

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKMP 1300 B3

(GB)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(HU)

PROFI KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(SK)

KUCHYNSKÝ PRÍSTROJ

Návod na obsluhu

(PL)

PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

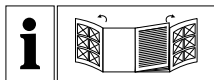
(CH)

PROFI -KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 113373/113374

(PL) (HU)
(CZ) (SK)



GB

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

PL

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

HU

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

CZ

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

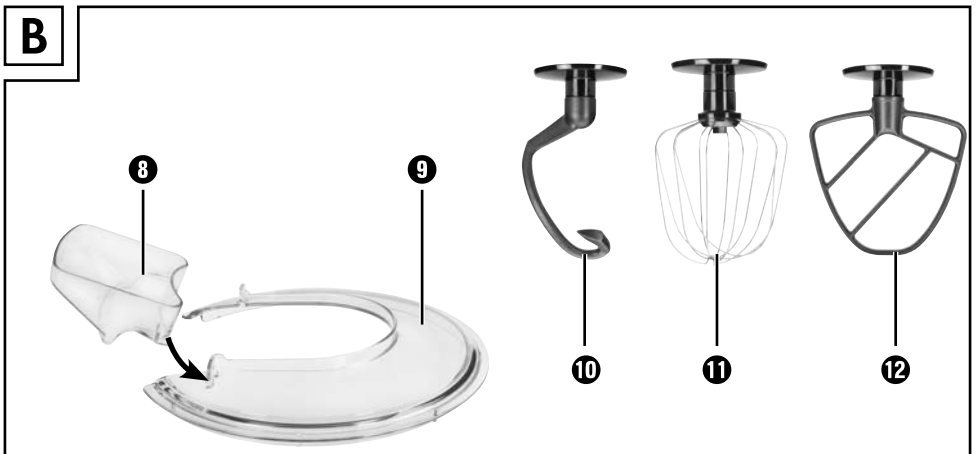
SK

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

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
HU	Használati utasítás	Oldal	33
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B**

C



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Safety instructions	3
Preparation	6
Speed levels	6
Working with the kneading hook, beater and whisk	7
After you have finished using your appliance	8
Working with the blender	8
Adding more ingredients	9
After you have finished using your appliance	9
Cleaning and care	9
Cleaning the appliance	10
Cleaning accessories	10
Cleaning the blender	10
Storage	10
Troubleshooting	11
Technical data	11
Warranty and service	11
Disposal	12
Importer	12
Recipes	12
Carrot soup	12
Tuna spread	13
Traditional pancakes	13
Sponge pastry	13
Shortcrust pastry	14
Sponge batter	14
Yeast dough	15
Waffles	15
Banana vanilla shake	15
Banana-kiwi smoothie	16

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, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

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

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

The appliance may only be used with original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

NOTE

- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Description of the appliance

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

Front flap

Figure A:

- 1 Swivelling arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch
- 4 PULSE button
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Drive shaft

Figure B:

- 8 Filling nose
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater


Back flap:

Figure C:

- 13 Small measuring cup
- 14 Blender lid
- 15 Blender
- 16 Blade
- 17 Drive unit lid
- 18 Cable spool
- 19 Blender drive unit

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. Just switching off the appliance is not sufficient, 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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised 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 may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: the 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 or blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling nose or the blender, to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Preparation

- 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) Unwind the power cable from the cable spool **18**.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

Speed levels

Level	Application	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all blending and stirring processes - For adding ingredients
	Kneading hook 10 Beater 12	- Kneading and blending of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater 12	- Blending thick batter - Blending butter and flour - Blending yeast dough
	Kneading hook 10	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
4 - 6	Beater 12	- Cake mix - Creaming butter and sugar - Biscuit dough
6 - 10	Whisk 11	- Whipped cream - Egg whites - Mayonnaise - Whipping butter
Pulse	Blender 15	- Blending or shredding of soft or liquid ingredients

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 **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit is at a complete standstill! After being switched off, the drive continues 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.



CAUTION – PROPERTY DAMAGE!


- ▶ When working with kneading hooks **10**, whisk **11** or beater **12**, we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

NOTE

- ▶ When you are working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, the drive unit lid **17** must be in place. If not, the appliance will not start.

To prepare the device for tasks involving the kneading hooks **10**, whisk **11** or beater **12**, proceed as follows:

- 1) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl **6** so that the locking mechanisms on the mixing bowl **6** fit into the recess in the base **5**. Rotate the mixing bowl **6** clockwise (cf. symbols  and  on the base **5**) until it is locked and stable.

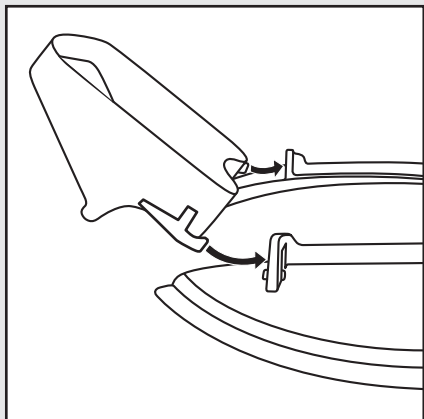
- 3) Depending on type of application, mount either the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7**:
 - Place the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** onto the drive shaft **7** so that both metal pins on the drive shaft **7** fit into the recesses in the inset **10 11 12**.
 - Push the inset **10 11 12** firmly onto the drive shaft **7** until the spring is compressed while rotating the inset a little anticlockwise (direction .
 - Let go of the inset. It is now firmly attached to the drive shaft **7**.
- 4) Add the ingredients you wish to process to the mixing bowl **6**.

NOTE

- ▶ Please note that the dough in the mixing bowl **6** will increase in volume or will be pressed upwards by the movement during the kneading or mixing process. Therefore, never fill the mixing bowl **6** to the brim!
- 5) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** into its working position with the mounted inset facing downwards.
 - 6) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.

NOTE


- ▶ If desired, you can mount the filling nose **8** onto the lid **9**:
 - Rotate the lid **9** a little until the opening is pointing at you.
 - Hook the filling nose **8** into the eyelets in the lid **9**:



You can now add ingredients, even while the device is in operation.

- 7) Turn the rotary switch **3** to the required setting (cf. section “Speed Levels”).

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) If mounted, remove the filling nose **8**.
- 3) Remove the lid **9** from the mixing bowl **6**.
- 4) Push the release lever **2** upwards and move the swivelling arm **1** to the highest position.
- 5) Remove the inset **10 11 12** from the drive shaft **7** by pushing the inset **10 11 12** against the drive shaft **7** and simultaneously rotating it clockwise (direction ). Now you can remove the inset.

- 6) Remove the mixing bowl **6** by rotating it anticlockwise and lifting it off the base.
- 7) Clean all parts of the appliance (see 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 **15**.

WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADE/ROTATING DRIVE!

- ▶ Never put your hand into the blender **15** while it is attached!
- ▶ Only remove the blender **15** when the blade **16** is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **15** with the lid **14** with measuring cup **13** 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.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!



- ▶ Never use the mixing bowl **6** and the blender **15** simultaneously! This will overload the drive!
- ▶ When working with the blender **15**, we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender **15**: Refer to figure C on the back flap.

- 1) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** down into its working position.

- 2) Pull off the drive unit lid **17**.

NOTE

- ▶ Ensure that the rotary switch **3** is set to the "0" position before fitting the blender onto the drive unit. Otherwise, the appliance will start automatically as soon as the blender is locked in.
- 3) Place the blender **15** onto the blender drive unit **19** so that the locking mechanisms on the bottom of the blender **15** fit into the recesses in the blender drive unit **19**. The arrow on the blender **15** must point to the  symbol on the appliance. Rotate the blender **15** clockwise as far as it will go. The arrow on the blender **15** will then point to the  symbol on the appliance.
- 4) Add the ingredients.
- 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
- 6) Turn the rotary switch **3** to the required setting.


NOTE

- ▶ The optimal speed depends on the consistency of the food to be processed. More liquid contents can be blended faster.
- ▶ For short, powerful pulses, set the rotary switch **3** at least to level 1 and simultaneously press the PULSE button **4**. The PULSE button **4** does not lock, in order to avoid overloading the drive. Therefore, hold the PULSE button **4** in this position only for a short period.

Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Remove the blender lid **14** and insert the ingredients.
or
- 3) Rotate the measuring cup **13** situated within the blender lid **14** 90° and remove it. Then gradually add the ingredients using the opening.

After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Rotate the blender **15** anticlockwise until the arrow on the blender **15** points to the  symbol on the appliance, then remove it.


NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender **15** 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 power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

-  NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTES

- ▶ 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 accessories

- Clean the mixing bowl **6**, lid **9**, filling nose **8**, blender lid **14** with measuring cup **13**, drive unit lid **17** and the insets **10 11 12** in warm water with a small quantity of detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with clear, warm water and make sure that all parts are dry before re-using them.

NOTE

- ▶ The insets **10 11 12**, mixing bowl **6** and the blender lid **14** with measuring cup **13** can also be cleaned using a 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 touch the blade **16** with bare hands.
- Clean the blender **15** 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 can 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 **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
- 3) Switch on the blender **15** 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 **15** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

NOTE

- ▶ The blender **15** is suitable for cleaning in a dishwasher.
- ▶ When cleaning the blender **15** in a dishwasher, make sure that its plastic part is not trapped between other objects. This may cause it to become deformed!

Storage

- Wind the power cable around the cable spool **18** for storage.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry place.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch ④ 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 cannot be switched on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Make sure that the swivelling arm ① has clicked into place in the right position.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Max. capacity	
Mixing bowl ⑥:	approx. 6.3 l
Blender ⑮:	approx. 1.5 l

We recommend the following operating times:

When working with kneading hooks ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, allow the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

When working with the blender ⑮, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the device can overheat and be damaged!

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty 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 contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or 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 in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

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 carried out 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 113373/113374

Hotline availability:

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

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal 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 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

Recipes

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

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Cut them small enough to fit into the blender **15**.
- 3) Put 250 ml of water into a saucepan and boil the carrots for 20 minutes. Then purée all of it in the blender **15** until no large pieces are left over.
- 4) Afterwards, return the puréed carrots to the pot.
- 5) Now add the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and season it to taste.
- 7) Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

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 buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

- 1) Blend all ingredients in the blender **15** until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds), then season to taste.
- 2) Spread butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

Traditional pancakes

Ingredients:

- 2 - 3 eggs
- 375 ml milk
- 1 pinch salt
- 250 g flour
- Fat for frying

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater **12**.
- 2) Sieve the flour and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater **12** until you have a smooth batter.
- 3) Leave the batter to rest for 20 minutes.

- 4) Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Add only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Sponge pastry

Ingredients:

- 3 eggs
- 3-4 tbsp of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g pastry flour
- 100 g cornflour
- 2 - 3 level tsp of baking powder

Preparation:

- 1) Line the bottom of a baking tin (diameter: 28 cm) with baking paper. Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add the hot water.
- 3) Then beat the mixture at the highest level with the beater **12** for about 1 minute until fluffy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- 5) Mix the flour, cornflour and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at Level 4.
- 6) Now stir in the remaining flour in the same way and pour the mixture into the prepared baking tin.
- 7) Immediately bake the tin in a pre-heated oven with top and bottom heat at 175-200°C for approx. 20 - 30 minutes.

Shortcrust pastry

Ingredients:

- 250 g wheat flour
- 1/2 level tsp of baking powder
- 100 - 125 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 125 g butter

Preparation:

- 1) Mix the flour and baking powder in the mixing bowl **6**, then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** first for about 1 minute at level 2, then for about 3 minutes at level 2 - 4.
- 3) Do not knead the pastry for too long, as it could otherwise turn out too soft.
- 4) Put the pastry in the refrigerator for half an hour, then shape it into a flan case or small pastries.
- 5) For a flan case, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased baking tin.
- 6) Roll the remaining pastry into a roll.
- 7) Place this roll on the pastry and press it onto the side of the cake to form an edge with a height of approx. 3 cm.
- 8) Pierce the base repeatedly with a fork
- 9) Pre-heat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust for approx. 15 - 20 minutes with top and bottom heat at 200 - 225 °C.

