

# SILVERCREST®



## PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKMP 1300 B3

(GB)

### PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(SI)

### PROFESIONALNI KUHNJSKI APARAT

Navodila za uporabo

(SK)

### KUCHYNSKÝ PRÍSTROJ

Návod na obsluhu

(HU)

### PROFI KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(CZ)

### KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

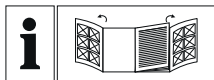
(CH)

### PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 276995/276996/277709

(HU) (SI)  
(CZ) (SK)



GB

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

---

HU

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

---

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

---

CZ

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

---

SK

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

---

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	17
SI	Navodila za uporabo	Stran	33
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
SK	Návod na obsluhu	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

**A****B**

C



# Contents

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Intended use

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

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

The appliance may only be used with original accessories.

## Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Operating instructions

Quick guide

### NOTE

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

## Description of the appliance

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

Front flap

Figure A:

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

Figure B:

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

Back flap:

Figure C:

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

## Safety instructions

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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



Never submerge the appliance in water or other liquids.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance.  
The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: The blade is very sharp!
- ▶ Be careful when cleaning the blade.



**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

**CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

## Preparation

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Unwind the power cable from the cable spool **18**.
- 4) Place the appliance on a smooth, clean surface and secure it using the four suction cups.
- 5) Insert the power plug into the socket.

## Speed levels

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

## Working with the kneading hook, beater and whisk

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit is at a complete standstill! After being switched off, the drive continues to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.



### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**


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

### **NOTE**

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

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

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

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

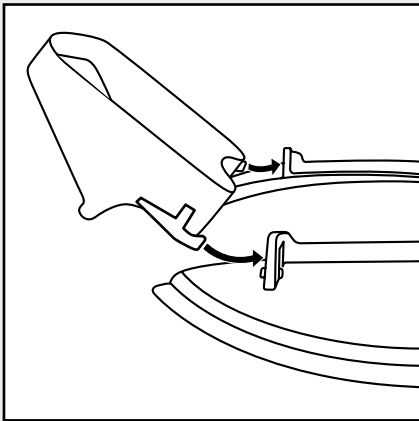
## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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 **2** upwards and push the swivelling arm **1** into its working position with the mounted inset facing downwards.
- 6) Push the lid **9** onto the mixing bowl **6**.

## NOTE


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



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

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

## After you have finished using your appliance

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

## Working with the blender

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before pouring them into the blender **15**.

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

- ▶ Never put your hand into the blender **15** while it is attached!
- ▶ Only remove the blender **15** when the blade **16** is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **15** with the lid **14** with measuring cup **13** firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

8)



## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

- 1) Push the release lever **2** upwards and push the swivelling arm **1** down into its working position.
- 2) Pull off the drive unit lid **17**.

## NOTE

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


## NOTE

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

## Adding more ingredients

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

## After you have finished using your appliance

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


## NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender **15** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

 NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTES

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such stains can be removed using a little cooking oil.

## Cleaning the appliance

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

## Cleaning accessories

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

## NOTE

- ▶ The insets **10** **11** **12**, mixing bowl **6** and the blender lid **14** with measuring cup **13** can also be cleaned using a dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

## Cleaning the blender

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the blade **16** with bare hands.
- Clean the blender **15** in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

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

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** onto the unit, making sure that the lip on the lid **14** seals the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender **15** with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

## NOTE

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

## Storage

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

## Troubleshooting


### If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
  - Turn the rotary switch **3** to 0.
  - Remove the plug from the wall socket.
  - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
  - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
  - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

### If the appliance cannot be switched on:

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

## Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	1300 W
Protection class:	II 
Max. capacity	
Mixing bowl <b>6</b> :	approx. 6.3 l
Blender <b>15</b> :	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 **10**, whisk **11** or beater **12**, allow the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

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

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

## Warranty and service

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

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

The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

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

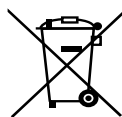
### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

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](http://www.kompernass.com)

## Recipes

### Carrot soup

#### Ingredients:

- 500 g carrots
- 250 ml water
- 500 ml meat stock (glass)
- 125 ml cream
- 125 ml white wine
- Salt
- Pepper
- 50 g cold butter
- Fresh chervil

#### Preparation:

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



## Tuna spread

### Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp yoghurt
- 1 tsp lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

### Preparation:

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

## Traditional pancakes

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

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

## Sponge pastry

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## Shortcrust pastry

### Ingredients:

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

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

## Sponge batter

### Ingredients:

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

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

## Yeast dough

### Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 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 **6**.
- 2) Slowly mix everything using the kneading hook **10** at level 1, then continue for 3 - 4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a tea towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the dough once again.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

## Waffles

### Ingredients:

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

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

## Banana vanilla shake

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## Banana-kiwi smoothie

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>18</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>18</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>18</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>18</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>19</b>
<b>Előkészítés</b> .....	<b>22</b>
<b>Sebességfokozatok</b> .....	<b>22</b>
<b>Dagasztókar, habverő és keverőkar használata</b> .....	<b>23</b>
A készülék használata után .....	24
<b>A mixer használata</b> .....	<b>24</b>
A hozzávalók betöltése .....	25
A készülék használata után .....	25
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>25</b>
A készülék tisztítása .....	26
A tartozékok tisztítása .....	26
A mixer tisztítása .....	26
<b>Tárolás</b> .....	<b>26</b>
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>27</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>27</b>
<b>Garancia és szerviz</b> .....	<b>27</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>28</b>
<b>Gyártja</b> .....	<b>28</b>
<b>Receptek</b> .....	<b>28</b>
Sárgarépa leves .....	28
Tonhal krém .....	29
Hagyományos palacsinta .....	29
Piskótatészta .....	29
Omlós tészta .....	30
Kevert tészta .....	30
Kelt tészta .....	31
Gofri .....	31
Banán-vanília shake .....	31
Banán-kivi smoothie .....	32

## Bevezető

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

## Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

## A csomag tartalma

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

### TUDNIVALÓ

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

## A készülék leírása

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

első kihajtható oldal

„A” ábra:

- 1 billenőkar
- 2 kioldókar
- 3 forgókapcsoló
- 4 PULSE gomb
- 5 aljzat
- 6 keverőtál
- 7 hajtótengely

„B” ábra:

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

hátsó kihajtható oldal:

„C” ábra:

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

**Biztonsági utasítások****⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
- ▶ Figyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne szoruljon be, vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Tartsa távol a hálózati vezetéket a forró felületektől.
- ▶ Ne végezzen javítást a készüléken. Javításokat csak az ügyfélszolgálat vagy hozzáértő szakember végezhet.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, amikor tisztítja a készüléket, vagy ha a készülék meghibásodott. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva az aljzatba.
- ▶ Ha nem használja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzataból!
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.



A készüléket semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni!

