SILVERCREST®

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKMP 1300 B3

GB IE
PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR
Operating instructions

PL
PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY
Instrukcja obsługi

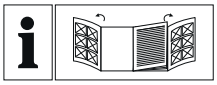
DE AT CH
PROFI -KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

SE
KÖKSMASKIN
Bruksanvisning

LT
PROFESIONALUS VIRTUVINIS KOMBAINAS
Naudojimo instrukcija

IAN 276995/276996/277709

SE PL LT



(GB) (IE)

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

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(PL)

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

(LT)

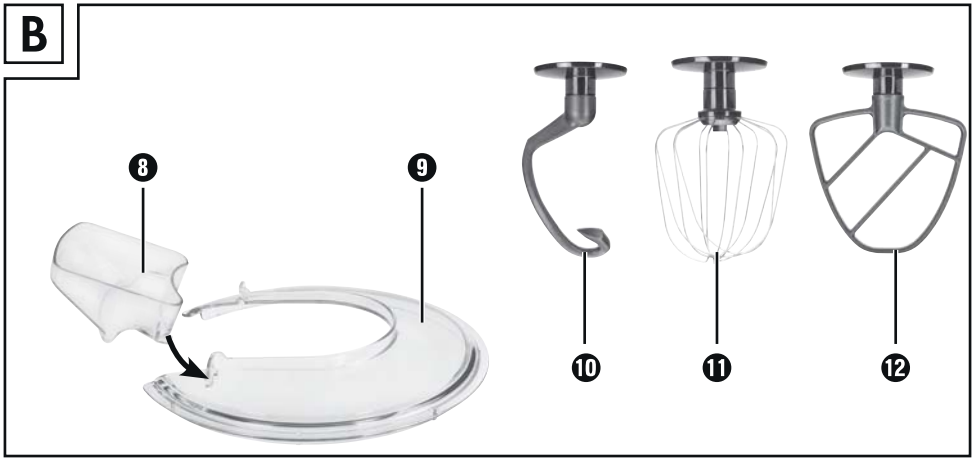
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(DE) (AT) (CH)

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	33
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST


B
8
9
10
11
12

C
13
14
15
16
19
17
8 — 10 Speed
3 — 7 Speed
1 — 4 Speed
8 — 10 Speed
SilverCrest
18

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:

❶ Swivelling arm
❷ Release lever
❸ Rotary switch
❹ PULSE button
❺ Base
❻ Mixing bowl
❼ Drive shaft

Figure B:

❽ Filling nose
❾ Lid
❿ Kneading hook
⓫ Whisk
⓬ Beater

Back flap:

Figure C:

⓭ Small measuring cup
⓮ Blender lid
⓯ Blender
⓰ Blade
⓱ Drive unit lid
⓲ Cable spool
⓳ 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 ⓲.
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 ⓾ Beater ⓬	- Kneading and blending of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater ⓬	- Blending thick batter - Blending butter and flour - Blending yeast dough
	Kneading hook ⓾	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter
4 - 6	Beater ⓬	- Cake mix - Creaming butter and sugar - Biscuit dough
6 - 10	Whisk ⓫	- Whipped cream - Egg whites - Mayonnaise - Whipping butter
Pulse	Blender ⓯	- 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 ❻ 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 ❿, whisk ⓫ or beater ⓬, we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

NOTE

- When you are working with the kneading hook ❿, whisk ⓫ or beater ⓬, the drive unit lid ⓱ must be in place. If not, the appliance will not start.

To prepare the device for tasks involving the kneading hooks ❿, whisk ⓫ or beater ⓬, proceed as follows:

1) Push the release lever ❷ upwards and move the swivelling arm ❶ to the highest position.
2) Insert the mixing bowl ❻ so that the locking mechanisms on the mixing bowl ❻ fit into the recess in the base ❺. Rotate the mixing bowl ❻ clockwise (cf. symbols and on the base ❺) until it is locked and stable.
3) Depending on type of application, mount either the kneading hook ❿, whisk ⓫ or beater ⓬ onto the drive shaft ❼:
   - Place the kneading hook ❿, whisk ⓫ or beater ⓬ onto the drive shaft ❼ so that both metal pins on the drive shaft ❼ fit into the recesses in the inset ❿ ⓫ ⓬.
   - Push the inset ❿ ⓫ ⓬ firmly onto the drive shaft ❼ 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 ❼.
4) Add the ingredients into the mixing bowl ❻, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	1000 g flour
Cake mixture	N/A	900 g plain flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	900 g plain flour
Cream	200 ml	1500 ml
Egg white (eggs of weight class M)	2	12
Adjust the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.		

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

► To prevent the appliance from being overloaded, do not exceed the specified maximum filling quantities.
If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

5) Push the release lever ❷ upwards and push the swivelling arm ❶ into its working position with the mounted inset facing downwards.

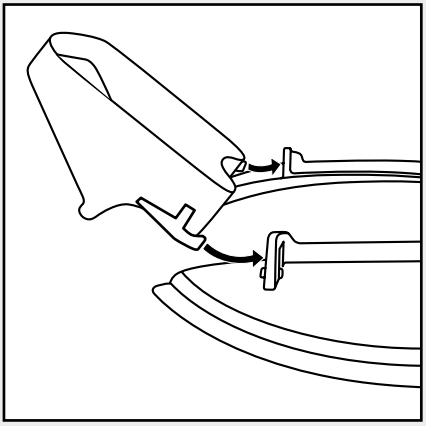
6) Push the lid ❾ onto the mixing bowl ❻.

NOTE

► If desired, you can mount the filling nose ❽ onto the lid ❾:

– Rotate the lid ❾ a little until the opening is pointing at you.

– Hook the filling nose ❽ into the eyelets in the lid ❾:



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

7) Turn the rotary switch ❸ to the required setting (cf. section "Speed Levels").

After you have finished using your appliance

1) Switch the appliance off using the rotary switch ❸.

2) If mounted, remove the filling nose ❽.

3) Remove the lid ❾ from the mixing bowl ❻.

4) Push the release lever ❷ upwards and move the swivelling arm ❶ to the highest position.

5) Remove the inset ❿ ⓫ ⓬ from the drive shaft ❼ by pushing the inset ❿ ⓫ ⓬ against the drive shaft ❼ and simultaneously rotating it clockwise (direction). Now you can remove the inset.

6) Remove the mixing bowl ❻ 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 ⓯.

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

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

► Only remove the blender ⓯ when the blade ⓰ is at a complete standstill.

► Only use the blender ⓯ with the lid ⓮ with measuring cup ⓭ 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.

8)

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl ❻ and the blender ⓯ simultaneously! This will overload the drive!
- When working with the blender ⓯, 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 ⓯. Refer to figure C on the back flap.

1) Push the release lever ❷ upwards and push the swivelling arm ❶ down into its working position.
2) Pull off the drive unit lid ⓱.

NOTE

- Ensure that the rotary switch ❸ 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 ⓯ onto the blender drive unit ⓳ so that the locking mechanisms on the bottom of the blender ⓯ fit into the recesses in the blender drive unit ⓳. The arrow on the blender ⓯ must point to the symbol on the appliance. Rotate the blender ⓯ clockwise as far as it will go. The arrow on the blender ⓯ will then point to the symbol on the appliance.
4) Add the ingredients.
5) Place the blender lid ⓮ with measuring cup ⓭ onto the unit, making sure that the lip on the lid ⓮ seals the spout.
6) Turn the rotary switch ❸ 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 ❸ at least to level 1 and simultaneously press the PULSE button ❹. The PULSE button ❹ does not lock, in order to avoid overloading the drive. Therefore, hold the PULSE button ❹ in this position only for a short period.

Adding more ingredients

1) Switch the appliance off using the rotary switch ❸.
2) Remove the blender lid ⓮ and insert the ingredients.

or

3) Rotate the measuring cup ⓭ situated within the blender lid ⓮ 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 ❸.
2) Rotate the blender ⓯ anticlockwise until the arrow on the blender ⓯ points to the symbol on the appliance, then remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender ⓯ 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 ❻, lid ❾, filling nose ❽, blender lid ⓮ with measuring cup ⓭, drive unit lid ⓱ and the insets ❿ ⓫ ⓬ 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 ❿ ⓫ ⓬, mixing bowl ❻ and the blender lid ⓮ with measuring cup ⓭ 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 ⓰ with bare hands.

- ■ Clean the blender ⓯ 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 ⓯.
2) Place the blender lid ⓮ with measuring cup ⓭ onto the unit, making sure that the lip on the lid ⓮ seals the spout.
3) Switch on the blender ⓯ 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 ⓯ with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

NOTE

- ► The blender ⓯ is suitable for cleaning in a dishwasher.
- ► When cleaning the blender ⓯ 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 ⓲ 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 ❸ 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 ❶ has clicked into place in the right position.

Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II ⧈
Max. capacity	
Mixing bowl ❻:	approx. 6.3 l
Blender ⓯:	approx. 1.5 l

All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

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

When working with the blender ⓯, 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 276995/276996/277709

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 276995/276996/277709

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 ⓯.
3) Put 250 ml of water into a saucepan and boil the carrots for 20 minutes. Then purée all of it in the blender ⓯ 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 ⓯ 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 ⓬.
2) Sieve the flour and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater ⓬ 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 ❻ and add the hot water.
3) Then beat the mixture at the highest level with the beater ⓬ 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

NOTE

► Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

1) Mix the flour and baking powder in the mixing bowl ❻, then add all of the other ingredients.
2) Knead everything with the kneading hook ❿ 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

NOTE

► Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

1) Place all ingredients into the mixing bowl ❻ and stir everything with the beater ⓬ 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
- 25 g 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

NOTE

► Note the maximum filling quantity of 1000 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl ❻.
2) Slowly mix everything using the kneading hook ❿ 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

NOTE

► Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

1) Add the eggs, sugar and butter into the mixing bowl ❻ and blend everything into a smooth batter using the whisk ⓫.
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 ⓯.
3) Blend everything at speed level 8.

Banana-kiwi smoothie

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 ⓯.
4) Blend everything at speed level 8.