Sponge batter

Ingredients:

- 250 g soft butter or margarine
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 4 eggs
- 500 g wheat flour
- 1 pack baking powder
- Approx. 125 ml milk

Preparation:

- 1) Place all ingredients into the mixing bowl **6** and stir everything with the beater **12** for half a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- 2) Grease a baking mould or line it with baking paper.
- 3) Pour the batter into the baking mould and bake it for approx. 50 - 60 minutes with top and bottom heat at 175 - 200 °C.
- 4) Before removing the cake from the oven, check whether it is done properly: Insert a wooden skewer into the middle of the cake. If no batter is sticking to it, the cake is baked.
- 5) Now tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

Yeast dough

Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 25g fresh yeast or 1 pack dried yeast
- Approx. 1/4 l lukewarm milk
- 80 g butter or margarine (room temperature)
- 80 g sugar
- 1 egg

Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Slowly mix everything using the kneading hook **10** at level 1, then continue for 3 - 4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a tea towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the dough once again.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

Waffles

Ingredients:

- 200 g sugar
- 500 g flour
- 5 g baking powder
- 5 eggs
- 400 ml milk
- 250 g butter (room temperature),
- 2 packets of vanilla sugar

Preparation:

- 1) Add the eggs, sugar and butter into the mixing bowl **6** and blend everything into a smooth batter using the whisk **11**.
- 2) Add the flour, vanilla sugar and baking powder.
- 3) Gradually stir in the milk until the batter has a smooth, soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packets of vanilla sugar
- 1 tbsp. vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Put the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and the vanilla sugar into the blender **15**.
- 3) Blend everything at speed level 8.

Banana-kiwi smoothie

GB

Ingredients:

- 200 ml orange juice (freshly pressed)
- 1 kiwi
- 1/2 banana

Preparation:

- 1) Peel the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Put the kiwi, banana and orange juice into the blender **15**.
- 4) Blend everything at speed level 8.

Spis treści

Wstęp	18
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	18
Zakres dostawy	18
Opis urządzenia	18
Wskazówki bezpieczeństwa	19
Czynności przygotowawcze	22
Stopnie prędkości	22
Praca przy użyciu haków do wyrabiania ciasta, trzepaczek i łopatek do mieszania	23
Po pracy	24
Korzystanie z miksera	24
Dodawanie składników	25
Po pracy	25
Czyszczenie i konserwacja	25
Czyszczenie urządzenia	26
Czyszczenie akcesoriów	26
Mycie miksera	26
Przechowywanie	26
Usuwanie usterek	27
Dane techniczne	27
Gwarancja i serwis	27
Utylizacja	28
Importer	28
Przepisy	28
Zupa z marchwi	28
Pasta z tuńczyka	29
Tradycyjne naleśniki	29
Ciasto biszkoptowe	29
Ciasto kruche	30
Rzadkie ciasto	30
Ciasto drożdżowe	31
Gofry	31
Shake bananowo-waniliowy	31
Smoothie z banana i owoców kiwi	32

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego, wewnątrz pomieszczeń. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni!

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

Zakres dostawy

Profesjonalny robot kuchenny

Naczynie do mieszania z pokrywką

Mikser z przykrywką i kubkiem miarowym

Haki do wyrabiania ciasta

Trzepaczka do piany

Końcówki do zagniatania

Instrukcja obsługi

Skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ▶ Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie wykazuje on żadnych uszkodzeń. Jeśli będzie taka potrzeba, zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rozłóż rozkładane strony części przedniej i tylnej okładki tej instrukcji obsługi:

przednia rozkładana strona

Rysunek A:

- 1 Ramię wychylne
- 2 Dźwignia zwalnijająca
- 3 Przełącznik obrotowy
- 4 Przycisk PULSE
- 5 Podstawa
- 6 Misa do mieszania
- 7 Oś napędowa

Rysunek B:

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

Tylna strona rozkładana:


Rysunek C:

- 13 Mały kubek miarowy
- 14 Pokrywka miksera
- 15 Mikser
- 16 Nóż
- 17 Pokrywka ochronna napędu
- 18 Miejsce na zwinięcie kabla
- 19 Napęd miksera

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Podłączać urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania. Napięcie w sieci elektrycznej musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Należy zwracać uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel sieciowy nie był mokry ani wilgotny. Kabel należy tak poprowadzić, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.
- ▶ Kabel sieciowy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- ▶ Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych napraw urządzenia. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane tylko przez serwis lub przez wykwalifikowanych specjalistów.
- ▶ Wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie jest czyszczone lub w przypadku błędnego działania. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe sieciowym.
- ▶ Wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

 Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas demontażu lub montażu akcesoriów należy z zasady zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia noża.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Dlatego podczas zdejmowania pojemnika do miksowania należy zachować ostrożność.
- ▶ Nie używać urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ Akcesoria wymieniać wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego. Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- ▶ Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ W czasie pracy urządzenia do misy do mieszania lub miksera wrzucać wyłącznie składniki przeznaczone do danego zastosowania.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk ani wrzucać przedmiotów obcych do lejka do napełniania lub do miksera, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Czynności przygotowawcze

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Rozwiń do końca kabel sieciowy z nawijaka kabla **18**.
- 4) Ustaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą czterech przysawek
- 5) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Sto- pień	Zastosowanie	nadaje się do ...
1 - 2	wszystkie	- Pozycja startowa dla każdego procesu miksowania i mieszania - Przy dodawaniu składników
	Haki do wyrabiania ciasta 10 Łopatka do mieszania 12	- Wyrabia i miesza stałe ciasto lub twardsze składniki
2 - 4	Łopatka do mieszania 12	- Mieszanie gęstego ciasta - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego
	Haki do wyrabiania ciasta 10	- Wyrabianie ciasta drożdżowego - Wyrabianie gęstego ciasta
4 - 6	Łopatka do mieszania 12	- Zaczyn na ciasto - Ubijanie masła z cukrem - Zaczyn na ciasteczka
6 - 10	Trzepaczka do piany 11	- Bitą śmietana - Białko - Majonez - Ubijanie na pianę masła
Pulse	Mikser 15	- Miksowanie i rozdrabnianie miękkich lub płynnych składników

Praca przy użyciu haków do wyrabiania ciasta, trzepaczek i łopatek do mieszania

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rak do miski do mieszania **6**! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ▶ Oprzyrządowanie wymieniać wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.



UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


- ▶ Podczas prac z użyciem haków do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczek do ubijania piany **11** lub łopatek do mieszania **12** zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli pracujesz z założonymi końcówkami do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkami do piany **11** i łopatkami do mieszania **12**, musi być założona pokrywka ochronna napędu **17**. Nieprawidłowo zamknięte urządzenie nie włączy się.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haków do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczek do piany **11** i łopatek do mieszania **12**, postępuj w następujący sposób:

- 1) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i ustaw ramię wychylne **1** w najwyższym położeniu.
- 2) Umieść misę do mieszania **6** w taki sposób, aby zatrzaski na misce do mieszania **6** zablokowały się w zagłębieniu w podstawie **5**. Obróć misę do mieszania **6** w prawo (patrz symbole  i  na podstawie **5**), aby została zablokowana i była dobrze osadzona.

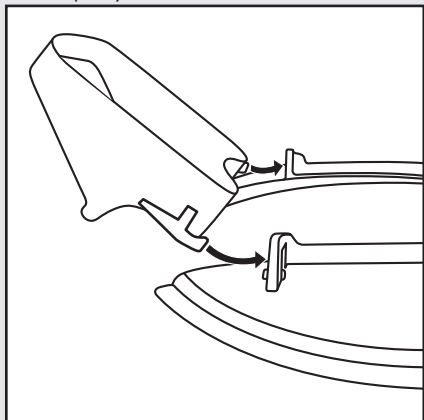
- 3) W zależności od zadania zamontuj haki do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do ubijania piany **11** lub łopatkę do mieszania **12** na osi napędowej **7**:
 - Załóż hak do wyrabiania ciasta **10**, trzepaczkę do ubijania piany **11** lub łopatkę do mieszania **12** w taki sposób na oś napędową **7**, by oba metalowe trzpienie na osi napędowej **7** weszły w zagłębienia na wkładzie **10** **11** **12**.
 - Wciśnij wkład **10** **11** **12** mocno na oś napędu **7**, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym wkład nieco w prawo (kierunek ).
 - Puść wkład. Jest on teraz mocno osadzony na osi napędowej **7**.
- 4) Dodaj składniki do miski do mieszania **6**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania **6** przybrywa lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też, nigdy nie wypełniaj miski do mieszania **6** po brzegi!
- 5) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i przesuń ramię wychylne **1** wraz z zamontowanym wkładem do dołu, do pozycji roboczej.
 - 6) Załóż pokrywkę **9** na misę do mieszania **6**.

WSKAZÓWKA


- ▶ W razie potrzeby można zamontować lejek do napełniania **8** na pokrywę **9**:
 - Obróć pokrywę **9** nieco, aby otwór wskazywał w swoją stronę.
 - Zaczep lejek do napełniania **8** w szczeliny w pokrywce **9**:



Możesz teraz dodawać składniki nawet w czasie pracy.

- 7) Ustaw przełącznik obrotowy **3** na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział „Poziomy prędkości”).

Po pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym **3**.
- 2) Jeśli zamontowany: zdejmij lejek do napełniania **8**.
- 3) Zdejmij pokrywę **9** z misy do mieszania **6**.
- 4) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i ustaw ramię wychylne **1** w najwyższym położeniu.
- 5) Zdejmij wkład **10 11 12** z osi napędowej **7**, wciskając wkład **10 11 12** w kierunku osi napędowej **7** i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek ). Następnie można wyjąć wkład.

- 6) Zdejmij misę do mieszania **6**, obracając ją w prawo i zdejmując do góry.
- 7) Oczyszcz wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Korzystanie z miksera

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Gorące płyny ostudź zawsze do letniej temperatury (około 30-40°C) i dopiero potem wlej je do miksera **15**.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SKALECZENIA O OSTRE NOŻE / OBRACAJĄCY SIĘ NAPĘD!

- ▶ Nigdy nie sięgać do środka założonego miksera **15**!
- ▶ Zdejmij mikser **15** tylko po pełnym zatrzymaniu się noży **16**.
- ▶ Korzystaj z miksera **15** tylko przy założonej pokrywce miksera **14** z kubkiem miarowym **13**.
- ▶ W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!



- ▶ Nigdy nie używaj misy do mieszania **6** i miksera **15** w tym samym czasie! Prowadzi to do przecięcia silnika!
- ▶ Podczas prac z użyciem miksera **15**, zalecamy po 3 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia.

Aby przygotować urządzenie do użycia miksera **15**, postępuj w następujący sposób: Dla ułatwienia, skorzystaj z rysunku C znajdującego się na tylnej rozkładanej stronie okładki.

- 1) Naciśnij dźwignię zwalniającą **2** do góry i przesun ramię wychylne **1** do dołu, do pozycji roboczej.

- 2) Zdejmij pokrywkę ochronną napędu 17.

WSKAZÓWKA

- ▶ Upewnij się, że przełącznik obrotowy 3 ustawiony jest na „0”, zanim ustawisz mikser na napędzie miksera. W przeciwnym razie urządzenie uruchomi się niezwłocznie, gdy tylko mikser się zatrzaśnie.
- 3) Załóż mikser 15 w taki sposób na napęd miksera 19, aby blokady od dołu miksera 15 chwyciły w zagłębienia napędu miksera 19. Strzałka na mikserze 15 musi przy tym wskazywać na symbol  na urządzeniu. Obróć mikser 15 aż do oporu w prawo. Strzałka na mikserze 15 wskazuje wtedy na symbol  na urządzeniu.
- 4) Dodać składniki.
- 5) Załóż pokrywkę miksera 14 z kubkiem miarowym 13 tak, aby uszczelka na pokrywce miksera 14 obejmowała również wylewkę.
- 6) Ustaw przełącznik obrotowy 3 na żądany poziom prędkości.


WSKAZÓWKA

- ▶ Idealna prędkość zależy od konsystencji mieszanego produktu. Im bardziej ciekła jest zawartość, tym szybciej można miksować.
- ▶ Na potrzeby krótkiego, mocnego sterowania impulsowego ustaw przełącznik obrotowy 3 co najmniej na poziom 1 i jednocześnie naciśnij przycisk PULSE 4. Przycisk PULSE 4 nie blokuje się, aby nie przeciążyć silnika. Dlatego przytrzymuj przycisk PULSE 4 tylko przez krótki czas w tym położeniu.

Dodawanie składników

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 3.
- 2) Zdejmij pokrywkę miksera 14 i dodaj składniki lub
- 3) Obróć kubek miarowy 13, który znajduje się na pokrywce miksera 14 o 90° i zdejmij go. Następnie po kolei wkładaj składniki przez przewidziany do tego otwór.

Po pracy

- 1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 3.
- 2) Obróć mikser 15 w lewo tak, aby strzałka na mikserze 15 wskazywała na symbol  na urządzeniu i zdejmij go.

WSKAZÓWKA

- ▶ Oczyszczyć mikser 15 najlepiej natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

Czyszczenie i konserwacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego! Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!



W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

WSKAZÓWKI

- ▶ Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Podczas przetwarzania farbujących produktów, jak na przykład marchew, tworzywa sztuczne mogą się zabarwić. Takie przebarwienia można usunąć, używając do tego niewielkiej ilości oleju jadalnego.

