össze a keverőtálban a lisztet és a sütőport, majd valamennyi hozzávalót tegyük hozzá.
- Mindet dagasszuk össze a dagasztókarral: először kb. 1 percig 1-es fokozaton, majd kb. 3 percig 2-3-as fokozaton.
- Ne dagasszuk sokáig a tésztát, mert különben túl puha lehet.
- A tésztát fél óráig hagyjuk állni a hűtőben, ezután vagy torta alsó rétegének vagy aprósüteménynek dolgozzuk fel.
- Ha tortalapot készítünk belőle, nyújtsuk ki a tészta 2/3 részét és tegyük bele egy kizsírozott kerek tortaformába.
- A maradék tésztát rúd alakúra nyújtsuk ki.
- Ezt a rudat tegyük a tésztára szegélyként és két ujjal úgy nyomjuk a szegélyhez, hogy kb. 3 cm-es szegély képződjön.
- Többször szurkáljuk meg a tortalapot egy villával, majd tegyük be a sütőbe.

Omlóstészta



Kevert tészta

Hozzávalók:
25 dkg puha vaj vagy margarin
250 g cukor
1 csomag vaníliacukor
1 csipet só
4 tojás
50 dkg búzaliszt
1 csomag sütőpor
kb. 1,25 dl tej

Sütő:

Sütési magasság:	2
Melegítési mód:	E: felső és alsó sütés 175-200° G: 2-3-as fokozat
Sütési idő:	50-60 perc

Elkészítés mód:

- Tegyük a hozzávalókat a keverőtálba és valamennyit keverjük össze a habverővel fél percig 1-es, majd 30 másodpercig 2-es és ezután kb. 5 percig 4-es fokozaton.
- Kenje ki a sütőformát vagy bélelje ki sütőpapírral.
- Öntse bele a tésztát és süsse meg a tésztát.
- Mielőtt kivenné a tésztát a sütőből, nézze meg, hogy megsült-e: Ehhez szúrjon bele egy hurkapálcikát a sütemény közepébe. Ha nem marad tészta a pálcikán, akkor a sütemény megsült.
- Borítsa ki a tésztát egy sütőrácsra és hagyja lehűlni.

Márványsütemény

Hozzávalók:
12,5 dkg puha vaj vagy margarin
125 g cukor
3 tojás
1/2 csomag vaníliacukor
1 csipet só
25 dkg búzaliszt
fél csomag sütőpor
7,5 dl tej
2 dkg kakaópor sütéshez
5 dkg étcsokoládés tortabevonó
zsír a sütőformához

Sütő:

Sütési magasság:	1
Melegítési mód:	E: légkeverés 155-175° G: 2-es fokozat
Sütési idő:	55-65 perc

Elkészítés mód:

- A tortabevonó és a kakaópor kivételével valamennyi hozzávalót tegyen be a keverőtálba és keverje el őket a habverővel fél percig 1-es, majd 30 másodpercig 2-es és ezután kb. 5 percig 4-es fokozaton.
- Törje fel nagy darabokra a tortabevonót és reszelje le őket a szeletelőben a durva lyukú reszelőtárcsával.
- Kenjen ki egy kuglófformát (átmérője: 20-22cm) vagy egy szögletes formát (30 cm hosszú).
- Tegye bele a tészta felét a sütőformába, majd a maradék tésztába keverje bele a kakaóport és a reszelt tortabevonót.
- Tegye rá a sötét tésztát a világosra és spirál alakban villával húzza át egymáson a két réteget.

Ötlet: Ízlés szerint a süteményt még 10 dkg étcsokoládés tortabevonóval is be lehet vonni, majd tejszínhabbal és csokoládédísszel díszíteni.

Márványsütemény

Kelesztett tészta

Összetevők:
50 dkg búzaliszt
25 g friss élesztő vagy 1 csomag szárazélesztő
kb. 1/4 l langyos tej
8 dkg vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
8 dkg cukor
1 tojás

Elkészítési mód:

- Tegyük a lisztet, szárazélesztőt vagy szétmorzsolt élesztőt és valamennyi más hozzávalót (ne közvetlenül az élesztőre) a keverőtálba.
- Lassan mindent keverjünk össze a dagasztókarral 1-es fokozaton, majd 3-4 percig 2-es fokozaton.
- Takarjuk le az edényt egy konyharuhával, tegyük meleg helyre és hagyjuk kelni, amíg szemmel láthatóan nagyobb nem lesz.
- Ezután még egyszer dagasszuk át a tésztát.
- Ekkor a tészta elkészült és tovább dolgozhatunk vele.

Mákos karácsonyi kalács

Hozzávalók:
A tésztához:
10 dkg hajdinaliszt
20 dkg búzaliszt
10 dkg őrölt mogyoró
1 kocka élesztő (4 dkg) vagy 1 csomag szárazélesztő
kb. 1,25 dl tej
1 csipet só
7,5 dkg cukor
1 tojás
15 dkg puha vaj
1 csomag reszelt citromhéj (Citro-back)
1 csomag rumaroma
10 dkg kockára vágott szárított narancs
5 dkg kockára vágott szárított citrom

A töltelékhez:
1 csomag (20 dkg) kész máktöltelék

A bevonathoz:
10 dkg vaj megkenéshez
porcukor megszórni

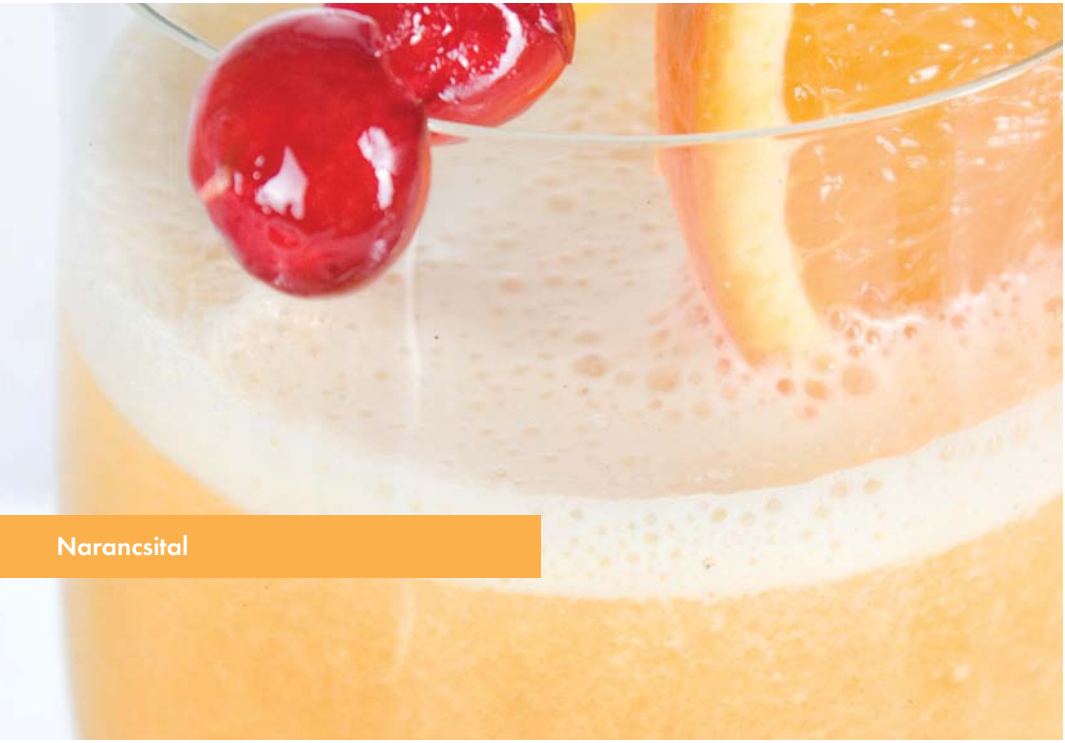
Sütő:

Sütési magasság:	1
Melegítési mód:	E: felső és alsó sütés 180-200° (5 percig előmelegítve) G: 2-3-as fokozat
Sütési idő:	40-50 perc

Elkészítési mód

- A megadott hozzávalókból a narancs és citorm kivételével készítsünk kelesztett tésztát (lásd a „Kelesztett tészta" alatt).
- A narancsot és a citromot csak a végén tegyük hozzá.
- Nyújtsuk ki a tésztát (kb. 20 x 25 cm) és kenjük szét rajta a máktölteléket.
- Ezután hajtsuk össze a tésztát karácsonyi német stollen alakúra.
- Kenjünk ki vajjal egy stollen formát és helyezzük bele a karácsonyi kalácsot sütéshez.
- Kenjük be a még forró kalácsot vajjal és szórjuk meg porcukorral.

Narancsital



Narancsital

Hozzávalók:
1/2 l narancslé
2-4 evőkanál citromlé
30 dkg konzerv sárgabarack
15-20 jégkocka szétzúzva
4 tk. cukor vagy méz

Elkészítési mód:

- Tegyük bele a turmixba a gyümölcslevet, a sárgabarckot és a jégkockát, majd kb. 20 másodpercig keverjük a legnagyobb fokozaton.
- Ízesítsük cukorral és mézzel, majd jéghidegen tálaljuk.

Ötlet:
A sárgabarack levet a jégkockatartóban is meg lehet fagyasztani és később jégkockának használni.

Jó étvágyat!
A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalók és az elkészítéshez megadott mennyiségek csak megközelítő értékek. Írja a receptek mellé saját személyes tapasztalatait. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat!

BROŽURKA RECEPTŮ STRANA

Chutné recepty pro Vašeho kuchyňského robota 50

Bramborová polévka se zeleninou 50
Dánská remuláda 52
Mrkvová polévka 54
Krabí soufflé 54
Salátový talíř 56
Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou 57
Rajská omáčka 58
Pomazánka z tuňáka 60
Červené zelí s červeným vínem 60
Bramborové smaženky 62
Tradiční palačinky 63
Sušenky s lískovými oříšky 64
Piškotové těsto 65
Křehké těsto 66
Třené těsto 68
Bábovka 69
Kynuté těsto 70
Makové záviny 71
Pomerančový nápoj 72

Pokud chcete připravovat jídla v mikrovlné troubě, používejte výlučně nádobí, vhodné pro mikrovlnnou troubu. Dodržujte pokyny, uvedené v návodu k obsluze Vaší mikrovlné trouby.

Bramborová polévka se zeleninou

Přísady:
125 g mrkve
50 g celeru
250 g brambor
1000 ml masového vývaru (instantního)
1 cibule
20 g másla
1 pohár créme fraiche nebo smetany
1/2 PL ostré hořčice
sůl
pepř
1 pórek
1 PL nasekaných bylinek (podle sezóny)

Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Doba vaření:	10 minut

Mikrovlnná trouba:

Výkon:	600 wattů
Doba vaření:	5-7 minut

Příprava:

- Mrkev, celer a brambory dobře omyjte, oloupejte a nakrájejte vše na kostky.
- Poté očistěte a nakrájejte pórek v kuchyňském robotu se struhákovým kotoučem na jemné proužky.
- Nalijte 1 / 3 z masového vývaru do mixéru a zapněte mixér s uzavřeným víkem na nejvyšší rychlost.
- Nakrájenou zeleninu nyní dejte otvorem ve víku do mixéru.Mixujte vše tak dlouho, dokud se nedosáhne požadované konzistence.
- Nalijte zbývající vývar do velkého hrnce a poté k tomu přidejte jemně rozmixovanou zeleninu.
- To vše nechte vařit nyní 10 minut v hrnci, přikrytém pokličkou.(Případně můžete nechat vařit zeleninový vývar 5-7 minut v uzavřené nádobě při 600 wattech také v mikrovlnné troubě.)
- Mezitím osmažte cibuli na másle dozlatova a dejte ji vzápětí do polévky.
- Dochuťte nyní dle Vaší chuti hořčicí, smetanou créme fraiche, solí a pepřem.