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha tartozékokat tesz fel rá vagy vesz le róla. Így elkerülhető a készülék véletlen bekapcsolása. Áramszünet után a készülék újra működik!
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- ▶ A készülékhez csak az eredeti alkatrészeket használja. Lehet, hogy más gyártó tartozékai nem alkalmasak és veszélyt okozhatnak!
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Figyelem: A kés nagyon éles!
- ▶ Legyen óvatos a kés tisztítása során!



**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

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

**FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!**

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

## Előkészítés

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

## Sebességfokozatok

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

## Dagasztókar, habverő és keverőkar használata

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



### FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!


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

### TUDNIVALÓ

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

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

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

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

Betölthető mennyiség:	min.	max.
kelt tészta	nem alkalmaszható	1 kg liszt
kevert tészta	nem alkalmaszható	90 dkg liszt
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	nem alkalmaszható	90 dkg liszt
tejszínhab	2 dl	1,5 dl
tojásfehérje (tojás: M osztály)	2	12
A receptben szereplő további hozzávalókat illessze a mindenkor maximális mennyiséghez.		

## FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne lépje túl a megadott maximálisan betölthető mennyiségeket, hogy ne terhelje túl a készüléket.

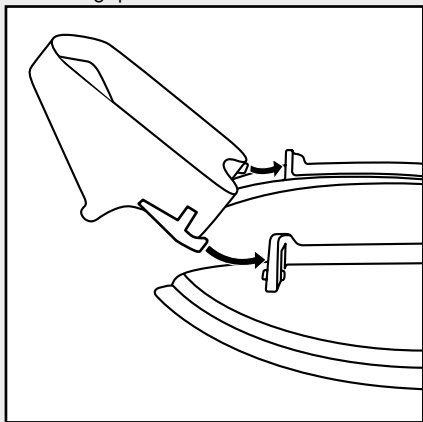
Ha a készülék nehézkesen működik:

Kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a tészta felét és dagassza külön a tészta két felét.

- 5) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és tolja a billenőkart **1** a felszerelt betéttel együtt lefelé, munkahelyzetbe.
- 6) Tolja a fedelet **9** a keverőtárla **6**.

## TUDNIVALÓ

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



Ily módon működés közben is beletölthet hozzávalókat.

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

## A készülék használata után

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3**.
- 2) Ha fel van szerelve: szerelje le a betöltőeszközt **8**.
- 3) Húzza le a fedelet **9** a keverőtárláról **6**.
- 4) Nyomja felfelé a kioldókart **2** és állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 5) Vegye le a betétet **10** **11** **12** a hajtótengelyről **7** olyan módon, hogy a betétet **10** **11** **12** a hajtótengely **7** felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával megegyező irányba (↻ irány) forgatja. Ezt követően le lehet venni a betétet.
- 6) Vegye le a keverőtárlát **6** az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatással és felfelé történő emeléssel.
- 7) Tisztítsa meg a részeket (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).

## A mixer használata

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

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



## FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne használja egyszerre a keverőtálat **16** és a mixert **15**! Ez túlterheli a motort!
- ▶ A mixerrel **15** végzett munkánál 3 perc működés után ajánlatos kihűteni a készüléket.

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

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

## TUDNIVALÓ

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

## TUDNIVALÓ

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


## A hozzávalók betöltése

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3**.
- 2) Vegye le a mixerfedelelet **14** és töltse be a hozzávalókat

vagy

- 3) Fordítsa el a mérőpoharat **15**, ami a mixerfedélben **14** van, 90°-kal és vegye ki. Ezt követően egymás után töltse bele a hozzávalókat a betöltő nyíláson.

## A készülék használata után


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

## TUDNIVALÓ

- ▶ Tisztítsa meg a mixert **15** azonnal a használat után (lásd az „Tisztítás és ápolás” fejezetet). Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

## Tisztítás és ápolás

### VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki az aljzatból a hálózati csatlakozót. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!!

## FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert! Ezek megsérthetik a műanyag felületet!

## TUDNIVALÓ

- ▶ A legjobb, ha a készüléket rögtön használat után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmi-szer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- ▶ A színezőanyagban gazdag élelmiszerek, mint például a sárgarépa, beszínezhetik a műanyag alkatrészeket. Ez az elszíneződés könnyen eltávolítható egy kevés étolajjal.

## A készülék tisztítása

- A készüléket nedves kendővel törölje át. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kevés enyhe hatású mosogatószeret a kendőre. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törölkendővel törölje le. Ezután alaposan szárítsa meg a készüléket.

## A tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a keverőtálat **6**, a fedelet **9**, a betöltőeszközt **8**, a mixerfedeleket **14** a mérőpohárral **13**, a meghajtó védőfedeleket **17** és a betéteket **10 11 12** meleg vízben, némi mosogatószerrel. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el. Öblítsen le minden részt tiszta, meleg vízzel, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz, mielőtt újra használja.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A betétek **10 11 12**, a keverőtál **6** és a mixerfedél **14** a mérőpohárral **13** mosogatógépben történő tisztításra is alkalmas.
- ▶ A mosogatógépben történő tisztítás során ügyeljen arra, hogy a műanyag alkatrészek ne akadjanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!
- ▶ Amennyiben lehetséges, a műanyag részeket a mosogatógép felső kosarába helyezze.

## A mixer tisztítása

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kést **15** ne fogja meg pusztán kézzel.
- A mixert **15** meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. Ezután tiszta vízzel öblítse le a részeket, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer.

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

- 1) Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett mixerbe **15**.
- 2) Helyezze fel a mixerfedeleket **14** a mérőpohárral **13** együtt úgy, hogy a mixerfedél **14** ajka a kiöntőt is lezárja.
- 3) Kapcsolja be a mixert **15** pár másodpercre.
- 4) Öntse kis a mosogatóvizet. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el.
- 5) Ezután bő vízzel öblítse ki a mixert **15**, hogy ne maradjon benne mosogatószer.

## TUDNIVALÓ

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

## Tárolás

- Tárolja a hálózati kábelt a kábelcsévélőn **18**.
- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

## Hibaelhárítás

### Ha a készülék hirtelen megáll:

- A készülék túlhevült és az automatikus biztonsági kikapcsolás működésbe lépett.
  - Állítsa a forgókapcsolót **0**-ra.
  - Húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
  - Hagyja lehűlni a készüléket 15 percig.
  - Ha a készülék 15 perc alatt nem hűlt le teljesen, akkor nem fog elindulni.
  - Várjon még 15 percet és ismét kapcsolja be.

### Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

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

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 1300 W

Védelmi osztály: II 

Max. űrtartalom

keverőtál **6**: kb. 6,3 l

Mixer **15**: kb. 1,5 l



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

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

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

Az említett üzemidők túllépése esetén túlmelegedés miatt károsodhat a készülék.