Innehållsförteckning

Inledning 18

Föreskriven användning 18

Leveransens innehåll 18

Beskrivning 18

Säkerhetsanvisningar 19

Förberedelser 22

Hastigheter 22

Arbeta med degkrok och vispar 23

När produkten arbetat färdigt 24

Använda mixern 24

Fylla på ingredienser 25

När produkten arbetat färdigt 25

Rengöring och skötsel 25

Rengöra produkten 26

Rengöra tillbehören 26

Rengöra mixern 26

Förvaring 26

Åtgärda fel 27

Tekniska data 27

Garanti och service 27

Kassering 28

Importör 28

Recept 28

Morotssoppa 28

Tonfiskröra 29

Traditionella pannkakor 29

Sockerkaka 29

Mördeg 30

Mjuk kaka 30

Jäsdeg 31

Våfflor 31

Banan- och vaniljshake 31

Smoothie med kiwi och banan 32

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att bearbeta livsmedel i de mängder som förekommer i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt!

Produkten är endast avsedd för privat bruk i skyddade utrymmen som inte utsätts för regn. Den får inte användas utomhus!

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

Leveransens innehåll

Köksmaskin

Blandarskål med lock

Mixer med lock och måttkopp

Degkrok

Ballongvisp

Grovvisp

Bruksanvisning

Snabbinstruktion

OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Fäll upp sidorna vid det främre och bakre omslaget på den här bruksanvisningen:

Främre uppfällbar sida

Bild A:

❶ Fällbar arm
❷ Upplåsningsspak
❸ Skruvknapp
❹ Knapp PULSE
❺ Sockel
❻ Blandarskål
❼ Drivaxel

Bild B:

❽ Påfyllningshjälp
❾ Lock
❿ Degkrok
⓫ Ballongvisp
⓬ Grovvisp

Bakre uppfällbar sida:

Bild C:

⓭ Liten måttkopp
⓮ Mixerlock
⓯ Mixer
⓰ Knivar
⓱ Skyddskåpa till drivanordning
⓲ Kabelhållare
⓳ Drivanordning för mixer

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
- Håll kabeln på avstånd från heta ytor.
- Försök inte själv reparera produkten. Alla reparationer måste utföras av kundtjänst eller kvalificerad fackpersonal.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när produkten rengörs eller vid eventuella fel. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.

Du får absolut inte doppa ner produkten i vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen helt när du ska sätta på eller ta av tillbehör. Om kontakten dras ut kan produkten inte sättas på av misstag. Efter ett strömavbrott sätter produkten igång igen!
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan leda till olyckor!
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Varning: Kniven är mycket vass!
- Var försiktig när du rengör kniven!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Varning: Kniven är mycket vass! Var därför försiktig när du tar av mixerkannan!
- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Annars finns risk för personskador!
- Byt endast tillbehör då produkten är avstängd och kontakten är utdragen! Produkten fortsätter gå en stund efter att den stängts av!
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas tillsättas i skålen eller mixerkannan.
- Undvik skador på dig själv och produkten genom att aldrig sticka in fingrar eller andra föremål i påfyllningshjälpen eller mixern.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig produkten utan ingredienser! Risk för överhettning!
- Fyll aldrig produkten med heta ingredienser!

Förberedelser

1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
3) Linda ut hela kabeln från hållaren ⓲.
4) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med de fyra sugkopparna.
5) Sätt kontakten i ett eluttag.

Hastigheter

Läge	Tillbehör	passar för...
1 - 2	alla	- Startläge för all mixning och rörning - När ingredienser tillsätts
	Degkrok ⓾ Grovvisp ⓬	- För att knåda och blanda hårda degar och ingredienser
2 - 4	Grovvisp ⓬	- För att blanda tjock smet - För att blanda smör och mjöl - För att blanda jäsdeg
	Degkrok ⓾	- För att knåda jäsdeg - För att knåda tjock smet
4 - 6	Grovvisp ⓬	- Kaksmet - För att vispa ihop smör och socker - Plättsmet
6 - 10	Ballongvisp ⓫	- Vispgrädde - Äggvita - Majonäs - För att vispa smör pösigt
Puls	Mixer ⓯	- För att mixa och hacka sönder mjuka eller flytande ingredienser

Arbeta med degkrok och vispar

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Stoppa aldrig ner handen i blandarskålen ❻ när produkten arbetar! Risk för personskador av roterande delar!
- ► Byt bara tillbehör när drivanordningen står stilla! Drivanordningen fortsätter snurra en stund efter att produkten stängts av.
- ► Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ► När man arbetat med degkroken ❿, ballong- ⓫ eller grovvispen ⓬ 10 minuter i sträck rekommenderar vi att låta produkten kallna.

OBSERVERA

- ► När man arbetar med degkroken ❿, ballongvispen ⓫ eller grovvispen ⓬ måste skyddskåpan ⓱ alltid sitta över drivanordningen. Annars kommer produkten inte att starta.

Gör så här för att förbereda produkten när du ska arbeta med degkroken ❿, ballongvispen ⓫ eller grovvispen ⓬:

1) För upplåsningsspaken ❷ uppåt och flytta den fällbara armen ❶ till det övre läget.
2) Sätt in blandarskålen ❻ så att arreteringarna på blandarskålen ❻ griper fast i öppningen på sockeln ❺. Vrid blandarskålen ❻ medsols (se symbol och på sockeln ❺) så att den låser fast ordentligt.
3) Montera degkroken ❿, ballong- ⓫ eller grovvispen ⓬, beroende på vad du ska göra, på drivaxeln ❼:
   - – Sätt degkroken ❿, ballong- ⓫ eller grovvispen ⓬ på drivaxeln ❼ så att båda metallstiften på drivaxeln ❼ griper tag i öppningarna på tillbehöret ❿ ⓫ ⓬.
   - – Tryck fast tillbehöret ❿ ⓫ ⓬ kraftigt på drivaxeln ❼ så att fjädern trycks ihop och vrid samtidigt tillbehöret en aning motsols (mot).
   - – Släpp tillbehöret. Det sitter nu fast på drivaxeln ❼.
4) Fyll blandarskålen ❻ med de ingredienser som ska bearbetas och observera följande tabell med rekommenderade påfyllningsmängder:

Påfyllningsmängder för...	min.	max.
Jäsdeg	N/A	1000 g mjöl
Kaksmet	N/A	900 g mjöl
Kakdeg (t ex mördeg)	N/A	900 g mjöl
Vispgrädde	200 ml	1500 ml
Äggvita (äggstorlek M)	2	12
Anpassa mängden övriga ingredienser till den maximala påfyllningsmängden.		

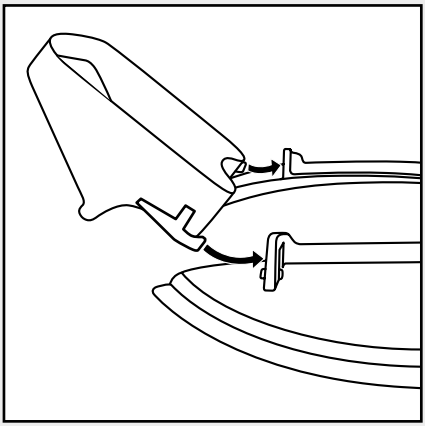
AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ► Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges, då kan produkten överbelastas.
  Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna för sig.

5) För upplåsningsspaken ❷ uppåt och flytta den fällbara armen ❶ med monterat tillbehör nedåt till arbetspositionen.
6) Sätt locket ❾ på blandarskålen ❻.

OBSERVERA

► Om du vill kan du montera påfyllningshjälpen ❽ på locket ❾:
  – Vrid locket ❾ en aning tills öppningen pekar mot dig.
  – Haka fast påfyllningshjälpen ❽ i fästena på locket ❾:



Sedan kan du fylla på ingredienser även när produkten arbetar.

7) Sätt skruvknappen ❸ på önskat läge (se kapitel Hastigheter).

När produkten arbetat färdigt

1) Stäng av produkten med skruvknappen ❸.
2) Ta ev. bort påfyllningshjälpen ❽.
3) Dra loss locket ❾ från blandarskålen ❻.
4) För upplåsningsspaken ❷ uppåt och flytta den fällbara armen ❶ till det övre läget.
5) Ta bort tillbehöret ❿ ⓫ ⓬ från drivaxeln ❼ genom att trycka tillbehöret ❿ ⓫ ⓬ mot drivaxeln ❼ och samtidigt vrida det medsols (mot 🔓). Sedan kan du ta av tillbehöret.
6) Ta bort blandarskålen ❻ genom att vrida den motsols och lyfta av den.
7) Rengör alla delar (se kapitel Rengöring och skötsel).

Använda mixern

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Låt alltid heta vätskor svalna tills de blir handljumma (ca 30-40 °C) innan du häller dem i mixern ⓯.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR PÅ GRUND AV VASSA KNIVAR/ ROTERANDE DRIVANORDNING!

► Stoppa aldrig ner handen i den monterade mixern ⓯!
► Ta bara av mixern ⓯ när knivarna ⓰ står stilla.
► Använd bara mixern ⓯ när locket ⓮ med måttkoppen ⓭ sitter på.
► Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► Använd aldrig blandarskålen ❻ och mixern ⓯ samtidigt! Då kommer motorn att överbelastas!
► När man arbetat med mixern ⓯ 3 minuter i sträck rekommenderar vi att låta produkten kallna.

Gör så här för att förbereda produkten att arbeta med mixern ⓯: Titta på bild C på den bakre uppfällbara sidan.

1) För upplåsningsspaken ❷ uppåt och flytta den fällbara armen ❶ nedåt till arbetspositionen.

2) Ta av skyddskåpan ⓱ över drivanordningen.

OBSERVERA

► Försäkra dig om att skruvknappen ❸ står på läge 0 innan du sätter mixern på dess drivanordning. Annars startar produkten direkt så snart mixern låser fast.

3) Sätt mixern ⓯ på drivanordningen för mixern ⓳ så att arreteringarna på mixerns ⓯ undersida griper fast i öppningarna på mixerns drivanordning ⓳. Pilen på mixern ⓯ måste då peka mot symbolen 🔓 på produkten. Vrid mixern ⓯ medsols tills det tar stopp. Pilen på mixern ⓯ pekar då mot symbolen 🔒 på produkten.
4) Lägg i ingredienserna.
5) Sätt på mixerlocket ⓮ med måttkoppen ⓭ så att listen på mixerlocket ⓮ täcker pipen också.
6) Sätt skruvknappen ❸ på önskat läge.

OBSERVERA

► Vilken hastighet som passar bäst beror på konsistensen på det som ska mixas. Ju mer flytande ingredienser, desto snabbare kan det mixas.
► För en kort och kraftig pulsdrift sätter du skruvknappen ❸ på minst läge 1 och trycker samtidigt på PULSE-knappen ❹. PULSE-knappen ❹ låser inte fast i det här läget för att motorn inte ska överbelastas. Håll därför bara PULSE-knappen ❹ inne en kort stund.