Před podáváním zamíchejte do polévky sekané bylinky.Nyní můžete podávat polévku v předehřátých talířích, ozdobených proužky pórku.

Bramborová polévka se zeleninou

Dánská remuláda

Přísady:

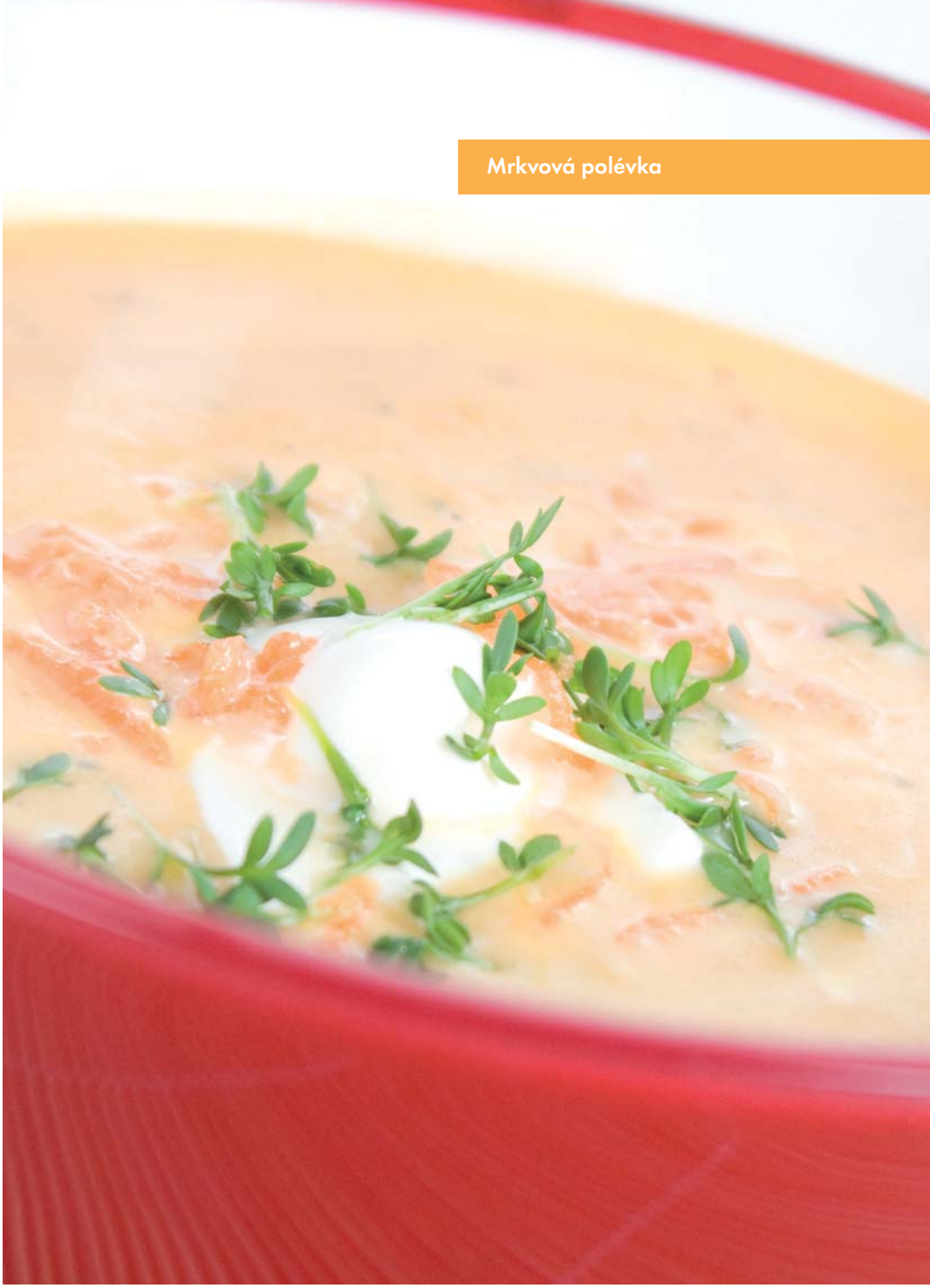
4 PL majonézy
1 PL kaparů v láku
1 lžička sladké hořčice
1 šalotka
2 PL pažitky
1/2 sladké okurky
1/2 lžičky kari koření
1 špetku zázvoru
1 PL meruňkového džemu
1 PL jogurtu
1/2 z masa sardelek
(nebo 3 cm sardelové pasty)
citrónová šťáva

Příprava:

- Dejte všechny přísady do mixéru a mixujte vše tak dlouho na rychlostním stupni 2, dokud nejsou všechny přísady dobře rozmixované.

Dánská remuláda

Mrkvová polévka



Mrkvová polévka

Přísady:
500 g mrkve
250 ml vody
500 ml masového fondue (v poháru)
125 ml smetany
125 ml bílého vína
sůl
pepř
50 g tuženého másla
čerstvý kerblík

Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Doba vaření:	Mrkev asi 20 minut

Mikrovlnná trouba:

Výkon:	600 Wattů
Doba vaření:	Mrkev asi 10 minut

Příprava:

- Omyjte a oloupejte mrkev.
- Nakrájejte ji tak na malé kousky, aby se dobře vešla do mixéru.
- Přidejte 250 ml vody do hrnce a nechte v ní vařit mrkev 20 minut.
- Vzápětí mixujte vše v mixéru, dokud nezůstanou žádné velké kusy.Poté dejte rozmixovanou mrkev opět do hrnce.
- Nyní k tomu přidejte masové fondue, smetanu a bíle víno.
- Polévku ohřejte a ochuťte.
- Zamíchejte do polévky máslo v malých kusech a podávejte ji ozdobenou kerblíkem.

Krabí soufflé

Přísady:
40 g másla
20 g mouky
250 ml mléka
1 špetka cukru
150 g sýru Gouda
200g krabího masa
4 žloutky
4 bílky
Máslo na formu

Sporák:

Výška vsuvky:	2
Ohřívání:	E: Horní a spodní ohřev 200 °C (předehřáté) Plyn stupeň 3
Doba pečení:	25-30 minut

Mikrovlnná trouba:

Výkon:	360 Wattů
Doba pečení:	10-15 minut

Příprava:

- Rozpusťte máslo, přidejte pak do rozpuštěného másla mouku a vzápětí přidejte za stálého míchání mléko a cukr.
- Uveďte vše jednou do varu.
- V kuchyňském robotu struhadlovým kotoučem nastrouhejte sýr a zamíchejte jej do omáčky.
- Přidejte nyní krabí maso.
- Rozšlehejte žloutek a přidejte jej.
- Z bílků ušlehejte tuhý sníh a přidejte jej nakonec.
- Nyní potřete formu na nákyp nebo malé formičky tukem a naplňte tyto směsí.
- Soufflé pečte ihned a také jej hned poté teplé podávejte.

Krabí soufflé

Salátový talíř

Přísady:
1 čerstvá okurka
1/4 hlávkového bílého zelí
2 papriky
1 cibule

Pro marinádu:
3-4 PL vinného octu
2 PL rostlinného oleje
sůl
cukr
pepř z mlýnku
1 PL nasekaných bylinek

Doba přípravy: 15 minut

Příprava:
- Oloupejte okurku a nakrájejte hlávkové zelí na takové kusy, aby se tyto vešly do plnicího hrdla kuchyňského robotu.
- Okrouhejte nyní okurku, zelí, připravenou papriku a cibuli na nejvyšším stupni v kuchyňském robotu s jemným řezacím kotoučem.
- Přísady pro marinádu nechte promíchat v mixéru.
- Marinádu zamíchejte se zeleninou a ochuťte.

Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou

Přísady:
4 kuřecí prsíčka á 150 g
sůl
pepř z mlýnku
Pro nádivku:
150 g vepřového mletého masa
1 cibule, nakrájená na kostky
čínské koření
1 špetka zázvorového prášku
Pro omáčku:
250 ml bílého vína
2-4 PL smetany
sůl, 1 lžička kari koření
Popř. trochu pojiva na omáčku

Sporák:
Ohřívání: plotýnka
Celková doba vaření a dušení: 25-30 minut

Příprava:
- Kuřecí prsa osolte a opepřete a poté je nařežte ostrým kuchyňským nožem.
- Promíchejte všechny přísady v misce hnětacím hákem úplně až na těsto a ochuťte.
- Nyní naplňte kuřecí prsa nádivkou a zašijte je. (Alternativně můžete použít také dřevěnás párátka.)
- Nyní nechte rozpustit tuk a poté v něm smažte všechna naplněná kuřecí prsa.
- Přidejte k tomu víno a nechte vzápětí kuřecí prsa 10-15 minut dusit.
- Vyjměte kuřecí prsa z pánve a udržujtź je v teple.
- Ochuťte omáčku smetanou, solí a kari kořením a dle chuti zahustěte omáčku pojivem na omáčky.

Nyní můžete podávat kuřecí prsa s omáčkou a například s rýží.

Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou

Rajská omáčka

Přísady:
5 PL rostlinného oleje
1 velká cibule
1 velkou plechovku (800 g) loupaných rajčat
sůl, pepř, 1 špetku cukru, 1 špetku tymiánu,
1 špetku chili prášku
1/2 svazku nasekané petržele
1 svazek jemně nasekané bazalky
40 g studeného másla nebo 100 ml sladké smetany

Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Doba vaření:	25-30 minut

Mikrovlnná trouba:

Výkon:	600 Wattů 5 minut
	180 Wattů 5 minut
Doba vaření:	cca. 10 minut

Příprava:

- Oloupejte cibuli a nakrájejte ji nahrubo.
- Nechte ohřát olej a osmažte v něm cibuli nebo použijte mikrovlnnou troubu po dobu 2-3 minut při teplotě 600 wattů.
- Přidejte k tomu rajčata se šťávou a přimíchejte všechno koření.
- Omáčku nechte 20 minut pomalu vařit přikrytou nebo vše vařte v mikrovlnné troubě.
- Nechte rajčatovou omáčku vychladnout (vlažná) a poté ji rozmixujte v mixéru.
- Potom omáčku opět nalijte do hrnce a ještě ji nechte trochu vařit.
- Nyní přimíchejte máslo nebo smetanu.
- Přisypte koření a ochuťte ji.

➲ Podávejte s nudlemi všeho druhu a se strouhaným sýrem.

Rajská omáčka

Pomazánka z tuňáku

Pomazánka z tuňáka

Přísady:
1 plechovka s tuňákem v omáčce se zeleninou
3 PL jogurtu
1 kávová lžička citronové šťávy, čerstvě vymačkané
1 špetka soli
pepř z mlýnku
2 vejce natvrdo, nakrájené na kostky

Jako přílohu:
plátky celozrnného chleba
máslo k potření
1 vejce natvrdo, nakrájené na kostky
nakrájená pažitka

Příprava:
- Rozmixujte všechny přísady na maximálním rychlostním stupni v mixéru, dokud se nedosáhne požadovaná konzistence (cca. 15 sekund) a poté ochuťte.
- Natřete chléb máslem a tuňákovým krémem a posypte nakrájeným vejcem a pažitkou.

