SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

STAND MIXER SKM 600 A1

(SE)
KÖKSASSISTENT
Bruksanvisning

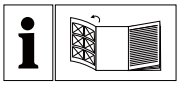
(PL)
ROBOT KUCHENNY
Instrukcja obsługi

(LT)
VIRTUVĖS KOMBAINAS
Naudojimo instrukcija

(DE) (AT) (CH)
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 331069/339191/339204/339205_1910

SE
PL LT



(SE)

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

(PL)

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

(LT)

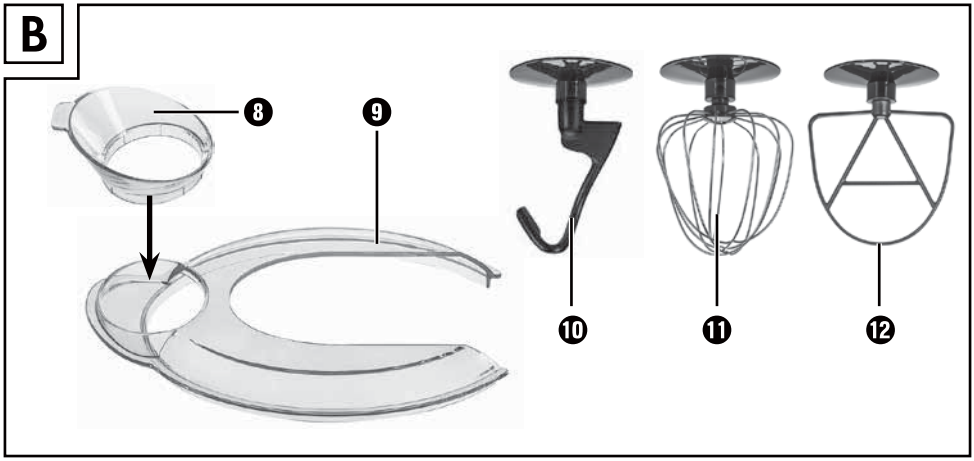
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(DE) (AT) (CH)

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A
1
2
3
4
5
6
7
SilverCrest


B
8
9
10
11
12

Innehållsförteckning

Inledning 2
Föreskriven användning 2
Leveransens innehåll 2
Beskrivning 2
Säkerhetsanvisningar 3
Förberedelser 5
Hastigheter 5
Arbeta med degkrok och vispar 5
När du arbetat färdigt 6
Rengöring och skötsel 7
Rengöra höljet 7
Rengöra tillbehören 7
Förvaring 7
Åtgärda fel 8
Tekniska data 8
Kassering 8
Garanti från Kompernass Handels GmbH 9
Service 10
Importör 10
Recept 11
Grundrecept på jäsdeg 11
Grundrecept på mördeg 11
Grundrecept på sockerkaka 11

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Föreskriven användning

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

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

Endast originaltillbehör får användas tillsammans med produkten.

Leveransens innehåll

Köksassistent

Blandarskål med lock och påfyllningshjälp

Degkrok

Ballongvisp

Grovvisp

Bruksanvisning

OBSERVERA

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

Beskrivning

Bild A:

❶ Fällbar arm
❷ Upplåsningsknapp
❸ Skruvreglage
❹ Strömkabel
❺ Sockel
❻ Blandarskål
❼ Drivaxel

Bild B:

❽ Påfyllningshjälp
❾ Lock
❿ Degkrok
⓫ Ballongvisp
⓬ Grovvisp

Säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

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

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen helt när du ska sätta på eller ta av tillbehör. Då kan produkten inte sättas på av misstag.
  Efter ett strömavbrott sätter produkten igång igen!
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får inte användas av barn.
- Använd endast originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte är lämpliga och kan ge upphov till olyckor!
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Då finns risk för personskador!
- Byt endast tillbehör då produktens drivenhet stannat och kontakten är utdragen! Produkten fortsätter gå en stund efter att den stängts av!
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- När produkten arbetar får endast de ingredienser som ska bearbetas tillsättas i blandarskålen.
- Stick aldrig in fingrar eller andra föremål i påfyllningshjälpen, du kan skada både dig själv och produkten.
- Rengör alla ytor noga, i synnerhet de som kommer i kontakt med livsmedel. Läs kapitel Rengöring och skötsel.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Förberedelser

1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
2) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
3) Ställ produkten på en slät och ren yta och fäst den med sugkopparna.
4) Sätt kontakten i ett eluttag.