Fylla på ingredienser

1) Stäng av produkten med skruvknappen ❸.
2) Ta av mixerlocket ⓮ och fyll på ingredienserna

eller

3) Vrid måttkoppen ⓭ som sitter på mixerlocket ⓮ i 90° och ta bort den. Fyll sedan på ingredienserna lite åt gången genom öppningen.

När produkten arbetat färdigt

1) Stäng av produkten med skruvknappen ❸.
2) Vrid mixern ⓯ motsols så att pilen på mixern ⓯ pekar på symbolen 🔓 på produkten och ta sedan av den.

OBSERVERA

► Rengör helst mixern ⓯ direkt efter användningen (se kapitel Rengöring och skötsel). Då går det lättare att få bort alla rester av ingredienserna.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

► Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!

Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. De kan skada produktens yta!

OBSERVERA

- ► Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.
- ► Plastdelarna kan missfärgas om man bearbetar mycket färgrika ingredienser, t ex morötter. Missfärgningarna kan tas bort med lite matolja.

Rengöra produkten

■ Torka av produkten med en fuktig trasa. Envisa fläckar tas bort med lite milt diskmedel på en trasa. Torka bort rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa. Torka sedan av produkten ordentligt.

Rengöra tillbehören

■ Rengör blandarskålen ❻, locket ❾, påfyllningshjälpen ❽, mixerlocket ⓮ med måttkoppen ⓭, drivanordningens skyddskåpa ⓱ och tillbehören ❿ ⓫ ⓬ i varmt vatten med lite diskmedel. Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och försäkra dig om att de är helt torra innan du använder dem igen.

OBSERVERA

- ► Tillbehören ❿ ⓫ ⓬, blandarskålen ❻ och mixerlocket ⓮ med måttkoppen ⓭ kan också diskas i maskin.
- ► Akta så att plastdelarna inte kläms fast i diskmaskinen. Då kan de förlora formen!
- ► Lägg helst plastdelarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

Rengöra mixern

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Rör inte knivarna ⓰ med bara händer.

■ Rengör mixern ⓯ i varmt vatten med lite milt diskmedel. Skölj sedan av den i rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

För det mesta blir det tillräckligt rent om man gör så här direkt efter användningen:

1) Fyll den monterade mixern ⓯ med vatten och lite diskmedel.
2) Sätt på mixerlocket ⓮ med måttkoppen ⓭ så att listen på locket ⓮ täcker pipen också.
3) Sätt på mixern ⓯ och låt den arbeta i några sekunder.
4) Häll ut diskvattnet. Ta bort eventuella rester med en diskborste.
5) Skölj sedan ur mixern ⓯ med rikligt med rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

OBSERVERA

- ► Mixern ⓯ kan diskas i maskin.
- ► Akta så att mixerns ⓯ plastdelar inte kläms fast i diskmaskinen. Då kan de förlora formen!

Förvaring

■ Linda upp kabeln på kabelhållaren ⓲.

■ Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och det automatiska säkerhetsstoppet har aktiverats.
  - Sätt skruvknappen ❸ på läge 0.
  - Dra ut kontakten ur uttaget
  - Låt produkten svalna i 15 minuter.
  - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 15 minuter kommer den inte att starta.
  - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

Om produkten inte går att sätta på:

- Kontrollera om kontakten verkligen sitter i uttaget.
- Kontrollera om den fällbara armen ❶ står i rätt position.

Tekniska data

Nätspänning:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Effektförbrukning:	1300 W
Skyddsklass:	II ⧈
Max volym	
Blandarskål ❻:	ca 6,3 l
Mixer ⓯:	ca 1,5 l

Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar följande a:

Låt produkten kallna när du arbetat med degkroken ⓾, ballong- ⓫ eller grovvispen ⓬ i 10 minuter.

Låt produkten kallna när du arbetat med mixern ⓯ i 3 minuter.

Om man låter produkten arbeta längre kan den överhettas och skadas.

Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen. Spara kassakvittot som köpbevis.
För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 276995/276996/277709

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 276995/276996/277709

Kassering

Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Importör

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

Recept

Morotssoppa

Ingredienser:

- 500 g morötter
- 2,5 dl vatten
- 5 dl köttfond (i glasflaska)
- 1,25 dl grädde
- 1,25 dl vitt vin
- salt
- peppar
- 50 g kallt smör
- färsk körvel

Tillagning:

1) Tvätta och skala morötterna.
2) Skär upp dem i bitar som är lagom stora för mixern ⓯.
3) Häll 2,5 dl vatten i en kastrull och koka morötterna i 20 minuter. Kör sedan allt i mixern ⓯ tills det bildas en slät smet utan stora bitar.
4) Häll tillbaka de mosade morötterna i kastrullen.
5) Tillsätt köttfond, grädde och vitt vin.
6) Hetta upp soppan och smaka av.
7) Rör ner smöret i små bitar och dekorera soppan med körvel.

Tonfiskröra

Ingredienser:

- 1 burk tonfisk i sås med grönsaker
- 3 msk yoghurt
- 1 tsk citronsaft, färskpressad
- 1 nypa salt
- nymalen peppar
- 2 hårdkokta, hackade ägg

Till servering:

- Skivat fullkornsbröd
- Smör att breda på brödet
- 1 hårdkokt, hackat ägg
- Hackad gräslök

Tillagning:

1) Mixa alla ingredienserna till önskad konsistens i mixern ⓯ (ca 15 sekunder) och smaka av.
2) Bred smör och tonfiskröra på brödskivorna och strö hackat ägg och gräslök över.

Traditionella pannkakor

Ingredienser:

- 2-3 ägg
- 3,75 dl mjölk
- 1 nypa salt
- 250 g mjöl
- Fett till stekning

Tillagning:

1) Blanda ägg, mjölk och salt med grovvispen ⓬.
2) Sikta ner mjölet. Rör sedan ihop allt till en slät smet med grovvispen ⓬.
3) Låt smeten svälla i ca 20 minuter.
4) Hetta upp fettet och häll lite smet i pannan med en liten slev (bara så pass mycket att det täcker stekpannans botten.).
5) Grädda pannkakorna gyllenbruna på båda sidorna och servera dem varma.

Sockerkaka

Ingredienser:

- 3 ägg
- 3 - 4 msk hett vatten
- 150 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 100 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g potatismjöl, majsstärkelse eller annan stärkelse
- 2 - 3 strukna tsk bakpulver

Tillagning:

1) Lägg bakpapper i botten av en springform (diameter: 28 cm). Smörj inte kanten, då blir ytan inte jämnt slät och brun.
2) Vispa äggen i blandarskålen ❻ och tillsätt det heta vattnet.
3) Vispa sedan på högsta hastighet tills smeten blir pösig i ca 1 minut med grovvispen ⓬.
4) Rör ner socker och vaniljsocker och fortsätt vispa på högsta hastighet i 2 minuter.
5) Blanda mjöl, stärkelse och bakpulver, sikta hälften av blandningen över äggsmeten och rör ihop det snabbt på läge 4.
6) Tillsätt sedan resten av mjölet på samma sätt och häll smeten i den förberedda springformen.
7) Grädda genast i den förvärmda ugnen med över- och undervärme på 175 - 200 °C ca 20 - 30 minuter.

Mördeg

Ingredienser:

- 250 g vetemjöl
- 1/2 struken tsk bakpulver
- 100 - 125 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 125 g smör

OBSERVERA

► Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

1) Blanda ihop mjöl och bakpulver i blandarskålen ❻ och tillsätt sedan övriga ingredienser.
2) Knåda först ihop allt med degkroken ❿ i ca 1 minut på läge 2 och sedan i ca 3 minuter på läge 2 - 4.
3) Knåda inte degen för länge, då kan den bli för mjuk.
4) Låt degen vila en halvtimme i kylskåpet och forma den sedan till en tårtbotten eller till småkakor.
5) Till en tårtbotten kavlar du ut 2/3 av degen och lägger den i en smord springform.
6) Gör en rulle av resten av degen.
7) Lägg rullen längs kanten av formen och tryck ut den med två fingrar till en ca 3 cm hög kant.
8) Stick några gånger med en gaffel i bottnen.
9) Förvärm ugnen i ca 5 minuter och grädda mördegen ca 15 - 20 minuter med över- och undervärme i 200 - 225 °C.

Mjuk kaka

Ingredienser:

- 250 g mjukt smör eller margarin
- 250 g socker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 1 nypa salt
- 4 ägg
- 500 g vetemjöl
- 1 kuvert bakpulver (ca 7 g)
- ca 1,25 dl mjölk

OBSERVERA

► Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

1) Lägg alla ingredienserna i blandarskålen ❻ och rör ihop dem med grovvispen ⓬ i 1/2 minut på läge 1 därefter i 30 sekunder på läge 2 och till sist ca 5 minuter på läge 4.
2) Smörj en bakform eller lägg bakpapper i den.
3) Fyll formen och grädda kakan ca 50 - 60 minuter med över- och undervärme i 175 - 200 °C.
4) Testa om kakan är genomgräddad innan du tar ut den ur ugnen: Stick då in en trästicka mitt i kakan. Om den är torr när du drar ut den är kakan färdig.
5) Vänd formen över ett galler och låt kakan svalna på det.

Jäsdeg

Ingredienser:

- 500 g vetemjöl
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- ca 2,5 dl ljummen mjölk
- 80 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 80 g socker
- 1 ägg

OBSERVERA

► Tänk på att du inte får fylla på mer än 1000 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

1) Lägg mjöl, smulad färsk jäst eller torrjäst och alla övriga ingredienser i skålen ❻ (inte direkt på jästen).
2) Blanda långsamt ihop alltihop med degkroken ❿ på läge 1 och sedan i 3 - 4 minuter på läge 3.
3) Täck skålen med en ren kökshandduk och låt degen jäsa upp ordentligt på ett varmt ställe.
4) Knåda degen en gång till.
5) Sedan är degen färdig att bakas ut på olika sätt.

Våfflor

Ingredienser:

- 200 g socker
- 500 g mjöl
- 5 g bakpulver
- 5 ägg
- 4 dl mjölk
- 250 g smör (rumstempererat),
- 2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)

OBSERVERA

► Tänk på att du inte får fylla på mer än 900 g mjöl om du ska göra en större sats av det här receptet!