Červené zelí s červeným vínem

Přísady:
1 červené zelí, cca. 1 kg
60 g vepřového nebo husího sádla
1 velká cibule
3 jablka
2 PL sherry octu
2 PL citrónové šťávy
250 ml červeného vína
2 PL rybízového želé
sůl
1 PL cukru
2 bobkové listy
1 hřebíček
1 lžíce mouky
2 polévkové lžíce vody

Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Doba vaření:	50-60 minut

Příprava:
- Oloupejte cibuli, nakrájejte ji na čtvrťky a pomocí kuchyňského robotu ji řezným kotoučem nakrájejte na malé kousky.
- Odstraňte vnější listy a nakrájejte zelí na čtvrťky.
- Poté nechte nakrájet zelí v kuchyňském robotu s jemným strouhákem.
- Jablka oloupejte, zbavte je jader a nakrájejte na malé kostičky.
- Sádlo dejte do hrnce a nechte jej rozpustit.
- Nakrájenou cibuli poduste do sklovita a přidejte pak červené zelí, jablka a zbývající přísady, kromě mouky a vody.
- Zamíchejte a nechte vše vařit.
- Poté nechte červené zelí přikryté dusit po dobu 60 minut.

- Pokud se v zelí nachází ještě příliš mnoho tekutiny, přimíchejte mouku, rozmíchanou ve vodě a přilijte toto do zelí k zahuštění.
- Ochuťte všechno solí, cukrem a octem.

➲ Vhodné jako příloha k masu, drůbeži a zvěřině.

Tip: Zelí můžete nakrájet také den předtím a marinovat jej ve víně a octu.

Červené zelí s červeným vínem

Bramborové smaženky

Přísady:
4 velké, moučné, vařené brambory
sůl
pepř
muškátový oříšek, mletý
80 g másla nebo margarínu

Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Celkový čas pečení:	15-20 minut

Příprava:

- Umyjte a oloupejte brambory a nakrájejte na nudličky strouhákovým kotoučem.
- Bramborovu masu dejte do utěrky a vyždímejte tekutinu.
- Na bramborovu masu nasypte koření a vše dobře promíchejte.
- Malou naběračkou dávejte nyní z bramborové masy malé porce do horkého rozpuštěného tuku a lehce je přitlačte obracečkou.Bramborové plakky pečte z obou stran do chřupava.

➲ Vhodné jako příloha k masu a zvěřině.

Tradiční palačinky

Přísady:
2-3 vejce
375 ml mléka
1 špetka soli
250 g mouky
Tuk na smažení

Příprava:

- Zamíchejte vejce, mléko a sůl šlehačem.
- Prosíjte mouku přes sítko a přidejte ji k tomu. Promíchejte vše šlehačem až do hladkého těsta.
- Těsto nechejte po dobu cca. 20 minut nakynout.
- Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj dávejte malé porce těsta.(Jen tolik, že dno pánvice je pokryto tenkou vrstvou.)
- Smažte palačinky dozlatova na obou stranách a podávejte teplé.

Tradiční palačinky

Sušenky s lískovými oříšky

Přísady:
300 g lískových oříšků
90 g třtinového cukru
2 bílky
2 lžičky medu
cca. 75 g švestkové nebo šípkové marmelády
Po 50 g horké a mléčné čokoládové polevy

Sporák:

Výška vsuvky:	2
Ohřívání:	E: cirkulující vzduch 200 °C (5 minut předehřání)
	Plyn stupeň 1-2
Doba pečení:	6-8 minut

Příprava:

- Oříšky nastrouhejte strouhacím kotoučem v kuchyňském robotu na středně jemně a odeberte z toho čtyři polévkové lžíce.
- Zbývající ořechy, cukr, bílek a med zpracujte šlehačem do tuhého těsta.
- Pracovní plochu posypte zbývajícími ořechy a vyválejte těsto na tloušťku půl centimetru.
- Nyní vykrajujte sušenky a pokládejte je na papírem na pečení vyložený plech.
- Vychladlé sušenky slepte párově šípkovou nebo švestkovou marmeládou a polijte je částečně mléčnou a částečně horkou čokoládovou polevou.
- Oba druhy čokolády nechte rozpustit zvlášť. Ponořte sušenky do poloviny do polevy a ukládejte je na kuchyňskou mřížku pro vychladnutí a ztuhnutí polevy.

Piškotové těsto

Přísady:
3 vejce
3-4 PL teplé vody
150 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
100 g mouky typu 405
100 g škrobu
2-3 vrchovaté lžičky prášku do pečiva

Sporák:

Výška vsuvky:	2
Ohřívání:	E: Horní a dolní ohřev 175-200 °C Plyn stupeň 2-3 (5 minut nechat předehřát)
Doba pečení:	20-30 minut

Příprava:

- Dno formy (průměr: 28 cm) vyložte papírem na pečení.
- Okraj nenatřete tukem, protože by nebyl povrch stejnoměrně hladky a rovnoměrně opečený.
- V misce vyšlehejte celá vajíčka a přidejte k tomu horkou vodu.
- Poté vše po dobu cca. 1 minuty vyšlehejte šlehačem nejvyšším rychlostním stupněm do pěny.
- Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte dál vše po dobu 2 minut nejvyšším rychlostním stupněm.
- Přimíchejte mouku, škrob a prášek do pečiva a polovinu přisypte do vyšlehaných vejcí a krátce vše promíchejte šlehačem rychlostním stupněm 1.
- Přimíchejte poté zbývající mouku stejným způsobem a nalijte těsto do připravené formy.
- Ihned vše upečte.

Křehké těsto

Přísady:
250 g pšeničné mouky
1/2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva
100-125 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
špetka soli
1 vejce
125 g másla

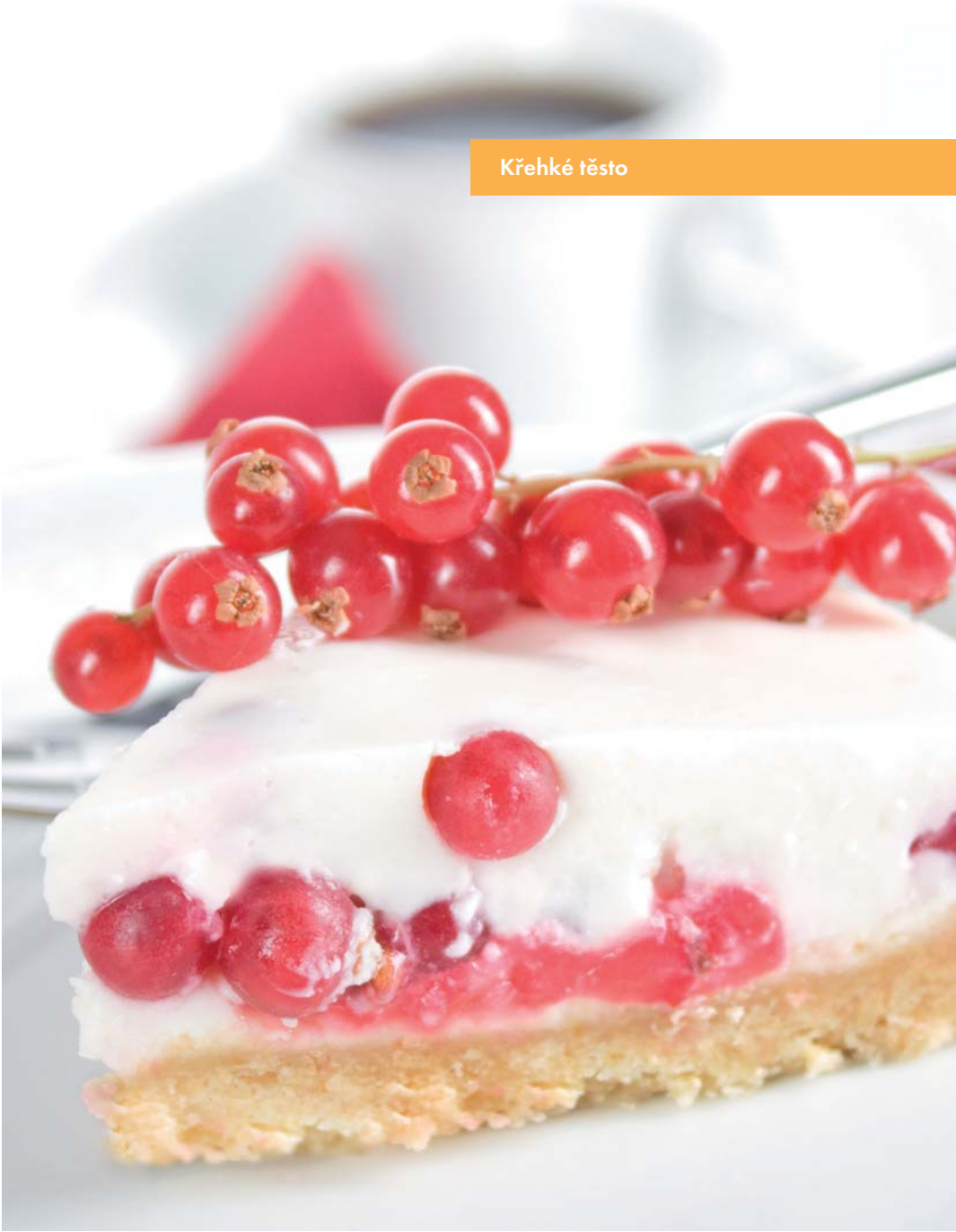
Sporák:

Výška vsuvky:	3
Ohřívání:	E: Horní a dolní ohřev 200-225 °C (5 minut předehřáto) Plyn stupeň 3-4
Doba pečení:	15-20 minut

Příprava:

- V misce smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte do toho vzápětí všechny ostatní přísady.
- Míchejte vše hnětacími háky nejdříve po dobu asi 1 minuty rychlostním stupněm 1, pak po dobu asi tří minut, rychlostním stupněm 2-3.
- Těsto nemíchejte příliš dlouho, těsto může být jinak příliš měkké.
- Nechte těsto odstát v lednici půl hodiny a pak jej zpracujte na koláč nebo sušenky.
- Na koláč vyválejte 2/3 těsta a položte jej do tukem vymaštěné formy.
- Zbývající těsto vyválejte do válečku.
- Tento váleček položte na těsto jako okraj a přitlačte jej prsty po celém okraji tak, aby vznikl cca. 3 cm vysoký okraj.
- Vidličkou propíchněte těsto na několika místech a vložte vzápětí formu do trouby.