Hastigheter

Läge	Tillbehör	Passar för att...
1 – 3	Degkrok ⑩ Grovvisp ⑫	- knåda och blanda fasta degar och hårdare ingredienser
3 – 5	Grovvisp ⑫	- blanda tjock smet - blanda smör och mjöl - blanda jäsdeg - blanda mördeg
3 – 4	Degkrok ⑩	- knåda jäsdeg - knåda tjock smet
5 – 7	Grovvisp ⑫	- göra kaksmet - vispa ihop smör och socker - göra deg till småkakor
7 – 8	Ballongvisp ⑪	- vispa grädde - vispa äggvita - göra majonnäs - röra smör pösigt

Arbeta med degkrok och vispar

⚠ VARNING!
RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Stoppa aldrig ner handen i blandarskålen ⑥ när produkten arbetar! Risk för personskador av roterande delar!
- ► Byt bara tillbehör när drivanordningen står stilla! Drivanordningen fortsätter snurra en stund efter att produkten stängts av.
- ► Vid störningar ska du stänga av produkten och dra ut kontakten så att den inte kan sättas på av misstag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ► När man har arbetat med degkroken ⑩, ballong- ⑪ eller grovvispen ⑫ 10 minuter i sträck rekommenderar vi att man låter produkten svalna i ca 25 minuter.

Gör så här för att förbereda produkten när du ska arbeta med degkroken ⑩, ballongvispen ⑪ eller grovvispen ⑫:

1) Tryck på upplåsningsknappen ❷ 🔓. Den fällbara armen ❶ fälls upp.
2) Sätt in blandarskålen ⑥ så att låsningarna på blandarskålen ⑥ griper fast i skåran på sockeln ❺. Vrid blandarskålen ⑥ medsols (se symbolerna 🔓 och 🔒 på sockeln ❺) så att den låser fast ordentligt.
3) Välj ett lämpligt tillbehör ⑩ ⑪ ⑫:
   – Ballongvispen ⑪ för att vispa grädde.
   – Grovvispen ⑫ för att röra ihop smet.
   – Degkroken ⑩ för att knåda kompaktare degar, t ex jäsdeg.
4) Beroende på vad du ska göra monterar du degkroken ⑩, ballong- ⑪ eller grovvispen ⑫ på drivaxeln ❼:

– Sätt degkroken ⑩, ballong- ⑪ eller grovvispen ⑫ (hädanefter kallade ”tillbehör”) på drivaxeln ❼ så att båda metallstiften på drivaxeln ❼ griper tag i skårorna på tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫.
– Tryck tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫ hårt mot drivaxeln ❼ så att fjädern trycks ihop och vrid samtidigt tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫ en aning motsols (mot 🔒) så att det fastnar.
– Släpp sedan tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫. Det sitter nu fast på drivaxeln ❼.

5) Fyll blandarskålen ❻ med de ingredienser som ska bearbetas och observera följande tabell med rekommenderade påfyllningsmängder:

Påfyllningsmängder för...	min.	max.
Jäsdeg	N/A	500 g mjöl
Kaksmet	N/A	400 g mjöl
Kak- eller pajdeg (t ex mördeg)	N/A	400 g mjöl
Vispgrädde	200 ml	1000 ml
Äggvita (äggstorlek M)	2	12
Anpassa mängden övriga ingredienser till den maximala påfyllningsmängden.		

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► Överskrid inte de maximala påfyllningsmängder som anges!
Annars blir produkten överbelastad.
► Om produkten går trögt: Stäng av produkten, ta ut hälften av degen och knåda de två delarna var för sig.

OBSERVERA

► Tänk på att degens volym ökar när den knådas eller rörs i blandarskålen ❻ och att den pressas upp lite mot kanterna på grund av rörelsen. Fyll därför aldrig blandarskålen ❻ ända upp till kanten!

6) Tryck på upplåsningsknappen ❷ 🔓 och flytta den fällbara armen ❶ med monterat tillbehör ⑩ ⑪ ⑫ nedåt, till arbetspositionen.