Tillagning:

1) Tillsätt ägg, socker och smör i blandarskålen ❻ och rör ihop allt till en slät smet med ballongvispen ⓫.
2) Tillsätt mjöl, vaniljsocker och bakpulver.
3) Rör till sist ner mjölken lite i taget tills smeten får en slät och mjuk konsistens.
4) Grädda våfflorna i ett våffeljärn.

Banan- och vaniljshake

Ingredienser:

- 3 bananer
- 5 dl mjölk
- 2 kuvert vaniljsocker (ca 14 g)
- 1 msk vaniljglass

Tillagning:

1) Skala bananerna.
2) Lägg de skalade bananerna, mjölken, vaniljglassen och vaniljsockret i mixern ⓯.
3) Mixa allt på läge 8.

Smoothie med kiwi och banan

Ingredienser:

- 2 dl apelsinjuice (färskpressad)
- 1 kiwi
- 1/2 banan

Tillagning:

1) Skala kiwin.
2) Skala bananen.
3) Tillsätt kiwi, banan och apelsinsaft i mixern ⓯.
4) Mixa allt på läge 8.

Spis treści

Wstęp **34**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem **34**

Zakres dostawy **34**

Opis urządzania **34**

Wskazówki bezpieczeństwa **35**

Czynności przygotowawcze **38**

Stopnie prędkości **38**

Praca przy użyciu haków do wyrabiania ciasta, trzepaczek i łopatek do mieszania **39**

Po pracy 40

Korzystanie z miksera **40**

Dodawanie składników 41

Po pracy 41

Czyszczenie i konserwacja **41**

Czyszczenie urządzenia 42

Czyszczenie akcesoriów 42

Mycie miksera 42

Przechowywanie **43**

Usuwanie usterek **43**

Dane techniczne **43**

Gwarancja i serwis **44**

Utylizacja **44**

Importer **44**

Przepisy **45**

Zupa z marchwi 45

Pasta z tuńczyka 45

Tradycyjne naleśniki 45

Ciasto biszkoptowe 46

Ciasto kruche 46

Rzadkie ciasto 47

Ciasto drożdżowe 47

Gofry 48

Shake bananowo-waniliowy 48

Smoothie z banana i owoców kiwi 48

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 przykrywką

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 urządzania

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

przednia rozkładana strona

Rysunek A:

❶ Ramię wychylne
❷ Dźwignia zwalniająca
❸ Przełącznik obrotowy
❹ Przycisk PULSE
❺ Podstawa
❻ Misa do mieszania
❼ Oś napędowa

Rysunek B:

❽ Lejek do napełniania
❾ Pokrywka
❿ Hak do wyrabiania ciasta
⓫ Trzepaczka do piany
⓬ Łopatka do mieszania

Tylna strona rozkładana:

Rysunek C:

⓭ Mały kubek miarowy
⓮ Pokrywka miksera
⓯ Mikser
⓰ Nóż
⓱ Pokrywka ochronna napędu
⓲ Miejsce na zwinięcie kabla
⓳ 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.a
- 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 specjaliście 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 ⓲.
4) Ustaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą czterech przyssawek
5) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Stopień	Zastosowanie	nadaje się do ...
1 - 2	wszystkie	- Pozycja startowa dla każdego procesu miksowania i mieszania - Przy dodawaniu składników
	Haki do wyrabiania ciasta ⓾ Łopatka do mieszania ⓬	- Wyrabia i miesza stałe ciasto lub twardsze składniki
2 - 4	Łopatka do mieszania ⓬	- Mieszanie gęstego ciasta - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego
	Haki do wyrabiania ciasta ⓾	- Wyrabianie ciasta drożdżowego - Wyrabianie gęstego ciasta
4 - 6	Łopatka do mieszania ⓬	- Zaczyn na ciasto - Ubijanie masła z cukrem - Zaczyn na ciasteczka
6 - 10	Trzepaczka do piany ⓫	- Bita śmietana - Białko - Majonez - Ubijanie na pianę masła
Pulse	Mikser ⓯	- 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 misy do mieszania ❻! 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.s

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Podczas prac z użyciem haków do wyrabiania ciasta ⓾, trzepaczek do ubijania piany ⓫ lub łopatek do mieszania ⓬ zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- Jeśli pracujesz z założonymi końcówkami do wyrabiania ciasta ⓾, trzepaczkami do piany ⓫ i łopatkami do mieszania ⓬, musi być założona pokrywka ochronna napędu ⓱. Nieprawidłowo zamknięte urządzenie nie włączy się.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haków do wyrabiania ciasta ⓾, trzepaczek do piany ⓫ i łopatek do mieszania ⓬, postępuj w następujący sposób:

1) Naciśnij dźwignię zwalniającą ❷ do góry i ustaw ramię wychylne ❶ w najwyższym położeniu.
2) Umieść misę do mieszania ❻ w taki sposób, aby zatrzaski na misce do mieszania ❻ zablokowały się w zagłębieniu w podstawie ❺. Obróć misę do mieszania ❻ w prawo (patrz symbole i na podstawie ❺), aby została zablokowana i była dobrze osadzona.
3) W zależności od zadania zamontuj haki do wyrabiania ciasta ⓾, trzepaczkę do ubijania piany ⓫ lub łopatkę do mieszania ⓬ na osi napędowej ❼:
   - Załóż hak do wyrabiania ciasta ⓾, trzepaczkę do ubijania piany ⓫ lub łopatkę do mieszania ⓬ w taki sposób na oś napędową ❼, by oba metalowe trzpienie na osi napędowej ❼ weszły w zagłębienia na wkładzie ⓾ ⓫ ⓬.
   - Wciśnij wkład ⓾ ⓫ ⓬ mocno na oś napędu ❼, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym wkład nieco w prawo (kierunek).
   - Puść wkład. Jest on teraz mocno osadzony na osi napędowej ❼.
4) Włóż składniki do misy do mieszania ❻, ale zwróć uwagę na poniższą tabelę z zalecanymi ilościami napełnienia:

Ilości napełnienia dla...	min.	maks.
Ciasto drożdżowe	bd.	1000 g mąki
Babka	bd.	900 g mąki
ciasto gęste (np. ciasto kruche)	bd.	900 g mąki
Śmietana	200 ml	1500 ml
Białko (jaja klasy wagowej M)	2	12
Dostosuj pozostałe składniki przepisu do danej maksymalnej ilości.		

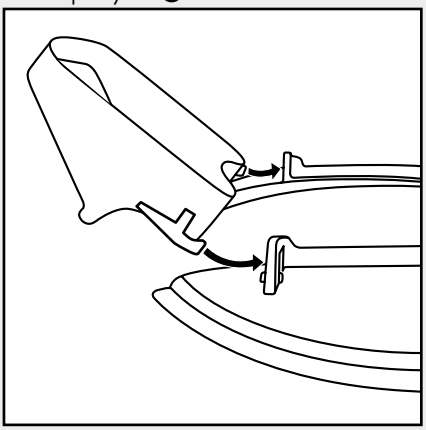
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie przekraczaj określonych maksymalnych ilości napełnienia, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.
Jeśli urządzenie działa z trudem: Wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i ugniataj każdą połowę oddzielnie..

5) Naciśnij dźwignię zwalniającą ❷ do góry i przesuń ramię wychylne ❶ wraz z zamontowanym wkładem do dołu, do pozycji roboczej.
6) Załóż pokrywkę ❾ na misę do mieszania ❻.

WSKAZÓWKA

► W razie potrzeby można zamontować lejek do napełniania ❽ na pokrywie ❾:
  – Obróć pokrywę ❾ nieco, aby otwór wskazywał w swoją stronę.
  – Zaczep lejek do napełniania ❽ w szczeliny w pokrywie ❾:



Możesz teraz dodawać składniki nawet w czasie pracy.

7) Ustaw przełącznik obrotowy ❸ na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

Po pracy

1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym ❸.
2) Jeśli zamontowany: zdejmij lejek do napełniania ❽.
3) Zdejmij pokrywę ❾ z misy do mieszania ❻.
4) Naciśnij dźwignię zwalniającą ❷ do góry i ustaw ramię wychylne ❶ w najwyższym położeniu.
5) Zdejmij wkład ❿ ⓫ ⓬ z osi napędowej ❼, wciskając wkład ❿ ⓫ ⓬ w kierunku osi napędowej ❼ i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek). Następnie można wyjąć wkład.
6) Zdejmij misę do mieszania ❻, obracając ją w prawo i zdejmując do góry.
7) Oczyść 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 ⓯.

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

► Nigdy nie sięgać do środka założonego miksera ⓯!
► Zdejmuj mikser ⓯ tylko po pełnym zatrzymaniu się noży ⓰.
► Korzystaj z miksera ⓯ tylko przy założonej pokrywce miksera ⓮ z kubkiem miarowym ⓭.
► 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 ❻ i miksera ⓯ w tym samym czasie! Prowadzi to do przeciążenia silnika!
- Podczas prac z użyciem miksera ⓯, zalecamy po 3 minutach pracy pozostawienie urządzenie do ostygnięcia.

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

1) Naciśnij dźwignię zwalniającą ❷ do góry i przesuń ramię wychylne ❶ do dołu, do pozycji roboczej.
2) Zdejmij pokrywkę ochronną napędu ⓱.

WSKAZÓWKA

- Upewnij się, że przełącznik obrotowy ❸ 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 ⓯ w taki sposób na napęd miksera ⓳, aby blokady od dołu miksera ⓯ chwytały w zagłębienia napędu miksera ⓳. Strzałka na mikserze ⓯ musi przy tym wskazywać na symbol na urządzeniu. Obróć mikser ⓯ aż do oporu w prawo. Strzałka na mikserze ⓯ wskazuje wtedy na symbol na urządzeniu.
4) Dodać składniki.
5) Załóż pokrywkę miksera ⓮ z kubkiem miarowym ⓭ tak, aby uszczelka na pokrywce miksera ⓮ obejmowała również wylewkę.
6) Ustaw przełącznik obrotowy ❸ 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 ❸ co najmniej na poziom 1 i jednocześnie naciśnij przycisk PULSE ❹. Przycisk PULSE ❹ nie blokuje się, aby nie przeciążyć silnika. Dlatego przytrzymuj przycisk PULSE ❹ tylko przez krótki czas w tym położeniu.