## Garancia és szerviz

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

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

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

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

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

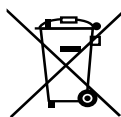
### **HU** Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 276995/276996/277709

## Ártalmatlanítás



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

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



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

## Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



## Receptek

### Sárgarépa leves

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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



## Tonhal krém

### Hozzávalók:

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

Tálaláshoz:

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

### Elkészítés:

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

## Hagyományos palacsinta

### Hozzávalók:

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

### Elkészítés:

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

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

## Piskótatészta

### Hozzávalók:

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

### Elkészítés:

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

## Omlós tészta

### Hozzávalók:

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

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen a maximum 90 dkg betölthető lisztre, ha növeli a recept mennyiségét!

### Elkészítés:

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

## Kevert tészta

### Hozzávalók:

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

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen a maximum 90 dkg betölthető lisztre, ha növeli a recept mennyiségét!

### Elkészítés:

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

## Kelt tészta

### Hozzávalók:

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

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen a maximum 100 dkg betölthető lisztre, ha növeli a recept mennyiségét!

### Elkészítés:

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

## Gofri

### Hozzávalók:

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

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ügyeljen a maximum 90 dkg betölthető lisztre, ha növeli a recept mennyiségét!

### Elkészítés:

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

## Banán-vanília shake

### Hozzávalók:

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

### Elkészítés:

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

## Banán-kivi smoothie

### Hozzávalók:

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

### Elkészítés:

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

## Kazalo

<b>Uvod</b> .....	<b>34</b>
<b>Namenska uporaba</b> .....	<b>34</b>
<b>Vsebina kompleta</b> .....	<b>34</b>
<b>Opis naprave</b> .....	<b>34</b>
<b>Varnostna navodila</b> .....	<b>35</b>
<b>Priprave</b> .....	<b>38</b>
<b>Stopnje hitrosti</b> .....	<b>38</b>
<b>Uporaba nastavkov za gnetenje in metlic za stepanje ter mešanje</b> .....	<b>39</b>
Po uporabi .....	40
<b>Delo z mešalnikom</b> .....	<b>40</b>
Dodajanje sestavin .....	41
Po uporabi .....	41
<b>Čiščenje in nega</b> .....	<b>41</b>
Čiščenje naprave .....	42
Čiščenje pribora .....	42
Čiščenje mešalnika .....	42
<b>Shranjevanje</b> .....	<b>42</b>
<b>Odprava napak</b> .....	<b>43</b>
<b>Tehnični podatki</b> .....	<b>43</b>
<b>Proizvajalec</b> .....	<b>43</b>
<b>Servis</b> .....	<b>43</b>
<b>Garancijski list</b> .....	<b>43</b>
<b>Odstranjevanje med odpadke</b> .....	<b>44</b>
<b>Recepti</b> .....	<b>44</b>
Korenčkova juha .....	44
Namaz s tunino .....	45
Tradicionalne palačinke .....	45
Testo za biskvit .....	45
Krhko testo .....	46
Umešano testo .....	46
Kvašeno testo .....	47
Vafliji .....	47
Shake z banano in vaniljo .....	47
Smuti z banano in kivijem .....	48

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna obvestila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi obvestili o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

## Namenska uporaba

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

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

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

## Vsebina kompleta

Kuhinjski aparat  
Posoda za mešanje s pokrovom  
Mešalnik s pokrovom in merilno posodo  
Nastavki za gnetenje  
Metlica za stepanje snega  
Mešalka  
Navodila za uporabo  
Kratka navodila

### OPOMBA

- Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

## Opis naprave

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

Sprednja zložena stran

Slika A:

- 1 Vrtljiva roka
- 2 Ročica za sprostitvev
- 3 Vrtljivo stikalo
- 4 Tipka PULSE
- 5 Podstavek
- 6 Posoda za mešanje
- 7 Pogonska gred

Slika B:

- 8 Pripomoček za polnjenje
- 9 Pokrov
- 10 Nastavki za gnetenje
- 11 Metlica za stepanje snega
- 12 Metlica za mešanje


Zadnja zložena stran:

Slika C:

- 13 Mala merilna posoda
- 14 Pokrov mešalnika
- 15 Mešalnik
- 16 Nož
- 17 Zaščitni pokrov pogona
- 18 Nastavek za navijanje kabla
- 19 Pogon mešalnika

**Varnostna navodila****⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!**

- ▶ Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Pazite, da se med delovanjem naprave električni kabel ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in ga ni mogoče poškodovati.
- ▶ Električni kabel odstranite iz bližine vročih pao površin.
- ▶ Na napravi ne izvajajte nobenih popravil. Vsakršna popravila mora izvesti servisna služba ali usposobljeno strokovno osebje.
- ▶ Električni vtič zmeraj izvlecite iz električne vtičnice, preden napravo začnete čistiti ali če je okvarjena. Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priključen v vtičnico.
- ▶ Električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate več!
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.

 Naprave ne smete nikoli polagati v vodo ali druge tekočine.

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Napravo praviloma zmeraj ločite od električnega omrežja, ko nameščate ali odstranjujete dele pribora. Tako boste preprečili nenamerni vklop naprave. Po prekinitvi napajalne napetosti se naprava znova zažene!
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Deli pribora drugih proizvajalcev morda niso primerni zanj in lahko povzročijo nevarnost!
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Pozor: Nož je zelo oster!
- ▶ Pri čiščenju noža bodite previdni!



**⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Pozor: Nož je zelo oster! Zato bodite previdni pri odstranjevanju posode za mešanje.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- ▶ Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev!
- ▶ Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo izključiti iz električnega omrežja.
- ▶ Med delovanjem naprave v posodo za mešanje ali v mešalnik dajajte le sestavine, predvidene za pripravo.
- ▶ V pripomoček za polnjenje ali mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne vtikajte predmetov, da se izognete telesnim poškodbam in škodi na napravi.

**POZOR! GMOTNA ŠKODA!**

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretja!
- ▶ V napravo nikoli ne dolivajte vročih tekočin!

## Priprave

- 1) Vzemite vse dele iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
- 2) Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
- 3) Električni kabel odvijte z nastavka za navijanje **18**.
- 4) Napravo postavite na gladko in čisto podlago ter jo pritrdite s štirimi priseski.
- 5) Vtaknite električni vtič v vtičnico.

