SILVERCREST®

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 B2

(SI)
PROFESIONALNI KUHINJSKI APARAT
Navodila za uporabo

(CZ)
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

(SK)
KUCHYNSKÝ PRÍSTROJ
Návod na obsluhu

(DE) (AT) (CH)
PROFI-KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 292161

(SI)
(CZ) (SK)

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 seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK

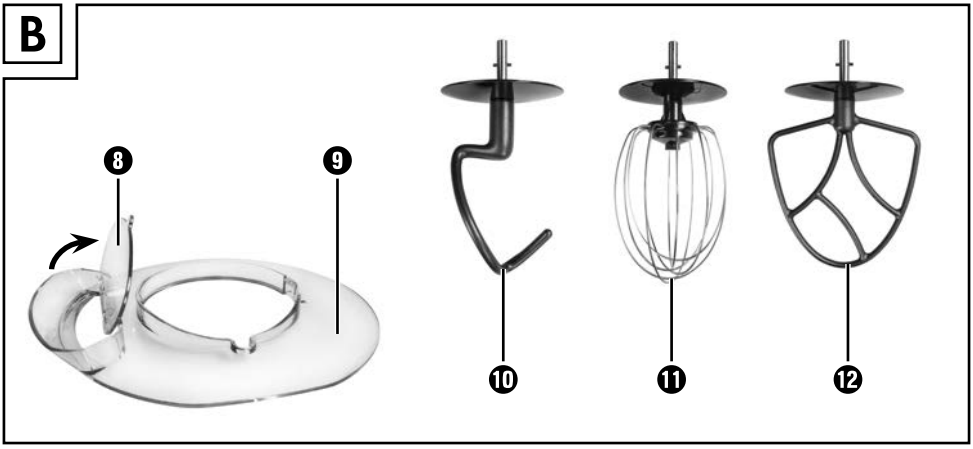
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	17
SK	Návod na obsluhu	Strana	33
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST
MAX
0
1
3
4
5
6
7
8
P


B
8
9
10
11
12

C
13
14
15
16
17
18
19
SILVERCREST
0
1
2
3
4
5
6
7
8
P

Kazalo

Uvod 2

Predvidena uporaba 2

Vsebina kompleta 2

Opis naprave 2

Varnostni napotki 3

Priprave 5

Stopnje hitrosti 5

Uporaba nastavka za gnetenje, metlic za stepanje in mešanje 5

Po uporabi 6

Uporaba mešalnika 7

Dodajanje sestavin 8

Po uporabi 8

Delo s posebnim priborom 8

Po uporabi 8

Čiščenje in vzdrževanje 8

Čiščenje naprave 9

Čiščenje pribora 9

Čiščenje mešalnika 9

Shranjevanje 10

Odprava napak 10

Tehnični podatki 11

Odstranjevanje med odpadke 11

Proizvajalec 11

Pooblaščeni serviser 11

Garancijski list 11

Recepti 12

Korenčkova juha 12

Namaz s tunino 13

Tradicionalne palačinke 13

Testo za biskvit 13

Krhko testo 14

Umešano testo 14

Kvašeno testo 14

Vaflji 15

Shake z banano in vaniljo 15

Smuti z banano in kivijem 15

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

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

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

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

Vsebina kompleta

Profesionalni kuhinjski aparat

Posoda za mešanje s pokrovom

Mešalnik s pokrovom in merilno posodo

Nastavek za gnetenje

Metlica za stepanje

Metlica za mešanje

Navodila za uporabo

Kratka navodila

NAPOTEK

► 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:

❶ premična roka
❷ ročica za sprostitev
❸ vrtljivo stikalo (stopnje hitrosti)
❹ električni kabel
❺ podstavek
❻ posoda za mešanje
❼ nastavek za pribor

Slika B:

❽ pokrov odprtine za polnjenje
❾ pokrov
❿ nastavek za gnetenje
⓫ metlica za stepanje
⓬ metlica za mešanje

Zadnja zložena stran:

Slika C:

⓭ mala merilna posoda (s skalo)
⓮ pokrov mešalnika
⓯ mešalnik (s skalo)
⓰ nož
⓱ zaščitni pokrov pogona
⓲ pogon mešalnika
⓳ pokrov nad pogonom za posebni pribor

Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost omrežja 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 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 priklopljen v električno vtičnico.
- Električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate več!
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščeni 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!

- 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 zanjo 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!
- 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 telesnih poškodb!
- 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 dajajte v posodo za mešanje ali mešalnik le sestavine, predvidene za pripravo.
- Da se izognete telesnim poškodbam in škodi na napravi, v pripomoček za polnjenje ali mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne vtikajte predmetov.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

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 vzdrževanje«. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
3) Napravo postavite na gladko in čisto podlago ter jo pritrdite s 5 priseski.
4) Električni vtič priključite v vtičnico.

Stopnje hitrosti

Stopnja	Uporaba	primerna za ...
1–2	vse	- začetni položaj za vse postopke mešanja - pri dodajanju sestavin
	nastavek za gnetenje ❿ metlica za mešanje ⓬	- gnetenje in mešanje trdnega testa ali trdnejših sestavin
2–4	metlica za mešanje ⓬	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa
	nastavek za gnetenje ❿	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa
4–6	metlica za mešanje ⓬	- testo za kolač - stepanje masla s sladkorjem - testo za kekse
6–8	metlica za stepanje ⓫	- stepena smetana - beljak - majoneza - penasto stepanje masla
P	mešalnik ⓯	- mešanje in sekljanje mehkih ali tekočih sestavin - drobljenje ledu

Uporaba nastavka za gnetenje, metlic za stepanje in mešanje

⚠ OPOZORILO!
NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ► Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za mešanje ❻! Nevarnost telesnih 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! MATERIALNA ŠKODA!

- ► Pri delu z nastavkom za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬ priporočamo, da po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

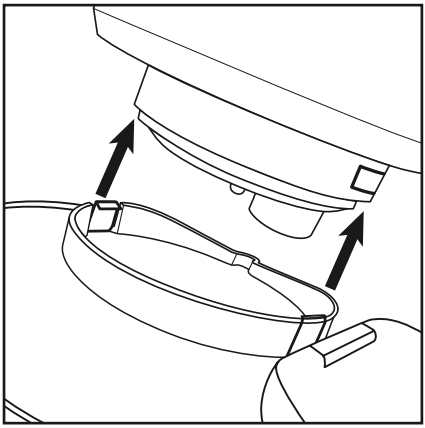
NAPOTEK

- ► Če delate z nastavkom za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬, morate na napravi uporabljati pokrov ❾, da preprečite neželeno uhajanje vsebine.

Napravo za uporabo z nastavkom za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬ pripravite takole:

1) Pritisnite ročico za sprostitev ❷ navzdol. Premična roka ❶ se samodejno premakne navzgor. Po potrebi premično roko ❶ premaknite v najvišji položaj.
2) Vstavite posodo za mešanje ❻, tako da se nastavki za pritrditev na posodi za mešanje ❻ zataknejo v odprtino na podstavku ❺. Pri tem mora eden od ročajev kazati v smeri vrtljivega stikala ❸. Obrnite posodo za mešanje ❻ v smeri urnega kazalca, da se zaskoči in je trdno pritrjena.

3) Kadar želite uporabiti pokrov ❾, ga na del ohišja, ki obdaja nastavek za pribor ❼, namestite tako, da kaže odprtina za polnjenje proti vam. Na nastavku za pribor ❼ je nameščena priprava za pritrditev pokrova ❾:



POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Pri nameščanju in snemanju pokrova ❾ nikoli ne pritiskajte nanj, da ga ne bi poškodovali.

4) Glede na načrtovano delo namestite nastavek za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬ na nastavek za pribor ❼:
   - Vtaknite nastavek za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬ v nastavek za pribor ❼, tako da se kovinska zatiča na osi nastavka ❿ ⓫ ⓬ zatakneta v odprtinah na nastavku za pribor ❼.
   - Potisnite nastavek ❿ ⓫ ⓬ do konca v nastavek za pribor ❼ in ga potem do konca obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca (v smeri puščice 🔒).
   - Spustite nastavek ❿ ⓫ ⓬. Ta je zdaj trdno nameščen v nastavku za pribor ❼.
5) Živila, ki jih želite obdelati, dajte v posodo za mešanje ❻.

NAPOTEK

► Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje ❻ poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor. Zato posode za mešanje ❻ nikoli ne napolnite do roba!

Pozor, nevarnost zmečkanin! Pazite na to, da pod premično roko ❶ ni nobenih delov telesa, ko roko potiskate navzdol.

6) Potisnite ročico za sprostitev ❷ navzdol in premaknite premično roko ❶ z vgrajenim nastavkom navzdol v delovni položaj, tako da se premična roka ❶ zaskoči.

NAPOTEK

► Če želite, lahko na pokrovu ❾ odprete pripomoček za polnjenje ❽, da lahko nato sestavine dodajate tudi med delovanjem naprave.

7) Preklopite vrtljivo stikalo ❸ na želeno stopnjo (glejte poglavje »Stopnje hitrosti«).