Křehké těsto



Třené těsto

Přísady:
250 g měkkého másla nebo margarínu
250 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 špetka soli
4 vejce
500 g pšeničné mouky
1 balíček prášku do pečiva
cca. 125 ml mléka

Sporák:

Výška vsuvky:	2
Ohřívání:	E: Horní a dolní ohřev 175-200 °C Plyn stupeň 2-3
Doba pečení:	50-60 minut

Příprava:

- Dejte všechny přísady do misky a promíchejte vše šlehačem 1/2 minuty stupněm rychlosti 1, poté na 30 sekund stupněm 2 a poté na cca. 5 minut stupněm 4.
- Pečicí formu natřete tukem nebo ji vyložte papírem na pečení.
- Připravené těsto vylijte do pečicí formy a poté jej upečte.
- Předtím, než vyberete koláč z trouby, proveďte zkoušku, zda je upečený:Párátkem píchněte do prostředku koláče. Nezůstane-li na něm viset těsto, je koláč upečený.
- Koláč poté vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

Bábovka

Přísady:
125 g měkkého másla nebo margarínu
125 g cukru
3 vejce
1/2 balíček vanilkového cukru
špetka soli
250 g pšeničné mouky
1/2 balíčku prášku do pečiva
75 ml mléka
20 g kakaa na pečení
50 g horké čokolády na polevu
Tuk na formu

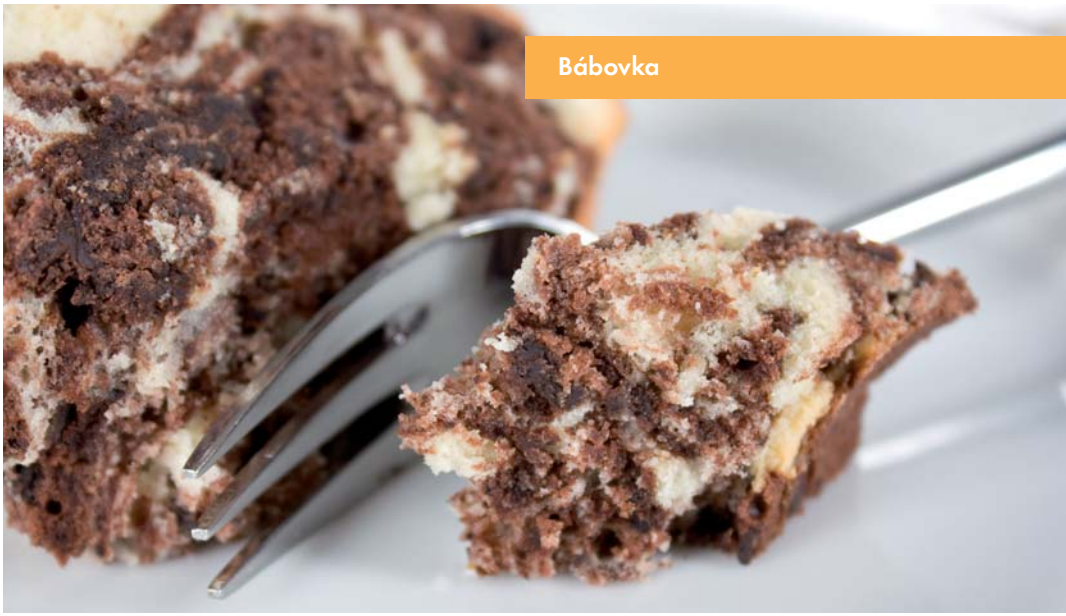
Sporák:

Výška vsuvky:	1
Ohřívání:	E: cirkulace vzduchu 155-175 °C Plyn stupeň 2
Doba pečení:	55-65 minut

Příprava:

- Všechny přísady, kromě polevy a kakaa dejte do misky a promíchejte vše šlehačem na 1/2 minuty na stupni 1, poté na 30 sekund na stupni 2 a poté na cca. 5 minut na stupni 4.
- Nalámejte polevu na velké kusy a nastrouhejte na hrubém struhadlu v kuchyňském robotu.
- Formu na bábovku vytřete tukem (průměr: 20-22cm), může být i jiná forma, např. Forma na srnčí hřbet (30cm dlouhá).
- Nalijte polovinu těsta do formy a přimíchejte poté kakao a nastrouhanou čokoládu do zbývajícího těsta.
- nyní dejte tmavé těsto na světlé těsto a spirálovitě promíchejte vidličkou obě těsta.

Tip: Pokud chcete, můžete koláč potřít polevou ze 100 g horké čokolády a vzápětí jej ozdobit šlehačkou a kousky čokolády.



Kynuté těsto

Přísady:
500 g pšeničné mouky
25 g čerstvého droždí nebo 1 bal. sušeného droždí
cca. 1/4 l vlažného mléka
80 g másla nebo margarínu (pokojová teplota)
80 g cukru
1 vejce

Příprava:

- Mouku, sušené droždí nebo rozmrvené droždí a všechny ostatní přísady dejte (ne přímo na droždí) do misky.
- Hnětacím hákem na stupni 1 vše promíchejte, poté míchejte dál 3-4 minuty na stupni 2.
- Misku přikryjte utěrkou, odstavte ji na teplé místo a nechte těsto kynout, dokud dobře nenakyne.
- Poté těsto ještě jednou dobře prohněťte.
- Poté je těsto hotové a můžete jej zpracovat dál.

Makové záviny

Přísady:
Na těsto:
100 g pohankové mouky
200 g pšeničné mouky
100 g mletých lískových oříšků
1 kostka droždí (40 g) nebo 1 balíček sušeného droždí
cca. 125 ml mléka
1 špetka soli
75 g cukru
1 vejce
150 g měkkého másla
1 balíček citronové příchutě
1 balíček rumové příchutě
100 g pomerančové kůry, nakrájené
50 g citrónové kůry, nakrájené

Pro nádivku:
1 sáček (200 g) máku k pečení

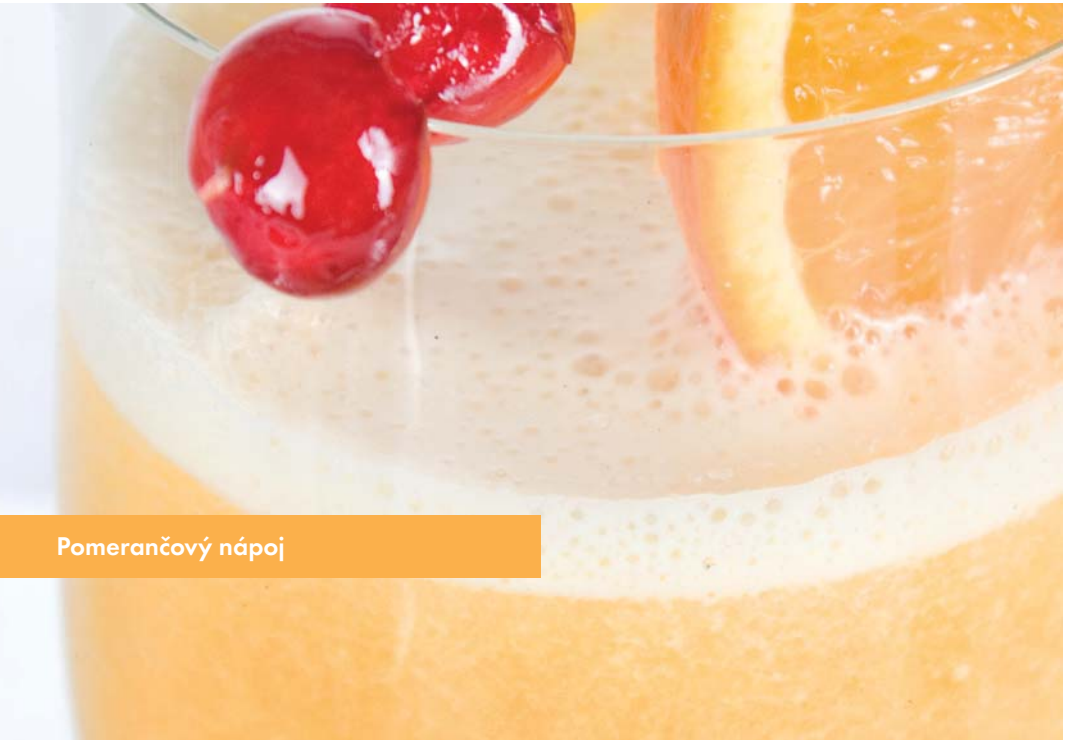
Na polevu:
100 g másla k potření
práškový cukr na posypání

Sporák:

Výška vsuvky:	1
Ohřívání:	E: Horní a dolní ohřev 180-200 °C (5 minut předehřáto) Plyn stupeň 2-3
Doba pečení:	40-50 minut

Příprava:
- Z uvedených přísad, kromě pomerančové a citrónové kůry, udělejte kynuté těsto (viz „Kynuté těsto“).
- Nakonec přidejte do těsta pomerančovou a citrónovou kůru.
- Těsto vyválejte (cca. 20 x 25 cm) a potřete jej po celé ploše makovou masou.
- Vzápětí těsto srolujte do závinu.
- Formu na štoly vytřete tukem a dejte závin k pečení do trouby.
- Po upečení ještě horký závin potřete máslem a posypte práškovým cukrem.

Pomerančový nápoj



Přísady:
500 ml pomerančové šťávy
2-4 PL citrónové šťávy
300 g meruněk z konzervy
15-20 kostek ledu, drcené
4 lžičky cukru nebo medu

Příprava:

- Šťávu, meruňky a kostky ledu, dejte do mixéru a mixujte vše cca. 20 sekund na nejvyšším stupni.
- Ochuťte nyní ještě cukrem nebo medem a podávejte šťávu studenou.

Tip:
Kompotovou šťávu z meruněk můžete nechat zamrznout v nádobě na ledové kostky a později použít jako kostky ledu.

Dobrou chuť!
Recepty bez záruky.Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační.Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě Vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

RECEPTÁR STRANA

Chutné recepty pre váš kuchynský robot 74

Zemiaková polievka so zeleninou 74
Dánska remuláda 76
Mrkvová polievka 78
Suflé s krabmi 78
Šalátová misa 80
Plnené kuracie prsia s karí omáčkou 81
Rajčinová omáčka 82
Tuniaková nátierka 84
Červená kapusta na červenom víne 84
Zemiakové rösti 86
Tradičné palacinky 87
Orieškové keksy 88
Piškótové cesto 89
Krehké cesto 90
Trené cesto 92
Mramorový koláč 93
Kysnuté cesto 94
Maková štóla 95
Pomarančový nápoj 96

Ak chcete jedlá pripravovať v mikrovlnnej rúre, používajte výlučne do mikrovlnných rúr vhodný riad. Dodržiavajte pokyny v návode na používanie mikrovlnnej rúry.

Zemiaková polievka so zeleninou

Suroviny:
125 g mrkvy
50 g zeleru
250 g zemiakov
1000 ml instantného mäsového vývaru
1 cibuľa
20 g masla
1 hrnček créme fraîche alebo smotany
1/2 PL pikantnej horčice
soľ
korenie
1 kus póru
1 PL posekaných byliniek (podľa sezóny)

Sporák:

Ohrev:	Varná doska
Doba varenia:	10 minút

Mikrovlnná rúra:

Výkon:	600 W
Doba varenia:	5-7 minút

Príprava:

- Umyjeme, olúpeme a na kocky pokrájame mrkvu, zeler a zemiaky.
- Potom očistíme a na jemné pásiky pokrájame pórovú zeleninu v krájači so strúhacím kotúčom.
- Nalejeme 1/3 mäsového vývaru do mixéra a spustíme ho so zatvoreným vekom na najvyššom stupni.
- Cez otvor vo veku pridáme do mixéra rozdrobenú zeleninu. Mixujeme dovtedy, kým nezískame požadovanú konzistenciu.
- Zvyšok mäsového vývaru dáme do veľkého hrnca a pridáme jemne rozmixovanú zeleninu.
- Celé necháme 10 minút zakryté zovrieť. (Alebo môžeme nechať zeleninový vývar zakrytý pri 600 W 5-7 minút variť v mikrovlnnej rúre.)
- Medzitým opražíme cibule na masle do zlatohneda a pridáme do polievky.
- Podľa chuti dochutíme créme fraîche, horčicou, soľou a korením.

Pred servírovaním primiešame posekané bylinky. Teraz dáme polievku do predhriatych tanierov a posypeme pásikmi póru.