## Stopnje hitrosti

Stopnja	Uporaba	primerno za
od 1 do 2	vse	- Začetni položaj za vse postopke mešanja - Pri dodajanju sestavin
	Nastavki za gnetenje <b>10</b> Metlica za mešanje <b>12</b>	- Gnetenje in mešanje trdnega testa ali trdnejših sestavin
od 2 do 4	Metlica za mešanje <b>12</b>	- Mešanje gostega umešanega testa - Mešanje masla in moke - Mešanje kvašenega testa
	Nastavki za gnetenje <b>10</b>	- Gnetenje kvašenega testa - Gnetenje gostega umešanega testa
od 4 do 6	Metlica za mešanje <b>12</b>	- Testo za kolač - Stepanje masla s sladkorjem - Testo za piškote
od 6 do 10	Metlica za stepanje snega <b>11</b>	- Stepena smetana - Beljak - Majoneza - Penasto stepanje masla
Pulse	Mešalnik <b>15</b>	- Mešanje in drobljenje mehkih ali tekočih sestavin

## Uporaba nastavkov za gnetenje in metlic za stepanje ter mešanje

### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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



### POZOR! GLOTNA ŠKODA!


- ▶ Pri delu z nastavkom za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** priporočamo, da po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

### OPOMBA

- ▶ Če delate z nastavkom za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12**, mora biti nataknen zaščitni pokrov za pogon **17**. Sicer se naprava ne zažene.

Napravo za uporabo z nastavkom za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** pripravite takole:

- 1) Ročico za odklepanje **2** potisnite navzgor in premaknite vrtljivo roko **1** v najvišji položaj.
- 2) Posodo za mešanje **6** vstavite tako, da se nastavki za pritrditev na posodi za mešanje **6** ujamejo v odprtino na podstavku **5**. Posodo za mešanje **6** zavrtite v desno (glejte simbole  in  na podstavku **5**), da se zaskoči in je trdno pritrjena.

- 3) Glede na načrtovano delo vgradite nastavke za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** na pogonsko os **7**:
  - Nastavke za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** nataknite na pogonsko gred **7** tako, da oba kovinska zatiča pogonske osi **7** primeta v odprtine na nastavku **10** **11** **12**.
  - Nastavek **10** **11** **12** odločno potisnite na pogonsko gred **7**, da se vzmet stisne, ob tem pa ga malo zavrtite v levo (smer ).
  - Spustite nastavek. Zdaj je trdno pritrjen na pogonsko gred **7**.
- 4) Dajte sestavine v posodo **6**, pri tem pa upoštevajte naslednjo tabelo s priporočenimi količinami:

Količine za ...	najmanj	največ
Kvašeno testo	N. R.	1000 g moke
Umešano testo	N. R.	900 g moke
Težko testo (npr. krhko testo)	N. R.	900 g moke
Smetana	200 ml	1500 ml
Beljak (jajca velikosti M)	2	12
Preostale sestavine recepta prilagodite vsakokratni največji količini.		

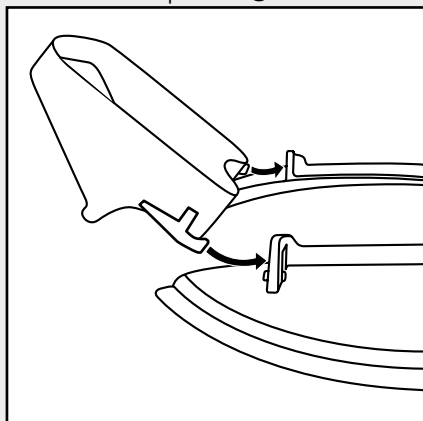
### POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne prekoračite navedenih največjih količin, da ne preobremenite naprave. Če naprava težko deluje: izklopite napravo, vzemite ven polovico testa in vsako polovico zgnetite posebej.
- 5) Ročico za odklepanje **2** potisnite navzgor in premaknite vrtljivo roko **1** z vgrajenim nastavkom navzdol v delovni položaj.

6) Na posodo za mešanje **6** namestite pokrov **9**.

## OPOMBA


- ▶ Če želite, lahko na pokrov **9** namestite pripomoček za polnjenje **8**:
  - Pokrov **9** malo zavrtite, da je odprtina obrnjena k vam.
  - Pripomoček za polnjenje **8** zataknete na nastavke na pokrovu **9**.



Zdaj lahko tudi med delovanjem dodajate sestavine.

7) Vrtljivo stikalo **3** preklopite na zeleno stopnjo (glejte poglavje »Stopnje hitrosti«).

## Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3**.
- 2) Če je nameščen, snemite pripomoček za polnjenje **8**.
- 3) Pokrov **9** snemite s posode za mešanje **6**.
- 4) Ročico za odklepanje **2** potisnete navzgor in premaknete vrtljivo roko **1** v najvišji položaj.
- 5) Nastavek **10 11 12** snemite s pogonske gredi **7**, tako da nastavek **10 11 12** potisnete proti pogonski gredi **7** in hkrati zavrtite v desno (smer ). Nastavek lahko nato odstranite.

6) Odstranite posodo za mešanje **6**, tako da jo zavrtite v levo in odstranite navzgor.

7) Očistite vse dele (glejte poglavje „Čiščenje in nega“).

## Delo z mešalnikom

### **OPOZORILO!** **NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Vroče tekočine prej vedno ohladite na telesno temperaturo (približno od 30 do 40 °C), preden jih začnete nalivati v mešalnik **15**.

### **OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB ZARADI OSTRIH NOŽEV/VRTEČEGA SE POGONA!**

- ▶ Nikoli ne segajte v nameščen mešalnik **15**!
- ▶ Mešalnik **15** snemite šele, ko nož **16** obmiruje.
- ▶ Mešalnik **15** uporabljajte le z nameščenim pokrovom **14** z merilno posodo **13**.
- ▶ Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenamern vklop naprave.

### **POZOR! GROTNA ŠKODA!**



- ▶ Sklede za mešanje **6** in mešalnika **15** nikoli ne uporabljajte hkrati! To povzroči preobremenitev motorja.
- ▶ Pri uporabi mešalnika **15** priporočamo, da po 3 minutah napravo pustite, da se ohladi.

Napravo za uporabo z mešalnikom **15** pripravite takole: Pomagajte si s sliko C na zadnji zložljivi strani.

- 1) Ročico za odklepanje **2** potisnete navzgor in premaknete vrtljivo roko **1** navzdol v delovni položaj.

- 2) Snemite zaščitni pokrov pogona **17**.

## OPOMBA

- ▶ Pred preklpom mešalnika v način mešalnika poskrbite, da je vrtljivo stikalo **3** nastavljeno v položaj »0«. Sicer se naprava zažene takoj, ko se mešalnik zaskoči.
- 3) Mešalnik **15** nastavite na pogon mešalnika **19** tako, da se nastavki na spodnji strani mešalnika **15** ujamejo v odprtine na pogonu mešalnika **19**. Puščica na mešalniku **15** mora pri tem kazati na simbol  na napravi. Mešalnik **15** obrnite do konca v desno. Puščica na mešalniku **15** nato kaže na simbol  na napravi.
- 4) Sestavine dajte v napravo.
- 5) Pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13** namestite tako, da rob na pokrovu mešalnika **14** zapre tudi izliv.
- 6) Vrtljivo stikalo **3** preklpite na zeleno stopnjo.