Dodawanie składników

1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym ❸.
2) Zdejmij pokrywkę miksera ⓮ i dodaj składniki

lub

3) Obróć kubek miarowy ⓭, który znajduje się na pokrywce miksera ⓮ o 90° i zdejmij go. Następnie po kolei wkładaj składniki przez przewidziany do tego otwór.

Po pracy

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

WSKAZÓWKA

- Oczyść mikser ⓯ 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 wysusz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

- Czyść misę do mieszania ❻, pokrywkę ❾, lejek do napełniania ❽, pokrywkę miksera ⓮ z kubkiem miarowym ⓭, pokrywkę ochronną napędu ⓱ oraz wkłady ⓾ ⓫ ⓬ w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKA

- Wkłady ⓾ ⓫ ⓬, misa do mieszania ❻ oraz pokrywka miksera ⓮ z kubkiem miarowym ⓭ 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 ⓰ gołymi rękoma.

- Czyść mikser ⓯ 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 ⓯ dodaj wodę z płynem do mycia naczyń.
2) Załóż pokrywkę miksera ⓮ z kubkiem miarowym ⓭ tak, aby uszczelka na pokrywce miksera ⓮ obejmowała również wylewkę.
3) Włącz mikser ⓯ na kilka sekund.
4) Wylej wodę do płukania. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania.
5) Następnie wypłucz mikser ⓯ dużą ilością czystej wody, by usunąść resztki płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

- Kabel sieciowy nawiń na nawijak kabla ⓲.
- 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 ❸ 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 włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Pobór mocy:	1300 W
Klasa ochrony:	II ⧈
maks. pojemność	
Misa do mieszania ❻:	ok. 6,3 l
Mikser ⓯:	ok. 1,5 l

Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

Podczas prac z użyciem miksera ⓯ 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 276995/276996/277709

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

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

Przepisy

Zupa z marchwi

Składniki:

- 500 g marchewki
- 250 ml wody
- 500 ml wywaru mięsnego (słoik)
- 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 ⓯.
3) Dodaj 250 ml wody do garnka i gotuj przez w nim marchew przez 20 minut. Następnie zmiksuj wszystko w mikserze ⓯, 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 ⓯ 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 jaja
- 375 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 250 g mąki
- Tłuszcz do smażenia

Przygotowanie:

1) Wymieszać jajka, mleko i sól łopatką do mieszania ⓬.
2) Przesiać mąkę i dodać. Wymieszać wszystko łopatką do mieszania ⓬, 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 jaja
- 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) Wyłóż dno tortownicy (o średnicy: 28 cm) papierem do pieczenia. Nie smaruj brzegu, gdyż powierzchnia nie będzie równomiernie gładka i równomiernie zbrązowiona.
2) Ubij całe jaja w misie do mieszania ❻ i dodaj do nich gorącej wody.
3) Następnie ubijaj całość przez około 1 minutę na najwyższym poziomie prędkości trzepaczką do ubijania piany ⓬ 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

WSKAZÓWKA

► Zwróć uwagę na maksymalną ilość napełnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

1) Wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia w misie do mieszania ❻, a następnie dodaj wszystkie pozostałe składniki.
2) Ugniataj wszystko hakiem do wyrabiania ciasta ❿ 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

WSKAZÓWKA

► Zwróć uwagę na maksymalną ilość napełnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

1) Umieść wszystkie składniki w misie do mieszania ❻ i mieszaj wszystko łopatka do mieszania ⓬ 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

WSKAZÓWKA

► Zwróć uwagę na maksymalną ilość napełnienia 1000 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

1) Dodaj mąkę, suche drożdże lub pokruszone drożdże i wszystkie inne składniki (nie bezpośrednio na drożdże) do misy do mieszania ❻.
2) Mieszaj wszystko powoli hakiem do wyrabiania ciasta ❿ na poziomie 1, a następnie przez 3-4 minut na poziomie 3.
3) Przykryj misę ścierką, 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

WSKAZÓWKA

► Zwróć uwagę na maksymalną ilość napełnienia 900 g mąki, jeśli zwiększysz ilość tego przepisu!

Przygotowanie:

1) Dodaj jaja, cukier oraz masło do misy do mieszania ❻ i wymieszaj wszystko trzepaczką do piany ⓫ aż do uzyskania gładkiego ciasta.
2) Dodaj mąkę, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
3) Ciągle 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 stołowa lodów waniliowych

Przygotowanie:

1) Obierz banany.
2) Dodaj obrane banany, mleko, lody waniliowe i cukier waniliowy do miksera ⓯.
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 ⓯.
4) Wymieszaj wszystko na poziomie 8.

Turinys

Įžanga 50

Naudojimas pagal paskirtį 50

Tiekiamas rinkinys 50

Prietaiso aprašas 50

Saugos nurodymai 51

Parengiamieji darbai 54

Greičio pakopos 54

Minkymo antgalio, maišymo antgalio ir plakimo šluotelės naudojimas 55

Baigus darbą 56

Plakimo indo naudojimas 56

Papildomų produktų sudėjimas 57

Baigus darbą 57

Valymas ir priežiūra 57

Prietaiso valymas 58

Priedų valymas 58

Plakimo indo valymas 58

Laikymas 58

Trikčių šalinimas 59

Techniniai duomenys 59

Garantija ir klientų aptarnavimas 59

Utilizavimas 60

Importuotojas 60

Receptai 60

Morkų sriuba 60

Tuno užtepėlė 61

Tradiciniai lietiniai 61

Biskvitinė tešla 61

Trapi tešla 62

Minkšta trapi tešla 62

Mielinė tešla 63

Vafliai 63

Vanilinis bananų kokteilis 63

Bananų ir kivių tirštasis kokteilis 64

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik namuose įprastiems maisto produktų kiekiams apdoroti. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais!

Šį prietaisą galima naudoti tik privačioms reikmėms uždarose ir nuo lietaus apsaugotose patalpose. Nenaudokite jo lauke!

Šį prietaisą galima naudoti tik su rinkinyje esančiais priedais.

Tiekiamas rinkinys

Profesionalus virtuvinis kombainas

Maišymo dubuo su dangčiu

Plakimo indas su dangteliu ir matavimo indeliu

Minkymo antgalis

Plakimo šluotelė

Maišymo antgalis

Naudojimo instrukcija

Trumpas vadovas

NURODYMAS

► Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

Atlenkite priekinį ir galinį šios naudojimo instrukcijos atvartus:

priekinis atvartas:

A paveikslėlis

❶ Atlenkiamasis modulis
❷ Fiksavimo svirtis
❸ Sukamasis jungiklis
❹ Mygtukas PULSE
❺ Stovas
❻ Maišymo dubuo
❼ Varomoji ašis

B paveikslėlis:

❽ Piltuvas
❾ Dangtelis
❿ Minkymo antgalis
⓫ Plakimo šluotelė
⓬ Maišymo antgalis

galinis atvartas:

C paveikslėlis:

⓭ Matavimo indelis
⓮ Plakimo indo dangtelis
⓯ Plakimo indas
⓰ Peilis
⓱ Pavaros apsauginis gaubtas
⓲ Laido ritė
⓳ Plakimo indo pavara

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prietaisą prijunkite tik prie tinkamai įrengto ir įžeminto elektros lizdo. Tinklo įtampa turi atitikti įtampą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesušlaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ir jo nebūtų galima pažeisti.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie karštų paviršių.
- Neremontuokite prietaiso patys. Remontuoti prietaisą gali tik klientų aptarnavimo tarnyba arba kvalifikuoti specialistai.
- Prieš valydami prietaisą arba jam sugedus, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien tik išjungti prietaisą nepakanka.
- Jei prietaisas nenaudojamas, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo!
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš nuimdami ar uždėdami priedus, kas kartą atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite netyčinio prietaiso įjungimo. Atnaujinus elektros energijos tiekimą, prietaisas vėl pradės veikti!
- Kas kartą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliekate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitų gamintojų priedai prietaisui gali netikti ir kelti pavojų!
- Asmenys, kurių fiziniai, įutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Atsargiai! Peilis yra labai aštrus!
- Valydami peilį būkite atsargūs!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Atsargiai! Peilis yra labai aštrus! Todėl nuimdami plakimo indą būkite atsargūs.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje naudojimo instrukcijoje. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- Priedus keiskite tik sustojus pavarai ir ištraukę tinklo kištuką! Išjungtas prietaisas dar kurį laiką veikia!
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Veikiant prietaisui, į maišymo dubenį arba plakimo indą dėkite tik tuos maisto produktus, kuriuos norite apdoroti.
- Niekada nekiškite į piltuvą arba plakimo indą rankų ar kokių nors pašalinių daiktų, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte prietaiso.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisas niekada neturi veikti tuščias! Perkaitimo pavojus!
- Niekada nedėkite į prietaisą karštų produktų!

Parengiamieji darbai

1) Visas dalis išimkite iš kartoninės dėžės ir nuimkite visas pakuotės medžiagas bei apsauginę plėvelę ir lipdukus.
2) Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Įsitikinkite, kad visos dalys visiškai nudžiūvo.
3) Nuvyniokite maitinimo laidą nuo laido ritės ⓲.
4) Pastatykite prietaisą ant lygaus bei švaraus paviršiaus ir pritvirtinkite jį keturiais siurbtukais.
5) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.

Greičio pakopos

Pakopa	Naudojamas priedas	tinka...
1 - 2	visi	- Pradedant maišyti ar plakti bet kokius produktus - Įdedant produktų
	Minkymo antgalis ⓾ Maišymo antgalis ⓬	- Kietai tešlai arba kietesniems produktams minkyti ir maišyti
2 - 4	Maišymo antgalis ⓬	- Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai maišyti - Sviestui ir miltams maišyti - Mielinei tešlai maišyti
	Minkymo antgalis ⓾	- Mielinei tešlai minkyti - Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai minkyti
4 - 6	Maišymo antgalis ⓬	- Pyrago tešlai maišyti - Sviestui su cukrumi plakti - Sausainių tešlai maišyti
6 - 10	Plakimo šluotelė ⓫	- Grietinėlei plakti - Kiaušinio baltymui plakti - Majonezui plakti - Sviestui iki purumo išsukti
„Pulse“	Plakimo indas ⓯	- Minkštiems arba skystiems produktams maišyti ir smulkinti

Minkymo antgalio, maišymo antgalio ir plakimo šluotelės naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ► Veikiant prietaisui, niekada nekiškite rankų į maišymo dubenį ❻! Besisukančios dalys kelia pavojų susižeisti!
- ► Keiskite priedus tik sustojus pavarai! Išjungus prietaisą, pavara dar kurį laiką veikia.
- ► Sutrikus veikimui, prietaisą išjunkite ir ištraukite tinklo kištuką, kad išvengtumėte netyčinio prietaiso įjungimo.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ► Naudojant tešlos minkymo antgalį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba maišymo antgalį ⓬, po 10 minučių veikimo rekomenduojame leisti prietaisui atvėsti.