Po uporabi

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸ (položaj »0«).
2) Potisnite ročico za sprostitev ❷ navzdol in premaknite premično roko ❶ v najvišji položaj.
3) Snemite nastavek ❿ ⓫ ⓬ iz nastavka za pribor ❼, tako da nastavek ❿ ⓫ ⓬ rahlo pritisnete na nastavek ❼ in ga istočasno obrnete v smeri urnega kazalca (v smeri puščice 🔓). Potem lahko nastavek ❿ ⓫ ⓬ snamete.
4) Če je montiran: odstranite pokrov ❾.
5) Odstranite posodo za mešanje ❻, tako da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca in jo potem snamete s pomikom navzgor.
6) Očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

Uporaba mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Vroče tekočine prej vedno ohladite na telesno temperaturo (približno 30–40 °C), preden jih začnete nalivati v mešalnik ⓯.

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

- Nikoli ne segajte v nameščen mešalnik ⓯!
- Mešalnik ⓯ snemite, šele ko nož ⓰ obmiruje.
- Mešalnik ⓯ uporabljajte le z nameščenim pokrovom mešalnika ⓮ z merilno posodo ⓭.
- Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Posode za mešanje ❻ in mešalnika ⓯ nikoli ne uporabljajte hkrati! To povzroči preobremenitev motorja!
- Pri uporabi mešalnika ⓯ priporočamo, da po 3 minutah delovanja napravo pustite, da se ohladi.

Napravo za uporabo z mešalnikom ⓯ pripravite takole: pomagajte si s sliko C na zadnji zložljivi strani.

1) Potisnite ročico za sprostitev ❷ navzdol in potisnite premično roko ❶ navzdol v delovni položaj.
2) Obrnite zaščitni pokrov pogona ⓱ v smeri urnega kazalca, tako da kaže puščica na zaščitnem pokrovu pogona ⓱ na simbol 🔓 na napravi. Snemite zaščitni pokrov pogona ⓱ in ga odložite na stran.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Preverite, ali je vrtljivo stikalo ❸ v položaju »0«, preden mešalnik ⓯ namestite na pogon mešalnika ⓲. Sicer se naprava zažene, takoj ko se mešalnik ⓯ zaskoči.

3) Namestite mešalnik ⓯ na pogon mešalnika ⓲, tako da se nastavki na spodnji strani mešalnika ⓯ zataknejo v odprtinah na pogonu mešalnika ⓲. Simbol ▼ na mešalniku ⓯ mora pri tem kazati na simbol 🔓 na napravi. Obrnite mešalnik ⓯ do konca v nasprotni smeri urnega kazalca. Simbol ▼ na mešalniku ⓯ mora potem kazati na simbol 🔒 na napravi.
4) Odstranite pokrov mešalnika ⓮, tako da ga vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne sprosti iz nastavka na mešalniku ⓯, in ga snemite v smeri navzgor.
5) V napravo dajte sestavine.
6) Pokrov mešalnika ⓮ z zamaknjeno merilno posodo ⓭ potisnite nazaj na mešalnik ⓯. Zaprite pokrov mešalnika ⓮, tako da ga vrtite v smeri urnega kazalca do omejevala nazaj v nastavek na mešalniku ⓯. Pazite, da je izliv na mešalniku ⓯ zaprt.
7) Nastavite vrtljivo stikalo ❸ na želeno stopnjo.

NAPOTEK

- Idealna hitrost je odvisna od gostote živil, ki jih mešate. Bolj tekočo vsebino lahko mešate hitreje.
- Za kratko, silovito impulzno delovanje obrnite vrtljivo stikalo ❸ v nasprotni smeri urnega kazalca na stopnjo P.
- Stopnja P se ne zaskoči, da ne pride do preobremenitve motorja. Zato vrtljivo stikalo ❸ v tem položaju držite le kratek čas.

DROBLJENJE LEDA

- Za izdelavo »drobljenega leda« dajte v mešalnik ⓯ ledene kocke, mešalnik zaprite in prestavite vrtljivo stikalo ❸ približno 7-krat za po 5 sekund na stopnjo P. Odvisno od količine in velikosti ledenih kock lahko ta navedba malce odstopa.

Dodajanje sestavin

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸.
2) Snemite pokrov mešalnika ⓮ in dodajte sestavine

ali

3) Zavrtite merilno posodo ⓭ v pokrovu mešalnika ⓮ do konca v smeri urnega kazalca in jo odstranite. Skozi odprtino za polnjenje v pokrovu mešalnika ⓮ postopoma dodajajte sestavine.

Po uporabi

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸ (položaj »0«).
2) Zavrtite mešalnik ⓯ v smeri urnega kazalca, tako da kaže simbol ▼ na mešalniku ⓯ na simbol 🔓 na napravi, potem pa ga snemite.

NAPOTEK

► Najbolje bo, da mešalnik ⓯ očistite takoj po uporabi (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«). Tako lahko lažje odstranite ostanke živil.

3) Namestite zaščitni pokrov pogona ⓱ na pogon mešalnika ⓲, tako da kaže simbol ▼ na zaščitnem pokrovu pogona ⓱ na simbol 🔓 na napravi. Zavrtite zaščitni pokrov pogona ⓱ v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da kaže simbol ▼ na zaščitnem pokrovu pogona ⓱ na simbol 🔒 na napravi.

Delo s posebnim priborom

NAPOTEK

► Posebni pribor, na primer nastavek mesoreznice, nastavek za testenine in strgalo za zelenjavo, lahko naročite na spletu na naslovu www.kompernass.com.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Na pogonu za posebni pribor ⓳ uporabljajte izključno pribor, ki ga proizvajalec izrecno dovoli za uporabo s to napravo.

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸ (položaj »0«).
2) Potisnite pokrov nad pogonom za posebni pribor ⓳ navzgor in ga snemite z naprave.
3) Pritrdite posebni pribor na napravo v skladu s temi navodili za uporabo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

► Posebnega pribora in posode za mešanje ❻ ali mešalnika ⓯ nikoli ne uporabljajte hkrati! To povzroči preobremenitev motorja!

Po uporabi

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸ (položaj »0«).
2) Odstranite posebni pribor z naprave v skladu s temi navodili za uporabo.
3) Očistite vse dele naprave v skladu z navedbami v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
4) Znova namestite pokrov pogona za posebni pribor ⓳.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ 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! MATERIALNA ŠKODA!

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

NAPOTKI

► 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 ❻, pokrov ❾, pokrov odprtine za polnjenje ❽, pokrov mešalnika ⓮ z merilno posodo ⓭, zaščitni pokrov pogona ⓱ in nastavke ❿ ⓫ ⓬ pomijte v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje.
- Posodo za mešanje ❻, pokrov ❾, pokrov odprtine za polnjenje ❽, pokrov mešalnika ⓮ z merilno posodo ⓭, zaščitni pokrov pogona ⓱, mešalno orodje ⓴ in nastavke ❿ ⓫ ⓬ pomijte v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

NAPOTEK

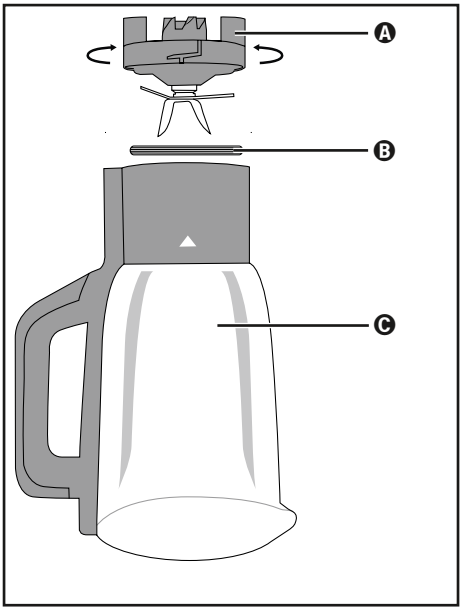
- ► Nastavki ❿ ⓫ ⓬, pokrov ❾, posoda za mešanje ❻, posoda mešalnika Ⓒ in merilna posoda ⓭ so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ► Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače lahko spremenijo obliko!
- ► Dele iz umetne snovi po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

Čiščenje mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ► Noža ⓰ se ne dotikajte z golimi rokami.

- Očistite mešalnik ⓯ in pokrov mešalnika ⓮ z merilno posodo ⓭ v topli vodi, ki ji dodate blago sredstvo za pomivanje. Potem vse skupaj izperite s čisto vodo, tako da na delih ni ostankov sredstva za pomivanje.
- Če to čiščenje ne zadostuje, lahko držalo noža Ⓐ z nožem ⓰ ločite od posode mešalnika Ⓒ:



Ⓐ Držalo noža
Ⓑ Tesnilni obroč
Ⓒ Mešalna posoda

– Za večjo stabilnost odstranite pokrov mešalnika ⓮, tako da ga vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne sprosti iz nastavka na mešalniku ⓯, in ga snemite v smeri navzgor.
– Postavite napravo na glavo in vrtite držalo noža Ⓐ na dveh zato predvidenih ročajih do omejevala v nasprotni smeri urnega kazalca. Zdaj držalo noža Ⓐ izvlecite naravnost navzgor.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ► Z noži ⓰ ravnajte previdno. So zelo ostri.

– Tesnilni obroč Ⓑ potegnite z držala noža Ⓐ.