## OPOMBA

- ▶ Idealna hitrost je odvisna od gostote živila, ki jih mešate. Bolj tekočo vsebino lahko mešate hitreje.
- ▶ Za kratko in močno impulzno delovanje preklpite vrtljivo stikalo **3** najmanj na stopnjo 1 in hkrati pritisnite tipko PULSE **4**. Tipka PULSE **4** se ne zaskoči, da se motor ne preobremeni. Tipko PULSE **4** zato pritisnite le za kratek čas.

## Dodajanje sestavin

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3**.
- 2) Snemite pokrov mešalnika **14** in dodajte sestavine.  
ali
- 3) Zavrtite merilno posodo **13** v pokrovu mešalnika **14** za 90° in jo odstranite. Skozi odprtino postopoma dodajajte sestavine.

## Po uporabi


- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3**.
- 2) Mešalnik **15** zavrtite v levo, tako da puščica na mešalniku **15** kaže na simbol  na napravi, in ga odstranite.

## OPOMBA

- ▶ Najbolje bo, da mešalnik **15** očistite takoj po uporabi (glejte poglavje »Čiščenje in nega«). Tako lahko lažje odstranite ostanke živil.

## Čiščenje in nega

### NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

### POZOR! GROTNA ŠKODA!

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

## OPOMBE

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

## Čiščenje naprave

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

## Čiščenje pribora

- Posodo za mešanje **6**, pokrov **9**, pripomoček za polnjenje **8**, pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13**, zaščitni pokrov pogona **17** in nastavke **10** **11** **12** pomijte v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje. Morebitne ostanke odstranite s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

## OPOMBA

- ▶ Nastavki **10** **11** **12**, posoda za mešanje **6** in pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13** so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ▶ Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače lahko spremenijo obliko!
- ▶ Dele iz umetne snovi po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

## Čiščenje mešalnika

### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Noža **15** se ne dotikajte z golimi rokami.
- Mešalnik **15** očistite v topli vodi, ki ji dodate blago sredstvo za pomivanje. Potem mešalnik izperite s čisto vodo, tako da na njem ni ostankov sredstva za pomivanje.

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

- 1) V sestavljeni mešalnik **15** dajte vodo z nekaj sredstva za pomivanje.
- 2) Pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13** namestite tako, da rob na pokrovu mešalnika **14** zapre tudi izliv.
- 3) Za nekaj sekund vklopite mešalnik **15**.
- 4) Vodo za pomivanje odlijte. Morebitne ostanke odstranite s ščetko za posodo.
- 5) Mešalnik **15** sperite z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

## OPOMBA

- ▶ Mešalnik **15** je primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ▶ Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da del mešalnika **15** iz umetne mase ni stisnjen. Sicer lahko spremeni obliko!

## Shranjevanje

- Za shranjevanje električni kabel ovijte okoli nastavka za navijanje kabla **18**.
- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

## Odprava napak

### Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in se je zaradi varnosti samodejno izklopila.
  - Vrtljivo stikalo **3** nastavite v položaj 0.
  - Električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
  - Počakajte 15 minut, da se naprava ohladi.
  - Če naprava po 15 minutah še ni popolnoma ohlajena, se ne da vklopiti.
  - Počakajte še nadaljnjih 15 minut in jo nato ponovno vklopite.

### Če naprave ni mogoče vklopiti:


- Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
- Preverite, ali je vrtljiva roka **1** v pravilnem položaju.

## Tehnični podatki

Napetost električnega

omrežja: od 220 do 240 V ~, 50 Hz

Priključna moč: 1300 W

Razred zaščite: II 

Kapaciteta

Posoda za mešanje **6**: približno 6,3 l

Mešalnik **15**: približno 1,5 l



Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Pri delu z nastavkom za gnetenje **10** ali metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

Pri uporabi mešalnika **15** po 3 minutah napravo pustite, da se ohladi.

Če te čase presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja.

## Proizvajalec

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

## Servis

**SI** Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@idl.si

IAN 276995/276996/277709

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

- Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
- Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
- Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
- Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

## Prodajalec:

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

## Odstranjevanje med odpadke



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

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



Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

## Recepti

### Korenčkova juha

#### Sestavine:

- 500 g korenja
- 250 ml vode
- 500 ml mesne juhe (iz steklenice)
- 125 ml smetane
- 125 ml belega vina
- sol
- poper
- 50 g hladnega masla
- sveža krebujlica

#### Priprava:

- Korenje operite in olupite.
- Narežite ga dovolj drobno, da se prilega v mešalnik **15**.
- V lonec nalijte 250 ml vode in korenje v njem kuhajte 20 minut. Nato vse skupaj zmeljite v mešalniku **15**, dokler ni več velikih kosov.
- Kašo iz korenja nato vrnite v lonec.
- Dodajte mesno juho, smetano in belo vino.
- Segrejte juho in jo začinite.
- V juho vmešajte majhne koščke masla in jo postrezite s krebujlico.



## Namaz s tunino

### Sestavine:

- 1 konzerva tunine v omaki z zelenjavo
- 3 žlice jogurta
- 1 čajna žlička sveže iztisnjene limoninega soka
- 1 ščepec soli
- Poper iz mlinčka
- 2 trdo kuhani jajci, narezani na kocke

### Kot dodatek:

- Rezine polnozrnatoga kruha
- Maslo za mazanje
- 1 trdo kuhano jajce, narezano na kocke
- Sesekljan drobnjak

### Priprava:

- 1) Vse sestavine zmešajte v mešalniku **15**, dokler ne dosežete zelene gostote (približno 15 sekund) in začinite po okusu.
- 2) Kruh namažite z maslom in tunino kremo ter vse skupaj potresite s sesekljanim jajcem in drobnjakom.

## Tradicionalne palačinke

### Sestavine:

- 2–3 jajca
- 375 ml mleka
- 1 ščepec soli
- 250 g moko
- Maščoba za peko

### Priprava:

- 1) Jajca, mleko in sol zmešajte z metlico za mešanje **12**.
- 2) Presejte moko in jo dodajte masi. Vse skupaj zmešajte z metlico za mešanje **12**, da nastane gladko testo.
- 3) Testo pustite počivati približno 20 minut.

- 4) Segrejte maščobo in z manjšo zajemalko nanjo nalijte testo. (Zmeraj le toliko, da je dno ponve na tanko prekrito.)
- 5) Palačinke popecite zlato rumeno na obeh straneh in jih postrezite vroče.