Zemiaková polievka so zeleninou

Dánska remuláda

Suroviny:

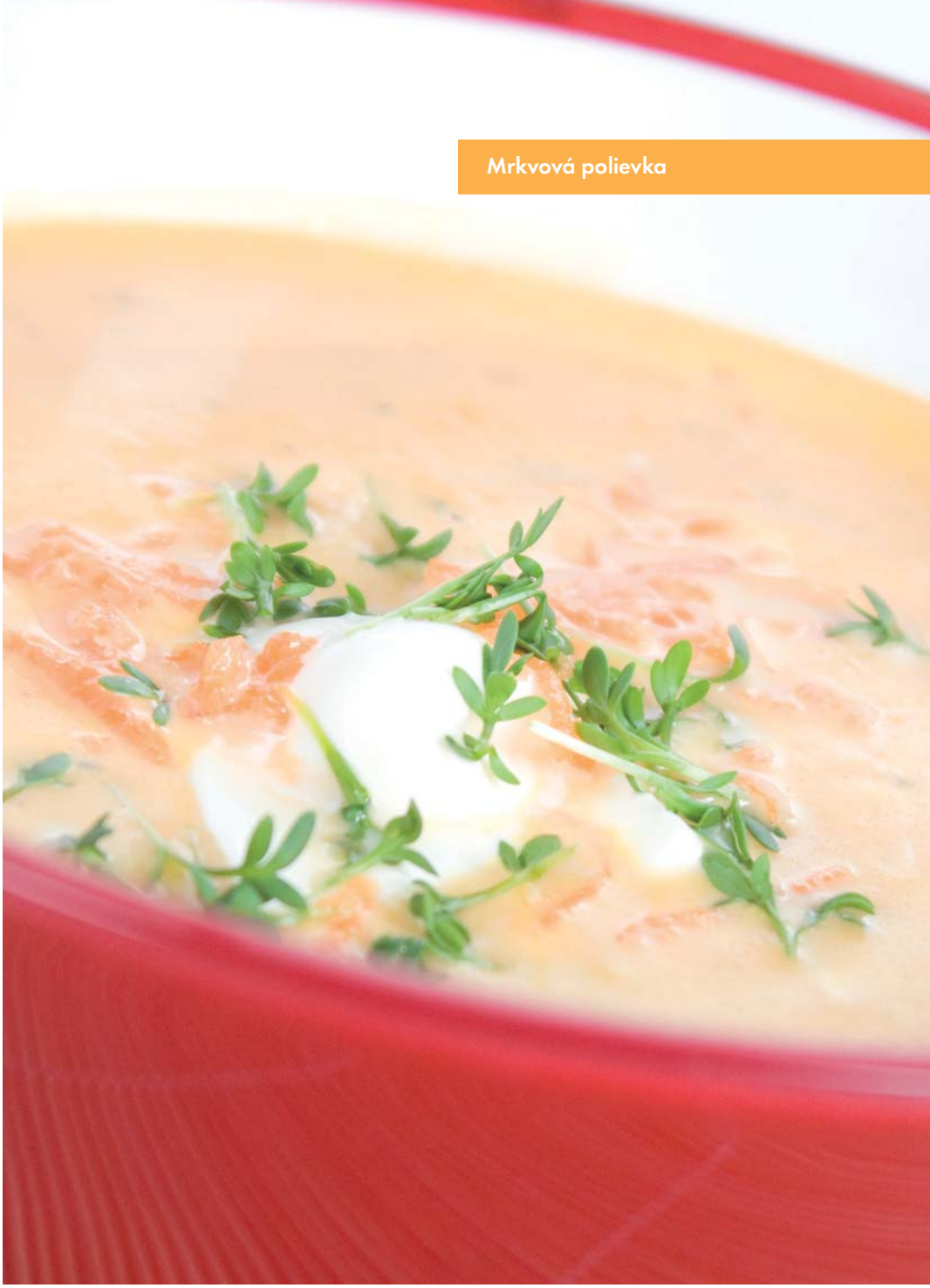
4 PL majonézy
1 PL nakladané kapary
1 ČL sladkej horčice:
1 šalotka
2 PL pažítky
1/2 sladká uhorka
1/2 ČL karí
štipka zázvoru
1 PL marhuľovej marmelády
1 PL jogurtu
1/2 sardelové filé
(alebo 3 cm sardelovej pasty)
citrónová šťava

Príprava:

- Všetky suroviny dáme do mixéra a tak dlho mixujeme na stupni 2, kým sa dobre nepremiešajú.

Dánska remuláda

Mrkvová polievka



Mrkvová polievka

Suroviny:
500 g mrkvy
250 ml vody
500 ml mäsovej šťavy (čírej)
125 ml smotany
125 ml bieleho vína
soľ
korenie
50 g studeného masla
čerstvá trebuľka

Sporák:

Ohrev:	Varná doska
Doba varenia:	mrkva asi 20 minút

Mikrovlnná rúra:

Výkon:	600 W
Doba varenia:	mrkva asi 10 minút

Príprava:
- Umyjeme a ošúpeme mrkvu.
- Pokrájame ju na také malé kúsky, aby sa dali dobre vhodiť do mixéra.
- Do hrnca dáme 250 ml vody a 20 minút v nej varíme mrkvu.
- Potom všetko rozmiešame v mixéri na kašu, až nezostanú žiadne väčšie kúsky. Potom dáme mrkvovú kašu späť do hrnca.
- Teraz pridáme mäsovú šťavu, smotanu a biele víno.
- Polievku zohrejeme a dochutíme.
- Primiešame do nej maslo v malých kúskoch a servírujeme s trebuľkou.

Suflé s krabmi

Suroviny:
40 g masla
20 g múky
250 ml mlieka
štipka cukru
150 g syra Gouda
200 g krabieho mäsa
4 žĺtky
4 bielky
Maslo do formy

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	2
Ohrev:	E: horný a spodný ohrev 200° (predhriate) G: stupeň 3
Doba pečenia:	25-30 minút

Mikrovlnná rúra:

Výkon:	360 W
Doba pečenia:	10-15 minút

Príprava:
- Zohrejeme maslo a múku a potom za stáleho miešania pridáme mlieko a cukor.
- Celé necháme raz zovrieť.
- V krájači rozdrobíme syr strúhacím kotúčom a primiešame do omáčky.
- Teraz primiešame krabie mäso.
- Rozšľaháme a primiešame žĺtok.
- Do tuha rozšľaháme bielok a primiešame.
- Tukom natrieme nákypovú formu alebo malé formičky a naplníme ich touto hmotou.
- Suflé ihneď upečieme a hneď aj servírujeme.

Suflé s krabmi

Šalátová misa

Suroviny:

1 čerstvá uhorka
1/4 hlavy bielej kapusty
2 papriky
1 cibuľa

Na marinádu:
3-4 PL vínneho octu
2 PL stolového oleja
soľ
cukor
korenie z mlynčeka
1 PL posekaných byliniek

Doba prípravy: 15 minút

Príprava:

- Olúpeme uhorku a kapustu rozdelíme tak, aby sa dali jednotlivé kúsky zasunúť do plniaceho hrdla krájača.
- Postrúhame uhorku, kapustu, pripravenú papriku a cibuľu na najvyššom stupni v krájači s jemným rezacím kotúčom.
- V mixéri zamiešame suroviny na marinádu.
- Zmiešame marinádu so zeleninou a dochutíme.

Plnené kuracie prsia s karí omáčkou

Suroviny:
4 kuracie prsia po 150 g
soľ
korenie z mlynčeka
Na plnku:
150 g mletého bravčového mäsa (tatársky biftek)
1 cibuľa na kocky nakrájaná
zmes korenia na čínu
na špičku noža sušeného zázvoru
Na omáčku:
250 ml bieleho vína
2 -4 PL smotany
soľ, 1 ČL karí
príp. trochu zahusťovača omáčky

Sporák:

Ohrev:	Varná doska
Celková doba varenia:	25-30 minút

Príprava:

- Osolíme a okoreníme kuracie prsia a pokrájame ostrým kuchynským nožom.
- V nádobe na šľahanie spracujeme všetky suroviny na plnku miesiacim hákom na cesto a dochutíme.
- Zmesou naplníme kuracie prsia a zošijeme. (Alebo použijeme drevené špáradlá.)
- Zohrejeme tuk a všetky kuracie prsia na ňom opečieme.
- Nalejeme víno a potom necháme kuracie prsia 10 - 15 minút dusiť.
- Vezmeme kuracie prsia z panvice a uložíme na teplé miesto.
- Ochutíme omáčku smotanou, soľou a karí a zahustíme podľa chuti.

Kuracie prsia servírujeme s omáčkou napríklad na ryži.

Plnené kuracie prsia s karí omáčkou

Rajčinová omáčka

Suroviny:
5 PL stolového oleja
1 veľká cibuľa
1 veľká plechovka (800 g) olúpaných rajčín
soľ, korenie, štipka cukru, štipka tymiánu, štipka prášku čilí
1/2 viazaničky petržlenu, posekaného
1 viazanička bazalky, jemne nakrájanej
40 g studeného masla alebo 100 ml sladkej smotany

Sporák:

Ohrev:	Varná doska
Doba varenia:	25-30 minút

Mikrovlnná rúra:

Výkon:	600 W, 5 minút
	180 W, 5 minút
Doba varenia:	asi 10 minút

Príprava:
- Olúpeme cibuľu a pokrájame nahrubo.
- Zohrejeme olej a opečieme v ňom cibuľu alebo použijeme mikrovlnnú rúru 2-3 minúty pri 600 W.
- Pridáme rajčiny so šťavou a primiešame všetko korenie.
- Omáčku necháme prikrytú 20 minút jemne vrieť alebo celé uvaríme v mikrovlnnej rúre.
- Necháme rajčinovú omáčku vychladnúť (vlažná) a v mixéri rozmiešame na kašu.
- Potom dáme omáčku znova do hrnca a príp. trochu povaríme.
- Primiešame maslo alebo smotanu.
- Posypeme bylinkami a dochutíme.

➲ Ako príloha k akýmkoľvek rezancom so strúhaným syrom.

Rajčinová omáčka

Tuniaková nátierka

Tuniaková nátierka

Suroviny:
1 konzerva tuniaka v šťave so zeleninou
3 PL jogurtu
1 ČL citrónovej šťavy, čerstvo vytlačenej
štipka soli
korenie z mlynčeka
2 na tvrdo uvarené vajcia, na kocky pokrájané

Servírovanie:
Celozrnný chlieb v plátkoch
Maslo na natieranie
1 na tvrdo uvarené vajce, nakrájané na kocky
pažítka, nakrájaná

Príprava:
- Všetky suroviny zmixujeme na najvyššom stupni v mixéri, až dosiahneme požadovanú konzistenciu (asi 15 sekúnd) a potom ochutíme.
- Chlieb natrieme maslom a krémom z tuniaka a celé posypeme posekaným vajcom a pažítkou.

Červená kapusta na červenom víne

Suroviny:
1 červená kapusta, asi 1 kg
60 g bravčovej alebo husacej masti
1 veľká cibuľa
3 jablká
2 PL sherry ocot
2 PL citrónovej šťavy
250 ml červeného vína
2 PL ríbezľového želé
soľ
1 PL cukru
2 bobkové listy
1 klinček
1 PL múky
2 PL vody

Sporák:

Ohrev:	Varná doska
Doba varenia:	50-60 minút

Príprava:
- Olúpeme cibule, pokrájame na štvrťky a rozsekáme v krájači s rezacím kotúčom.
- Odstránime vonkajšie listy z kapusty a pokrájame ju na štvrťky.
- Rozsekáme kapustu v krájači s jemným strúhacím kotúčom.
- Olúpeme, vyberieme jadierka a na štvrťky nakrájame jablká.
- Dáme masť do hrnca a necháme roztopiť.
- Podusíme v nej posekané cibule do sklovita a potom pridáme červenú kapustu, jablká a ostatné suroviny okrem múky a vody.
- Všetko pomiešame a necháme zovrieť.
- Potom necháme červenú kapustu prikrytú asi 60 minút dusiť.

- Ak je aj potom ešte veľa tekutiny v červenej kapuste, zmiešame múku s vodou a pridáme k červenej kapuste, aby sme tekutinu zahustili.
- Všetko ochutíme soľou, cukrom a octom.

➲ Vhodné ako príloha k mäsu, hydine a divine.

Tip: Kapustu môžete aj deň pred prípravou rozsekať a marinovať vo víne a octe.