Czyszczenie urządzenia

- Urządzenie należy czyścić zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodać na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzeć resztki środka do mycia ściereczką zwilżoną w czystej wodzie. Następnie dobrze wysuszyć urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

- Czyść misę do mieszania **6**, pokrywkę **9**, lejek do napełniania **8**, pokrywkę miksera **14** z kubkiem miarowym **13**, pokrywkę ochronną napędu **17** oraz wkłady **10** **11** **12** w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwać szczotką do zmywania. Wypluć wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnić się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wkłady **10** **11** **12**, misa do mieszania **6** oraz pokrywka miksera **14** z kubkiem miarowym **13** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!
- ▶ O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

Mycie miksera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie dotykać noży **15** gołymi rękoma.
- Czyść mikser **15** w ciepłej wodzie dodając do niej delikatnego płynu do mycia naczyń. Spłucz następnie wszystkie elementy czystą wodą, aby na częściach nie pozostały żadne pozostałości płynu do mycia naczyń.

W większości przypadków, wystarczającą higienicznie czystość można uzyskać przez czyszczenie bezpośrednio po użyciu, korzystając z następującej alternatywy:

- 1) Do założonego miksera **15** dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
- 2) Załóż pokrywkę miksera **14** z kubkiem miarowym **13** tak, aby uszczelka na pokrywce miksera **14** obejmowała również wylewkę.
- 3) Włącz mikser **15** na kilka sekund.
- 4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania.
- 5) Następnie wypluć mikser **15** dużą ilością czystej wody, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

- ▶ Mikser **15** nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Podczas zmywania w zmywarce do naczyń należy uważać na to, aby części miksera **15** wykonane z tworzywa sztucznego nie zakleszczyły się. W przeciwnym razie może się on odkształcić!

Przechowywanie

- Kabel sieciowy nawinąć na nawijak kabla **18**.
- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

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

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

- Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest włożony do gniazda sieciowego.
- Sprawdź, czy ramie wychylne ① znajduje się w prawidłowym położeniu.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Pobór mocy:	1300 W
Klasa ochrony:	II <input type="checkbox"/>
maks. pojemność	
Misa do mieszania ⑥:	ok. 6,3 l
Mikser ⑮:	ok. 1,5 l

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas prac z użyciem haków do wyrabiania ciasta ⑩, trzepaczek do ubijania piany ⑪ lub łopatek do mieszania ⑫ należy po 10 minutach pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Podczas prac z użyciem miksera ⑮ należy po 3 minutach pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Gwarancja i serwis

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi powoduje utratę gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

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

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 113373/113374

Czas pracy infolinii:

od poniedziałku do piątku, w godzinach
08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej nr 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można zutylizować w lokalnych punktach recyklingu.

Importer

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompenass.com

Przepisy

Zupa z marchwi

Składniki:

- 500 g marchewki
- 250 ml wody
- 500 ml wywaru mięsnego (stoik)
- 125 ml śmietany
- 125 ml białego wina
- Sól
- Pieprz
- 50 g zimnego masła
- Świeża trybula

Przygotowanie:

- 1) Umyj i obierz marchew.
- 2) Pokrój marchew tak drobno, aby dobrze pasowała do miksera **15**.
- 3) Dodaj 250 ml wody do garnka i gotuj przez w nim marchew przez 20 minut. Następnie zmiksuj wszystko w mikserze **15**, aż nie pozostaną żadne większe kawałki.
- 4) Wlej zmiksowaną marchew ponownie do garnka.
- 5) Teraz dodaj wywar mięsny, śmietanę i białe wino.
- 6) Podgrzej zupę i spróbuj ją.
- 7) Wymieszaj masło w małych kawałkach w zupie i dodawaj odpowiednio do smaku trybulę.

Pasta z tuńczyka

Składniki:

- 1 puszka tuńczyka w sosie z warzywami
- 3 łyżki stołowe jogurtu
- 1 łyżeczka soku świeżo wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta soli
- Czarny pieprz z młynka
- 2 jajka na twardo, pokrojone w kostkę

Do przygotowania:

- Pieczywo pełnoziarniste w kromkach
- Masło do posmarowania
- 1 jajko na twardo, pokrojone w kostkę
- Szczypiorek, siekany

Przygotowanie:

- 1) Wymieszać wszystkie składniki w mikserze **15** aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji (około 15 sekund) i następnie spróbować.
- 2) Posmarować chleb masłem i pastą z tuńczyka oraz posypać wszystko posiekanym jajkiem i szczypiorkiem.

Tradycyjne naleśniki

Składniki:

- 2-3 jajka
- 375 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 250 g mąki
- Tłuszcz do smażenia

Przygotowanie:

- 1) Wymieszać jajka, mleko i sól łyżką do mieszania **12**.
- 2) Przesiać mąkę i dodać. Wymieszać wszystko łyżką do mieszania **12**, aż uzyska się gładkie ciasto.
- 3) Pozostaw ciasto na ok. 20 minut, by odpoczęło.

- 4) Rozgrzać tłuszcz i nalewać małą łyżką wazową ciasto. (Zawsze tylko tyle, aby cienko pokryte zostało dno patelni.)
- 5) Piecz naleśniki z obu stron na złoty kolor i podawaj je gorąco.

Ciasto biszkoptowe

Składniki:

- 3 jajka
- 3 - 4 łyżki stołowe gorącej wody
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 100 g mąki, typ 405
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 2-3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie:

- 1) Wylóż dno tortownicy (o średnicy: 28 cm) papierem do pieczenia. Nie smaruj brzegu, gdyż powierzchnia nie będzie równomiernie gładka i równomiernie zbrązowiona.
- 2) Ubij całe jajka w misie do mieszania **6** i dodaj do nich gorącą wodę.
- 3) Następnie ubijaj całość przez około 1 minutę na najwyższym poziomie prędkości trzepaczką do ubijania piany **12** aż do uzyskania piany.
- 4) Wymieszaj cukier i cukier waniliowy i ubijaj wszystko przez 2 minuty na najwyższym poziomie prędkości.
- 5) Dodaj mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia i przesiej połowę ilości na krem z jaj i wymieszaj wszystko krótko na poziomie prędkości 4.
- 6) Następnie wymieszaj pozostałą mąkę w taki sam sposób, a następnie nalej ciasto do przygotowanej tortownicy.
- 7) Natychmiast piecz wszystko w rozgrzanym wcześniej piekarniku przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 175-200 °C przez około 20 - 30 minut.

Ciasto kruche

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 100-125 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 125 g masła

Przygotowanie:

- 1) Wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia w misie do mieszania **6**, a następnie dodaj wszystkie pozostałe składniki.
- 2) Ugniataj wszystko hakiem do wyrabiania ciasta **10** najpierw przez około 1 minutę na poziomie 2, a następnie przez około 3 minuty na poziomie 2-4.
- 3) Nie ugniataj ciasta zbyt długo, w przeciwnym razie ciasto mogłyby stać się zbyt miękkie.
- 4) Wstaw ciasto do lodówki na pół godziny i wyrób je następnie do uzyskania podkładu pod tort lub ciasteczek.
- 5) W celu uzyskania podkładu tortowego rozwałkuj 2/3 ciasta i umieść je w wysmarowanej tłuszczem tortownicy.
- 6) Resztę ciasta zwiń w rolkę.
- 7) Ułóż tę rolkę jako brzeg na cieście i dociśnij ją dwoma palcami do krawędzi, aby uzyskać brzeg o wysokości ok. 3 cm.
- 8) Nakłuj ciasto widelcem kilka razy.
- 9) Rozgrzej piekarnik przez około 5 minut i piecz kruche ciasto przez ok. 15 - 20 minut przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 200-225°C.

Rzadkie ciasto

Składniki:

- 250 g miękkiego masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 4 jaja
- 500 g mąki pszennej
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ok. 125 ml mleka

Przygotowanie:

- 1) Umieść wszystkie składniki w misie do mieszania **6** i mieszaj wszystko łopatką do mieszania **12** przez 1/2 minuty na poziomie 1, następnie przez 30 sekund na poziomie 2, a następnie przez 5 minut na poziomie 4.
- 2) Nasmaruj tłuszczem formę do pieczenia lub wyłóż ją papierem do pieczenia.
- 3) Wypełnij formę do pieczenia i piecz kruche ciasto przez ok. 50 - 60 minut przy włączonym ogrzewaniu górnym i dolnym w temp. 175-200°C.
- 4) Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy się upiekło: W tym celu nakłuj ciasto drewnianym patyczkiem na środku ciasta. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że się upiekło.
- 5) Ustaw ciasto wtedy na kratce kuchennej i pozostaw do ostygnięcia.

Ciasto drożdżowe

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży lub 1 kostka drożdży suchych
- ok 1/4 l letniego mleka
- 80 g masła lub margaryny (temperatura pokojowa)
- 80 g cukru
- 1 jajko

Przygotowanie:

- 1) Dodaj mąkę, suche drożdże lub pokruszone drożdże i wszystkie inne składniki (nie bezpośrednio na drożdże) do miski do mieszania **6**.
- 2) Mieszaj wszystko powoli hakiem do wyrabiania ciasta **10** na poziomie 1, a następnie przez 3-4 minut na poziomie 3.
- 3) Przykryj misę ściereką, ustaw ją w ciepłym miejscu i pozostaw ciasto do urośnięcia.
- 4) Następnie zagnieć ciasto ponownie.
- 5) Wtedy ciasto jest gotowe i można je dalej przetwarzać.

Gofry

Składniki:

- 200 g cukru
- 500 g mąki
- 5 g proszku do pieczenia
- 5 jaj
- 400 ml mleka
- 250 g masła (temp. pok.)
- 2 opakowania cukru waniliowego

Przygotowanie:

- 1) Dodaj jaja, cukier oraz masło do miski do mieszania **6** i wymieszaj wszystko trzepaczką do piany **11** aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 2) Dodaj mąkę, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
- 3) Ciągłe mieszając, stopniowo dodawać mleko, aż ciasto uzyska gładką i miękką konsystencję.
- 4) Piecz gofry za pomocą gofrownicy.

Shake bananowo-waniliowy

Składniki:

- 3 banany
- 500 ml mleka
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżka stółowa lodów waniliowych

Przygotowanie:

- 1) Obierz banany.
- 2) Dodaj obrane banany, mleko, lody waniliowe i cukier waniliowy do miksera **15**.
- 3) Zmiksuj wszystko korzystając z funkcji Impulse.

Smoothie z banana i owoców kiwi

Składniki:

- 200 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 1 owoc kiwi
- 1/2 banana

Przygotowanie:

- 1) Obierz kiwi.
- 2) Obierz banana.
- 3) Dodaj kiwi, banany, oraz sok pomarańczowy do miksera **15**.
- 4) Wymieszaj wszystko na poziomie **8**.

Tartalomjegyzék

Bevezető	34
Rendeltetésszerű használat	34
A csomag tartalma	34
A készülék leírása	34
Biztonsági utasítások	35
Előkészítés	38
Sebességfokozatok:	38
Dagasztókar, habverő és keverőkar használata	39
A készülék használata után	40
A mixer használata	40
A hozzávalók betöltése	41
A készülék használata után	41
Tisztítás és ápolás	41
A készülék tisztítása	42
A tartozékok tisztítása	42
A mixer tisztítása	42
Tárolás	42
Hibaelhárítás	43
Műszaki adatok	43
Garancia és szerviz	43
Ártalmatlanítás	44
Gyártja	44
Receptek	44
Sárgarépa leves	44
Tonhal krém	45
Hagyományos palacsinta	45
Piskótatészta	45
Omlós tészta	46
Kevert tészta	46
Kelt tészta	47
Gofri	47
Banán-vanília shake	47
Banán-kivi smoothie	48

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.

Rendeltetészerű használat

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

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

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

A csomag tartalma

profi konyhai robotgép
fedeles keverőtál
mixer fedéllel és mérőpohárral
dagasztókar
habverő
keverőkar
használati útmutató
rövid leírás

TUDNIVALÓ

- 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:

első kihajtható oldal

„A” ábra:

- 1 billenőkar
 - 2 kioldókar
 - 3 forgókapcsoló
 - 4 PULSE gomb
 - 5 aljzat
 - 6 keverőtál
 - 7 hajtótengely
- „B” ábra:
- 8 betöltőeszköz
 - 9 fedél
 - 10 dagasztókar
 - 11 habverő
 - 12 keverőkar

hátsó kihajtható oldal:

„C” ábra:

- 13 kis mérőpohár
- 14 mixerfedél
- 15 mixer
- 16 kés
- 17 meghajtó védőfedele
- 18 kábelcsévélő
- 19 mixer meghajtó

Biztonsági utasítások

VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típus tábláján megadott feszültséggel.
- ▶ Figyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne szoruljon be, vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Tartsa távol a hálózati vezetékét a forró felületektől.
- ▶ Ne végezzen javítást a készüléken. Javításokat csak az ügyfélszolgálat vagy hozzáértő szakember végezhet.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, amikor tisztítja a készüléket, vagy ha a készülék meghibásodott. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben 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 vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.