## Testo za biskvit

### Sestavine:

- 3 jajca
- 3–4 žlice vode, vroče
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 100 g moko, tip 405
- 100 g jedilnega škroba
- 2–3 zravnane žličke pecilnega praška

### Priprava:

- 1) Dno pekača s snemljivim obodom (premera 28 cm) obložite s papirjem za peko. Roba ne mažite, sicer površina ni enakomerno gladka in rjava.
- 2) V skledo za mešanje **6** razbijte cela jajca in dodajte vročo vodo.
- 3) Vse skupaj nato približno 1 minuto penasto stepite z metlico za mešanje **12**.
- 4) Vmešajte sladkor in vaniljev sladkor ter vse skupaj še 2 minuti stepajte na najvišji stopnji.
- 5) Zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter polovico presejte na jajčno kremo, nato vse skupaj na kratko zmešajte s stopnjo 4.
- 6) Nato tako vmešajte še preostalo moko in testo vlijte v pripravljen pekač s snemljivim robom.
- 7) V segreti pečici s segrevanjem od zgoraj in spodaj pri temperaturi 175–200 °C pecite približno od 20 do 30 minut.

## Krhko testo

### Sestavine:

- 250 g pšenične moke
- 1/2 zrvnane žličke pecilnega praška
- 100-125 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jajce
- 125 g masla

### OPOMBA

- Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

### Priprava:

- 1) Zmešajte moko in pecilni prašek v posodi za mešanje **6** in nato dodajte vse ostale sestavine.
- 2) Vse zgetiite z nastavki za gnetenje **10**, najprej približno 1 minuto na stopnji 2, nato pa približno 3 minute na stopnji 2-4.
- 3) Testa ne mesite predolgo, sicer se bo preveč zmeščalo.
- 4) Testo dajte za 1/2 ure v hladilnik in ga nato preoblikujte v podlago za pito ali piškote.
- 5) Za podlago za pito razvaljajte 2/3 testa in ga dajte v namaščen pekač s snemljivim robom.
- 6) Preostalo testo preoblikujte v svaljek.
- 7) Svaljek položite na rob testa in ga z dvema prstoma pritisnite ob rob, dokler ne nastane približno 3 cm visok rob.
- 8) Podlago za pito večkrat napikajte z vilicami.
- 9) Pečico segrevajte približno 5 minut, nato pa krhko testo pecite približno 15-20 minut pri segrevanju od zgoraj in spodaj ter temperaturi od 200 do 225 °C.

## Umešano testo

### Sestavine:

- 250 g mehkega masla ali margarine
- 250 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 4 jajca
- 500 g pšenične moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- približno 125 ml mleka

### OPOMBA

- Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

### Priprava:

- 1) Vse sestavine dajte v posodo za mešanje **6** in zmešajte z metlico za mešanje **12**, najprej približno 1/2 minute na stopnji 1, nato približno 30 sekund na stopnji 2, nato pa približno 5 minut na stopnji 4.
- 2) Namažite pekač ali ga obložite s papirjem za peko.
- 3) Napolnite pekač in testo pecite približno od 50 do 60 minut pri segrevanju od zgoraj in spodaj ter pri temperaturi 175-200 °C.
- 4) Preden kolač vzamete iz pečice, preverite, ali je končan: S koničasto leseno palčko ga prebodite na sredini kolača. Če se na palčko testo ne prime, je kolač končan.
- 5) Kolač nato prevrnite na rešetko za pecivo in pustite, da se ohladi.

## Kvašeno testo

### Sestavine:

- 500 g pšenične moke
- 25 g svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa
- približno 1/4 l mlačnega mleka
- 80 g masla ali margarine (sobne temperature)
- 80 g sladkorja
- 1 jajce

### OPOMBA

- ▶ Pazite na največjo količino 1000 g moke, če povečate količino tega recepta!

### Priprava:

- 1) Moko, suhi ali razdrobljeni kvas in vse druge sestavine (vendar teh ne neposredno na kvas) dajte v posodo za mešanje **6**.
- 2) Počasi jih zmešajte z nastavki za gnetenje **10** na stopnji 1, nato pa približno 3–4 minute na stopnji 3.
- 3) Posodo prekrijte s kuhinjsko krpo, jo postavite na toplo mesto in pustite testo vzhajati, dokler vidno ne naraste.
- 4) Nato testo še enkrat pregnetite.
- 5) Zdaj je testo pripravljeno in ga lahko uporabite.

## Vafliji

### Sestavine:

- 200 g sladkorja
- 500 g moke
- 5 g pecilnega praška
- 5 jajc
- 400 ml mleka
- 250 g masla (na sobni temperaturi)
- 2 zavojčka vaniljevega sladkorja

### OPOMBA

- ▶ Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

### Priprava:

- 1) Jajca, sladkor in maslo dajte v posodo za mešanje **6** in vse premešajte z metlico za stepanje **11**, da dobite gladko testo.
- 2) Dodajte moko, vaniljev sladkor in pecilni prašek.
- 3) Postopoma dodajte mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.
- 4) Vafle pecite v pekaču za vafle.

## Shake z banano in vaniljo

### Sestavine:

- 3 banane
- 500 ml mleka
- 2 zavojčka vaniljevega sladkorja
- 1 žlica vaniljevega sladoleda

### Priprava:

- 1) Olupite banane.
- 2) Olupljene banane, mleko, vaniljev sladolec in vaniljev sladkor dajte v mešalnik **15**.
- 3) Vse zmešajte na stopnji 8.

## Smuti z banano in kivijem

### Sestavine:

- 200 ml pomarančnega soka (sveže stisnjene)
- 1 kivi
- 1/2 banane

### Priprava:

- 1) Olupite kivi.
- 2) Olupite banano.
- 3) Kivi, banano in pomarančni sok dajte v mešalnik **15**.
- 4) Vse zmešajte na stopnji 8.

# Obsah

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

## Úvod

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

## Použití v souladu s určením

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

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

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

## Rozsah dodávky

kuchyňský robot  
míchací mísa s víkem  
mixér s víkem a odměrkou  
hnětací háky  
šlehací metla  
míchací metla  
návod k obsluze  
stručný návod

### UPOZORNĚNÍ

- Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

## Popis přístroje

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

přední výklopná strana

Obrázek A:

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

Obrázek B:

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


zadní výklopná strana:

Obrázek C:

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

**Bezpečnostní pokyny****⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

 V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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



**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

**POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

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

## Přípravy

- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Odviňte síťový kabel úplně z navíječe kabelu 13.
- 4) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí čtyř přísavek.
- 5) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

## Rychlostní stupně

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

## Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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



### POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!


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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud pracujete s hnětacím hákem ⑩, šlehací ⑪ a míchací metlou ⑫, musí být nasazeno ochranné víko hřídele ⑦. Jinak se přístroj nespustí.