- Zdaj lahko vse dele (mešalni nastavek ❻, držalo noža ❹ z nožem ⓰ in tesnilnim obročem ❸ očistite s ščetko za pomivanje v topli vodi z malo sredstva za pomivanje. Potem vse sperite s čisto vodo, da na delih ni več ostankov sredstva za pomivanje.

NAPOTEK

► Posoda mešalnika ❻ in merilna posoda ⓭ sta 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! Priporočamo, da uporabite zgornjo košaro pomivalnega stroja in nastavite program pomivanja s temperaturo največ 45 °C.

- Po čiščenju mešalnik znova sestavite:
  - Tesnilni obroč ❸ znova potisnite v vdolbino na držalu noža ❹ z nožem ⓰.
  - Držalo noža ❹ z nožem ⓰ znova vstavite v posodo mešalnika ❻, da nož ⓰ štrli v posodo mešalnika ❻. Pri tem pazite na ustrezne zareze na posodi mešalnika ❻.
  - Zavrtite držalo noža ❹ v smeri urnega kazalca za toliko, da se držalo noža ❹ ponovno čvrsto pritrdi na posodo mešalnika ❻.
  - Pokrov mešalnika ⓮ z zamaknjeno merilno posodo ⓭ potisnite nazaj na mešalnik ⓯. Zaprite pokrov mešalnika ⓮, tako da ga vrtite v smeri urnega kazalca do omejevala nazaj v nastavek na mešalniku ⓯. Pazite, da je izliv na mešalniku ⓯ zaprt.

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

1) V nameščeni mešalnik ⓯ dajte vodo z nekaj sredstva za pomivanje.
2) Pokrov mešalnika ⓮ z zamaknjeno merilno posodo ⓭ potisnite na mešalnik ⓯. Zaprite pokrov mešalnika ⓮, tako da ga vrtite v smeri urnega kazalca do omejevala nazaj v nastavek na mešalniku ⓯. Pazite, da je izliv na mešalniku ⓯ zaprt.
3) Za nekaj sekund vklopite mešalnik ⓯.
4) Odlijte vodo za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo.
5) Potem sperite mešalnik ⓯ z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

Shranjevanje

- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odprava napak

Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in aktiviral se je samodejni varnostni izklop.
  - Postavite vrtljivo stikalo ❸ v položaj 0.
  - Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
  - Počakajte 15 minut, da se naprava ohladi.
  - Če naprava po 15 minutah še ni popolnoma ohlajena, je ni mogoče vklopiti.
  - Počakajte še nadaljnjih 15 minut in jo nato znova vklopite.

Če naprave ni mogoče vklopiti:

  - Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
  - Preverite, ali je premična roka ❶ v pravilnem položaju.

Tehnični podatki

Napetost električnega omrežja:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Vhodna moč:	1200 W
Čas kratkotrajne uporabe:	kuhinjski aparat 10 min. mešalnik 3 min.
Najv. prostornina	
posoda za mešanje ❻:	pribl. 6,0 l
mešalnik ⓯:	pribl. 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 ❿, metlico za stepanje ⓫ ali mešanje ⓬ po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

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

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

Odstranjevanje med odpadke

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

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NEMČIJA
www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 292161

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, 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 oziroma 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 datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma 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 ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma 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.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

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

Recepti

Korenčkova juha

Sestavine:

- 500 g korenja
- 250 ml vode
- 500 ml mesnega soka (iz steklenice)
- 125 ml smetane
- 125 ml belega vina
- sol
- poper
- 50 g hladnega masla
- sveža krebuljica

Priprava:

1) Korenje operite in olupite.
2) Narežite ga dovolj na drobno, da se prilega v mešalnik ⓯.
3) V lonec nalijte 250 ml vode in korenje v njem kuhajte 20 minut. Skuhano korenje nato ohladite do toplega in ga zmeljite v mešalniku ⓯. Pri tem ne smejo ostati celi večji kosi.s
4) Kašo iz korenja nato vrnite v lonec.
5) Dodajte mesni sok, smetano in belo vino.
6) Segrejte juho in jo začinite.
7) V juho vmešajte majhne koščke masla in jo postrezite s krebuljico.

Namaz s tunino

Sestavine:

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

Kot dodatek:

- rezine polnozrnatega kruha
- maslo za mazanje
- 1 trdo kuhano jajce, narezano na kocke
- sesekljan drobnjak

Priprava:

1) Vse sestavine zmešajte v mešalniku ⓯, dokler ne dosežete želene gostote (približno 15 sekund), in jih 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 moke
- maščoba za peko

Priprava:

1) Zmešajte jajca, mleko in sol z metlico za mešanje ⓬.
2) Presejte moko in jo dodajte masi. Vse skupaj zmešajte z metlico za mešanje ⓬, 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 vroče vode
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 100 g moke, tip 405
- 100 g jedilnega škroba
- 2–3 poravnane žličke pecilnega praška

Priprava:

1) Obložite dno pekača s snemljivim obodom (premera 28 cm) s papirjem za peko. Roba ne mažite, sicer površina ni enakomerno gladka in rjava.
2) V posodo za mešanje ❻ razbijte cela jajca in dodajte vročo vodo.
3) Vse skupaj nato približno 1 minuto na najvišji stopnji penasto stepite z metlico za mešanje ⓬.
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 obodom.
7) Testo takoj dajte v segreto pečico in ga pecite s segrevanjem od zgoraj in spodaj pri temperaturi 175–200 °C približno 20–30 minut.

Krhko testo

Sestavine:

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

Priprava:

1) Zmešajte moko in pecilni prašek v posodi za mešanje ❻ in nato dodajte vse ostale sestavine.
2) Vse skupaj zgnetite z nastavkom za gnetenje ❿, 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 zmehčalo.
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 obodom.
6) Preostalo testo preoblikujte v svaljek.
7) Svaljek položite na rob testa in ga z dvema prstoma pritiskajte ob rob, tako da nastane približno 3 cm visok rob.
8) Podlago za pito večkrat prebodite 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 200–225 °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
- pribl. 125 ml mleka

Priprava:

1) Dajte vse sestavine v posodo za mešanje ❻ in jih zmešajte z metlico za mešanje ⓬, najprej približno 1/2 minute na stopnji 1, nato približno 30 sekund na stopnji 2, nazadnje pa približno 5 minut na stopnji 4.
2) Namažite pekač ali ga obložite s papirjem za peko.
3) Napolnite pekač in testo pecite približno 50–60 minut pri segrevanju od zgoraj in spodaj ter pri temperaturi 175–200 °C.
4) Preden kolač vzamete iz pečice, preverite, ali je pečen: s koničasto leseno palčko ga prebodite na sredini. Če se testo na palčko ne prime, je kolač pečen.
5) Kolač nato zvrnite 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
- pribl. 1/4 l mlačnega mleka
- 80 g masla ali margarine (sobne temperature)
- 80 g sladkorja
- 1 jajce

Priprava:

1) Dajte moko, suhi ali razdrobljeni kvas in vse druge sestavine (vendar teh ne neposredno na kvas) v posodo za mešanje ❻.
2) Počasi jih zmešajte z nastavkom za gnetenje ❿ na stopnji 1, nato pa približno 3 – 4 minute na stopnji 3.
3) Prekrijte posodo 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.

Vaflji

Sestavine:

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

Priprava:

1) Dajte jajca, sladkor in maslo v posodo za mešanje ❻ in vse skupaj premešajte z metlico za stepanje ⓫, da dobite gladko testo.
2) Dodajte moko, vaniljev sladkor in pecilni prašek.
3) Postopoma dodajte mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.
4) Vaflje specite v pekaču za vaflje.

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 sladoled in vaniljev sladkor dajte v mešalnik ⓯.
3) Vse skupaj zmešajte na stopnji 8.

Smuti z banano in kivijem

Sestavine:

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

Priprava:

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

Obsah

Úvod 18

Použití v souladu s určením 18

Rozsah dodávky 18

Popis přístroje 18

Bezpečnostní pokyny 19

Přípravy 21

Rychlostní stupně 21

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou 21
Po ukončení práce 22

Práce s mixérem 23
Doplňování surovin 24
Po ukončení práce 24

Práce se speciálním příslušenstvím 24

Po ukončení práce 24

Čištění a údržba 24
Čištění přístroje 25
Čištění příslušenství 25
Čištění mixéru 25

Skladování 26

Odstraňování závad 26

Technické údaje 27

Likvidace 27

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 27
Servis 28
Dovozce 28

Recepty 29
Mrkvová polévka 29
Pomazánka z tuňáka 29
Tradiční palačinky 29
Piškotové těsto 30
Křehké těsto 30
Třené těsto 31
Kynuté těsto 31
Vafle 31
Banánovo-vanilkový koktejl 32
Smoothie z banánu a kiwi 32

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

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

Popis přístroje

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

Přední výklopná strana

Obrázek A:

❶ otočné rameno
❷ odblokovací páčka
❸ otočný spínač (rychlostní stupně)
❹ síťový kabel
❺ podstavec
❻ míchací mísa
❼ upnutí pro nástavec

Obrázek B:

❽ kryt plnicího otvoru
❾ víko
❿ hnětací háky
⓫ šlehací metla
⓬ míchací metla

Zadní výklopná strana:

Obrázek C:

⓭ malá odměrka (vč. stupnice)
⓮ víko mixéru
⓯ mixér (vč. stupnice)
⓰ nůž
⓱ ochranné víko pohonu
⓲ pohon mixéru
⓳ kryt nad pohonem pro speciální příslušenství

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 veďte 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, abyste tím zabránili 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!

- Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Pozor: Nůž je velmi ostrý!
- Buďte opatrní při čištění nože!
- 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!
- 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 plnicího otvoru 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) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí 5 přísavek.
4) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
1 - 2	všechny	- poloha Start u všech procesů mixování a míchání - při přidání surovin
	Hnětací hák ⑩ Míchací metla ⑫	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
2 - 4	Míchací metla ⑫	- míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta
	Hnětací hák ⑩	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
4 - 6	Míchací metla ⑫	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
6 - 8	Šlehací metla ⑪	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny
P	Mixér ⑮	- mixování a rozsekání měkkých a tekutých surovin - drcení ledu

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy ❻! 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! VĚCNÉ ŠKODY!

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

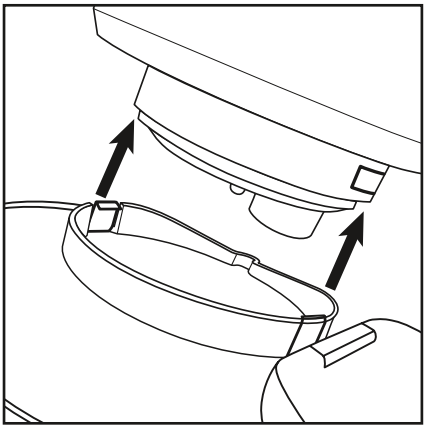
UPOZORNĚNÍ

- ► Pokud pracujete s hnětacím hákem ⑩, šlehací ⑪ a míchací metlou ⑫, musí být na přístroji nasazeno ochranné víko ❾, aby se zabránilo nežádoucímu úniku surovin.

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

1) Zatlačte odblokovací páčku ❷ směrem dolů. Otočné rameno ❶ se samočinně vytočí směrem nahoru. Příp. otočné rameno ❶ uveďte do nejvyšší polohy.
2) Míchací mísu ❻ nasaďte tak, aby aretace na míchací míse ❻ zapadly do drážek na podstavci ❺. Přitom jeden z úchytů musí ukazovat směrem na otočný spínač ❸. Otáčejte míchací mísou ❻ ve směru hodinových ručiček tak, aby se zablokovala a dobře dosedala.

3) K použití víka ❾ jej nasaďte na část tělesa, která obklopuje upnutí pro nástavec ❼ tak, aby plnicí otvor ukazoval směrem k Vám. Na upnutí pro nástavec ❼ je k dispozici aretace pro víko ❾:



POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Při nasazování a sejmutí víka ❾ na něj nikdy netlačte, aby se zabránilo jeho poškození.

4) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací háky ❿, šlehací ⓫ nebo míchací metlu ⓬ do upnutí pro nástavec ❼:
   – Nastrčte hnětací hák ❿, šlehací ⓫ nebo míchací metlu ⓬ do upnutí pro nástavec ❼ tak, aby oba kovové kolíky na ose nástavce ❿ ⓫ ⓬ zapadly do drážek na upnutí pro nástavec ❼.
   – Zatlačte nástavec ❿ ⓫ ⓬ až na doraz do upnutí pro nástavec ❼ a otočte jím až na doraz proti směru hodinových ručiček (ve směru šipky 🔒).
   – Nástavec ❿ ⓫ ⓬ pusťte. Nyní je tento pevně upevněn v upnutí pro nástavec ❼.
5) Vložte do míchací mísy ❻ potraviny, které chcete zpracovat.

UPOZORNĚNÍ

► Mějte na zřeteli, že během hnětení resp. míchání těsto v míchací míse ❻ nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mísu ❻ až úplně po okraj!

Pozor, nebezpečí pohmoždění! Dbejte na to, aby se pod otočným ramenem ❶ nenacházely žádné části těla, když jej tlačíte dolů.

6) Odblokovací páčku ❷ zatlačte dolů a zatlačte otočné rameno ❶ s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy, dokud otočné rameno ❶ nezaskočí.

UPOZORNĚNÍ

► Podle potřeby, můžete otevřít plnicí otvor ❽ na víku ❾, aby bylo možno přísady doplňovat i během provozu.

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

Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „0“).
2) Zatlačte odblokovací páčku ❷ dolů a otočné rameno ❶ uveďte do nejvyšší polohy.
3) Odeberte nástavec ❿ ⓫ ⓬ z upnutí pro nástavec ❼ mírným zatlačením nástavce ❿ ⓫ ⓬ proti upnutí ❼ a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (ve směru šipky 🔓). Poté můžete nástavec ❿ ⓫ ⓬ sejmout.
4) Pokud je namontováno: Sejměte víko ❾.
5) Odeberte míchací mísu ❻ jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmutím směrem nahoru.
6) 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 ⓯.

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

- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru ⓯!
- Sejměte mixér ⓯ teprve tehdy, až se zastaví nůž ⓰.
- Provozujte mixér ⓯ pouze s nasazeným víkem mixéru ⓮ s odměrkou ⓭.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

1) Zatlačte odblokovací páčku ❷ dolů a zatlačte otočné rameno ❶ dolů do pracovní polohy.
2) Otočné ochranné víko pohonu ⓱ ve směru hodinových ručiček, aby šipka na ochranném víku pohonu ⓱ ukazovala na symbol 🔓 na přístroji. Sejměte ochranné víko pohonu ⓱ a odložte jej stranou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Ujistěte se, že se otočný spínač ❸ nachází v poloze „0“, než postavíte mixér ⓯ na pohon mixéru ⓲. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile mixér ⓯ zaskočí.

3) Nasaďte mixér ⓯ na pohon mixéru ⓲ tak, aby aretace na spodní straně mixéru ⓯ zapadly do drážek na pohonu mixéru ⓲. Symbol ▼ na mixéru ⓯ musí přitom ukazovat na symbol 🔓 na přístroji. Otočte mixér ⓯ až na doraz proti směru hodinových ručiček. Symbol ▼ na mixéru ⓯ musí potom ukazovat na symbol 🔒 na přístroji.
4) Sejměte víko mixéru ⓮ jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice, dokud jej nelze uvolnit z aretace na mixéru ⓯, a stáhněte ho směrem nahoru.
5) Vložte přísady.
6) Přitlačte posunuté víko mixéru ⓮ s odměrkou ⓭ opět pevně na mixér ⓯. Zavřete víko mixéru ⓮ jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru ⓯. Dbejte na to, aby byl na mixéru ⓯ uzavřen také výlevkový zobáček.
7) Nastavte otočný spínač ❸ na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Ideální rychlost závisí na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Pro krátký, silný impulzní provoz otočte otočný spínač ❸ proti směru hodinových ručiček na stupeň P.
- Stupeň P se nezaaretuje, aby se nepřetížil motor. V této poloze proto držte otočný spínač ❸ jen krátce.

DRCENÍ LEDU

- Pro vytvoření „drceného ledu“ dejte kostky ledu do mixéru ⓯, zavřete ho a nastavte otočný spínač ❸ cca 7 x na 5 sekund na stupeň P.
- V závislosti na množství a velikosti kostek ledu se tento údaj může mírně lišit.

Doplňování surovin

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸.
2) Sejměte víko mixéru ⓮ a doplňte suroviny

nebo

3) odměrku ⓭, která se nachází ve víku mixéru ⓮, pootočte až na doraz ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění ve víku mixéru ⓮.

Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „0“).
2) Otočte mixér ⓯ ve směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na mixéru ⓯ ukazoval na symbol 🔓 na přístroji a sejměte ho.

UPOZORNĚNÍ

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

3) Ochranné víko pohonu ⓱ nasaďte opět na pohon mixéru ⓲ tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu ⓱ ukazoval na symbol 🔓 na přístroji. Otočte ochranné víko pohonu ⓱ proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu ⓱ ukazoval na symbol 🔒 na přístroji.

Práce se speciálním příslušenstvím

UPOZORNĚNÍ

► Speciální příslušenství jako nástavec mlýnku na maso, nástavec na nudle a struhadlo zeleniny lze objednat on-line na webových stránkách www.kompernass.com.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Na pohonu pro speciální příslušenství ⓳ používejte výhradně příslušenství, které je výrobcem speciálně schválené pro použití s tímto přístrojem.

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „0“).
2) Vysuňte kryt nad pohonem pro speciální příslušenství ⓳ nahoru a sejměte ho z přístroje.
3) Upevněte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nikdy nepoužívejte speciální příslušenství a míchací mísu ❻ nebo mixér ⓯ současně! To by mělo za následek přetížení motoru!

Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „0“).
2) Odstraňte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.
3) Všechny části přístroje vyčistěte podle informací v kapitole „Čištění a údržba“.
4) Opět nasaďte kryt na pohon pro speciální příslušenství ⓳.

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! VĚCNÉ ŠKODY!

► 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

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

Čištění příslušenství

- Míchací mísu ❻, víko ❾, kryt plnicího otvoru ❽, víko mixéru ⓮ s odměrkou ⓭, ochranné víko pohonu ⓱ a nástavce ❿ ⓫ ⓬ 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 suché.