A készüléket semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha tartozékokat 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 felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Figyelem: A kés nagyon éles!
- ▶ Legyen óvatos a kés tisztítása során!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Figyelem: A kés nagyon éles! Ezért mindig legyen óvatos a mixelő pohár 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.
- ▶ A készülék működése közben kizárólag a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtálba vagy a mixerbe.
- ▶ A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőeszközbe vagy a mixerbe.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

Előkészítés

- 1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és címkéket.
- 2) Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” részben leírtak alapján. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen száraz legyen.
- 3) Tekerje le a vezetékét a kábelcsévélőről **18**.
- 4) Állítsa a készüléket egy sima és tiszta felületre és rögzítse a négy szívókoronggal.
- 5) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

Sebességfokozatok:

Fokozat	Felhasználás	alkalmas...
1 - 2	mind	- start pozíció minden mixelési és keverési folyamatnál - a hozzávalók hozzáadásánál
	dagasztókar 10 keverőkar 12	- keményebb tészta és hozzávalók gyúrása és összekeverése
2 - 4	keverőkar 12	- sűrű tészta összekeverése - vaj és liszt összekeverése - kelt tészta keverése
	dagasztókar 10	- kelt tészta gyúrása - sűrű kevert tészta gyúrása
4 - 6	keverőkar 12	- süteménytészta - vaj felverése cukorral - aprósütemény-tészta
6 - 10	habverő 11	- tejszín - tojásfehérje - majonéz - vaj habosra keverése
Pulse	mixer 15	- puha vagy folyékony hozzávalók összekeverése és aprítása

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!


- ▶ A dagasztókarral **10**, habverővel **11** vagy éppen a keverővel **12** végzett munkánál 10 perc működés után ajánlatos kihűteni a készüléket.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha dagasztókarral **10**, habverővel **11** és keverőkarral **12** dolgozik, akkor fel kell helyezni a meghajtó védőfedelét **17**. Ellenkező esetben a készülék nem indul el.

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

- 1) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 2) Helyezze be a keverőtálat **6** olyan módon, hogy a keverőtál **6** reteszelemei az aljzat **5** vágataiba nyúljanak. Forgassa el a keverőtálat **6** az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a  és  szimbólumot az aljzaton **5**), hogy az bezáródjon és megfelelően rögzüljön.

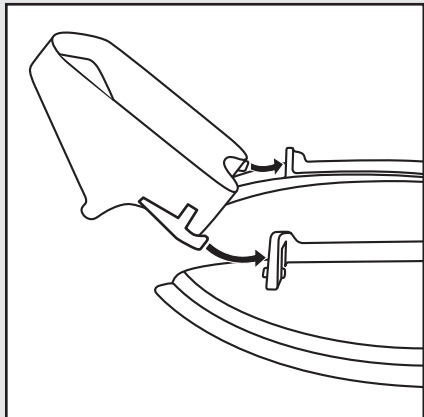
- 3) A feladattól függően szerelje fel a dagasztókart **10**, a habverőt **11** vagy a keverőkart **12** a hajtótengelyre **7**:
 - Helyezze fel a dagasztókart **10**, habverőt **11** vagy keverőkart **12** a hajtótengelyre **7** oly módon, hogy a két fémcsap a hajtótengelyen **7** a betéten **10 11 12** lévő vágatokba nyúljon.
 - Nyomja rá erősen a betétet **10 11 12** a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a rugó összenyomódjon és közben kissé forgassa el a betétet az óramutató járásával ellentétes irányba (irány ).
 - Engedje fel a betétet. A betét stabilan rögzítve van a hajtótengelyen **7**.
- 4) Töltse a feldolgozandó hozzávalókat a keverőtálba **6**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a dagasztás ill. keverés közben a keverőtálban **6** a tészta térfogata megnövekszik vagy a mozgás által kicsit felfelé nyomódik. Ezért soha ne töltse egészen tele a keverőtálat **6**!
- 5) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és tolja a billenőkart **1** a felszerelt betéttel együtt lefelé, munkahelyzetbe.
 - 6) Tolja a fedelet **9** a keverőtátra **6**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Szükség szerint a betöltőeszközt **8** felszerelheti a fedélre **9**:
 - Fordítsa el kissé a fedelet **9** olyan módon, hogy a nyílás Ön felé nézzen.
 - Akassza a betöltőeszközt **8** a fedél **9** befogójába:



Ily módon működés közben is beletölthet hozzávalókat.

- 7) Állítsa a forgókapcsolót **3** a kívánt fokozatra (lásd a "Sebességfokozatok" fejezetet).

A készülék használata után

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3**.
- 2) Ha fel van szerelve: szerelje le a betöltőeszközt **8**.
- 3) Húzza le a fedelet **9** a keverőtárlól **6**.
- 4) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 5) Vegye le a betétet **10 11 12** a hajtótengelyről **7** olyan módon, hogy a betétet **10 11 12** a hajtótengely **7** felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával megegyező irányba (↻ irány) forgatja. Ezt követően levehető a betét.

- 6) Vegye le a keverőtálat **6** az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatással és felfelé történő emeléssel.
- 7) Tisztítsa meg a részeket (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).

A mixer használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A forró folyadékokat hűtse le kézmelegre (kb. 30-40 °C-ra), mielőtt beletölti a mixerbe **15**.

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

- ▶ Soha ne nyúljon bele a felhelyezett mixergépbe **15**!
- ▶ A mixert **15** csak akkor vegye le, ha a kések **16** megálltak.
- ▶ A mixert **15** csak felhelyezett mixerfedéllel **14** mérőpohárral **13** működtesse.
- ▶ Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.



FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne használja egyszerre a keverőtálat **6** és a mixert **15**! Ez túlterheli a motort!
- ▶ A mixerrel **15** végzett munkánál 3 perc működés után ajánlatos kihűteni a készüléket.

Ha a készüléket a mixerrel **15** szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el: Ehhez a hátsó kihajtható oldal C ábrája nyújt segítséget.

- 1) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és tolja a billenőkart **1** lefelé, munkahelyzetbe.
- 2) Húzza le a meghajtó védőfedelét **17**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Győződjön meg arról, hogy a forgókapcsoló **3** „0” állásban van, mielőtt a mixert a mixer meghajtóra helyezi. Ellenkező esetben a készülék közvetlenül a mixer bekattanását követően elindul.
- 3) Helyezze fel a mixert **15** úgy a mixer meghajtóra **19**, hogy a mixer **15** alján lévő reteszek a mixer meghajtó **19** vágataiba érjenek. A mixeren **15** lévő nyílnek ekkor a készüléken lévő  szimbólumra kell mutatnia. Forgassa el a mixert **15** ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba. A mixeren **15** lévő nyíl ekkor a készüléken lévő  szimbólumra mutat.
 - 4) Töltse bele a hozzávalókat.
 - 5) Helyezze fel a mixerfedelelet **14** a mérőpohárral **18** együtt úgy, hogy a mixerfedél **14** ajka a kiöntőt is lezárja.
 - 6) Állítsa a forgókapcsolót **3** a kívánt fokozatra.


TUDNIVALÓ

- ▶ Az ideális sebesség a keverni kívánt anyag állagától függ. Minél folyékonyabb, annál gyorsabban mixelhet.
- ▶ A rövid, erőteljes impulzusüzemhez kapcsolja a forgókapcsolót **3** legalább az 1. fokozatra és nyomja meg ezzel egy időben a PULSE **4** gombot. A PULSE gomb **4** nem kattant be, hogy a motor ne legyen túlterhelve. Ezért a PULSE gombot **4** csak rövid ideig tartsa ebben a helyzetben.

A hozzávalók betöltése

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3**.
 - 2) Vegye le a mixerfedelelet **14** és töltse be a hozzávalókat
- vagy
- 3) Fordítsa el a mérőpoharat **18**, ami a mixerfedélben **14** van, 90°-kal és vegye ki. Ezt követően egymás után töltse bele a hozzávalókat a betöltő nyíláson.


A készülék használata után

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3**.
- 2) Forgassa el a mixert **15** az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy a mixeren **15** lévő nyíl a készülék  szimbólumára mutasson, majd vegye le.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tisztítsa meg a mixert **15** 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 súrolószert vagy erős hatású tisztítószert! Ezek megsérthetik a műanyag felületet!

TUDNIVALÓ

- ▶ A legjobb, ha a készüléket rögtön használat után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmi-szer-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 át. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kevés enyhe hatású mosogatószeret a kendőre. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törölkendővel törölje le. Ezután alaposan szárítsa meg a készüléket.

A tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a keverőtálat **6**, a fedelet **9**, a betöltőeszközt **8**, a mixerfedelel **14** a mérőpohárral **13**, a meghajtó védőfedelel **17** és a betéteket **10 11 12** meleg vízben, némi mosogatószerrel. 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 betétek **10 11 12**, a keverőtál **6** és a mixerfedél **14** a mérőpohárral **13** mosogatógépben történő tisztításra is alkalmas.
- ▶ 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 kést **16** ne fogja meg pusztá kézzel.
- A mixert **15** 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 **15**.
- 2) Helyezze fel a mixerfedelel **14** a mérőpohárral **13** együtt úgy, hogy a mixerfedél **14** ajka a kiöntőt is lezárja.
- 3) Kapcsolja be a mixert **15** pár másodpercre.
- 4) Öntse kis a mosogatóvizet. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el.
- 5) Ezután bő vízzel öblítse ki a mixert **15**, hogy ne maradjon benne mosogatószer.

TUDNIVALÓ

- ▶ A mixert **15** mosogatógépben is tisztíthatja.
- ▶ A mosogatógépben történő tisztítás során ügyeljen arra, hogy a mixer **15** műanyag alkatrészei ne akadjanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!

Tárolás

- Tárolja a hálózati kábelt a kábelcsévélőn **18**.
- 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 **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 billenőkar **1** megfelelő helyzetben van-e?

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	1300 W
Védelmi osztály:	II <input type="checkbox"/>
Max. űrtartalom	
keverőtál 6 :	kb. 6,3 l
Mixer 15 :	kb. 1,5 l

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A dagasztókkal **10**, habverővel **11** vagy éppen a keverővel **12** végzett munkánál 10 perc működés után hagyja kihűlni a készüléket.

A mixerrel **15** végzett munkánál 3 perc működés után hagyja kihűlni a készüléket.

Az említett üzemidők túllépése esetén túlmelegedés miatt károsodhat a készülék.

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 visszaélészerű 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 lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 113373/113374

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



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, és a helyi hulladékhasznosítónál adhatja le ártalmatlanításra.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



Receptek

Sárgarépa leves

Hozzávalók:

- 50 dkg sárgarépa
- 250 ml víz
- 1/2 l hús alaplé (üveges)
- 125 ml tejszín
- 125 ml fehér bor
- só
- bors
- 5 dkg hideg vaj
- friss turbolya

Elkészítés:

- 1) Mossa meg és hámozza meg a sárgarépát.
- 2) Olyan kicsire darabolja, hogy beleférjen a mixerbe .
- 3) Tegyen 250 ml vizet egy edénybe és főzze benne a répát 20 percig. Ezután pürésítse az egészet a mixerben , hogy ne maradjanak benne nagyobb darabok.
- 4) Ezután tegye vissza a pürésített répát az edénybe.
- 5) Adja hozzá a húslét, a tejszínt és a fehér bort.
- 6) Melegítse meg a levest és ízesítse ízlés szerint.
- 7) Kis darabokban keverje a levesbe a vaját és szórja meg turbolyával.

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 szeletelve
- vaj a kenyérhez
- 1 keményre főtt tojás kockára vágva
- apróra vágott metélőhagyma

Elkészítés:

- 1) Valamennyi hozzávalót keverje össze a mixer **15** legmagasabb fokozatán, amíg el nem éri a kívánt állagot (kb. 15 másodperc) és ízesítse.
- 2) Vajazza meg a kenyeret, kenje meg a tonhal krémmel, majd szórjon rá tojás kockát és metélőhagymát.

Hagyományos palacsinta

Hozzávalók:

- 2-3 tojás
- 375 ml tej
- 1 csipet só
- 25 dkg liszt
- zsiradék a kisütéshez

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a keverőkarral **12** a tojást, a tejet és a sót.
- 2) Szitálja hozzá a lisztet. Az egézet keverje össze a keverőkarral **12**, míg sima tésztát nem kap.
- 3) Hagyja állni a tésztát kb. 20 percig.

- 4) Forrósítsa fel a zsiradékot és tegyen bele egy kis merőkanál tésztát. (Mindig csak annyit, hogy a palacsintasütő alja vékonyan legyen befedve.)
- 5) Süsse a palacsinta mindkét oldalát aranybarnára és tálalja forrón.