NURODYMAS

- ► Kai naudojate minkymo antgalį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba maišymo antgalį ⓬ , pavaros apsauginis gaubtas ⓱ turi būti uždėtas. Antraip prietaisas neįsijungs.

Kai prietaisą norite naudoti su minkymo antgaliu ❿, plakimo šluotele ⓫ ar maišymo antgaliu ⓬, veikite taip:

1) Fiksavimo svirtį ❷ paspauskite aukštyn ir atlenkiamąjį modulį ❶ pakelkite į aukščiausią padėtį.
2) Maišymo dubenį ❻ padėkite taip, kad maišymo dubens ❻ fiksatoriai būtų stovo ❺ įdubose. Maišymo dubenį ❻ sukite pagal laikrodžio rodyklę (žr. ženklus 🔓 ir 🔒 ant stovo ❺), kol jis užsifiksuos ir tvirtai laikysis.
3) Pagal poreikį ant varomosios ašies ❼ uždėkite minkymo antgalį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba maišymo antgalį ⓬:
   - Minkymo antgalį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba maišymo antgalį ⓬ ant varomosios ašies ❼ užmaukite taip, kad abu metaliniai kaiščiai ant varomosios ašies ❼ būtų antgalio ❿ ⓫ ⓬ įdubose.
   - Stipriai stumkite antgalį ❿ ⓫ ⓬ ant varomosios ašies ❼, kol suspausite spyruoklę, ir šiek tiek pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę (kryptis 🔒).
   - Paleiskite antgalį. Dabar jis tvirtai laikosi ant varomosios ašies ❼.
4) Sudėkite maisto produktus į maišymo dubenį ❻ vadovaudamiesi toliau pateikiama lentele su rekomenduojamais pripildymo kiekiais:

Pripildymo kiekiai ruošiant...	min.	maks.
Mielinę tešlą	netaikoma	1 000 g miltų
Minkštą trapią tešlą	netaikoma	900 g miltų
Sunkią tešlą (pvz., trapią tešlą)	netaikoma	900 g miltų
Grietinėlę	200 ml	1 500 ml
Kiaušinių baltymus (M dydžio kiaušinių)	2	12
Likusius recepto produktus priderinkite prie atitinkamo didžiausio kiekio.		

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

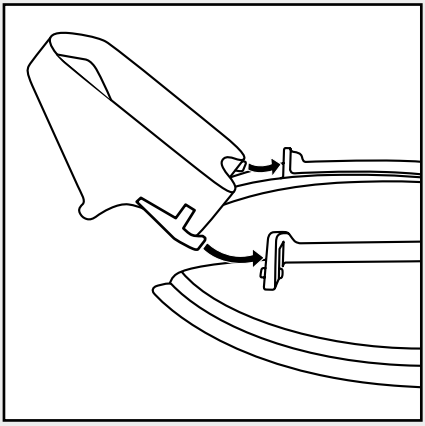
► Neviršykite nurodytų didžiausių pripildymo kiekių, kad apsaugotumėte prietaisą nuo perkrovos.
Jei prietaisas sunkiai sukasi: išjunkite prietaisą, išimkite pusę tešlos ir kiekvieną pusę suminkykite atskirai.

5) Fiksavimo svirtį ❷ paspauskite aukštyn ir atlenkiamąjį modulį ❶ su uždėtu antgaliu nulenkite žemyn į darbinę padėtį.

6) Užstumkite dangtį ❾ ant maišymo dubens ❻.

NURODYMAS

► Jei reikia, ant dangčio ❾ galite sumontuoti piltuvą ❽.
– Šiek tiek pasukite dangtį ❾, kad anga būtų atsukta į jus.
– Įtvirtinkite ❾ piltuvą ❽ dangtyje esančiuose laikikliuose.



Dabar net ir prietaisui veikiant galite dėti produktus.

7) Sukamuoju jungikliu ❸ nustatykite norimą greičio pakopą (žr. skyrių „Greičio pakopos“).

Baigus darbą

1) Išjunkite prietaisą sukamuoju jungikliu ❸.
2) Nuimkite piltuvą ❽, jei jis uždėtas.
3) Nuo maišymo dubens ❻ nutraukite dangtį ❾.
4) Fiksavimo svirtį ❷ paspauskite aukštyn ir atlenkiamąjį modulį ❶ pakelkite į aukščiausią padėtį.
5) Spausdami antgalį ❿ ⓫ ⓬ varomosios ašies kryptimi ❼ ir tuo pat metu sukdami pagal laikrodžio rodyklę (kryptis 🔓), nuo varomosios ašies ❼ nuimkite antgalį ❿ ⓫ ⓬. Dabar antgalį galite nuimti.
6) Išimkite maišymo dubenį ❻, pasukę jį prieš laikrodžio rodyklę ir pakėlę į viršų.
7) Nuvalykite visas dalis (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Plakimo indo naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Visada palaukite, kol karšti skysčiai atauš ir taps drungni (maždaug 30–40 °C) ir tik tada pilkite juos į plakimo indą ⓯.

⚠ ĮSPĖJIMAS! AŠTRUS PEILIS / BESISUKANTI PAVARA KELIA PAVOJŲ SUSIŽEISTI!

► Niekada nekiškite rankų į uždėtą plakimo indą ⓯!
► Plakimo indą ⓯ nuimkite tik peiliams ⓰ sustojus.
► Plakimo indą ⓯ naudokite tik uždėję jo dangtelį ⓮ su matavimo indeliu ⓭.
► Sutrikus veikimui, prietaisą išjunkite ir ištraukite tinklo kištuką, kad išvengtumėte netyčinio prietaiso įjungimo.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Niekada vienu metu nenaudokite maišymo dubens ❻ ir plakimo indo ⓯! Variklis bus perkrautas!
- Naudojant plakimo indą ⓯, po 3 minučių veikimo rekomenduojame leisti prietaisui atvėsti.

Kai prietaisą norite naudoti su plakimo indu ⓯, veikite taip. Vadovaukitės galiniame atvarte pateiktu C paveikslėliu.

1) Fiksavimo svirtį ❷ paspauskite aukštyn ir atlenkiamąjį modulį ❶ nulenkite žemyn į darbinę padėtį.
2) Nuimkite pavaros apsauginį gaubtą ⓱.

NURODYMAS

- Prieš uždėdami plakimo indą ant plakimo indo pavaros įsitikinkite, kad sukamasis jungiklis ❸ nustatytas į „0“ padėtį. Antraip prietaisas pradės veikti, kai tik plakimo indas užsifiksuos.

3) Uždėkite plakimo indą ⓯ ant plakimo indo pavaros ⓳ taip, kad plakimo indo ⓯ apatinėje pusėje esantys fiksatoriai būtų plakimo indo pavaros ⓳ įdubose. Rodyklė ant plakimo indo ⓯ turi būti nukreipta į ženklą ant prietaiso. Plakimo indą ⓯ pasukite pagal laikrodžio rodyklę iki galo. Tada rodyklė ant plakimo indo ⓯ yra nukreipta į ženklą ant prietaiso.
4) Sudėkite produktus.
5) Plakimo indo dangtelį ⓮ su matavimo indeliu ⓭ uždėkite taip, kad plakimo indo dangtelio ⓮ liežuvėlis uždengtų ir snapelį.
6) Sukamuoju jungikliu ❸ nustatykite norimą greičio pakopą.

NURODYMAS

- Tinkamiausias greitis parenkamas atsižvelgiant į plakamų produktų tirštumą. Kuo skystesni produktai, tuo greičiau galite įjungti plakti.
- Norėdami plakti trumpais ir stipriais impulsais, sukamuoju jungikliu ❸ nustatykite bent jau 1 greičio pakopą ir tuo pat metu spauskite mygtuką PULSE ❹. Mygtukas PULSE ❹ neužsifiksuoja, kad nebūtų perkrautas variklis. Todėl mygtuką PULSE ❹ šioje padėtyje laikykite trumpai.

Papildomų produktų sudėjimas

1) Išjunkite prietaisą sukamuoju jungikliu ❸.
2) Nuimkite plakimo indo dangtelį ⓮ ir sudėkite produktus

arba

3) plakimo indo dangtelyje ⓮ esantį matavimo indelį ⓭ pasukite 90° kampu ir išimkite. Pro pripildymo angą vieną po kito sudėkite produktus.

Baigus darbą

1) Išjunkite prietaisą sukamuoju jungikliu ❸.
2) Plakimo indą ⓯ pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad rodyklė ant plakimo indo ⓯ būtų nukreipta į ženklą ant prietaiso ir indą nuimkite.

NURODYMAS

- Plakimo indą ⓯ geriausia valyti iškart po naudojimo (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“). Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali sugadinti paviršius!

NURODYMAI

► Rekomenduojame valyti prietaisą iškart po naudojimo. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

► Apdorojant dažančius maisto produktus, pavyzdžiui, morkas, gali pakisti plastikinių dalių spalva. Tokias nudažytas vietas galite nuvalyti maistiniu aliejumi.

Prietaiso valymas

■ Valykite prietaisą drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu ploviklio. Ploviklio likučius nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Paskui prietaisą gerai nusausinkite.

Priedų valymas

■ Maišymo dubenį ❻, dangtį ❾, piltuvą ❽, plakimo indo dangtelį ⓮ su matavimo indeliu ⓭, pavaros apsauginį gaubtą ⓱ ir antgalius ⓾ ⓫ ⓬ plaukite šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio. Produktų likučius pašalinkite indų plovimo šepetėliu. Visas dalis nuskalaukite švariu šiltu vandeniu ir prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos jo dalys sausos.

NURODYMAS

► Antgalius ⓾ ⓫ ⓬, maišymo dubenį ❻ ir plakimo indo dangtelį ⓮ su matavimo indeliu ⓭ galite plauti ir indaplovėje.

► Plaudami indaplovėje pasirūpinkite, kad plastikinės dalys neįstrigtų. Antraip jos gali deformuotis!