UPOZORNĚNÍ

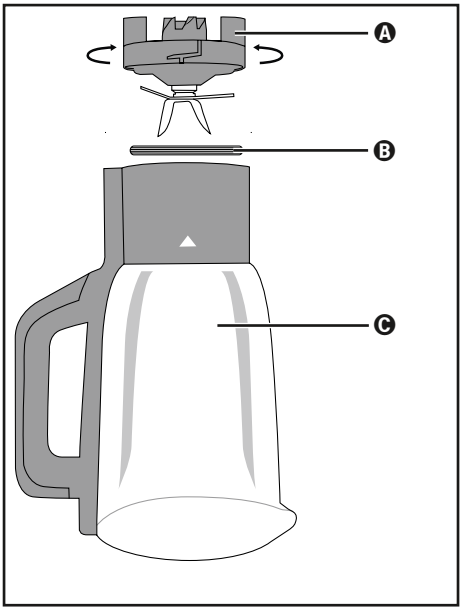
- ► Nástavce ❿ ⓫ ⓬, víko ❾, míchací mísa ❻, konvice mixéru Ⓒ a odměrka ⓭ jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí.
- ► Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- ► Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Čištění mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Nože ⓰ se nikdy nedotýkejte holýma rukama.

- Mixér ⓯ a víko mixéru ⓮ s odměrkou ⓭ umyjte v teplé vodě a přidejte jemný mycí prostředek. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Pokud toto čištění nestačí, můžete uvolnit držák nože Ⓐ s nožem ⓰ z konvice mixéru Ⓒ:



Ⓐ držák nože
Ⓑ těsnicí kroužek
Ⓒ konvice mixéru

– Pro lepší stabilitu sejměte víko mixéru ⓮ jeho otáčením proti směru hodinových ručiček tak daleko do pozice, dokud jej nelze uvolnit z aretace na mixéru ⓯, a stáhněte ho směrem nahoru.

– Přístroj obraťte vzhůru nohama a otáčejte držákem nože Ⓐ na obou úchytkách, které jsou pro tento účel k dispozici, proti směru hodinových ručiček. Vytáhněte držák nože Ⓐ nyní přímo směrem nahoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► S noži ⓰ zacházejte opatrně. Jsou velmi ostré.

– Sejměte těsnicí kroužek Ⓑ z držáku nože Ⓐ.

- Všechny díly (konvici mixéru ❸, držák nože ❶ s nožem ⓰ a těsnicí kroužek ❷ můžete vyčistit mycím kartáčem v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

► Konvice mixéru ❸ a odměrka ⓭ 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! Doporučujeme používat horní koš myčky a nastavit mycí program na max. 45° C.

- Po umytí mixér opět složte dohromady:
  - Zatlačte těsnicí kroužek ❷ opět do prohloubeniny na držáku nože ❶ s nožem ⓰.
  - Vložte držák nože ❶ s nožem ⓰ opět do konvice mixéru ❸ tak, aby nůž ⓰ zapadl do konvice mixéru ❸. Dbejte přitom na správná vyhloubení na konvici mixéru ❸.
  - Otáčejte držákem nože ❶, pokud je to možné, co nejdále ve směru hodinových ručiček tak, aby držák nože ❶ opět pevně dosedal na konvici mixéru ❸.
  - Přitlačte posunuté víko mixéru ⓮ s odměrkou ⓭ opět pevně na mixér ⓯. Zavřete víko mixéru ⓮ jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru ⓯. Dbejte na to, aby byl na mixéru ⓯ uzavřen také výlevkový zobáček.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vyčištění mixéru ⓯ přímo po použití následující alternativou:

1) Nalijte do nasazeného mixéru ⓯ vodu s trochou mycího prostředku.
2) Přitlačte posunuté víko mixéru ⓮ s odměrkou ⓭ pevně na mixér ⓯. Zavřete víko mixéru ⓮ jeho otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz zpět do aretace na mixéru ⓯. Dbejte na to, aby byl na mixéru ⓯ uzavřen také výlevkový zobáček.
3) Zapněte mixér ⓯ na několik sekund.
4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
5) Mixér ⓯ poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad

Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
  - Otočný spínač ❸ nastavit do polohy 0.
  - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
  - Přístroj nechat 15 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Vyčkat dalších 15 minut a znovu jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

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

Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Příkon:	1200 W
Doby nepřetržitého provozu:	kuchyňský robot 10 min.
	mixér 3 min.
Max. kapacita	
Míchací mísa ❻:	cca 6,0 l
Mixér ⓯:	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 ❿, šlehací metlou ⓫ nebo míchací metlou ⓬ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout.

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

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

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 292161

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NĚMECKO
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 mixéru ⓯.
3) Nalijte do hrnce 250 ml vody a nechte v něm mrkev vařit 20 minut. Uvařenou mrkev následně nechejte ochladit na vlažnou teplotu a vše rozmixujte v mixéru ⓯. Již by neměly zůstávat žádné větší kusy.
4) Poté opět vložte rozmixovanou mrkev do hrnce.
5) Nyní přidejte masový vývar, smetanu a bílé víno.
6) Polévku ohřejte a dochuťte.
7) Přimíchejte do polévky máslo 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 ⓯, 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 ⓬.
2) Přidejte k tomu mouku prosátou přes síto. Promíchejte vše míchací metlou ⓬, dokud nevznikne hladké těsto.
3) Těsto nechte odležet po dobu cca 20 minut.

4) Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj vlijte malou porci těsta. (Vždy jen tolik, aby bylo dno pánve pokryto tenkou vrstvou.)
5) Palačinky opečte 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 vrch. ČL prášku do pečiva

Příprava:

1) Vyložte dno formy (průměr: 28 cm) papírem na pečení. Okraj nenatírejte tukem, protože by povrch nebyl stejnoměrně hladký a rovnoměrně upečený dozlatova.
2) Vyšlehejte celá vajíčka v míchací míse ❻ a přidejte horkou vodu.
3) Poté vše po dobu cca. 1 minuty šlehejte míchací metlou ⓬ do pěny.
4) Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte vše dál 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 vrch. ČL prášku do pečiva
- 100-125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- 125 g másla

Příprava:

1) Smíchejte mouku a prášek do pečiva v míchací míse ❻ a nakonec přidejte všechny ostatní suroviny.
2) Míchejte vše hnětacím hákem ❿ 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 změknout.
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 vložte jej do tukem vymaštěné formy.
6) Ze zbývajícího těsta vyválejte váleček.
7) Tento váleček položte na těsto jako okraj a přitlačte prsty po obvodu tak, aby vznikl cca 3 cm vysoký okraj.
8) Koláč několikrát propíchněte vidličkou.
9) Předehřejte troubu cca 5 minut a pečte křehké těsto cca 15-20 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 200 - 225 °C.

Třené těsto

Suroviny:

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

Příprava:

1) Dejte všechny suroviny do míchací mísy ❻ a vše promíchejte míchací metlou ⓬ 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 propečení: Zasuňte do středu koláče dřevěnou špejli. Pokud na ní těsto neulpí, je koláč dobře upečený.
5) Koláč poté vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

Kynuté těsto

Suroviny:

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

Příprava:

1) Mouku, sušené droždí nebo rozdrobené čerstvé droždí a všechny ostatní suroviny dejte (ne přímo na droždí) do míchací mísy ❻.
2) Hnětacím hákem ❿ 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) Pak je těsto hotové a můžete jej dále zpracovávat.

Vafle

Suroviny:

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

Příprava:

1) Dejte vejce, cukr a máslo do míchací mísy ❻ a vše smíchejte šlehací metlou ⓫ do hladkého těsta.
2) Přidejte mouku, vanilkový cukr a prášek do pečiva.
3) Nakonec postupně přilévejte mléko, dokud těsto nemá hladkou a vláčnou konzistenci.
4) Vafle upečte ve vaflovači.

Banánovo-vanilkový koktejl

Suroviny:

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

Příprava:

1) Oloupejte banány.
2) Oloupané banány, mléko, vanilkovou zmrzlinu a vanilkový cukr vložte do mixéru ⓯.
3) Vše mixujte na stupni 8.

Smoothie z banánu a kiwi

Suroviny:

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

Příprava:

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

Obsah

Úvod 34

Používanie v súlade s určením 34

Rozsah dodávky 34

Opis prístroja 34

Bezpečnostné pokyny 35

Prípravy 37

Stupne rýchlosti 37

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou 37
Po ukončení práce 38

Práca s mixérom 39
Doplňovanie prísad 40
Po ukončení práce 40

Práca so špeciálnym príslušenstvom 40

Po práci 40

Čistenie a údržba 40
Čistenie prístroja 41
Čistenie príslušenstva 41
Čistenie mixéra 41

Uskladnenie 42

Odstraňovanie porúch 42

Technické údaje 43

Likvidácia 43

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 43
Servis 44
Dovozca 44

Recepty 45
Mrkvová polievka 45
Tuniaková nátierka 45
Tradičné palacinky 45
Piškótové cesto 46
Krehké cesto 46
Trené cesto 47
Kysnuté cesto 47
Vafle 47
Banánovo-vanilkový mliečny kokteil 48
Smoothie z banánov a kivi 48

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

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

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

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

kuchynský prístroj

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 úplnosť rozsahu dodávky a poškodenia. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

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

Predná roztváracia strana

Obrázok A:

❶ výkyvné rameno
❷ páčka odblokovania
❸ otočný prepínač (stupne rýchlosti)
❹ sieťový kábel
❺ podstavec
❻ miska na miešanie
❼ objímka na nadstavec prístroja

Obrázok B:

❽ kryt plniaceho otvoru
❾ veko
❿ miesiaci hák
⓫ šľahacia metlička
⓬ miešacia metlička

Zadná roztváracia strana:

Obrázok C:

⓭ malá odmerka (vrátane stupnice)
⓮ veko mixéra
⓯ mixér (vrátane stupnice)
⓰ nôž
⓱ ochranné veko pohonu
⓲ pohon mixéru
⓳ kryt pohonu na špeciálne príslušenstvo

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- U tohoto prístroja používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemuselo byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Pozor: Nôž je veľmi ostrý!
- Pri čistení noža buďte opatrní!
- Pozor: Nôž je veľmi ostrý! Pri odoberaní nádoby mixéra preto postupujte opatrne.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- Počas prevádzky prístroja pridávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miešanie alebo do mixéra.
- Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky alebo do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Neuvádzajte prístroj do prevádzky bez prísad! Nebezpečenstvo prehriatia!
- Do prístroja nikdy nedávajte horúce prísady!