Červená kapusta na červenom víne

Zemiakové rösti

Suroviny:

4 zemiaky, veľké, uvarené
soľ
korenie
muškátový orech, mletý
80 g masla alebo margarínu

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Bratzeit gesamt:	15-20 Minuten

Príprava:

- Umyjeme a olúpeme zemiaky a pokrájame ich strúhacím kotúčom na pásiky.
- Zemiakovú hmotu dáme do utierky a vytlačíme z nej vodu.
- Posypeme ju korením a všetko pomiešame.
- Malou naberačkou dáme trochu zemiakovej hmoty na horúci tuk a stlačíme obracačkou na plocho. Rösti teraz opečieme z oboch strán do chrumkava.

➲ Vhodné ako príloha k mäsu a divine.

Tradičné palacinky

Suroviny:
2-3 vajcia
375 ml mlieka
štipka soli
250 g múky
tuk na pečenie

Príprava:
- Miešacími metličkami zmiešame vajcia, mlieko a soľ.
- Preosejeme múku a pridáme ju. Všetko miešame miešacími metličkami, až vznikne hladké cesto.
- Necháme cesto asi 20 minút kysnúť.
- Zohrejeme tuk a malou naberačkou doňho dáme cesto. (Vždy len toľko, aby bolo dno panvice tenko pokryté.)
- Palacinky pečieme na oboch stranách do zlatohneda a servírujeme ich horúce.

Tradičné palacinky

Orieškové keksy

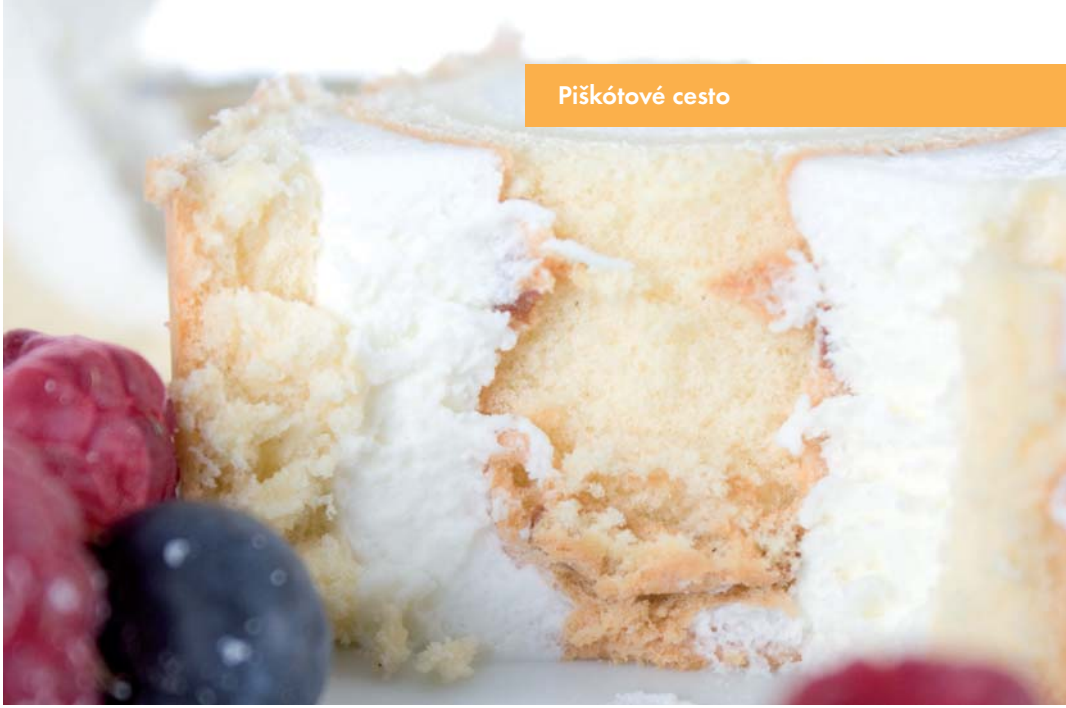
Suroviny:
300 g lieskových orieškov
90 g trstinového cukru
2 bielky
2 ČL medu
asi 75 g slivkového alebo šípkového pyré
po 50 g jemne horkej a mliečnej polevy

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	2
Ohrev:	E: Obeh vzduchu 200° (5 minút predhrievať) G: stupeň 1-2
Doba pečenia:	6-8 minút

Príprava:

- Postrúhame oriešky strúhacím kotúčom v krájači stredne jemno a odložíme z nich 4 polievkové lyžice nabok.
- Zvyšné oriešky, cukor, bielok a med spracujeme miešacím metličkami na jemné tuhé cesto.
- Pracovnú plochu posypeme zvyšnými orieškami a vyvaľkáme asi pol centimetra hrubé cesto.
- Vykrojíme placky (keksy) a dáme na plech pokrytý papierom na pečenie.
- Vychladnuté keksy natrieme slivkovou alebo šípkovou kašou, zložíme po dvoch k sebe a potrieme sčasti jemne horkou a sčasti mliečnou polevou.
- Oba druhy polevy preto roztopíme zvlášť. Keksy ponoríme do polovičky a necháme na kuchynskej mriežke vyschnúť.



Piškótové cesto

Suroviny:
3 vajcia
3-4 PL vody, horúcej
150 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
100 g múky, typ 405
100 g škrobovej múčky
2-3 zarovnané ČL prášku do pečiva

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	2
Ohrev:	E: horný a dolný ohrev 175-200 °
	G: stupeň 2-3
	(5 minút predhrievať)
Doba pečenia:	20-30 minút

Príprava:

- Na dno roztváracej tortovej formy (priemer 28 cm) dáme papier na pečenie.
- Okraj nenatrieme tukom, lebo by povrch nebol rovnomerne hladký a zhnednutý.
- Celé vajce rozšľaháme v nádobe na šľahanie a pridáme horúcu vodu.
- Všetko šľaháme asi 1 minútu na najvyššom stupni šľahacími metličkami do peny.
- Primiešame cukor a vanilkový cukor a šľaháme ďalšie 2 minúty na najvyššom stupni.
- Zmiešame múku, škrobovú múčku a prášok do pečiva, polovicu z toho preosejeme na vajcový krém a všetko krátko premiešame na stupni 1.
- Zvyšnú múku potom primiešame rovnakým spôsobom a cesto dáme do pripravenej tortovej formy.
- Všetko ihneď upečieme.

Krehké cesto

Suroviny:

250 g pšeničnej múky
1/2 zarovnanej ČL prášku do pečiva
100 - 125 g cukru,
1 balíček vanilkového cukruhakopack
hak10019
štipka soli
1 vajce
125 g masla

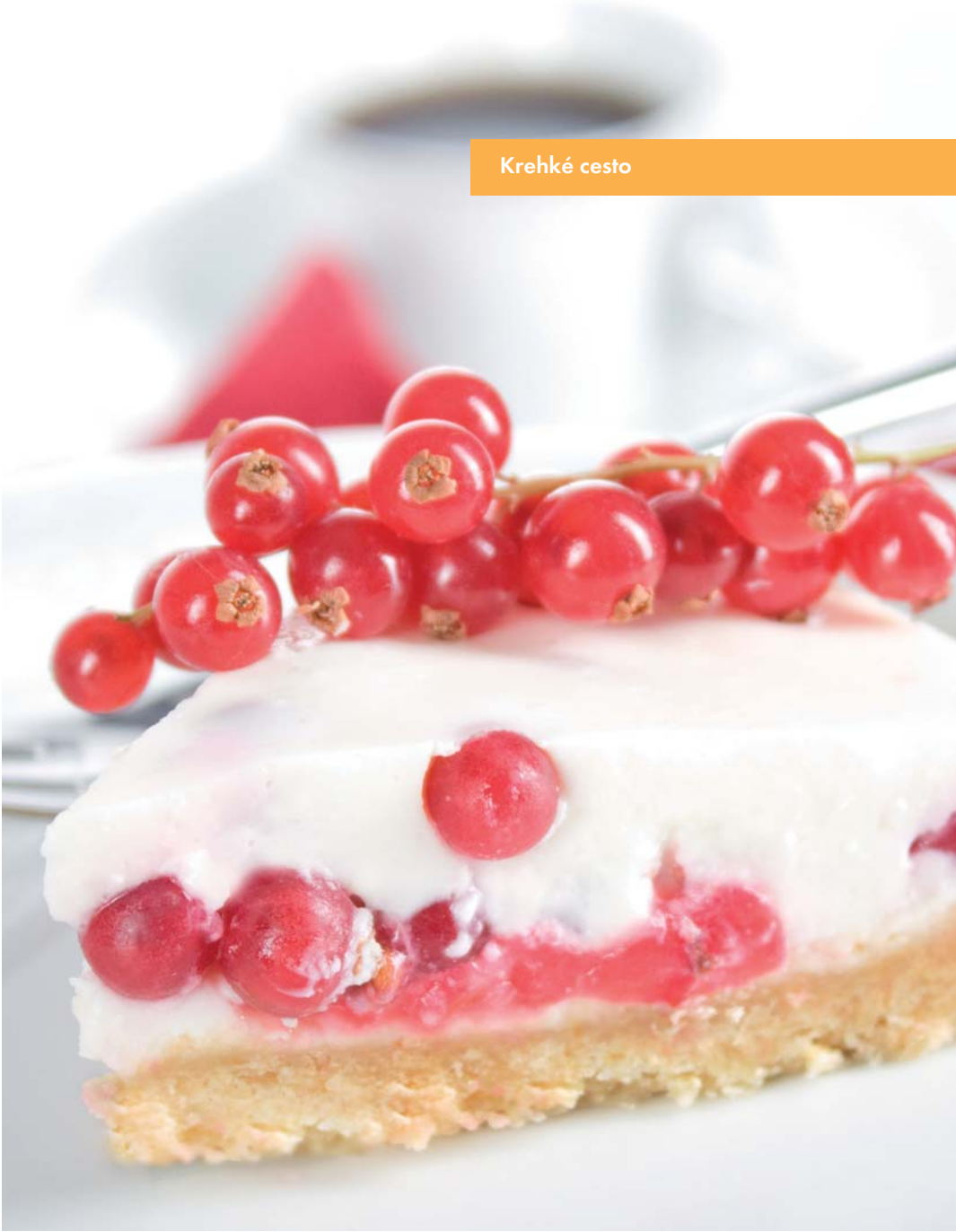
Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	3
Ohrev:	E: horný a dolný ohrev 200-225 ° (5 minút predhriať) G: stupeň 3-4
Doba pečenia:	15-20 minút

Príprava:

- V nádobe na šľahanie zmiešame múku a prášok do pečiva, potom pridáme všetky ostatné suroviny.
- Miesiacim hákom najprv všetko miesime asi 1 minútu na stupni 1, potom asi 3 minúty na stupni 2-3.
- Nemiesime príliš dlho, cesto by mohlo byť potom príliš mäkké.
- Necháme cesto v chladničke asi 1/2 hodiny odstáť a potom ho spracujeme na tortový korpus alebo drobné pečivo.
- Na tortový korpus vyvaľkáme 2/3 cesta a vložíme do vymastenej tortovej formy.
- Zvyšok cesta vyvaľkáme na valec.
- Tento valec položíme ako okraj na cesto a dvoma prstami tak pritlačíme, aby vytvoril asi 3 cm vysoký okraj.
- Tortový korpus niekoľkokrát prepichneme vidličkou a potom ho dáme do rúry.