Piskótatészta

Hozzávalók:

- 3 tojás
- 3 - 4 evőkanál víz, forró
- 15 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 10 dkg liszt 405-es típus
- 10 dkg étkezési keményítő
- 2-3 csapott teáskanál sütőpor

Elkészítés:

- 1) Bélelje ki egy kerek tortaforma alját (átmérője: 28 cm) sütőpapírral. Ne zsírozza ki a szélét, mert különben a felülete nem lesz egyenletesen sima és aranyárga.
- 2) Verje fel az egész tojásokat a keverőtálban **6** és adja hozzá a forró vizet.
- 3) Az egézet verje fel habosra kb. 1 percig a legmagasabb fokozaton a keverőkarral **12**.
- 4) Keverje bele a cukrot és a vaníliás cukrot és mindent keverjen 2 percig a legnagyobb fokozaton.
- 5) Keverje össze a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd a felét szitálja rá a tojáskrémre és keverje össze az egézet 4-es fokozaton rövid ideig.
- 6) Ezt követően ugyanilyen módon keverje bele a maradék lisztet és öntse a tésztát az előkészített kerek tortaformába.
- 7) Süsse az egézet azonnal, előmelegített sütőben, felső és alsó sütés funkcióval, 175-200°C-on, kb. 20 - 30 percig.

Omlós tészta

Hozzávalók:

- 25 dkg búzaliszt
- 1/2 csapott teáskanál sütőpor
- 10-12,5 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 1 tojás
- 12,5 dkg vaj

Elkészítés:

- 1) Keverje össze a keverőtálban **6** a lisztet és a sütőport, majd adja hozzá a többi hozzávalót.
- 2) Dagassza össze az egészet a dagasztókarral **10**: először kb. 1 percig 2-es fokozaton, majd kb. 3 percig 2-4-es fokozaton.
- 3) Ne dagassza túl sokáig a tésztát, mert különben túl puha lehet.
- 4) Hagyja a tésztát fél óráig a hűtőben, ezután készítsen belőle tortalapot vagy aprósüteményt.
- 5) Tortalaphoz nyújtsa ki a tészta 2/3 részét és tegye bele egy kiszírozott kerek tortaformába.
- 6) A maradék tésztát nyújtsa kis rúd alakúra.
- 7) Ezt a tésztarudat tegye a tészta szegélyként és nyomja két ujjal a szegélyhez úgy, hogy kb. 3 cm-es szegély képződjön.
- 8) Szurkálja meg villával a tortalapot több helyen.
- 9) Melegítse elő a sütőt kb. 5 percig és süsse az omlós tésztát kb. 15 - 20 percig, felső és alsó sütés funkcióval, 200 - 225 °C-on.

Kevert tészta

Hozzávalók:

- 25 dkg puha vaj vagy margarin
- 25 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 50 dkg búzaliszt
- 1 csomag sütőpor
- kb. 125 ml tej

Elkészítés:

- 1) Tegye a hozzávalókat a keverőtálba **6** és valamennyit keverje össze a keverőkarral **12** 1/2 percig 1-es, majd 30 másodpercig 2-es és ezután kb. 5 percig 4-es fokozaton.
- 2) Kenje ki a sütőformát vagy bélelje ki sütőpapírral.
- 3) Töltse a tésztát a sütőformába és süsse kb. 50 - 60 percig, felső és alsó sütés funkcióval, 175 - 200 °C-on.
- 4) Mielőtt kivenné a tésztát a sütőből, nézze meg, hogy megsült-e: Ehhez szúrjon egy fapálcikát a sütemény közepébe. Ha nem marad tészta a pálcikán, akkor a sütemény megsült.
- 5) Borítsa ki a tésztát egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

Kelt tészta

Hozzávalók:

- 50 dkg búzaliszt
- 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő:
- kb. 1/4 l langyos tej
- 80 g vaj vagy margarin (szobahőmérséklet)
- 80 g cukor
- 1 tojás

Elkészítés:

- 1) Tegye a lisztet, száraz élesztőt vagy szétmorzolt élesztőt és valamennyi más hozzávalót (ne közvetlenül az élesztőre) a keverőtálba **6**.
- 2) Keverjen össze mindent lassan a dagasztókarral **10** 1-es fokozaton, majd 3-4 percig a 3-as fokozaton.
- 3) Takarja le az edényt egy konyharuhával, tegye meleg helyre és hagyja kelni, amíg szemmel láthatóan nagyobb nem lesz.
- 4) Ezután még egyszer dagassza át a tésztát.
- 5) Ekkor a tészta elkészült és tovább dolgozhat vele.

Gofri

Hozzávalók:

- 20 dkg cukor
- 50 dkg liszt
- 0,5 dkg sütőpor
- 5 tojás
- 400 ml tej
- 25 dkg vaj (szoba-hőmérsékletű),
- 2 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

- 1) Tegye a tojást, a cukrot és a vajat a keverőtálba **6** és keverjen össze mindent a habverővel **11** sima tésztává.
- 2) Adja hozzá a lisztet, a vaníliás cukrot és a sütőport.
- 3) Végül fokozatosan keverje bele a tejet, amíg sima és puha állagú tésztát nem kap.
- 4) Süsse a gofrit gofrisütőben.

Banán-vanília shake

Hozzávalók:

- 3 banán
- 500 ml tej
- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 evőkanál vaníliafagylalt

Elkészítés:

- 1) Hámozza meg a banánt.
- 2) Tegye a hámozott banánt, a tejet, a vaníliafagylaltot és a vaníliás cukrot a mixerbe **15**.
- 3) Mixeljen össze mindent a 8. fokozaton.

Banán-kivi smoothie

Hozzávalók:

- 200 ml narancslé (frissen préselt)
- 1 kivi
- fél banán

Elkészítés:

- 1) Hámozza meg a kivit.
- 2) Hámozza meg a banánt.
- 3) Tegye a kivit, a banánt és a narancslevet a mixerbe **15**.
- 4) Mixeljen össze mindent a 8. fokozaton.

Obsah

Úvod	50
Použití v souladu s určením	50
Rozsah dodávky	50
Popis přístroje	50
Bezpečnostní pokyny	51
Přípravy	54
Rychlostní stupně	54
Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou	55
Po ukončení práce	56
Práce s mixérem	56
Doplňování surovin	57
Po ukončení práce	57
Čištění a údržba	57
Čištění přístroje	58
Čištění příslušenství	58
Čištění mixéru	58
Uložení přístroje	58
Odstraňování závad	59
Technické údaje	59
Záruka a servis	59
Likvidace	60
Dovozce	60
Recepty	60
Mrkvová polévka	60
Pomazánka z tuňáka	61
Tradiční palačinky	61
Piškotové těsto	61
Křehké těsto	62
Třené těsto	62
Kynuté těsto	63
Vafle	63
Banánovo-vanilkový koktejl	63
Smoothie z banánu a kiwi	64

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 seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

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
hnětací háky
šlehací metla
míchací metla
návod k obsluze
stručný návod

UPOZORNĚNÍ

- 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:

přední výklopná strana

Obrázek A:

- 1 otočné rameno
- 2 odblokovací páčka
- 3 otočný spínač
- 4 tlačítko PULSE
- 5 podstavec
- 6 míchací mísa
- 7 hnací hřídel

Obrázek B:

- 8 plnicí pomůcka
- 9 víko
- 10 hnětací háky
- 11 šlehací metla
- 12 míchací metla

zadní výklopná strana:


Obrázek C:

- 13 malá odměrka
- 14 víko mixéru
- 15 mixér
- 16 nůž
- 17 ochranné víko hřídele
- 18 navijení kabelu
- 19 pohon mixéru

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. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

 V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- ▶ 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 porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Buďte opatrní při čištění nože!

⚠ 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!
- ▶ Příslušenství vyměňujte 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 dílů příslušenství, 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 nebo do mixéru.
- ▶ Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicí pomůcky nebo do mixéru ruce nebo cizí předměty.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Přípravy

- 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) Odviňte síťový kabel úplně z navíječe kabelu **18**.
- 4) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí čtyř přísavek.
- 5) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodný pro...
1 - 2	všechny	- poloha Start u všech procesů mixování a míchání - při přidání surovin
	hnětací hák 10 míchací metla 12	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
2 - 4	míchací metla 12	- míchání hustého třeného těsta - smísení másla a mouky - míchání kynutého těsta
	hnětací hák 10	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
4 - 6	míchací metla 12	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
6 - 10	šlehací metla 11	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny
IM-PULZY	mixér 15	- mixování a rozsekání měkkých a tekutých surovin

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy **6**! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- ▶ Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.



POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!


- ▶ Při práci s hnětacím hákem **10**, šlehací metlou **11** nebo míchací metlou **12** doporučujeme, nechat přístroj vychladnout po 10 minutách provozu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud pracujete s hnětacím hákem **10**, šlehací **11** a míchací metlou **12**, musí být nasazeno ochranné víko hřídele **17**. Jinak se přístroj nespustí.

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

- 1) Zatlačte odblokovací páčku **2** nahoru a otočné rameno **1** uveďte do nejvyšší polohy.
- 2) Míchací mísu **6** nasadte tak, aby aretace na míchací míse **6** zapadly do vybrání na podstavci **5**. Otáčejte míchací mísou **6** ve směru hodinových ručiček (viz symboly  a  na podstavci **5**) tak, aby tato byla zablokována a dobře dosedla.

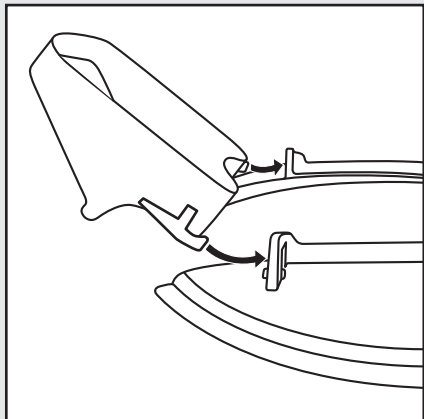
- 3) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací hák **10**, šlehací **11** nebo míchací metlu **12** na hnací hřídel **7**:
 - Nastrčte hnětací hák **10**, šlehací **11** nebo míchací metlu **12** na hnací hřídel **7** tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli **7** zapadly do vybrání na nástavci **10 11 12**.
 - Nástavec **10 11 12** silně natlačte na hnací hřídel **7** tak, aby se stlačila pružina, a počtejte přitom nástavec mírně proti směru hodinových ručiček (směr ).
 - Nástavec pusťte. Tento nyní dosedá pevně na hnací hřídel **7**.
- 4) Vložte do míchací mísy **6** potraviny, které chcete zpracovat.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mějte na zřeteli, že během hnětení nebo míchání těsto v míchací míse **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mísu **6** až úplně po okraj!
- 5) Odblokovací páčku **2** vytlačte nahoru a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy.
 - 6) Nasadte víko **9** na míchací mísu **6**.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Podle potřeby, můžete namontovat plnicí pomůcku **8** na víko **9** :
 - Pootočte víko **9** otvorem k sobě.
 - Zahákněte plnicí pomůcku **8** do upínek na víku **9** :



Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.

- 7) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně“).

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3**.
- 2) Pokud je namontovaná: sejměte plnicí pomůcku **8**.
- 3) Sejměte víko **9** z míchací mísy **6**.
- 4) Zatlačte odblokovací páčku **2** nahoru a otočné rameno **1** uveďte do nejvyšší polohy.
- 5) Odeberte nástavec **10 11 12** z hnacího hřídele **7** zatlačením nástavce **10 11 12** proti hnacímu hřídeli **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr ). Potom můžete nástavec odebrat.

- 6) Odeberte míchací mísu **6** otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmutím směrem nahoru.
- 7) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „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 **15**.

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

- ▶ Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru **15**!
- ▶ Sejměte mixér **15** teprve tehdy, až se zastaví nůž mixéru **16**.
- ▶ Provozujte mixér **15** pouze s víkem nasazeným na mixéru **14** s odměrkou **13**.
- ▶ V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!



- ▶ Nikdy nepoužívejte míchací mísu **6** a mixér **15** současně! To by mělo za následek přetížení motoru!
- ▶ Při práci s mixérem **15** doporučujeme, nechat přístroj vychladnout po 3 minutách provozu.

Chcete-li přístroj připravit na provoz s mixérem **15** postupujte takto. Na pomoc si vezměte obrázek C na zadní výklopné stránce.

- 1) Odblokovací páčku **2** vytlačte nahoru a posuňte otočné rameno **1** dolů do pracovní polohy.