OBSERVERA

► Om du vill kan du montera påfyllningshjälpen ❽ på locket ❾:
– Tryck fast påfyllningshjälpen ❽ i skåran på locket ❾.

Sedan kan du fylla på ingredienser även när produkten arbetar.

7) Sätt locket ❾ på blandarskålen ❻.
8) Sätt skruvreglaget ❸ på önskat läge (se kapitel Hastigheter).

När du arbetat färdigt

1) Stäng av produkten med skruvreglaget ❸ (läge OFF).
2) Ta av locket ❾ från blandarskålen ❻.
3) Tryck på upplåsningsknappen ❷ 🔓 och flytta den fällbara armen ❶ till det högsta läget.
4) Ta bort tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫ från drivaxeln ❼ genom att trycka tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫ mot drivaxeln ❼ och samtidigt vrida det medsols (mot 🔓). Sedan kan tillbehöret ⑩ ⑪ ⑫ tas bort.
5) Ta bort blandarskålen ❻ genom att vrida den motsols och lyfta upp den.
6) Rengör alla delar (se kapitel Rengöring och skötsel).

Rengöring och skötsel

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchock!

Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

OBSERVERA

- Rengör helst produkten direkt efter användningen. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

Rengöra höljet

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

Rengöra tillbehören

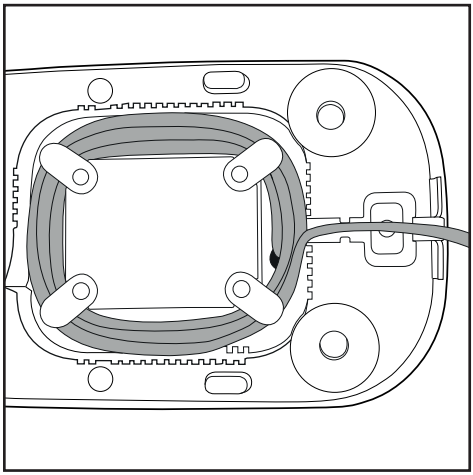
- Rengör blandarskålen ❻, locket ❾, påfyllningshjälpen ❽, degkroken ❿, ballong- ⓫ och grovvispen ⓬ i varmt vatten med lite diskmedel. Ta bort eventuella rester med en diskborste. Skölj alla delar i rent, varmt vatten och försäkra dig om att de är helt torra innan du använder dem igen.

OBSERVERA

Blandarskålen ❻, locket ❾, påfyllningshjälpen ❽, degkroken ❿, ballongvispen ⓫ och grovvispen ⓬ kan också diskas i maskin. Lägg helst alla plastdelar (även om de bara delvis består av plast) löst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att de inte kläms fast. Annars kan de deformeras och få spänningssprickor.

Förvaring

- Linda kabeln ❹ runt kabelhållaren på produktens undersida:



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

Åtgärda fel

Om produkten plötsligt stannar:

- Produkten har överhettats och det automatiska säkerhetsstoppet har aktiverats.
  - Placera skruvreglaget ❸ på läge OFF.
  - Dra ut kontakten ur uttaget.
  - Låt produkten svalna i 25 minuter.
  - Om produkten inte är tillräckligt kall efter 25 minuter kommer den inte att starta.
  - Vänta då i 15 minuter till innan du försöker igen.

Om produkten inte går att sätta på:

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

Tekniska data

Nätspänning:	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Effektförbrukning:	600 W
Skyddsklass:	II / ⧈ (dubbel isolering)
Max. volym blandarskål ❻:	ca 5 l

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

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt produkten kallna i ca 25 minuter när du arbetat med degkroken ❿, ballongvispen ⓫ eller grovvispen ⓬ 10 minuter i sträck.

Om den tiden överskrids kan produkten överhettas och skadas.

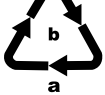
Kassering

Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

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

Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.

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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit (sammansatta material).

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersättar köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Recept

Grundrecept på jäsdeg

Ingredienser

500 g vetemjöl (typ 550)

1 paket färsk jäst

60 g smör

1 nypa salt

200 - 250 ml ljummen mjölk

2 ägg

Gör så här

- Lägg alla ingredienser i blandarskålen ❻. Knåda först ihop allt med degkroken ❿ 1 minut på läge 1 och sedan 5 minuter på läge 4. Låt degen jäsa 40 minuter i blandarskålen ❻. Forma degen till en boll.
- Kavla ut degen på ett bakbord och lägg på de ingredienser du vill ha.
- Grädda i 25 - 30 minuter i 200 °C (över- och undervärme).