Krehké cesto



Trené cesto

Suroviny:

250 g mäkkého masla alebo margarínu
250 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
štipka soli
4 vajcia
500 g pšeničnej múky
1 balíček prášku do pečiva
asi 125 ml mlieka

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	2
Ohrev:	E: horný a dolný ohrev 175-200°
	G: stupeň 2-3
Doba pečenia:	50-60 minút

Príprava:

- Všetky suroviny dáme do nádoby na šľahanie a miešacími metličkami miešame asi 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom asi 5 minút na stupni 4.
- Vymastíme formu na pečenie alebo ju vyložíme papierom na pečenie.
- Naplníme formu na pečenie a upečieme cesto.
- Pred vybraním koláča z rúry urobíme skúšku upečenia: Zapichneme špicatú drevenú paličku do stredu koláča. Keď na nej cesto nezostane, je koláč hotový.
- Vyklopíme koláč na kuchynskú mriežku a necháme vychladnúť.

Mramorový koláč

Suroviny:
125 g mäkkého masla alebo margarínu
125 g cukru
3 vajcia
1/2 balíček vanilkového cukru
štipka soli
250 g pšeničnej múky
1/2 balíčka prášku do pečiva
75 ml mlieka
20 g kakaa na pečenie
50 g jemne horkej polevy
tuk do formy

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	1
Ohrev:	E: obeh vzduchu 155-175 ° G: stupeň 2
Doba pečenia:	55-65 minút

Príprava:

- Všetky suroviny okrem polevy a kakaa dáme do nádoby na šľahanie a miešacími metličkami miešame asi 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom asi 5 minút na stupni 4.
- Polámeme polevu na veľké kúsky a postrúhame hrubým strúhacím kotúčom v krájači.
- Vymastíme bábovkovú formu (priemer 20-22 cm) alebo hranatú formu (dĺžka 30 cm).
- Polovicu cesta dáme do formy a do zvyšku cesta primiešame kakao a strúhanú polevu.
- Tmavé cesto položíme na svetlé a vidličkou ich premiešame do špirály.

Tip: Ak chcete, môžete koláč poliať ešte 100 g jemne horkej polevy a ozdobiť chumáčikmi šľahačky a čokoládovými koláčikmi.

Kysnuté cesto

Suroviny:

500 g pšeničnej múky
25 g čerstvého droždia alebo 1 bal. sušeného
asi 1/4 l vlažného mlieka
80 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
80 g cukru
1 vajce

Príprava:

- Do nádoby na šľahanie dáme múku, sušené droždie alebo rozdrobené droždie a všetky ostatné suroviny (nie priamo na droždie).
- Všetko pomaly zmiešame miesiacim hákom na stupni 1, potom 3-4 minúty na stupni 2.
- Prikryjeme misku utierkou, dáme na teplé miesto a necháme cesto kysnúť, až sa viditeľne zväčší.
- Potom cesto ešte raz premiesime.
- Potom je už cesto hotové a môžeme ho ďalej spracovať.

Maková štóla

Suroviny:
Na cesto:
100 g pohánkovej múky
200 g pšeničnej múky
100 g orieškov, mletých
1 kocka droždia (40 g) alebo 1 balíček sušeného droždia
asi 125 ml mlieka
štipka soli
75 g cukru
1 vajce
150 g mäkkého masla
1 vrecko kyseliny citrónovej
1 vrecko rumovej arómy
100 g kandizovanej pomarančovej kôry, na kocky pokrájanej
50 g kandizovanej citrónovej kôry, na kocky pokrájanej

Na plnku:
1 vrecko (200 g) mletého maku s cukrom

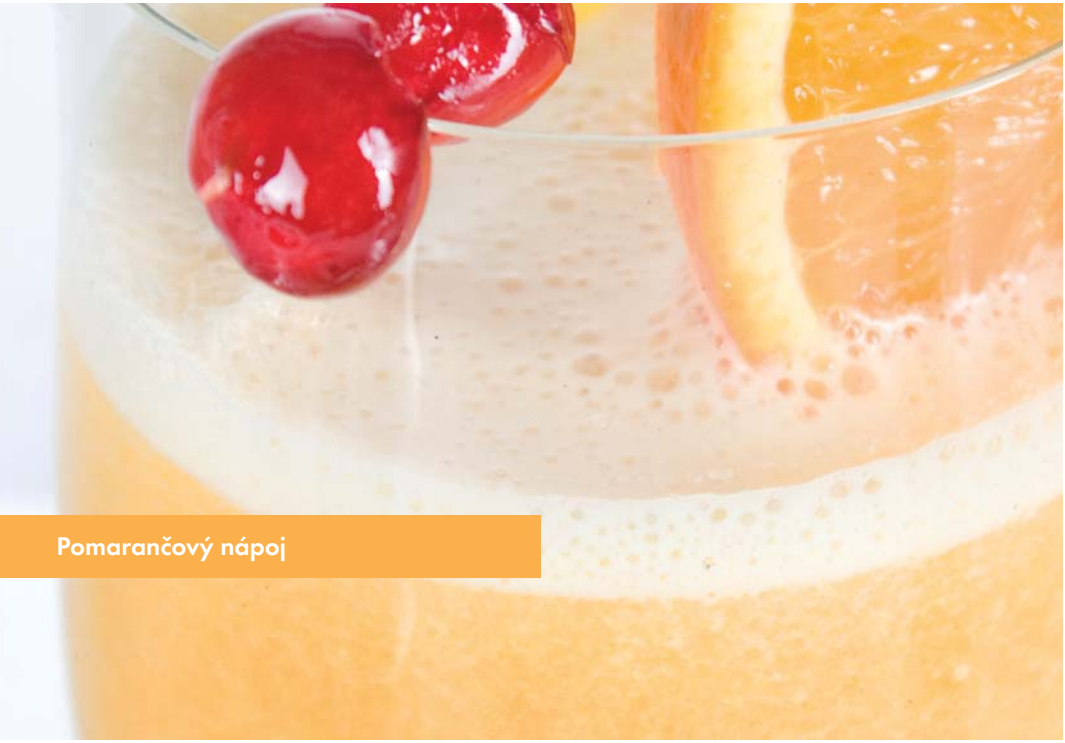
Na polevu:
100 g masla na potretie
práškový cukor na posypanie.

Sporák:

Výška (poloha) koľajničky:	1
Ohrev:	E: horný a dolný ohrev 180-200° (5 minút predhriať) G: stupeň 2-3
Doba pečenia:	40-50 minút

Príprava:
- Z uvedených surovín okrem pomarančovej a citrónovej kôry urobíme kysnuté cesto (pozri „Kysnuté cesto“).
- Na koniec primiešame pomarančovú a citrónovú kôru.
- Vyvaľkáme cesto (asi 20 x 25 cm) a natrieme naň makovú plnku.
- Potom vytvarujeme cesto do tvaru štóly.
- Vymastíme formu na štólu a vložíme do nej štólu a upečieme.
- Potrieme ešte horúcu štólu maslom a posypeme práškovým cukrom.

Pomarančový nápoj



Suroviny:
500 ml pomarančovej šťavy
2 -4 PL citrónovej šťavy
300 g marhuľového kompótu
15-20 ľadových kociek, rozdrvených
4 ČL cukru alebo medu

Príprava:

- Do mixéra dáme šťavu, marhule a ľadové kocky a všetko miešame asi 20 sekúnd na najvyššom stupni.
- Ešte dochutíme cukrom alebo medom a šťavu servírujeme studenú.

Rada:
Šťavu z marhuľového kompótu môžete zmraziť vo výrobníku ľadu a neskôr použiť ako ľadové kocky.

Dobrú chuť!
Recepty bez záruky. Všetky údaje o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, už odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

REZEPTHEFT SEITE

Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine 98

Kartoffelsuppe mit Gemüse....98
Dänische Remoulade....100
Möhrensuppe....102
Soufflé mit Krabben....102
Salatplatte....104
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce....105
Tomatensauce....106
Thunfisch-Aufstrich....108
Rotwein-Rotkohl....108
Kartoffelröstis....110
Traditionelle Pfannkuchen....111
Haselnuss-Kekse....112
Biskuitteig....113
Mürbeteig....114
Rührteig....116
Marmorkuchen....117
Hefeteig....118
Mohnstollen....119
Orangen-Getränk....120

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Zutaten:
125 g Möhren
50 g Sellerie
250 g Kartoffeln
1000 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Becher Créme fraîche oder Sahne
1/2 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	10 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	5-7 Minuten

Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Créme fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

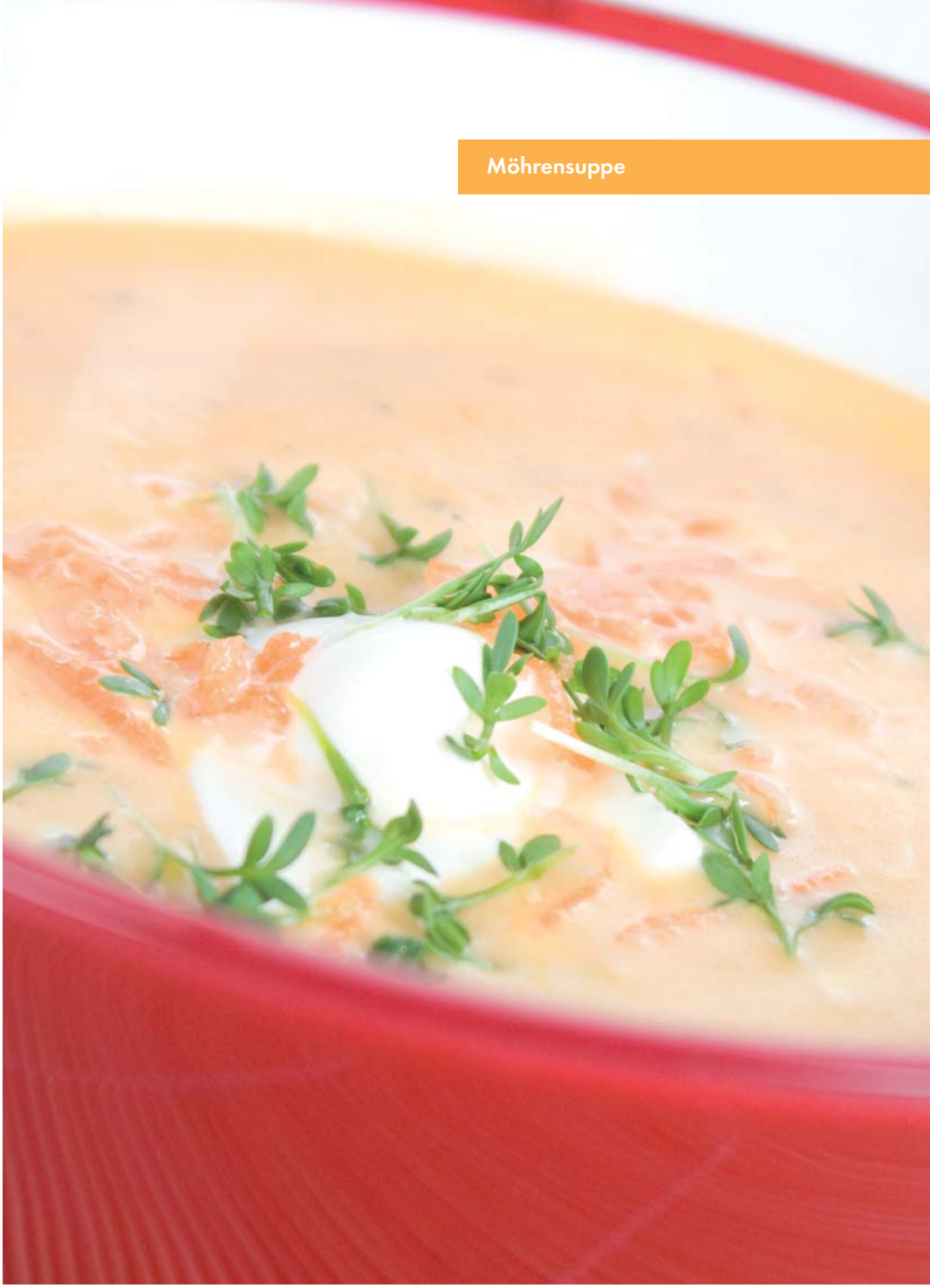
Dänische Remoulade

Zutaten:
4 EL Mayonnaise
1 EL Kapern in Lake
1 TL süßen Senf
1 Schalotte
2 EL Schnittlauch
1/2 süße Gurke
1/2 TL Curry
1 Prise Ingwer
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Joghurt
1/2 Sardellenfilet
(oder 3 cm Sardellenpaste)
Zitronensaft

Zubereitung:
- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.