- 2) Sejměte ochranné víko hřídele 17.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ujistěte se, že se otočný spínač 3 nachází v poloze „0“, než postavíte nádobu mixéru na pohon mixéru. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile nádoba mixéru zapadne.
- 3) Nasadte mixér 15 na pohon mixéru 15 tak, aby aretace na spodní straně mixéru 15 dobře zapadly do vybrání na hřídeli mixéru 19. Šipka na mixéru 15 musí přitom ukazovat na symbol  na přístroji. Otočte mixér 15 až na doraz ve směru hodinových ručiček. Šipka na mixéru 15 ukazuje potom na symbol  na přístroji.
- 4) Vložte potraviny do mísy.
- 5) Nasadte víko mixéru 14 s odměrkou 13 tak, aby chlopeň na víku mixéru 14 uzavřela i vylévací hubičku.
- 6) Nastavte otočný spínač 3 na požadovaný stupeň.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Volba ideální rychlosti závisí na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- ▶ Pro krátký, silný impulsní provoz, nastavte otočný spínač 3 minimálně na stupeň 1 a současně stiskněte tlačítko PULSE 4.
- ▶ Tlačítko PULSE 4 se nezaaretuje, aby se nepřetížil motor. Držte proto tlačítko PULSE 4 v této poloze jen krátce.

Doplňování surovin

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem 3.
- 2) Sejměte víko mixéru 14 a doplňte suroviny nebo
- 3) Odměrku 13, která se nachází ve víku mixéru, pootočte o 14 o 90° a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

Po ukončení práce


- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem 3.
- 2) Otočte mixér 15 proti směru hodinových ručiček tak, aby šipka na mixéru 15 ukazovala na symbol  na přístroji a sejměte jej.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte mixér 15 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 nebo jiných kapalin!

POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- ▶ Při zpracování potravin obsahujících velké množství barviva, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochou stolního oleje.

Čištění přístroje

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

Čištění příslušenství

- Míchací mísu **6**, víko **9**, plnicí pomoc **8**, víko mixéru **14** s odměrkou **13**, ochranné víko hřídele **17** a nástavce **10 11 12** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly řádně suché.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nástavce **10 11 12**, míchací mísu **6** a víko mixéru **14** s odměrkou **13** jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí.
- ▶ Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- ▶ Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Čištění mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nože **16** se nikdy nedotýkejte holými rukama.
- Mixér **15** 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 dostačujícího hygienického vyčištění přímo po použití přístroje následujícím způsobem:

- 1) Nalijte do nasazeného mixéru **15** vodu s trochou mycího prostředku.
- 2) Nasadte víko mixéru **14** s odměrkou **13** tak, aby chlopeč na víku mixéru **14** uzavřela i vylévací hubičku.
- 3) Zapněte mixér **15** na několik sekund.
- 4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
- 5) Mixér **15** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mixér **15** není vhodný pro čištění v myčce na nádobí.
- ▶ Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů mixéru **15**. Mohl by se tím zdeformovat!

Uložení přístroje

- Před uložením oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **18**.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad

Pokud se přístroj najednou zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
 - Otočný spínač ⑤ 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.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

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

Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Příkon:	1300 W
Třída ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Max. kapacita	
Míchací mísa ⑥:	cca 6,3 l
Mixér ⑮:	cca 1,5 l

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem ⑩, šlehací metlou ⑪ nebo míchací metlou ⑫ nechte přístroj vychladnout po 10 minutách provozu.

Při práci s mixérem ⑮ nechte přístroj vychladnout po 3 minutách provozu.

Pokud se tyto provozní doby překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí.

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. Uchovávejte 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 opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a nikoli 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 jsou veškeré opravy zpoplatněny.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 113373/113374

Dostupnost horké linky:

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

Likvidace



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

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím autorizované firmy pro likvidaci odpadu nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte přitom aktuálně platné předpisy. V případě nejasností se informujte u odborníků nebo ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Mrkvová polévka

Suroviny:

- 500 g mrkve
- 250 ml vody
- 500 ml masového vývaru (sklenice)
- 125 ml smetany
- 125 ml bílého vína
- sůl
- pepř
- 50 g studeného másla
- čerstvý kerblík

Příprava:

- 1) Omyjte a oloupejte mrkev.
- 2) Nakrájejte ji na malé kousky, tak, aby se dobře vešly do nádoby mixéru **B**.
- 3) Nalijte do hrnce 250 ml vody a nechte v něm mrkev vařit 20 minut. Nakonec vše rozmixujte v mixéru **B**, aby v polévce nezůstaly větší kousky.
- 4) Poté dejte rozmixovanou mrkev opět do hrnce.
- 5) Poté přidejte masový vývar, smetanu a bílé víno.
- 6) Polévku ohřejte a dochuťte.
- 7) Přimíchejte do polévky máslo v malých nakrájené na malé kousky a podávejte ji poté ozdobenou kerblíkem.

Pomazánka z tuňáka

Suroviny:

- 1 plechovka tuňáka v omáčce se zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 1 špetka soli
- pepř z mlýnku
- 2 vejce natvrdo, nakrájená na kostky

Jako příloha:

- plátky celozrnného chleba
- máslo k namazání
- 1 vejce natvrdo, nakrájené na kostky
- nakrájená pažitka

Příprava:

- 1) Rozmixujte všechny suroviny v mixéru **15** dokud nedosáhnete požadované konzistence (cca 15 sekund) a poté směs dochuťte.
- 2) Namažte chléb máslem a tuňákovým krémem a posypte nasekaným vejcem a pažitkou.

Tradiční palačinky

Suroviny:

- 2-3 vejce
- 375 ml mléka
- 1 špetka soli
- 250 g mouky
- tuk na smažení

Příprava:

- 1) Smíchejte vejce, mléko a sůl míchací metlou **12**.
- 2) Přidejte k tomu mouku prosátou přes síto. Promíchejte vše míchací metlou **12**, až dokud nevznikne hladké těsto.
- 3) Těsto nechte odležet po dobu cca 20 minut.

- 4) Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj dejte malou porci těsta. (Vždy jen tolik, aby dno pánve bylo pokryto tenkou vrstvou.)
- 5) Palačinky pečte po obou stranách dozlatova a podávejte je teplé.

Piškotové těsto

Suroviny:

- 3 vejce
- 3-4 PL horké vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g mouky, typu 405
- 100 g škrobu
- 2-3 ČL prášku do pečiva

Příprava:

- 1) Dno formy (průměr: 28 cm) vyložte papírem na pečení. Okraj nenatírejte tukem, protože by povrch nebyl stejnoměrně hladký a rovnoměrně upečený dozlatova.
- 2) Vyšlehejte celá vajíčka v míchací míse **6** a přidejte horkou vodu.
- 3) Poté vše po dobu cca. 1 minuty šlehejte míchací metlou **12** do pěny.
- 4) Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte dál vše po dobu 2 minut nejvyšším rychlostním stupněm.
- 5) Smíchejte mouku, škrob a prášek do pečiva a polovinu přisypte do krému z vyšlehaných vajíček a krátce vše promíchejte rychlostním stupněm 4.
- 6) Poté přimíchejte zbývající mouku stejným způsobem a těsto nalijte do připravené formy.
- 7) Pečte vše okamžitě v předehřáté troubě při horním a dolním ohřevu 175-200°C cca 20 - 30 minut.

Křehké těsto

Suroviny:

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

Příprava:

- 1) Smíchejte mouku a prášek do pečiva v míchací míse **6** a nakonec přidejte všechny ostatní suroviny.
- 2) Míchejte vše hnětacím hákem **10** nejdříve po dobu asi 1 minuty rychlostním stupněm 2, pak po dobu cca 3 minut rychlostním stupněm 2-4.
- 3) Těsto nemíchejte příliš dlouho, protože by tím mohlo příliš změkknout.
- 4) Nechte jej odpočinout v lednici 1/2 hodiny a pak jej zpracujte na koláč nebo drobné pečivo.
- 5) Na koláč vyválejte 2/3 těsta a ovlozte jej do tukem vymaštěné formy.
- 6) Ze zbývajících těsta vyválejte váleček.
- 7) Tento váleček položte na těsto jako okraj a přitlačte jej prsty po obvodu, tak, aby vznikl cca 3 cm vysoký okraj.
- 8) Propíchněte koláč několikrát vidličkou.
- 9) Předehřejte troubu cca 5 minut a pečte křehké těsto cca 15-20 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 200 - 225 °C.

Třené těsto

Suroviny:

- 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

Příprava:

- 1) Dejte všechny suroviny do míchací mísy **6** a promíchejte vše míchací metlou **12** 1/2 minuty stupněm rychlosti 1, poté na 30 sekund stupněm 2 a poté na cca 5 minut stupněm 4.
- 2) Pečící formu vymažte tukem nebo ji vyložte papírem na pečení.
- 3) Naplňte formu těstem a pečte cca 50-60 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 175 - 200 °C.
- 4) Předtím, než vyjmete koláč z trouby, proveďte zkoušku, zda je upečený: Zasuňte do středu koláče dřevěnou špejli. Pokud na ní těsto neulpí, je koláč dobře upečený.
- 5) Koláč poté vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

Kynuté těsto

Suroviny:

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

Příprava:

- 1) Mouku, sušené droždí nebo rozdrobené čerstvé droždí a všechny ostatní suroviny dejte (ne přímo na droždí) do míchací misky **6**.
- 2) Hnětacím hákem **10** na stupni 1 vše promíchejte, poté míchejte dál 3-4 minuty na stupni 3.
- 3) Misku přikryjte utěrkou, odstavte ji na teplé místo a nechte těsto odpočívat, dokud dobře nenakyne.
- 4) Poté těsto ještě jednou dobře prohněťte.
- 5) Tím je těsto hotové a můžete jej dále zpracovávat.

Vafle

Suroviny:

- 200 g cukru
- 500 g mouky
- 5 g prášku do pečiva
- 5 vejce
- 400 ml mléka
- 250 g másla (pokojová teplota)
- 2 balíčky vanilkového cukru

Příprava:

- 1) Dejte vejce, cukr a máslo do míchací misky **6** a vše smíchejte šlehací metlou **11** do hladkého těsta.
- 2) Přidejte mouku, vanilkový cukr a prášek do pečiva.
- 3) Nakonec postupně přilévejte mléko, dokud těsto nemá hladkou a měkkou konzistenci.
- 4) Vafle upečte ve vaflovači.

Banánovo-vanilkový koktejl

Suroviny:

- 3 banány
- 500 ml mléka
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 PL vanilkové zmrzliny

Příprava:

- 1) Oloupejte banány.
- 2) Oloupané banány, mléko, vanilkovou zmrzlinu a vanilkový cukr vložte do mixéru **15**.
- 3) Vše mixujte pomocí impulzní funkce.

Smoothie z banánu a kiwi

Suroviny:

- 200 ml pomerančové šťávy (čerstvě vylisované)
- 1 kiwi
- 1/2 banánu

Příprava:

- 1) Oloupejte kiwi.
- 2) Oloupejte banán.
- 3) Vložte kiwi, banán a pomerančovou šťávu do mixéru **15**.
- 4) Vše mixujte na stupni 8.

Obsah

Úvod	66
Používanie v súlade s určením	66
Rozsah dodávky	66
Popis spotrebiča	66
Bezpečnostné upozornenia	67
Prípravy	70
Stupne rýchlosti	70
Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou	71
Po ukončení práce	72
Práca s mixérom	72
Doplňovanie prísad	73
Po ukončení práce	73
Čistenie a údržba	73
Čistenie spotrebiča	74
Čistenie príslušenstva	74
Čistenie mixéra	74
Uloženie	74
Odstraňovanie porúch	75
Technické údaje	75
Záruka a servis	75
Zneškodnenie	76
Dovozca	76
Recepty	76
Mrkvová polievka	76
Tuniaková nátierka	77
Tradičné palacinky	77
Piškótové cesto	77
Krehké cesto	78
Trené cesto	78
Kysnuté cesto	79
Vaflé	79
Banánovo-vanilkový mliečny kokteil	79
Smoothie z banánov a kivi	80

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového spotrebiča.

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

Používanie v súlade s určením

Tento elektrický spotrebič slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Tento kuchynský 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 vonku!