Prípravy

1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
2) Vyčistite všetky diely prístroja podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
3) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou 5 prísaviek.
4) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Stupne rýchlosti

Stupeň	Nadstavec	vhodný pre ...
1 – 2	všetky	- spúšťacia poloha pri všetkých mixovaniach a miešaniach - pri pridávaní prísad
	Miesiaci hák ⑩ Miešacia metlička ⑫	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhých prísad
2 – 4	Miešacia metlička ⑫	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta
	Miesiaci hák ⑩	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
4 – 6	Miešacia metlička ⑫	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - linecké cesto
6 – 8	Šľahacia metlička ⑪	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny
P	Mixér ⑮	- mixovanie a rozomletie mäkkých alebo tekutých prísad - drvenie ľadu

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou

⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ► Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie ❻! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- ► Príslušenstvo vymieňajte len pri zastavenom pohone! Po vypnutí pohon ešte nejaký čas dobieha.
- ► V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

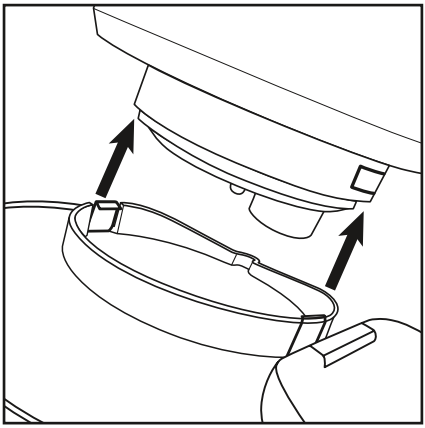
UPOZORNENIE

- ► Ak pracujete s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metličkou ⑪ a miešacou metličkou ⑫ mali by ste používať veko ❾ na prístroji, aby ste predišli neželanému úniku prísad.

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

1) Zatlačte páčku odblokovania ❷ nadol. Výkyvné rameno ❶ sa samostatne vytočí nahor. Príp. nastavte výkyvné rameno ❶ do najvyššej polohy.
2) Vložte misku na miešanie ❻ tak, aby aretácia na miske na miešanie ❻ zaskočila do výrezu v podstavci ❺. Pritom musí jeden z držiakov ukazovať smerom k otočnému prepínaču ❸. Otočte misku na miešanie ❻ v smere hodinových ručičiek tak, aby miska zaskočila a pevne dosadala.

3) Ak chcete použiť veko ❾, položte ho na diel telesa, ktorý obklopuje objímku na nadstavec prístroja ❼ tak, aby plniaci otvor ukazoval smerom k Vám. Na objímke na nadstavec prístroja ❼ sa nachádza aretácia veka ❾:



POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Pri nasadzovaní a odoberaní veka ❾ nikdy nevyvíjajte tlak na veko, aby ste predišli jeho poškodeniu.

4) Podľa úlohy namontujte miesiaci hák ❿, šľahaciu metličku ⓫ alebo miešaciu metličku ⓬ do objímky na nadstavec prístroja ❼:
   – Nasuňte miesiaci hák ❿, šľahaciu metličku ⓫ alebo miešaciu metličku ⓬ do objímky na nadstavec prístroja ❼ tak, aby obidva kovové kolíky na osi nadstavca ❿ ⓫ ⓬ zaskočili do výrezov na objímke na nadstavec prístroja ❼.
   – Zatlačte nadstavec ❿ ⓫ ⓬ až po doraz do objímky na nadstavec prístroja ❼ a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek celkom až na doraz (v smere šípky 🔒).
   – Nadstavec ❿ ⓫ ⓬ pustite. Nadstavec teraz pevne sedí v objímke na nadstavec prístroja ❼.
5) Prísady, určené na spracovanie, dajte do misky na miešanie ❻.

UPOZORNENIE

► Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie ❻ zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytláča trocha nahor. Preto nikdy nenapĺňajte misku na miešanie ❻ až po okraj!

Pozor, nebezpečenstvo stlačenia! Dbajte na to aby sa nikdy nenachádzali žiadne časti tela pod výkyvným ramenom ❶ keď ho zatlačíte nadol.

6) Zatlačte páčku odblokovania ❷ smerom nadol a zatlačte výkyvné rameno ❶ s namontovaným nadstavcom smerom nadol do pracovnej polohy, dokiaľ výkyvné rameno ❶ nezacvakne.

UPOZORNENIE

► Podľa potreby môžete otvoriť plniaci otvor ❽ na veku ❾, aby ste mohli potom napĺňať prísady aj počas prevádzky.

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

Po ukončení práce

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „0“).
2) Zatlačte páčku odblokovania ❷ nadol a nastavte výkyvné rameno ❶ do najvyššej polohy.
3) Odoberte nadstavec ❿ ⓫ ⓬ z objímky na nadstavec prístroja ❼, tak, že nadstavec ❿ ⓫ ⓬ stlačte jemne proti objímke ❼ a súčasne ho otočte v smere hodinových ručičiek (v smere šípky 🔓). Potom môžete nadstavec ❿ ⓫ ⓬ odobrať.
4) Ak je namontovaný: Odoberte veko ❾.
5) Vyberte misku na miešanie ❻ tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.
6) 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 ⓯.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

- Nikdy nesiahajte rukami do nasadeného mixéra ⓯!
- Mixér ⓯ odoberte len vtedy, ak sa nože ⓰ úplne zastavili.
- Mixér ⓯ prevádzkujte len s nasadeným vekom mixéra ⓮ s odmerkou ⓭.
- V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte súčasne misku na miešanie ❻ a mixér ⓯! To vedie k preťaženiu motora!
- Pri prácach s mixérom ⓯ odporúčame, nechať prístroj po 3 minútach prevádzky vychladnúť.

Na prípravu prístroja na prevádzku s mixérom ⓯ postupujte nasledujúcim spôsobom. Pomoc nájdete na obrázku C na zadnej roztváracej strane.

1) Zatlačte páčku odblokovania ❷ smerom nadol a zatlačte výkyvné rameno ❶ smerom dole do pracovnej polohy.
2) Otočte ochranné veko pohonu ⓱ v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka na ochrannom veku pohonu ⓱ ukazovala na symbol 🔓 na prístroji. Odoberte ochranné veko pohonu ⓱ a odložte ho na bok.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skôr, ako mixér ⓯ nasadíte na pohon mixéra ⓲ sa uistite, či je otočný prepínač ❸ nastavený na „0“. Inak sa prístroj spustí bezprostredne potom, ako mixér ⓯ zapadne do svojej polohy.

3) Mixér ⓯ nasaďte na pohon mixéra ⓲ tak, aby aretácie na spodnej strane mixéra ⓯ zaskočili do výrezov na pohone mixéra ⓲. Symbol ▼ na mixéri ⓯ musí pritom ukazovať na symbol 🔓 na prístroji. Mixér ⓯ otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz. Symbol ▼ na mixéri ⓯ musí potom ukazovať na symbol 🔒 na prístroji.
4) Odoberte veko mixéra ⓮ tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek dovtedy, až ho bude možné uvoľniť z aretácie na mixéri ⓯ a odoberte ho smerom nahor.
5) Naplňte prísady.
6) Nasaďte veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭ obrátene znovu pevne späť na mixér ⓯. Zatvorte veko mixéra ⓮ tak, že ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz späť do aretácie na mixéri ⓯. Dbajte na to, aby bol vylievací výstupok na mixéri ⓯ zatvorený.
7) Nastavte otočný prepínač ❸ na požadovaný stupeň.

UPOZORNENIE

- Ideálna rýchlosť závisí od konzistencie miešanej hmoty. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.
- Krátku silnú impulznú prevádzku spustíte otočením otočného spínača ❸ proti smeru hodinových ručičiek na stupeň P.
- Stupeň P nezaskočí, aby sa nepreťažil motor. Preto podržte otočný spínač ❸ v tejto polohe len krátko.

DRVENIE ĽADU

- Na výrobu „drveného ľadu“ vložte do mixéra ⓯ kocky ľadu, mixér zatvorte a nastavte otočný prepínač ❸ ca. 7 x na 5 sekúnd na stupeň P.
- V závislosti od veľkosti a množstva kociek ľadu sa tento údaj môže líšiť.