► Plastikines dalis stenkitės sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.

Plakimo indo valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Nelieskite peilio ⓰ plikomis rankomis.

■ Plakimo indą ⓯ plaukite šiltu vandeniu, įpylę į jį švelnaus ploviklio. Paskui nuplaukite jį švariu vandeniu, kad neliktų ploviklio likučių.

Jei plakimo indą valysite iš karto vos panaudoję, daugeliu atvejų užtikrinsite pakankamą švarą tokiu alternatyviu būdu:

1) Į uždėtą plakimo indą ⓯ įpilkite vandens ir šiek tiek ploviklio.
2) Plakimo indo dangtelį ⓮ su matavimo indeliu ⓭ uždėkite taip, kad plakimo indo dangtelio ⓮ liežuvėlis uždengtų ir snapelį.
3) Kelioms sekundėms įjunkite plakimo indą ⓯.
4) Išpilkite plovimo vandenį. Produktų likučius pašalinkite indų plovimo šepetėliu.
5) Paskui plakimo indą ⓯ praplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad nuplautumėte visus ploviklio likučius.

NURODYMAS

► Plakimo indą ⓯ galite plauti ir indaplovėje.

► Plaudami indaplovėje pasirūpinkite, kad neįstrigtų plastikinės plakimo indo ⓯ dalys. Antraip jos gali deformuotis!

Laikymas

■ Padėdami nenaudojamą prietaisą, suvyniokite maitinimo laidą ant laido ritės ⓲.

■ Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Jei prietaisas staiga sustoja:

- Prietaisas perkaito ir suveikė automatinis saugos įjungiklis.
  - Sukamąjį įjungiklį ❸ nustatykite į „0“ padėtį.
  - Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
  - 15 minučių palaukite, kol prietaisas atvės.
  - Jei prietaisas po 15 minučių dar nebus visiškai atvėsęs, jis neįsijungs.
  - Palaukite dar 15 minučių ir vėl jį įjunkite.

Jei prietaisas neįsijungia:

- Patikrinkite, ar maitinimo kištukas įkištas į elektros lizdą.
- Patikrinkite, ar atlenkiamasis modulis ❶ yra tinkamoje padėtyje.

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Galia:	1300 W
Apsaugos klasė:	II ⧈
maks. talpa	
Maišymo dubuo ❻:	apie 6,3 l
Plakimo indas ⓯:	apie 1,5 l

Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys tinka sąlyčiui su maistu.

Rekomenduojamas veikimo laikas:

Naudojant minkymo antgalį ⓾, plakimo šluotelę ⓫ arba maišymo antgalį ⓬, rekomenduojame po 10 minučių veikimo leisti prietaisui atvėsti.

Naudojant plakimo indą ⓯, rekomenduojame po 3 minučių veikimo leisti prietaisui atvėsti.

Viršijus šį veikimo laiką, prietaisas gali perkaisti ir sugesti!

Garantija ir klientų aptarnavimas

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Prietaisas pagamintas laikantis kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo išbandytas. Saugokite kasos čekį kaip pirkimo įrodymo dokumentą. Prireikus teikti garantiją, telefonu susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Tik taip galėsite prekę išsiųsti nemokamai.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams ir netaikoma gabenant atsiradusiems trūkumams, susidėvinčioms dalims arba lūžtančių dalių, pavyzdžiui, įjungiklių ar akumuliatorių, gedimams. Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms.

Garantija netaikoma, jei piktnaudžiaujama, netinkamai naudojama, naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Šiomis garantijos teikimo sąlygomis neapribojamos teisės aktais reglamentuojamos jūsų teisės.

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigijus pastebėtus pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti nedelsiant ir ne vėliau kaip per dvi dienas nuo įsigijimo dienos. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

(LT) **Priežiūra**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas
kompernass@lidl.lt
IAN 276995/276996/277709

Utilizavimas

Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų utilizavimo tarnyba.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.

Importuotojas

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

Receptai

Morkų sriuba

Sudedamosios dalys

- 500 g morkų
- 250 ml vandens
- 500 ml mėsos sultinio (iš stiklainio)
- 125 ml grietinėlės
- 125 ml baltojo vyno
- Druskos
- Pipirų
- 50 g šalto sviesto
- Šviežių daržinių builių

Paruošimas

1) Morkas nuplaukite ir nuskuskite.
2) Supjaustykite jas gabaliukais, laisvai telpančiais į plakimo indą ⓯.
3) Įpilkite į puodą 250 ml vandens ir virkite jame morkas 20 minučių. Tada plakimo inde ⓯ viską trinkite, kol neliks didesnių gabaliukų.
4) Sutrintas morkas sudėkite atgal į puodą.
5) Supilkite į tyrę mėsos sultinį, grietinėlę ir baltąjį vyną.
6) Pakaitinkite sriubą ir pagardinkite prieskoniais.
7) Įmaišykite į sriubą mažais gabaliukais supjaustytą sviestą ir pabarstykite daržiniais builiais.

Tuno užtepėlė

Sudedamosios dalys

- 1 skardinė tuno padaže su daržovėmis
- 3 valgomieji šaukštai jogurto
- 1 arbatinis šaukštelis šviežiai spaustų citrinos sulčių
- 1 žiupsnelis druskos
- Šviežiai maltų pipirų
- 2 kietai virti susmulkinti kiaušiniai

Patiekimas:

- Riekelėmis supjaustyta visų grūdo dalių duona
- Sviestas (užtepti)
- 1 kietai virtas susmulkintas kiaušinis
- Susmulkinti laiškiniai česnakai

Paruošimas

1) Visas sudedamąsias dalis sumaišykite plakimo inde ⓯ iki norimo tirštumo (apie15 sekundžių) ir pagardinkite prieskoniais.
2) Ant duonos užtepkite sviesto bei tuno kremo, tada pabarstykite smulkintu kiaušiniu ir laiškiniais česnakais.

Tradiciniai lietiniai

Sudedamosios dalys

- 2 ar 3 kiaušiniai
- 375 ml pieno
- 1 žiupsnelis druskos
- 250 g miltų
- Riebalų kepti

Paruošimas

1) Kiaušinius, pieną ir druską sumaišykite maišymo antgaliu ⓬.
2) Į juos suberkite persijotus miltus. Viska maišykite maišymo antgaliu ⓬, kol tešla taps vientisa.
3) Leiskite tešlai maždaug 20 minučių brinkti.
4) Įkaitinkite keptuvėje riebalus ir nedideliu samčiu pilkite į ją tešlą. (Tik tiek, kad tešla plonu sluoksniu uždengtų keptuvės dugną.)
5) Kepkite lietinius iš abiejų pusių , kol jie taps rusvai geltonos spalvos, ir patiekite karštus.

Biskvitinė tešla

Sudedamosios dalys

- 3 kiaušiniai
- 3–4 valgomieji šaukštai karšto vandens
- 150 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 100 g miltų (405 tipo)
- 100 g krakmolo
- 2–3 nubraukti arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

Paruošimas

1) Išardomosios kepimo formos (28 cm skersmens) dugną išklokite kepimo popieriumi. Netepkite kraštų riebalais, nes tada biskvito paviršius nebus visiškai lygus ir tolygiai rusvas.
2) Maišymo dubenyje ❻ suplakite visus kiaušinius ir įpilkite karšto vandens.
3) Tada, nustatę aukščiausią greičio pakopą, toliau viską plakite maišymo antgaliu ⓬ maždaug 1 minutę, kol suputos.
4) Suberkite cukrų bei vanilinį cukrų ir viską plakite dar 2 minutes nustatę aukščiausią greičio pakopą.
5) Sumaišykite miltus, krakmolą ir kepimo miltelius; maždaug pusę mišinio persijoję suberkite į kiaušinių plakinį ir nustatę 4 greičio pakopą trumpai sumaišykite.
6) Tada tokiu pačiu būdu įmaišykite likusius miltus ir supilkite tešlą į paruoštą išardomąją kepimo formą.
7) Apie 20–30 minučių kepkite iš anksto iki maždaug 175–200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją.

Trapi tešla

Sudedamosios dalys

- 250 g kvietinių miltų
- 1/2 nubraukto arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- 100–125 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 kiaušinis
- 125 g sviesto

NURODYMAS

► Jei pagal šį receptą gaminate daugiau, atminkite, kad didžiausias miltų pripildymo kiekis yra 900 g!

Paruošimas

1) Maišymo dubenyje ❻ sumaišykite miltus su kepimo milteliais ir tada sudėkite kitas sudedamąsias dalis.
2) Pirmiausia minkymo antgaliu ❿ viską minkykite maždaug 1 minutę 2 greičio pakopa, o tada – maždaug 3 minutes 2–4 greičio pakopa.
3) Neminkykite tešlos per ilgai, kad ji netaptų per minkšta.
4) Palaikykite tešlą šaldytuve 1/2 valandos, paskui suformuokite iš jos torto pagrindą arba sausainius.
5) Gamindami torto pagrindą, iškočiokite 2/3 tešlos ir įdėkite ją į riebalais išteptą išardomąją formą.
6) Iš likusios tešlos suformuokite ritinį.
7) Uždėkite šį ritinį ant tešlos krašto ir dviem pirštais spauskite prie krašto, suformuodami apie 3 cm aukščio kraštą.
8) Pabadykite torto pagrindą šakute.
9) Pakaitinkite orkaitę iš anksto apie 5 minutes ir, įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite trapią tešlą maždaug 15–20 minučių iki 200–225 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje.

Minkšta trapi tešla

Sudedamosios dalys

- 250 g minkšto sviesto arba margarino
- 250 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 4 kiaušiniai
- 500 g kvietinių miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių
- Apie 125 ml pieno

NURODYMAS

► Jei pagal šį receptą gaminate daugiau, atminkite, kad didžiausias miltų pripildymo kiekis yra 900 g!

Paruošimas

1) Į maišymo dubenį ❻ sudėkite visus maisto produktus ir maišykite viską maišymo antgaliu ⓬ maždaug 1/2 minutės nustatę 1 greičio pakopą, tada 30 sekundžių nustatę 2 greičio pakopą, o paskui maždaug 5 minutes nustatę 4 greičio pakopą.
2) Patepkite kepimo formą riebalais arba išklokite ją kepimo popieriumi.
3) Sudėkite tešlą į formą ir, įjungę kaitinimo iš viršaus ir iš apačios funkciją, kepkite tešlą maždaug 50–60 minučių iki 175–200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje.
4) Prieš išimdami pyragą iš orkaitės patikrinkite, ar jis iškepęs: įsmeikite į pyrago vidurį smailų medinį pagaliuką. Jei ant ištraukto pagaliuko nėra prilipusios tešlos, pyragas iškepęs.
5) Tada išėmę iš formos padėkite pyragą ant grotelių ir palikite atvėsti.