Grundrecept på mördeg

Ingredienser

250 g mjöl

125 g kallt smör

1 nypa salt

1 ägg

150 g socker

Gör så här

- Lägg alla ingredienser i blandarskålen ❻ och knåda ihop till en deg med grovvispen ⓬ i ca 2 - 3 minuter på läge 3.
- Låt degen vila 30 minuter i kylskåpet.
- Värm upp ugnen till 200 °C.
- Smörj och mjöla en bakform med avtagbar kant.
- Kavla ut degen mellan två bitar plastfolie (ca 30 cm i diameter) och lägg degen i bakformen.
- Grädda i 15 minuter i 200 °C (över- och undervärme).

Grundrecept på sockerkaka

Ingredienser

250 g smör

250 g socker

1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)

250 g mjöl

4 ägg

½ kuvert bakpulver (ca 7 g)

Gör så här

- Lägg smöret, sockret och vaniljsockret i blandarskålen ❻ och rör med grovvispen ⓬ på läge 3 - 5 tills smeten blir pösig.
- Tillsätt äggen ett i sänder och fortsätt röra så att allt blandats ordentligt.
- Tillsätt mjöl och bakpulver och rör tills smeten blir slät.
- Smörj en avlång form (ca 30 cm) och häll i smeten.
- Grädda i 180 °C (över- och undervärme) ca 50 - 60 min.

Spis treści

Wstęp 14

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 14

Zakres dostawy 14

Opis urządzenia 14

Wskazówki bezpieczeństwa 15

Czynności przygotowawcze 17

Stopnie prędkości 17

Praca przy użyciu końcówki do wyrabiania ciasta, ubijania i mieszania 17

Po zakończeniu pracy 18

Czyszczenie i konserwacja 19

Czyszczenie obudowy 19

Czyszczenie akcesoriów 19

Przechowywanie 19

Usuwanie usterek 20

Dane techniczne 20

Utylizacja 20

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 21

Serwis 22

Importer 22

Przepisy 23

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe 23

Przepis podstawowy na ciasto kruche 23

Przepis podstawowy na biszkopt 24

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie można użytkować wyłącznie z oryginalnym oprzyrządowaniem.

Zakres dostawy

Robot kuchenny

Misa do mieszania z pokrywką i lejkiem do napełniania

Hak do wyrabiania ciasta

Końcówka do ubijania piany

Końcówka do mieszania

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

1. Ramię obrotowe
2. Przycisk odblokowania
3. Przełącznik obrotowy
4. Kabel zasilający
5. Podstawa
6. Misa do mieszania
7. Oś napędowa

Rysunek B:

8. Lejek do napełniania
9. Pokrywka
10. Hak do wyrabiania ciasta
11. Końcówka do ubijania piany/śmietany
12. Końcówka do mieszania

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podczas demontażu lub montażu akcesoriów z zasady zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego. W ten sposób można uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
  Po przerwie w zasilaniu urządzenie ponownie się uruchomi!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Akcesoria innych producentów mogą nie być do tego celu odpowiednie i mogą stanowić zagrożenia podczas użytkowania!
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Akcesoria wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu oraz po wyjęciu wtyku sieciowego! Urządzenie po wyłączeniu obraca się jeszcze przez pewien czas!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- W czasie pracy urządzenia dodawaj do misy wyłącznie przetwarzane produkty.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani nie wrzucaj obcych przedmiotów do lejka do napełniania, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia.
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Czynności przygotowawcze

1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
2) Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
3) Postaw urządzenie na gładkiej, czystej powierzchni i przymocuj je za pomocą przyssawek.
4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Stopnie prędkości