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

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

- 3) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací hák ⑩, šlehací ⑪ nebo míchací metlu ⑫ na hnací hřídel ⑦:
  - Nastrčte hnětací hák ⑩, šlehací ⑪ nebo míchací metlu ⑫ na hnací hřídel ⑦ tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli ⑦ zapadly do vybrání na nástavci ⑩ ⑪ ⑫.
  - Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ silně natlačte na hnací hřídel ⑦ tak, aby se stlačila pružina, a počkejte přitom nástavec mírně proti směru hodinových ručiček (směr ).
  - Nástavec pusťte. Tento nyní dosedá pevně na hnací hřídel ⑦.
- 4) Vložte přísady do míchací mísy ⑥, dodržujte však přitom následující tabulku s doporučenými množstvími naplnění:

Množství naplnění pro...	min.	max.
Kynuté těsto	N/A	1000 g mouky
Třené těsto	N/A	900 g mouky
Těžké těsto (např. křehké těsto)	N/A	900 g mouky
Šlehačka	200 ml	1500 ml
Bílky (třída hmotnosti vajec M)	2	12
Přizpůsobte zbývající přísady receptu maximálnímu množství.		

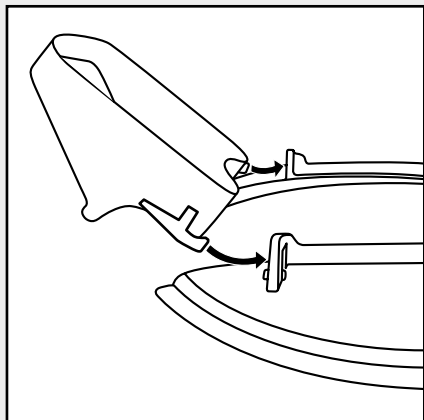
### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepřekračujte uvedené maximální množství naplnění, aby nedošlo k přetížení přístroje. Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.
- 5) Odblokovací páčku ② vytlačte nahoru a posuňte otočné rameno ① s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy.

6) Nasadíte víko **9** na míchací mísu **6**.

## UPOZORNĚNÍ


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



Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.

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

## Po ukončení práce

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

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

## Práce s mixérem

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30-40 °C) teprve pak je vlijte do mixéru **15**.

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

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

### POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!



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

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

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

- 2) Sejměte ochranné víko hřídele 17.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ujistěte se, že se otočný spínač 3 nachází v poloze „0“, než postavíte nádobu mixéru na pohon mixéru. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile nádoba mixéru zapadne.
- 3) Nasadíte mixér 15 na pohon mixéru 15 tak, aby aretace na spodní straně mixéru 15 dobře zapadly do vybrání na hřídeli mixéru 19. Šipka na mixéru 15 musí přitom ukazovat na symbol  na přístroji. Otočte mixér 15 až na doraz ve směru hodinových ručiček. Šipka na mixéru 15 ukazuje potom na symbol  na přístroji.
- 4) Vložte potraviny do mísy.
- 5) Nasadíte víko mixéru 14 s odměrkou 18 tak, aby chlopeň na víku mixéru 14 uzavřela i vylévací hubičku.
- 6) Nastavte otočný spínač 3 na požadovaný stupeň.


## UPOZORNĚNÍ

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

## Doplňování surovin

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem 3.
- 2) Sejměte víko mixéru 14 a doplňte suroviny nebo
- 3) Odměrku 18, která se nachází ve víku mixéru, pootočte o 14 o 90° a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění surovin.

## Po ukončení práce


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

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte mixér 15 nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

## Čištění a údržba

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

### POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Čištění přístroje

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

## Čištění příslušenství

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Čištění mixéru

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nože **16** se nikdy nedotýkejte holými rukama.
- Mixér **15** umyjte v teplé vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Poté jej dobře opláchněte čistou vodou, aby na něm nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vyčištění přímo po použití přístroje následujícím způsobem:

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Uložení přístroje

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

## Odstraňování závad


**Pokud se přístroj najednou zastaví:**

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Otočný spínač **3** nastavte do polohy 0.
  - Zástrčku vytáhněte ze sítě.
  - Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Vyčkejte dalších 15 minut a znovu jej zapněte.

**Pokud nelze přístroj znovu zapnout:**

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

## Technické údaje

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



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny

Doporučujeme následující provozní doby:

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

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

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

## Záruka a servis

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

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

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

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby jsou veškeré opravy zpoplatněny.

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@idl.cz](mailto:kompernass@idl.cz)

IAN 276995/276996/277709

## Likvidace



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

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



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

## Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty

### Mrkvová polévka

#### Suroviny:

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

#### Příprava:

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



## Pomazánka z tuňáka

### Suroviny:

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

Jako příloha:

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

### Příprava:

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

## Tradiční palačinky

### Suroviny:

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

### Příprava:

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

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

## Piškotové těsto

### Suroviny:

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

### Příprava:

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

## Křehké těsto

### Suroviny:

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

### Příprava:

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

## Třené těsto

### Suroviny:

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

### Příprava:

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

## Kynuté těsto

### Suroviny:

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 1000 g mouky!

### Příprava:

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

## Vafle

### Suroviny:

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

### Příprava:

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

## Banánovo-vanilkový koktejl

### Suroviny:

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

### Příprava:

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

## Smoothie z banánu a kiwi

### Suroviny:

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

### Příprava:

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

# Obsah

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

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového spotrebiča.

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

## Používanie v súlade s určením

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

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

Elektrický spotrebič sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

## Rozsah dodávky

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

### UPOZORNENIE

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

## Popis spotrebiča

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

predná roztváracia strana

Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

zadná roztváracia strana:

Obrázok C:

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

**Bezpečnostné upozornenia****⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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



Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných kvapalín.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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



**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

**POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

## Prípravy

- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu, odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a etikety.
- 2) Vyčistite všetky diely elektrického spotrebiča podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
- 3) Odviňte sieťový kábel z priestoru na navinutie kábla 18.
- 4) Elektrický spotrebič postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou štyroch prísaviek.
- 5) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

## Stupne rýchlosti

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

## Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



### POZOR! VECNÉ ŠKODY!


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

### UPOZORNENIE

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

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

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

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

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	1000 g múky
Trené cesto	N/A	900 g múky
ŕažké cesto (napr. krehké cesto)	N/A	900 g múky
Šľahačka	200 ml	1500 ml
Vaječný bielok (vajcia, hmotnostná trieda M)	2	12
Zvyšné prísady receptu prispôsobte príslušnému maximálnemu množstvu.		

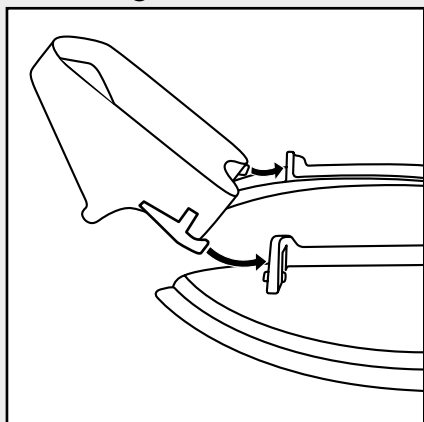
### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Uvedené maximálne plniace množstvá neprekračujte, aby sa prístroj nepreťažil. V prípade, že prístroj ŕažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cestu a každú polovicu vymieste zvlášť.