Doplňovanie prísad

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸.
2) Odoberte veko mixéra ⓮ a naplňte prísady

alebo

3) otočte odmerku ⓭, ktorá sa nachádza vo veku mixéra ⓮, v smere hodinových ručičiek až na doraz a vyberte ju. Prísady dopĺňajte postupne cez plniaci otvor vo veku mixéra ⓮.

Po ukončení práce

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „0“).
2) Otočte mixér ⓯ v smere hodinových ručičiek tak, aby symbol ▼ na mixéri ⓯ ukazoval na symbol 🔓 na prístroji a mixér odoberte.

UPOZORNENIE

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

3) Nasaďte ochranné veko pohonu ⓱ späť na pohon mixéru ⓲ tak, aby symbol ▼ na ochrannom veku pohonu ⓱ ukazoval na symbol 🔓 na prístroji. Otočte ochranné veko pohonu ⓱ proti smeru hodinových ručičiek tak, aby symbol ▼ na ochrannom veku pohonu ⓱ ukazoval na symbol 🔒 na prístroji.

Práca so špeciálnym príslušenstvom

UPOZORNENIE

► Špeciálne príslušenstvo, ako napríklad nadstavec mlynčeka na mäso, nadstavec na cestoviny a strúhadlo na zeleninu, môžete objednať na internetovej stránke www.kompernass.com.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Na pohone špeciálneho príslušenstva ⓳ používajte výlučne príslušenstvo, ktoré bolo výrobcom tohto prístroja povolené.

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „0“).
2) Posuňte kryt nad pohonom špeciálneho príslušenstva ⓳ nahor a odoberte ho z prístroja.
3) Pripevnite špeciálne príslušenstvo na prístroj podľa návodu na obsluhu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nikdy nepoužívajte naraz špeciálne príslušenstvo a misku na miešanie ❻ alebo mixér ⓯ ! To vedie k preťaženiu motora!

Po práci

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „0“).
2) Odpojte špeciálne príslušenstvo od prístroja podľa návodu na obsluhu.
3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa informácií v kapitole „Čistenie a údržba“.
4) Nasaďte späť kryt na prevádzku so špeciálnym príslušenstvom ⓳.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIA

► Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po používaní. Potom zvyšky potravín možno 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 prístroja

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

Čistenie príslušenstva

Misku na miešanie ❻, veko ❾, kryt plniaceho otvoru ❽, veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭, ochranné veko pohonu ⓱ a nadstavce ❿ ⓫ ⓬ umyte v teplej vode s trochu saponátu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

UPOZORNENIE

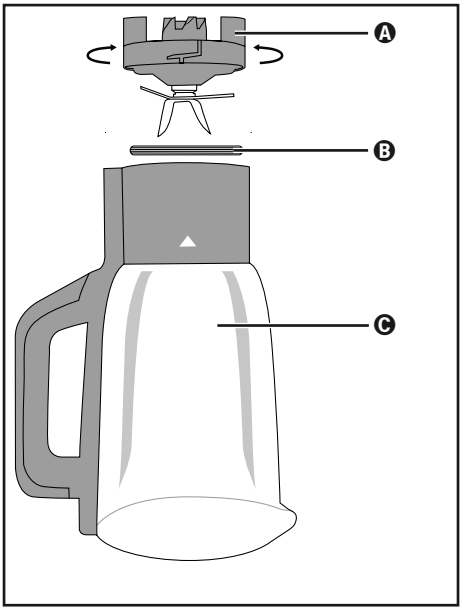
- ► Nadstavce ❿ ⓫ ⓬, veko ❾, miska na miešanie ❻, kanvica mixéra Ⓒ a odmerka ⓭ sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- ► Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu zdeformovať!
- ► Pokiaľ je to možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

Čistenie mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ► Nože ⓰ nechytajte holými rukami.

- Mixér ⓯ a veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭ umyte v teplej vode a pridajte trocha jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom všetko opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
- Ak by toto čistenie nebolo dostatočné, môžete uvoľniť držiak noža Ⓐ s nožom ⓰ z kanvice mixéra Ⓒ:



Ⓐ držiak noža
Ⓑ tesniaci krúžok
Ⓒ kanvica mixéra

– Pre lepšiu stabilitu odstráňte veko mixéra ⓮ otáčaním proti smeru hodinových ručičiek dovtedy, až bude možné uvoľniť aretáciu na mixéri ⓯ stiahnuť ju smerom nahor.

– Postavte spotrebič na hlavu a otáčajte držiak noža Ⓐ proti smeru hodinových ručičiek pomocou dvoch na tento účel určených držiakov až na doraz. Následne vytiahnite držiak noža Ⓐ rovno nahor.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ► Narábajte pritom opatrne s nožmi ⓰. Sú veľmi ostré.

– Vytiahnite tesniaci krúžok Ⓑ z držiaka noža Ⓐ.

–

■ Teraz môžete všetky diely kanvica mixéra ❻, držiak noža ❹ s nožom ⓰ a tesniaci krúžok ❸ umyť v teplej vode a troške umývacieho prostriedku pomocou umývacej kefy. Potom všetko opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

UPOZORNENIE

► Kanvica mixéra ❻ a odmerka ⓭ sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu zdeformovať! Odporúčame použiť horný kôš umývačky riadu a nastaviť umývací program na max. 45 °C.

► Veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭ nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

■ Po očistení mixér opäť zmontujte nasledovne:

– Zatlačte tesniaci krúžok ❸ opäť do vyhĺbenia na držiaku noža ❹ s nožom ⓰.

– Vložte držiak noža ❹ s nožom ⓰ do kanvice mixéra ❻ opäť tak, aby nôž ⓰ zapadol do kanvice mixéra ❻. Dbajte pritom na vhodné výrezy na kanvici mixéra ❻.

– Otočte držiak noža ❹ čo najviac v smere hodinových ručičiek tak, aby držiak noža ❹ znovu pevne sedel na kanvici prístroja ❻.

– Nasaďte veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭ obrátene znovu pevne späť na mixér ⓯. Zatvorte veko mixéra ⓮ tak, že ho otočíte proti smeru proti smeru hodinových ručičiek až na doraz späť do aretácie na mixéri ⓯. Dbajte na to, aby bol vylievací výstupok na mixéri ⓯ zatvorený.

Vo väčšine prípadoch môže byť dostačujúce hygienické čistenie mixéra ⓯ priamo po použitím nasledujúcou alternatívou:

1) Do nasadeného mixéra ⓯ nalejte vodu s trochou umývacieho prostriedku.

2) Nasaďte veko mixéra ⓮ s odmerkou ⓭ obrátene znovu pevne späť na mixér ⓯. Zatvorte veko mixéra ⓮ tak, že ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz späť do aretácie na mixéri ⓯. Dbajte na to, aby bol vylievací výstupok na mixéri ⓯ zatvorený.

3) Zapnite mixér ⓯ na niekoľko sekúnd.

4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.

5) Mixér ⓯ potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody tak, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Uskladnenie

■ Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Ak sa prístroj náhle zastaví:

■ Prístroj je prehriaty, aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.

– Otočný prepínač ❸ nastaviť do polohy 0.

– Vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky.

– Prístroj nechať 15 minút vychladnúť.

– Ak prístroj po 15 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.

– Vyčkať ďalších 15 minút a opäť ho zapnúť.

Ak sa prístroj nedá zapnúť:

– Skontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.

– Skontrolujte, či je výkyvné rameno ❶ v správnej polohe.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Príkon:	1200 W
Doby krátkodobej prevádzky (KP):	Kuchynský robot 10 min. Mixér 3 Min.
Max. kapacita	
Miska na miesenie ❻:	ca. 6,0 l
Mixér ⓯:	ca. 1,5 l

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

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom ❿, šľahacou metlou ⓫ alebo miešacou metlou ⓬ nechajte prístroj vychladnúť po 10 minútach prevádzky.

Pri práci s mixérom ⓯ nechajte prístroj vychladnúť po 3 minútach prevádzky.

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

Likvidácia

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

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

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

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

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

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

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

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

IAN 292161

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NEMECKO
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 ⓯.
3) Do hrnca dáme 250 ml vody a 20 minút v nej mrkvu varíme. Uvarenú mrkvu nechajte hneď potom vychladnúť na vlažnú teplotu a všetko rozmixujte v mixéri ⓯. Nemali by viac zostať 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 šťave 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
- nakrájaná pažítka

Príprava:

1) Všetky prísady mixujeme v mixéri ⓯, pokiaľ nedosiahneme požadovanú konzistenciu (ca. 15 sekúnd) a potom dochutíme.
2) Chlieb natrieme maslom a nátierkou z tuniaka a posypeme nadrobno pokrájanými vajíčkami a pažítkou.

Tradičné palacinky

Prísady:

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

Príprava:

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

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

Piškótové cesto

Prísady:

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

Príprava:

1) Dno roztváracej tortovej formy (priemer: 28 cm) vyložíme papierom na pečenie. Okraj nenatrieme tukom, lebo by povrch nebol rovnomerne hladký a zhnednutý.
2) Celé vajcia rozšľaháme v miske na miešanie ❻ a pridáme horúcu vodu.
3) Všetko vyšľaháme ca. 1 minútu na najvyššom stupni miešacou metličkou ⓬ 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 do krému z vajíčok 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 horný a dolný ohrev na 175 - 200 °C ca. 20 - 30 minút.