Elektrický spotrebič sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

kuchynský robot
miska na miešanie s vekom
mixér s vekom a odmerkou
miesiaci hák
šľahacia metlička
miešacia metlička
návod na obsluhu
krátky návod

UPOZORNENIE

- 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:

predná roztváracia strana

Obrázok A:

- 1 otočné rameno
- 2 páčka odblokovania
- 3 otočný prepínač
- 4 tlačidlo PULSE
- 5 podstavec
- 6 miska na miešanie
- 7 hnací hriadel'

Obrázok B:

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

zadná roztváracia strana:


Obrázok C:

- 13 malá odmerka
- 14 veko mixéru
- 15 mixér
- 16 nôž
- 17 ochranný kryt pohonu
- 18 navinutie kábla
- 19 pohon mixéru

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

 Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné elektrický spotrebič v princípe odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým jeho neúmyselnému zapnutiu.
Po výpadku prúdu sa elektrický spotrebič zase rozbehne!
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.
- ▶ Tento spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ U tohoto spotrebiča používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemusel byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- ▶ Tento kuchynský spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Pozor: Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ Pri čistení noža buďte opatrní!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pozor: Nôž je veľmi ostrý! Pri odoberaní nádoby mixéra preto postupujte opatrne.
- ▶ Nepoužívajte elektrický spotrebič na iné účely, než ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- ▶ Nikdy nenechávajte 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 pridávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miešanie alebo do mixéra.
- ▶ Nikdy nekladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky alebo do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniu spotrebiča.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Prípravy

- 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) Odviňte sieťový kábel z priestoru na navinutie kábla 18.
- 4) Elektrický spotrebič postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou štyroch prísaviek.
- 5) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

Stupne rýchlosti

Stupeň	Nástavec	vhodný pre ...
1 - 2	všetky	- spušťacia poloha pri všetkých mixovaniach a miešaniach - Pri pridávaní prísad
	Miesiaci hák 10 Miešacie metličky 12	- miesenie a miešanie pevného cesta alebo pevných prísad
2 - 4	Miešacie metličky 12	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta
	Miesiaci hák 10	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
4 - 6	Miešacie metličky 12	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - cesto na koláčiky
6 - 10	Šľahacie metličky 11	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny
Pulzný stupeň	Mixér 15	- mixovanie a rozdrobovanie mäkkých alebo kvapalných prísad

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Počas prevádzky nikdy nezasahujte do misky namiešanie 6! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ▶ Príslušenstvo vymieňajte len pri zastavenom pohone! Po vypnutí pohon ešte nejaký čas dobieha.
- ▶ V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.



POZOR! VEČNÉ ŠKODY!


- ▶ Pri práci s miesiacim hákom 10, šľahacou metličkou 11 alebo miešacou metličkou 12 odporúčame, nechať spotrebič vychladnúť po 10 minútach prevádzky.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak pracujete s miesiacim hákom 10, šľahacou metličkou 11 a miešacou metličkou 12, musí byť ochranný kryt pohonu 17 nasadený. Inak sa prístroj nezapne.

Ak chcete prístroj pripraviť na prevádzku s hnetacím hákom 10, šľahacou metličkou 11 a miešacou metličkou 12 postupujte nasledujúcim spôsobom:

- 1) Potlačte páčku doblokovania 2 smerom hore a nastavte otočné rameno 1 do maximálnej polohy.
- 2) Vložte misku na miešanie 6 tak, aby aretácia na miske na miešanie 6 zapadla do výrezu v podstavci 5. Otočte misku na miešanie 6 v smere hodinových ručičiek (pozri symboly  a  na podstavci 5) tak, aby miska zapadla a pevne dosadala.

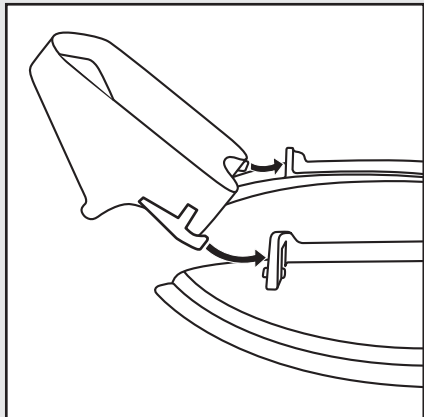
- 3) Podľa potreby namontujte miesiaci hák 10, šľahaciu metličku 11 alebo miešaciu metličku 12 na hnačí hriadeľ 7:
 - Nasuňte miesiaci hák 10, šľahaciu metličku 11 alebo miešaciu metličku 12 na hnačí hriadeľ 7 tak, aby obidva kovové kolíky na hnačom hriadeľi 7 zapadali do výrezov na nastavci 10 11 12.
 - Prítlačte nastavce 10 11 12 silne na hnačí hriadeľ 7 tak, aby sa pružina stlačila a otočte pritom nastavce trochu proti smeru hodinových ručičiek (smer ).
 - Nastavec pustite. Nastavec je teraz pevne nasadený na hnačí hriadeľ 7.
- 4) Prísady určené na spracovanie naplňte do misky na miešanie 6.

UPOZORNENIE

- ▶ Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie 6 zväčší, alebo sa vplyvom pohybu vytlačá trochu nahor. Nenaplňajte preto misku na miešanie 6 nikdy až po okraj!
- 5) Potlačte páčku odblokovania 2 smerom hore a posuňte otočné rameno 1 s namontovaným nastavcom smerom dole do pracovnej polohy.
 - 6) Nasuňte veko 9 na misku na miešanie 6.

UPOZORNENIE


- ▶ Podľa potreby nasadíte plniacu nálevku **8** na veko **9** :
 - Veko **9** otočte trochu tak, aby otvor smeroval smerom k vám.
 - Zaháknite plniacu nálevku **8** do uchytenia na veko **9** :



Takto môžete prísady pridávať aj počas prevádzky.

- 7) Otočný prepínač **3** nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Po ukončení práce

- 1) Elektrický spotrebič vypnite otočným prepínačom **3**.
- 2) Ak je nasadená: odoberte plniacu nálevku **8**.
- 3) Veko **9** stiahnite z misky na miešanie **6**.
- 4) Potlačte páčku odblokovania **2** smerom hore a nastavte otočné rameno **1** do maximálnej polohy.
- 5) Odoberte nadstavec **10 11 12** z hnacieho hriadeľa **7** tak, že nadstavec **10 11 12** pritlačíte na hnačí hriadeľ **7** a súčasne otočíte proti smeru hodinových ručičiek (smer ). Potom môže nadstavec odobrať.

- 6) Odoberte misku na miešanie **6** tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.
- 7) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „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 **15**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

- ▶ Nikdy nesiahajte rukami do nasadeného mixéra **15**!
- ▶ Mixér **15** odoberte len vtedy, ak sa nože **16** úplne zastavili.
- ▶ Mixér **15** prevádzkujte len s nasadeným vekom mixéra **14** s odmerkou **13**.
- ▶ V prípade poruchy elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu spotrebiča.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!



- ▶ Nikdy nepoužívajte súčasne misku na miešanie **6** a mixér **15** ! To vedie k preťaženiu motora!
- ▶ Pri práci s mixérom **15** odporúčame, nechať spotrebič vychladnúť po 3 minútach prevádzky.

Elektrický spotrebič pripravte na prevádzku s mixérom **15** nasledujúcim spôsobom. Pomoc nájdete na obrázku C na zadnej roztváracíj strane.

- 1) Posuňte páčku odblokovania **2** smerom hore a posuňte otočné rameno **1** smerom dole do pracovnej polohy.

- 2) Stiahnite ochranný kryt pohonu 17.

UPOZORNENIE

- ▶ Skôr ako mixér nasadíte na pohon mixéra sa uistite, či sa otočný prepínač 3 nachádza na „0“. Inak sa prístroj spustí bezprostredne potom, ako mixér zapadol do svojej polohy.
- 3) Mixér 15 nasadte na pohon mixéra 19 tak, aby aretácie na spodnej strane mixéra 15 zapadli do výrezov na pohone mixéra 19. Šípka na mixéri 15 musí pritom ukazovať na symbol  na spotrebiči. Otočte mixér 15 až po doraz v smere hodinových ručičiek. Šípka na mixéri 15 ukazuje na symbol  na spotrebiči.
- 4) Naplňte prísady.
- 5) Nasadte veko mixéru 14 s odmerkou 18 tak, aby prehyb na kryte mixéra 14 uzatváral aj výlevku.
- 6) Nastavte otočný prepínač 3 na požadovaný stupeň.


UPOZORNENIE

- ▶ Ideálna rýchlosť závisí od konzistencie miešanej hmoty. Čím je obsah tekutejši, tým rýchlejšie môžete mixovať.
- ▶ Na krátku, silnú pulznú prevádzku nastavte otočný prepínač 3 minimálne na stupeň 1 a súčasne stlačte tlačidlo PULSE 4. Tlačidlo PULSE 4 nezaskočí, aby sa nepreťažil motor. Tlačidlo PULSE 4 držte preto v tejto polohe len krátko.

Doplňovanie prísad

- 1) Elektrický spotrebič vypnite otočným prepínačom 3.
- 2) Odoberte veko mixéra 14 a naplňte prísady alebo
- 3) Otočte odmerku 18, ktorá sa nachádza vo veku mixéra 14 o 90° a vyberte ju. Prísady doplňajte postupne cez plniaci otvor.

Po ukončení práce


- 1) Elektrický spotrebič vypnite otočným prepínačom 3.
- 2) Otočte mixér 15 proti smeru hodinových ručičiek tak, aby šípka na mixéri 15 ukazovala na symbol  na spotrebiči a mixér odoberte.

UPOZORNENIE

- ▶ Mixér 15 vyčistite najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Taktomôžete zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIA

- ▶ Spotrebič vyčistíte najlepšie ihneď po používaní. Vtedy sa dajú zvyšky potravín ľahšie odstrániť.
- ▶ Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, ako je napríklad mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

Čistenie spotrebiča

- Spotrebič otrite 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 príslušenstva

- Misku na miešanie **6**, veko **9**, plniacu nálevku **8**, veko mixéra **14** s odmerkou **13**, ochranný kryt pohonu **17** a násady **10** **11** **12** umyte v teplej vode, do ktorej ste pridali trochu prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, že všetky diely sú pred opakovaným používaním úplne suché.

UPOZORNENIE

- ▶ Nadstavce **10** **11** **12**, misku na miešanie **6** a veko mixéra **14** s odmerkou **13** sú vhodné aj na umývanie 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!

- ▶ Nože **15** nechytajte holými rukami.
- Mixér **15** vyčistíte v teplej vode a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom ho opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali príľnuté žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

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

- 1) Do nasadeného mixéra **15** nalejte vodu s trochu umývacieho prostriedku.
- 2) Nasadte veko mixéru **14** s odmerkou **13** tak, aby prehyb na kryte mixéra **14** uzatváral aj výlevku.
- 3) Na niekoľko sekúnd mixér **15** zapnite.
- 4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
- 5) Mixér **15** potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

UPOZORNENIE

- ▶ Mixér **15** je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- ▶ Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastový diel mixéra **15** nevzpriečil. V opačnom prípade sa môže tento zdeformovať!

Uloženie

- Pri ukladaní oviňte sieťový kábel okolo výstupkov na navíjanie kábla **18**.
- Vyčistený spotrebič uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Ak sa elektrický spotrebič náhle zastaví:

- Elektrický spotrebič je prehriaty, aktivoval sa automatický bezpečnostný vypínač.
 - Otočný prepínač ③ 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, tak sa nespustí.
 - Vyčkajte ďalších 15 minút a znova ho zapnite.

Ak sa elektrický spotrebič nedá zapnúť:

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

Technické údaje

Sieťové napätie: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 1300 W

Trieda ochrany: II

Max. kapacita

misky na miešanie ⑥: ca. 6,3 l

mixéra ⑬: ca. 1,5 l

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metlou ⑪ alebo miešacou metlou ⑫ nechajte spotrebič vychladnúť po 10 minútach prevádzky.

Pri práci s mixérom ⑬ nechajte spotrebič vychladnúť po 3 minútach prevádzky.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča v dôsledku prehriatia.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred dodaním dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade poškodenia v záruke sa prosím telefonicky spojte s vašim servisným strediskom. Len tak sa dá zaistiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

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

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

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. Taktiež to platí pre vymenené 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, vznikajúce po uplynutí záručnej doby podliehajú poplatkom.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 113373/113374

Dostupnosť hotline:

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

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade ne-likvidujte s bežným domovým odpadom. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo vo vašom zbernom dvore na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na zneškodňovanie odpadov.



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

Dovozca

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

Recepty

Mrkvová polievka

Prísady:

- 500 g mrkvy
- 250 ml vody
- 500 ml mäsového vývaru (v pohári)
- 125 ml smotany
- 125 ml bieleho vína
- soľ
- čierne korenie
- 50 g studeného masla
- čerstvá krkoška

Príprava:

- 1) Umyjeme a ošúpeme mrkvu.
- 2) Pokrájame ju na také malé kúsky, aby sa dali dobre dať do mixéra **15**.
- 3) Do hrnca dáme 250 ml vody a 20 minút v nej mrkvu varíme. Potom všetko rozmiešame v mixéri **15** na kašu, dokiaľ nezostanú žiadne väčšie kúsky.
- 4) Rozmixované mrkvy dáme späť do hrnca.
- 5) Pridáme mäsový vývar, smotanu a biele víno.
- 6) Polievku zohrejeme a dochutíme.
- 7) Vmiešame maslo nakrájané na malé kúsky a servírujeme s krkoškou.