- 5) Potlačte páčku odblokovania **2** smerom hore a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným nadstavcom smerom dole do pracovnej polohy.
- 6) Nasuňte veko **9** na miskú na miešanie **6**.

## UPOZORNENIE

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




Takto môžete prísady pridávať aj počas prevádzky.

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

## Po ukončení práce

- 1) Elektrický spotrebič vypnite otočným prepínačom **3**.
- 2) Ak je nasadená: odoberte plniacu nálevku **8**.
- 3) Veko **9** stiahnite z misky na miešanie **6**.
- 4) Potlačte páčku odblokovania **2** smerom hore a nastavte otočné rameno **1** do maximálnej polohy.

- 5) Odoberte nadstavec **10 11 12** z hnacieho hriadeľa **7** tak, že nadstavec **10 11 12** pritlačíte na hnací hriadeľ **7** a súčasne otočíte proti smeru hodinových ručičiek (smer ). Potom môže nadstavec odobrať.
- 6) Odoberte miskú na miešanie **6** tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.
- 7) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

## Práca s mixérom

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30 - 40 °C), než ich nalejete do mixéra **15**.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

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

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!



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

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

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

- 2) Stiahnite ochranný kryt pohonu 17.

## UPOZORNENIE

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


## UPOZORNENIE

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

## Doplňovanie prísad

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

## Po ukončení práce


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

## UPOZORNENIE

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

## Čistenie a údržba

### NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNENIA

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

## Čistenie spotrebiča

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

## Čistenie príslušenstva

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

## UPOZORNENIE

- ▶ Nadstavce **10** **11** **12**, misku na miešanie **6** a veko mixéra **14** s odmerkou **13** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- ▶ Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu deformovať!
- ▶ Pokiaľ to je možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

## Čistenie mixéra

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

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

## UPOZORNENIE

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

## Uloženie

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

## Odstraňovanie porúch

### Ak sa elektrický spotrebič náhle zastaví:

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

### Ak sa elektrický spotrebič nedá zapnúť:

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

## Technické údaje

Sieťové napätie: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 1300 W

Trieda ochrany: II

Max. kapacita

misky na miešanie ❹: ca. 6,3 l

mixéra ❺: ca. 1,5 l



Všetky části tohoto přístroje, které přicházejí do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom ❶, šľahacou metlou ❷ alebo miešacou metlou ❸ nechajte spotrebič vychladnúť po 10 minútach prevádzky.

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

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

## Záruka a servis

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

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

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

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. Taktiež to platí pre vymenené a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy, vznikajúce po uplynutí záručnej doby podliehajú poplatkom.

### SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 276995/276996/277709

## Zneškodnenie



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

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



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

## Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty

### Mrkvová polievka

#### Prísady:

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

#### Príprava:

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



## Tuniaková nátierka

### Prísady:

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

Na servírovanie:

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

### Príprava:

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

## Tradičné palacinky

### Prísady:

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

### Príprava:

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

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

## Pískotové cesto

### Prísady:

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

### Príprava:

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

## Krehké cesto

### Prísady:

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

### Príprava:

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

## Trené cesto

### Prísady:

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

### Príprava:

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

## Kysnuté cesto

### Prísady:

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 1000 g!

### Príprava:

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

## Vafle

### Prísady:

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

### UPOZORNENIE

- ▶ Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

### Príprava:

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

## Banánovo-vanilkový mliečny kokteil

### Prísady:

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

### Príprava:

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

## Smoothie z banánov a kivi

### Prísady:

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

### Príprava:

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

# Inhaltsverzeichnis

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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesens

Rührbesens

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

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

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

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

Abbildung B:


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

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

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

**Sicherheitshinweise****⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
  - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
  - ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
  - ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
  - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
  - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
  - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.  
Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!



**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

**ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

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

## Vorbereitungen

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

## Geschwindigkeitsstufen

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

## Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



### ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

### HINWEIS

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

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

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

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

- 4) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, 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

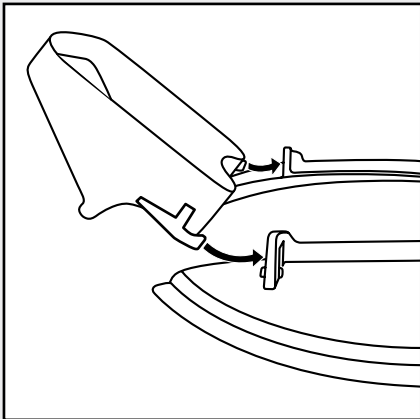
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.

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

## HINWEIS


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



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

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

## Nach der Arbeit

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

## Arbeiten mit dem Mixer

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **15** einfüllen.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **15**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **15** nur bei Stillstand der Messer **16** ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **15** nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.



## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach oben und schieben Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Ziehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab.

## HINWEIS

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


## HINWEIS

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

## Zutaten nachfüllen

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

## Nach der Arbeit

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


## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **15** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## Reinigen und Pflegen

### GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## HINWEISE

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

## Gerät reinigen

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

## Zubehör reinigen

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

## HINWEISE

- ▶ Die Einsätze **10** **11** **12**, die Rührschüssel **6** und der Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

## Mixer reinigen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

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

## HINWEIS

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

## Aufbewahrung

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

## Fehler beheben

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Drehschalter **3** auf 0 stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
  - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

### Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.

## Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1300 W
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel <b>6</b> :	ca. 6,3 l
Mixer <b>15</b> :	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 Kneithaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

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

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

## Garantie und Service

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

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

## DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 276995/276996/277709

## AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto: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](mailto: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](http://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 **15** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer **15**, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind.
- 4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- 5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- 6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- 7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.



## Thunfisch-Aufstrich

### Zutaten:

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

Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

### Zubereitung:

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

## Traditionelle Pfannkuchen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

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

## Biskuitteig

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- 1) Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus. Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- 2) Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel **6** und geben Sie heißes Wasser dazu.
- 3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen **12** schaumig.
- 4) Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- 5) Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 4 unter.
- 6) Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- 7) Backen Sie das Ganze sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 175-200°C für ca. 20 - 30 Minuten.

## Mürbeteig

### Zutaten:

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

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

## Rührteig

### Zutaten:

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

### 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 **6** und rühren Sie alles mit dem Rührbesen **12** für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- 2) Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- 3) Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig ca. 50 - 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 175 - 200 °C.
- 4) Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- 5) Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchengrost und lassen Sie ihn abkühlen.

## Hefeteig

### Zutaten:

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

### 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 **6**.
- 2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knet-**haken 10** auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 3.
- 3) Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4) Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- 5) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

## Waffeln

### Zutaten:

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

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

## Bananen-Vanille-Shake

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## Bananen-Kiwi-Smoothie

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

03/2016 · Ident.-No.: SKMP1300B3-022016-1

---

IAN 276995/276996/277709