Dänische Remoulade

Möhrensuppe



Möhrensuppe

Zutaten:
500 g Karotten
250 ml Wasser
500 ml Fleischfond (Glas)
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
50 g kalte Butter
Frischer Kerbel

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	Möhren ca. 20 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	Möhren ca. 10 Minuten

Zubereitung:
- Waschen und schälen Sie die Möhren.
- Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer passen.
- Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin.
- Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind. Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

Soufflé mit Krabben

Zutaten:
40 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Zucker
150 g Gouda-Käse
200 g Krabbenfleisch
4 Eigelb
4 Eiweiß
Butter für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200 °C (vorgeheizt) G: Stufe 3
Backzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	360 Watt
Backzeit:	10-15 Minuten

Zubereitung:
- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.

Soufflé mit Krabben

Salatplatte

Zutaten:
1 frische Gurke
1/4 Kopf Weißkohl
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel

Für die Marinade:
3-4 EL Weinessig
2 EL Speiseöl
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 EL gehackte Kräuter

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Zutaten:
4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Für die Füllung:
150 g Schweinehack (Mett)
1 Zwiebel, gewürfelt
Chinagewürz
1 Msp. Ingwerpulver
Für die Sauce:
250 ml Weißwein
2-4 EL Sahne
Salz, 1 TL Curry
Evtl. etwas Saucenbinder

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit gesamt:	25-30 Minuten

Zubereitung:

- Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließen die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Tomatensauce

Zutaten:
5 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Prise Thymian,
1 Prise Chilipulver
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt 5 Minuten
	180 Watt 5 Minuten
Garzeit:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

➲ Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

Thunfisch-Aufstrich

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:
1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
3 EL Joghurt
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:
Vollkornbrot in Scheiben
Butter zum Bestreichen
1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:
- Mischen Sie alle Zutaten auf höchster Stufe im Mixer bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehackten Ei und dem Schnittlauch.

Rotwein-Rotkohl

Zutaten:
1 Rotkohl, ca. 1 kg
60 g Schweine- oder Gänseschmalz
1 große Zwiebel
3 Äpfel
2 EL Sherry-Essig
2 EL Zitronensaft
250 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
Salz
1 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 EL Mehl
2 EL Wasser

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:
- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschnitzlers mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschnitzler mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

Tipp: Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.

Kartoffelröstis

Zutaten:
4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Bratzeit gesamt:	15-20 Minuten

Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:
2-3 Eier
375 ml Milch
1 Prise Salz
250 g Mehl
Fett zum Backen

Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Schlagbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Schlagbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Haselnuss-Kekse

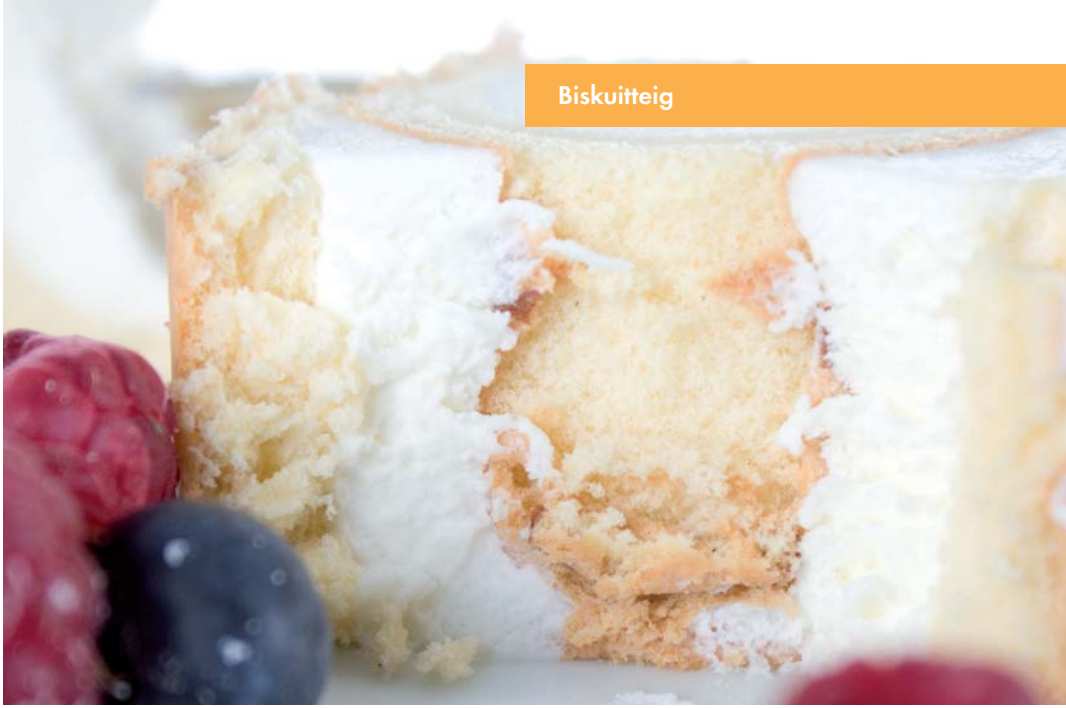
Zutaten:
300 g Haselnusskerne
90 g Rohrzucker
2 Eiweiß
2 TL Honig
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Umluft 200 °C (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 1-2
Backzeit:	6-8 Minuten

Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Schlagbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.



Biskuitteig

Zutaten:
3 Eier
3-4 EL Wasser, heiß
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl, Typ 405
100 g Speisestärke
2-3 gestr. TL Backpulver

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200 °C G: Stufe 2-3 (5 Minuten vorheizen)
Backzeit:	20-30 Minuten

Zubereitung:

- Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus.
- Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen schaumig.
- Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 1 unter.
- Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- Backen Sie das Ganze sofort.

Mürbeteig

Zutaten:
250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver
100-125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter

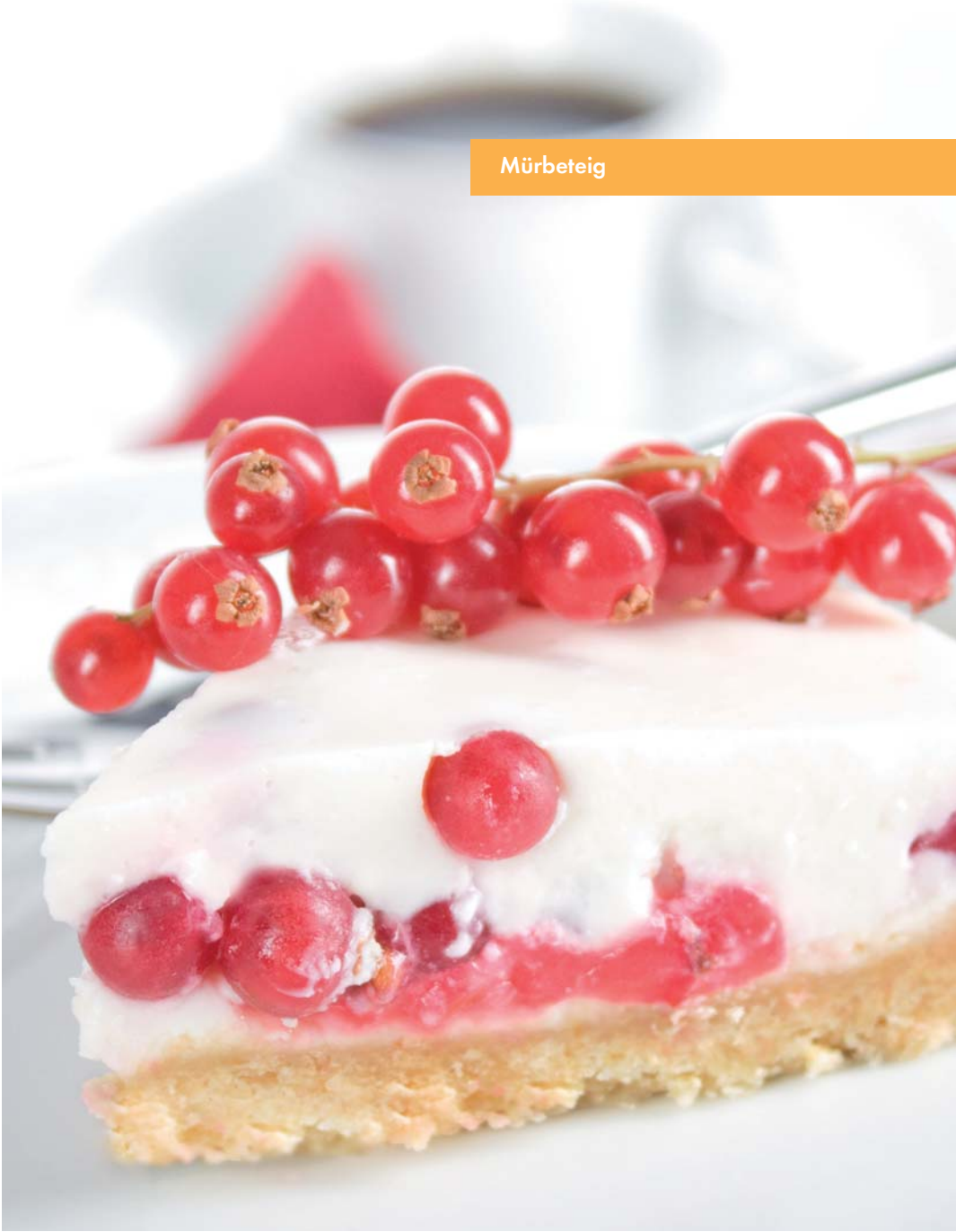
Herd:

Einschubhöhe:	3
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200-225 °C (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 3-4
Backzeit:	15-20 Minuten

Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



Rührteig

Zutaten:
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
Ca. 125 ml Milch

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200 °C G: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Schlagbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Marmorkuchen

Zutaten:
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
20 g Back-Kakao
50 g Halbbitter-Kuvertüre
Fett für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Umluft 155-175 °C G: Stufe 2
Backzeit:	55-65 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Schlagbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.

Hefeteig

Zutaten:
500 g Weizenmehl
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
ca. 1/4 l lauwarme Milch
80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
80 g Zucker
1 Ei

Zubereitung:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Mohnstollen

Zutaten:
Für den Teig:
100 g Buchweizenmehl
200 g Weizenmehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe
Knapp 125 ml Milch
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Ei
150 g weiche Butter
1 Beutel Citro Back
1 Beutel Rum Back
100 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:
1 Beutel (200 g) Mohn Back

Für den Überzug:
100 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 180-200 °C (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 2-3
Backzeit:	40-50 Minuten

Zubereitung:
- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

Orangen-Getränk

Zutaten:
500 ml Orangensaft
2-4 EL Zitronensaft
300 g Aprikosen aus der Dose
15-20 Eiswürfel, zerstoßen
4 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

Tipp:
Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

Guten Appetit!
Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

HU CZ SK

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND/GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
02/2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1