Tuniaková nátierka

Prísady:

- 1 konzerva tuniaka v šľave so zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citrónovej šťavy, čerstvo vytlačenej
- 1 štipka soli
- čerstvo pomleté čierne korenie
- 2 na tvrdo uvarené vajcia, nakrájané na kocky

Na servírovanie:

- celozrnný chlieb nakrájaný na plátky
- maslo na natieranie
- 1 na tvrdo uvarené vajce, nakrájané na kocky
- pažitka, nakrájaná

Príprava:

- 1) Všetky přísady mixujeme v mixéri **15**, pokiaľ nedosiahneme požadovanú konzistenciu (ca. 15 sekúnd) a potom dochutíme.
- 2) Chlieb natrieme maslom a nátierkou z tuniaka a posypeme nadrobno pokrúpanými vajíčkami a pažitkou.

Tradičné palacinky

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Miešacou metličkou **12** zmiešame vajcia, mlieko a soľ.
- 2) Pridáme preosiatu múku. Všetko miešame miešacou metličkou **12**, dokiaľ nevznikne hladké cesto.
- 3) Cesto necháme ca. 20 minút odstáť.

- 4) Rozohrejeme tuk a malou naberačkou naň nalievame cesto. (Vždy len toľko, aby bolo dno panvice tenko pokryté.)
- 5) Palacinky pečieme z obidvoch strán do zlatohneda a servírujeme ich horúce.

Piškótové cesto

Prísady:

- 3 vajcia
- 3 - 4 PL horúcej vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g múky, typu 405
- 100 g potravinárskeho škrobu
- 2 - 3 zarovnané ČL prášku do pečiva

Príprava:

- 1) Na dno roztváracej tortovej formy (priemer: 28 cm) dáme papier na pečenie. Okraj nenatrieme tukom, lebo by povrch nebol rovnomerne hladký a zhnednutý.
- 2) Celé vajce rozšľaháme v miske na miešanie **6** a pridáme horúcu vodu.
- 3) Všetko vyšľaháme asi 1 minútu na najvyššom stupni miešacou metličkou **12** do peny.
- 4) Primiešame cukor a vanilkový cukor a šľaháme ďalšie 2 minúty na najvyššom stupni.
- 5) Zmiešame múku, škrobovú múčku a prášok do pečiva, polovicu z toho preosejeme na vajcový krém a všetko krátko premiešame na stupni 4.
- 6) Zvyšnú múku potom primiešame rovnakým spôsobom a cesto dáme do pripravenej tortovej formy.
- 7) Pečieme v predhriatej rúre nastavenej na pečenie zhora aj zdola pri ca. 175 - 200 °C približne 20 - 30 minút.

Krehké cesto

Prísady:

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

Príprava:

- 1) V miske na miešanie **6** zmiešame múku a prášok do pečiva, potom pridáme všetky ostatné přísady.
- 2) Miesiacim hákom **10** najprv všetko miesime asi 1 minútu na stupni 2, potom asi 3 minúty na stupni 2-4.
- 3) Nemiesime príliš dlho, cesto by mohlo byť potom príliš mäkké.
- 4) Necháme cesto v chladničke asi 1/2 hodiny odstáť a potom ho spracujeme na tortový korpus alebo drobné pečivo.
- 5) Na tortový korpus vyvalkáme 2/3 cesta a vložíme do vymastenej tortovej formy.
- 6) Zvyšok cesta vyvalkáme na rolku.
- 7) Túto rolku položíme ako okraj na cesto a dvoma prstami tak pritlačíme, aby sa vytvoril asi 3 cm vysoký okraj.
- 8) Tortový korpus vidličkou prepichnete na viacerých miestach.
- 9) Rúru predhrejeme ca. 5 minút a krehké cesto pečieme približne 15 - 20 minút pri hornom a dolnom ohreve pri teplote 200 - 225 °C.

Trené cesto

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Všetky přísady dáme do misky na miešanie **6** a všetko miešame miešacou metličkou **12** asi 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom asi 5 minút na stupni 4.
- 2) Vymastíme formu na pečenie alebo ju vyložíme papierom na pečenie.
- 3) Formu na pečenie naplníme a cesto pečieme približne 50 - 60 minút pri hornom a dolnom ohreve pri teplote 175 - 200 °C.
- 4) Pred vybráním koláča z rúry urobíme skúšku upečenia: Zapichnete špicatú drevenú paličku do stredu koláča. Ak na nej neostane cesto, je koláč hotový.
- 5) Vyklopíme koláč na kuchynskú mriežku a necháme vychladnúť.

Kysnuté cesto

Prísady:

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

Príprava:

- 1) Do misky na miešanie **6** dáme múku, sušené droždie alebo rozdrobené droždie a všetky ostatné přísady (nie priamo na droždie).
- 2) Všetko pomaly zmiešame miesiacim hákom **10** na stupni 1, potom 3-4 minúty na stupni 3.
- 3) Prikryjeme misku utierkou, dáme na teplé miesto a necháme cesto kysnúť, až sa viditeľne zväčší.
- 4) Potom cesto ešte raz premiesime.
- 5) Potom je už cesto hotové a môžeme ho ďalej spracovať.

Vafle

Prísady:

- 200 g cukru
- 500 g múky
- 5 g prášku do pečiva
- 5 vajec
- 400 ml mlieka
- 250 g masla (izbová teplota)
- 2 balíčky vanilkového cukru

Príprava:

- 1) Do misky na miešanie **6** vložíme vajička, cukor a maslo a vymiešame šľahacou metličkou **11** na hladké cesto.
- 2) Pridáme múku, vanilkový cukor a prášok do pečiva.
- 3) Nakoniec postupne primiešavame mlieko, až cesto dosiahne hladkú a jemnú konzistenciu.
- 4) Vafle pečieme vo vaflovači.

Banánovo-vanilkový mliečny kokteil

Prísady:

- 3 banány
- 500 ml mlieka
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 PL vanilkovej zmrzliny

Príprava:

- 1) Ošúpeme banány.
- 2) Ošúpané banány, mlieko, vanilkovú zmrzlinu a vanilkový cukor dáme do mixéra **15**.
- 3) Všetko spolu premiešame pulznou funkciou.

Smoothie z banánov a kivi

Prísady:

- 200 ml šťavy z pomaranča (čerstvo vylisovanej)
- 1 kivi
- 1/2 banána

Príprava:

- 1) Ošúpeme kivi.
- 2) Ošúpeme banán.
- 3) Kivi, banány a šťavu z pomaranča vložíme do mixéra **15**.
- 4) Všetko spolu mixujeme na stupni 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	82
Lieferumfang	82
Gerätebeschreibung	82
Sicherheitshinweise	83
Vorbereitungen	86
Geschwindigkeitsstufen	86
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	87
Nach der Arbeit	88
Arbeiten mit dem Mixer	88
Zutaten nachfüllen	89
Nach der Arbeit	89
Reinigen und Pflegen	89
Gerät reinigen	90
Zubehör reinigen	90
Mixer reinigen	90
Aufbewahrung	90
Fehler beheben	91
Technische Daten	91
Garantie und Service	91
Entsorgung	92
Importeur	92
Rezepte	92
Möhrensuppe	92
Thunfisch-Aufstrich	93
Traditionelle Pfannkuchen	93
Biskuitteig	93
Mürbeteig	94
Rührteig	94
Hefeteig	95
Waffeln	95
Bananen-Vanille-Shake	95
Bananen-Kiwi-Smoothie	96

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

Knethaken

Schneebesens

Rührbesen

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

- 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:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter
- 4 Taste PULSE
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesens
- 12 Rührbesen

hintere Ausklappseite:


Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Kabelaufwicklung
- 19 Mixerantrieb

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: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vorsicht: Das Messer 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 oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe 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!

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **13**.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den vier Saugnäpfen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für...
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken 10 Rührbesen 12	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Rührbesen 12	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken 10	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen 12	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 10	Schneebesen 11	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
Pulse	Mixer 15	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit Knethaken **10**, Schnee- **11** und Rührbesen **12** arbeiten, muss der Antriebschutzdeckel **17** aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen. Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7**:
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so auf die Antriebsachse **7**, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse **7** in die Aussparungen am Einsatz **10 11 12** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10 11 12** kräftig auf die Antriebsachse **7**, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.
- 4) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

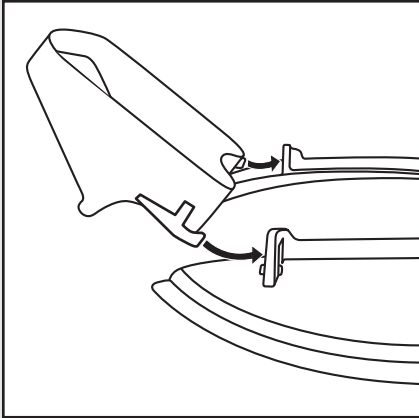
HINWEIS

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

- 5) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montieren Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
- 6) Schieben Sie den Deckel **9** auf die Rührschüssel **6**.

HINWEIS


- ▶ Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** montieren:
 - Drehen Sie den Deckel **9** etwas, so dass die Öffnung zu Ihnen weist.
 - Haken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aufnahmen am Deckel **9**:



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

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

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Falls montiert: nehmen Sie die Einfüllhilfe **8** ab.
- 3) Ziehen Sie den Deckel **9** von der Rührschüssel **6** ab.
- 4) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 5) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** von der Antriebsachse **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** gegen die Antriebsachse **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung ) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.

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

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 **15** einfüllen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **15**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **15** nur bei Stillstand der Messer **15** ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **15** nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!



- ▶ Benutzen Sie niemals die Rührschüssel **6** und den Mixer **15** gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- ▶ Bei Arbeiten mit dem Mixer **15** empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer **15** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.

- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer auf den Mixerantrieb stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer eingestastet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **19**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **19** greifen. Der Pfeil am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Der Pfeil am Mixer **15** weist dann auf das Symbol  am Gerät.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließt.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe.


HINWEIS

- ▶ Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- ▶ Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, stellen Sie den Drehschalter **3** mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE **4**. Die Taste PULSE **4** rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE **4** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **14** ab und füllen Sie die Zutaten ein
oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher **13**, der sich im Mixer-Deckel **14** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

Nach der Arbeit


- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Mixer **15** auf das Symbol  am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **15** 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!

DE
AT
CH

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.

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17** und die Einsätze **10** **11** **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

- ▶ Die Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6** und der Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** 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!

- ▶ Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **15** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

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

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **15**.
- 2) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließt.
- 3) Schalten Sie den Mixer **15** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **15** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

- ▶ Der Mixer **15** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass der Kunststoffteil des Mixers **15** nicht eingeklemmt wird. Ansonsten kann sich dieser verformen!

Aufbewahrung

- Wickeln Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
 - Drehschalter **9** 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 sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,3 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **15** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

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 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 113373/113374

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 113373/113374

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 113373/113374

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

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Rezepte

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

Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
- 2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer **15** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer **15**, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind.
- 4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- 5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- 6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- 7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

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:

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

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen **12**.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen **12**, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

- 4) Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

- 1) 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.
- 2) Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel **6** und geben Sie heißes Wasser dazu.
- 3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen **12** schaumig.
- 4) Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- 5) Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 4 unter.
- 6) Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- 7) Backen Sie das Ganze sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 175-200 °C für ca. 20 - 30 Minuten.

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

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel **6** und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- 2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken **10** zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 2, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-4.
- 3) Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- 4) Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- 5) Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- 6) Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- 7) 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.
- 8) Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein.
- 9) Heizen Sie den Backofen ca. 5 Minuten vor und backen Sie den Mürbeteig ca. 15 - 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 200 - 225 °C.

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

Zubereitung:

- 1) Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel **6** und rühren Sie alles mit dem Rührbesen **12** für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- 2) Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- 3) Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig ca. 50 - 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 175 - 200 °C.
- 4) 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.
- 5) Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchengrost und lassen Sie ihn abkühlen.

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:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel **6**.
- 2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knet-**haken 10** auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 3.
- 3) 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.
- 4) Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- 5) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Waffeln

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 500 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 5 Eier
- 400 ml Milch
- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- 1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel **6** und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen **11** zu einem glatten Teig.
- 2) Fügen Sie das Mehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzu.
- 3) Rühren Sie die Milch nach und nach unter bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.
- 4) Backen Sie die Waffeln in einem Waffeleisen aus.

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

- 3 Bananen
- 500 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Vanilleeis

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Bananen.
- 2) Geben Sie die geschälten Bananen, die Milch, das Vanilleeis und den Vanillezucker in den Mixer **15**.
- 3) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

- 200 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Kiwi
- 1/2 Banane

Zubereitung:

- 1) Enthäuten Sie die Kiwi.
- 2) Schälen Sie die Banane.
- 3) Geben Sie die Kiwi, die Banane und den Orangensaft in den Mixer **15**.
- 4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacii · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

06/2015 · Ident.-No.: SKMP1300B3-042015-3

IAN 113373/113374