Krehké cesto

Prísady:

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

Príprava:

1) V miske na miešanie ❻ zmiešame múku a prášok do pečiva, potom pridáme všetky ostatné prísady.
2) Miesiacim hákom ❿ najprv všetko miesime ca. 1 minútu na stupni 2, potom ca. 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 pritlačíme, aby sa vytvoril asi 3 cm vysoký okraj.
8) Tortový korpus vidličkou prepichneme 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
- Ca. 125 ml mlieka

Príprava:

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

Kysnuté cesto

Prísady:

- 500 g pšeničnej múky
- 25 g čerstvých kvasníc alebo 1 balíček sušených kvasníc
- ca. 1/4 l vlažného mlieka
- 80 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 1 vajce

Príprava:

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

Vafle

Prísady:

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

Príprava:

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

Banánovo-vanilkový mliečny kokteil

Prísady:

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

Príprava:

1) Ošúpeme banány.
2) Ošúpané banány, mlieko, vanilkovú zmrzlinu a vanilkový cukor dáme do mixéra ⓯.
3) Všetko spolu mixujeme na stupni 8.

Smoothie z banánov a kivi

Prísady:

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

Príprava:

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 50

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 50

Lieferumfang 50

Gerätebeschreibung 50

Sicherheitshinweise 51

Vorbereitungen 53

Geschwindigkeitsstufen 53

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer 53
Nach der Arbeit 54

Arbeiten mit dem Mixer 55
Zutaten nachfüllen 56
Nach der Arbeit 56

Arbeiten mit Sonderzubehör 56

Nach der Arbeit 56

Reinigen und Pflegen 56
Gerät reinigen 57
Zubehör reinigen 57
Mixer reinigen 57

Aufbewahrung 58

Fehler beheben 58

Technische Daten 59

Entsorgung 59

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 59
Service 60
Importeur 60

Rezepte 61
Möhrensuppe 61
Thunfisch-Aufstrich 61
Traditionelle Pfannkuchen 61
Biskuitteig 62
Mürbeteig 62
Rührteig 63
Hefeteig 63
Waffeln 64
Bananen-Vanille-Shake 64
Bananen-Kiwi-Smoothie 64

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

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungshebel
❸ Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
❹ Netzkabel
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

❽ Abdeckung der Einfüllöffnung
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

⓭ kleiner Messbecher (inkl. Skala)
⓮ Mixer-Deckel
⓯ Mixer (inkl. Skala)
⓰ Messer
⓱ Antriebsschutzdeckel
⓲ Mixerantrieb
⓳ Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör

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!

- 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! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- 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) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den 5 Saugnäpfen.
4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für...
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schnee-besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑮	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

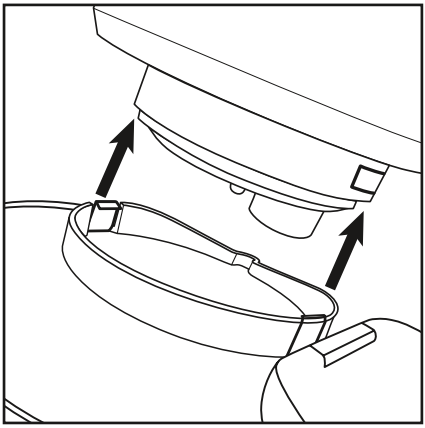
HINWEIS

- ► Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ❾ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten. Der Schwenkarm ❶ bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❻ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ❸ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ❻ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

3) Zur Verwendung des Deckels ❾ setzen Sie diesen so auf den Gehäuseteil, der die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ umgibt, dass die Einfüllöffnung zu Ihnen zeigt. An der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ ist eine Arretierung für den Deckel ❾ vorhanden:



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels ❾ niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.

4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼:
   - Stecken Sie den Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes ❿ ⓫ ⓬ in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ greifen.
   - Drücken Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung 🔒).
   - Lassen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼.
5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

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

Achtung Quetschgefahr! Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile unter dem Schwenkarm ❶ befinden, wenn Sie diesen nach unten drücken.

6) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und drücken Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm ❶ einrastet.

HINWEIS

► Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ❽ am Deckel ❾ öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.

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

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
3) Nehmen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, indem Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ leicht gegen die Aufnahme ❼ drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung 🔓). Dann können Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ entnehmen.
4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel ❾ ab.
5) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen und dann nach oben abnehmen.
6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und drücken Sie den Schwenkarm ❶ nach unten in die Arbeitsposition.
2) Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔓 am Gerät zeigt. Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ ab und legen ihn zur Seite.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Setzen Sie den Mixer ⓯ so auf den Mixerantrieb ⓲, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers ⓯ in die Aussparungen am Mixerantrieb ⓲ greifen. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dabei auf das Symbol 🔓 am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer ⓯ bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dann auf das Symbol 🔒 am Gerät weisen.
4) Entfernen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
5) Füllen Sie die Zutaten ein.
6) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, drehen Sie den Drehschalter ❸ gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter ❸ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

EIS CHRUSHEN

- Um „chrushed Ice“ herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer ⓯, verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter ❸ ca. 7 x für 5 Sekunden auf die Stufe P. Je nach Menge und Größe der Eiswürfel kann diese Angabe etwas abweichen.

Zutaten nachfüllen

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

oder

3) Drehen Sie den Messbecher ⓭, der sich im Mixer-Deckel ⓮ befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel ⓮ ein.

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Drehen Sie den Mixer ⓯ im Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ am Mixer ⓯ auf das Symbol 🔓 am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

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

3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ so wieder auf den Mixerantrieb ⓲, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔓 am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔒 am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

► Das Sonderzubehör wie einen Fleischwolfvorsatz, einen Nudelvorsatz und eine Gemüseraspel können Sie online unter www.kompernass.com bestellen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör ⓳ ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör ⓳ nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel ❻ oder den Mixer ⓯! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Trennen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung vom Gerät.
3) Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Informationen im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
4) Setzen Sie die Abdeckung für den Antrieb für Sonderzubehör ⓳ wieder auf.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEISE

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

► Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

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

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Abdeckung der Einfüllöffnung ❽, den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭, den Antriebsschutzdeckel ⓱ und die Einsätze ❿ ⓫ ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

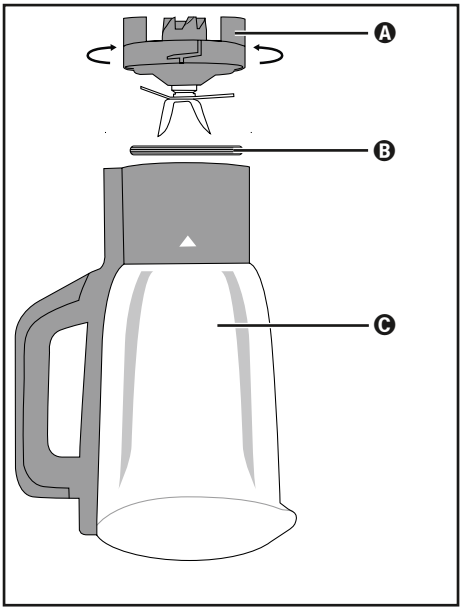
- ► Die Einsätze ❿ ⓫ ⓬, der Deckel ❾, die Rührschüssel ❻, die Mixerkanne Ⓒ und der Messbecher ⓭ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ► Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ► Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Messer ⓰ nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer ⓯ und den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ von der Mixerkanne Ⓒ lösen:



Ⓐ Messerhalterung
Ⓑ Dichtungsring
Ⓒ Mixerkanne

- Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
- Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ an den zwei dafür vorgesehenen Griffen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Messerhalterung Ⓐ nun gerade nach oben heraus.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Gehen Sie vorsichtig mit den Messern ⓰ um. Sie sind sehr scharf.

- Ziehen Sie den Dichtungsring Ⓑ von der Messerhalterung Ⓐ.

- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne ⓒ, Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ und Dichtungsring Ⓑ) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

► Die Mixerkanne ⓒ und der Messbecher ⓭ sind zur 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! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
  - Drücken Sie den Dichtungsring Ⓑ wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰.
  - Legen Sie die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ wieder so in die Mixerkanne ⓒ, dass das Messer ⓰ in die Mixerkanne ⓒ hineinragt. Achten Sie dabei auf die passenden Aussparungen an der Mixerkanne ⓒ.
  - Drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, so dass die Messerhalterung Ⓐ wieder fest auf der Mixerkanne ⓒ sitzt.
  - Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.

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

1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ⓯.
2) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
3) Schalten Sie den Mixer ⓯ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ⓯ mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

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

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

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

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel ❻:	ca. 6,0 l
Mixer ⓯:	ca. 1,5 l

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

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

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

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

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

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

IAN 292161

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

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

Zubereitung:

1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer ⓯ passen.
3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Lassen Sie die gekochten Möhren anschließend auf eine handwarme Temperatur abkühlen und pürieren Sie das Ganze im Mixer ⓯. Es sollten keine größeren Stücke mehr übrig sein.
4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

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

Zum Anrichten:

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

Zubereitung:

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

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Biskuitteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Mürbeteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Rührteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Hefeteig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
09 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200B2-092017-2