Mielinė tešla

Sudedamosios dalys

- 500 g kvietinių miltų
- 25 g šviežių mielių arba 1 pak. sausų mielių
- maždaug 1/4 l drungno pieno
- 80 g sviesto arba margarino (kambario temperatūros)
- 80 g cukraus
- 1 kiaušinis

NURODYMAS

► Jei pagal šį receptą gaminate daugiau, atminkite, kad didžiausias miltų pripildymo kiekis yra 1000 g!

Paruošimas

1) Miltus, sausas mieles arba sutrupintas šviežias mieles bei visus kitus produktus sudėkite į maišymo dubenį ❻ (nedėkite tiesiai ant mielių).
2) Minkymo antgaliu ❿ lėtai viską maišykite nustatę 1 greičio pakopą, o tada maždaug 3–4 minutes nustatę 3 greičio pakopą.
3) Uždenkite dubenį virtuviniu rankšluosčiu, pastatykite jį šiltoje vietoje ir palikite tešlą kilti, kol jos tūris pastebimai padidės.
4) Tada išminkykite tešlą dar kartą.
5) Dabar tešla yra paruošta ir iš jos galima formuoti kepinius.

Vafliai

Sudedamosios dalys

- 200 g cukraus
- 500 g miltų
- 5 g kepimo miltelių
- 5 kiaušiniai
- 400 ml pieno
- 250 g sviesto (kambario temperatūros)
- 2 pakeliai vanilinio cukraus

NURODYMAS

► Jei pagal šį receptą gaminate daugiau, atminkite, kad didžiausias miltų pripildymo kiekis yra 900 g!

Paruošimas

1) Kiaušinius, cukrų ir sviestą sudėkite į maišymo dubenį ❻ ir plakite plakimo šluotele ⓫, kol tešla taps vientisa.
2) Įmaišykite miltus, vanilinį cukrų ir kepimo miltelius.
3) Po truputį pilkite pieną, kol tešla taps vientisa ir minkšta.
4) Kepkite vaflius vaflinėje.

Vanilinis bananų kokteilis

Sudedamosios dalys

- 3 bananai
- 500 ml pieno
- 2 pakeliai vanilinio cukraus
- 1 valgomasis šaukštas vanilinių ledų

Paruošimas

1) Nulupkite bananus.
2) Nuluptus bananus, pieną, vanilinius ledus ir vanilinį cukrų sudėkite į plakimo indą ⓯.
3) Maišykite nustatę 8 greičio pakopą.

Bananų ir kivių tirštasis kokteilis

Sudedamosios dalys

- 200 ml apelsinų sulčių (šviežiai spaustų)
- 1 kivis
- 1/2 banano

Paruošimas

1) Nulupkite kivį.
2) Nulupkite bananą.
3) Kivį, bananą ir apelsinų sultis sudėkite į plakimo indą ⓯.
4) Maišykite nustatę 8 greičio pakopą.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **66**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **66**

Lieferumfang **66**

Gerätebeschreibung **66**

Sicherheitshinweise **67**

Vorbereitungen **70**

Geschwindigkeitsstufen **70**

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen **71**

Nach der Arbeit 72

Arbeiten mit dem Mixer **72**

Zutaten nachfüllen 73

Nach der Arbeit 73

Reinigen und Pflegen **73**

Gerät reinigen 74

Zubehör reinigen 74

Mixer reinigen 74

Aufbewahrung **74**

Fehler beheben **75**

Technische Daten **75**

Garantie und Service **75**

Entsorgung **76**

Importeur **76**

Rezepte **76**

Möhrensuppe 76

Thunfisch-Aufstrich 77

Traditionelle Pfannkuchen 77

Biskuitteig 77

Mürbeteig 78

Rührteig 78

Hefeteig 79

Waffeln 79

Bananen-Vanille-Shake 79

Bananen-Kiwi-Smoothie 80

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

Schneebesen

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:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungshebel
❸ Drehschalter
❹ Taste PULSE
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Antriebsachse

Abbildung B:

❽ Einfüllhilfe
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Rührbesen

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

⓭ kleiner Messbecher
⓮ Mixer-Deckel
⓯ Mixer
⓰ Messer
⓱ Antriebsschutzdeckel
⓲ Kabelaufwicklung
⓳ 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 ⓲.
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 ⓾ Rührbesen ⓬	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Rührbesen ⓬	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⓾	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen ⓬	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 10	Schneebesen ⓫	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
Pulse	Mixer ⓯	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ❻! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! 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 ❿, Schnee- ⓫ oder Rührbesen ⓬ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

HINWEIS

- Wenn Sie mit Knethaken ❿, Schnee- ⓫ und Rührbesen ⓬ arbeiten, muss der Antriebsschutzdeckel ⓱ aufgesteckt sein. Ansonsten startet das Gerät nicht.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❿, Schnee- ⓫ und Rührbesen ⓬ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❻ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❻ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole und am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
3) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ❿, Schnee- ⓫ oder Rührbesen ⓬ auf der Antriebsachse ❼:
   - Stecken Sie den Knethaken ❿, Schnee- ⓫ oder Rührbesen ⓬ so auf die Antriebsachse ❼,dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse ❼ in die Aussparungen am Einsatz ❿ ⓫ ⓬ greifen.
   - Drücken Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ kräftig auf die Antriebsachse ❼, 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 ❼.
4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❻, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

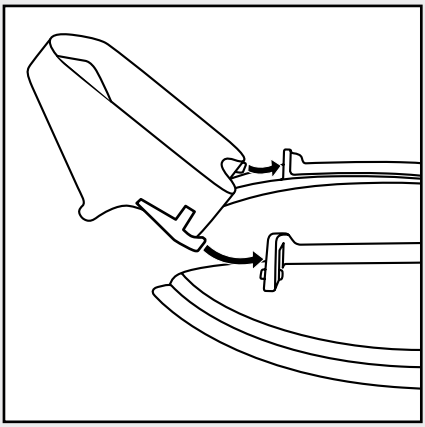
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen!
  Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- ► Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

5) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach oben und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montieren Einsatz nach unten in die Arbeitsposition.
6) Schieben Sie den Deckel ❾ auf die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

- ► Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ❽ am Deckel ❾ montieren:
  - – Drehen Sie den Deckel ❾ etwas, so dass die Öffnung zu Ihnen weist.
  - – Haken Sie die Einfüllhilfe ❽ in die Aufnahmen am Deckel ❾:



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

7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen").

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus.
2) Falls montiert: nehmen Sie die Einfüllhilfe ❽ ab.
3) Ziehen Sie den Deckel ❾ von der Rührschüssel ❻ ab.
4) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach oben und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
5) Nehmen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ von der Antriebsachse ❼, indem Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ gegen die Antriebsachse ❼ drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung) drehen. Dann können Sie den Einsatz abnehmen.
6) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen 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 ⓯ einfüllen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!

- ► Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer ⓯!
- ► Nehmen Sie den Mixer ⓯ nur bei Stillstand der Messer ⓰ ab.
- ► Betreiben Sie den Mixer ⓯ nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭.
- ► 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 ❻ und den Mixer ⓯ gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer ⓯ empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

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

1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach oben und schieben Sie den Schwenkarm ❶ nach unten in die Arbeitsposition.
2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ ab.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter ❸ auf „0" steht, bevor Sie den Mixer auf den Mixerantrieb stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer eingerastet ist.

3) Setzen Sie den Mixer ⓯ so auf den Mixerantrieb ⓳, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers ⓯ in die Aussparungen am Mixerantrieb ⓳ greifen. Der Pfeil am Mixer ⓯ muss dabei auf das Symbol am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer ⓯ bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Der Pfeil am Mixer ⓯ weist dann auf das Symbol am Gerät.
4) Füllen Sie die Zutaten ein.
5) Setzen Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel ⓮ auch den Ausgießer verschließt.
6) Stellen Sie den Drehschalter ❸ 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 ❸ mindestens auf Stufe 1 und drücken Sie gleichzeitig die Taste PULSE ❹. Die Taste PULSE ❹ rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie die Taste PULSE ❹ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

Zutaten nachfüllen

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus.
2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel ⓮ ab und füllen Sie die Zutaten ein

oder

3) Drehen Sie den Messbecher ⓭, der sich im Mixer-Deckel ⓮ 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 ❸ aus.
2) Drehen Sie den Mixer ⓯ gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Mixer ⓯ auf das Symbol am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

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

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽, den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭, den Antriebsschutzdeckel ⓱ und die Einsätze ⓾ ⓫ ⓬ 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.

HINWEISE

- Die Einsätze ⓾ ⓫ ⓬, die Rührschüssel ❻ und der Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ 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 ⓰ nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer ⓯ 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 ⓯.
2) Setzen Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ auf, so dass die Lippe am Mixer-Deckel ⓮ auch den Ausgießer verschließt.
3) Schalten Sie den Mixer ⓯ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ⓯ mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

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

Aufbewahrung

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

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Drehschalter ❸ 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 ❶ in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~/ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II ⧈
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel ❻:	ca. 6,3 l
Mixer ⓯:	ca. 1,5 l

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ⓾, Schnee- ⓫ oder Rührbesen ⓬ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer ⓯ 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: kompernass@lidl.de
IAN 276995/276996/277709

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 276995/276996/277709

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 276995/276996/277709

Entsorgung

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

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

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

Importeur

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

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 ⓯ 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 ⓯, 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 ⓯ 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 ⓬.
2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen ⓬, 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 ❻ und geben Sie heißes Wasser dazu.
3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen ⓬ 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

HINWEIS

► Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel ❻ und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken ❿ 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

HINWEIS

► Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

1) Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel ❻ und rühren Sie alles mit dem Rührbesen ⓬ 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 Kuchenrost 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

HINWEIS

► Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 1000 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel ❻.
2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken ❿ 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

HINWEIS

► Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel ❻ und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen ⓫ 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 ⓯.
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 ⓯.
4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

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

Last Information Update · Informationsstatus
Stan informacji · Informacijos data · Stand der Informationen:
03 / 2016 · Ident.-No.: SKMP1300B3-022016-1