Stopień	Zastosowanie	nadaje się do...
1 – 3	Hak do wyrabiania ciasta ⑩ Końcówka do mieszania ⑫	- wyrabianie i mieszanie stałego ciasta lub twardszych składników
3 – 5	Końcówka do mieszania ⑫	- mieszanie gęstego ciasta - mieszanie masła i mąki - mieszanie ciasta drożdżowego - mieszanie ciasta kruchego
3 – 4	Hak do wyrabiania ciasta ⑩	- wyrabianie ciasta drożdżowego - wyrabianie gęstego ciasta
5 – 7	Końcówka do mieszania ⑫	- ciasto na wypieki - ubijanie masła z cukrem - ciasto na ciasteczka
7 – 8	Końcówka do ubijania piany/śmietany ⑪	- bita śmietana - białko - majonez - ubijanie masła na pianę

Praca przy użyciu końcówki do wyrabiania ciasta, ubijania i mieszania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ► W czasie pracy urządzenia nigdy nie wkładaj rąk do misy do mieszania ❻! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń o obracające się elementy!
- ► Osprzęt wymieniaj wyłącznie po zatrzymaniu napędu! Po wyłączeniu urządzenia napęd obraca się jeszcze przez pewien czas.
- ► W przypadku błędnego działania wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda, by nie dopuścić do niezamierzonego ponownego włączenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, końcówki do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówki do mieszania ⑫ zalecamy po 10 minutach pracy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 25 minut.

Aby przygotować urządzenie do pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ⑩, końcówki do ubijania piany/śmietany ⑪ i końcówki do mieszania ⑫, postępuj w następujący sposób:

1) Naciśnij przycisk odblokowania ❷ . Ramię obrotowe ❶ odchyli się do góry.
2) Umieść misę do mieszania ❻ w taki sposób, aby zatrzaski na misie do mieszania ❻ zablokowały się w zagłębieniu w podstawie ❺. Obróć misę do mieszania ❻ w prawo (patrz symbole i na podstawie ❺), aby została zablokowana i dobrze zamocowana.
3) Wybierz odpowiednią końcówkę ⑩ ⑪ ⑫:
   – Końcówka do ubijania piany/śmietany ⑪.
   – Końcówka do mieszania ⑫ rzadkiego ciasta.
   – Hak do wyrabiania ciasta ⑩ przeznaczony do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.

4) W zależności od zadania zamontuj hak do wyrabiania ciasta ⑩, końcówkę do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówkę do mieszania ⑫ na osi napędowej ⑦:
   – Załóż hak do wyrabiania ciasta ⑩, końcówkę do ubijania piany/śmietany ⑪ lub końcówkę do mieszania ⑫ (zwaną dalej „końcówką") na oś napędową ⑦ w taki sposób, aby oba metalowe trzpienie na osi napędowej ⑦ weszły w zagłębienia w końcówce ⑩ ⑪ ⑫.
   – Wciśnij mocno końcówkę ⑩ ⑪ ⑫ na oś napędową ⑦, aby sprężyna się zacisnęła i obróć przy tym końcówkę ⑩ ⑪ ⑫ nieco w lewo (kierunek 🔓).
   – Puść końcówkę ⑩ ⑪ ⑫. Jest ona teraz mocno osadzona na osi napędowej ⑦.
5) Włóż składniki do misy do mieszania ⑥, ale zwróć uwagę na poniższą tabelę z zalecanymi ilościami napełnienia:

Ilości napełnienia dla...	min.	maks.
Ciasto drożdżowe	bd.	500 g mąki
Rzadkie ciasto	bd.	400 g mąki
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	bd.	400 g mąki
Śmietana	200 ml	1000 ml
Białko (jaja klasy wagowej M)	2	12
Dostosuj pozostałe składniki przepisu do danej maksymalnej ilości.		

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej ilości napełnienia!
  W przeciwnym razie dojdzie do przeciążenia urządzenia.
- Jeśli urządzenie działa z trudem: wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i wyrabiaj każdą połowę oddzielnie.

WSKAZÓWKA

- Pamiętaj, że podczas zagniatania, wzgl. mieszania ciasta w misie do mieszania ⑥ zwiększa się objętość ciasta lub na skutek ruchu obrotowego ciasto nieco podchodzi do góry. Dlatego też nigdy nie wypełniaj misy do mieszania ⑥ po brzegi!

6) Naciśnij przycisk odblokowania ② 🔓 i przesuń ramię obrotowe ❶ wraz z zamontowaną końcówką ⑩ ⑪ ⑫ w dół, w położenie robocze.

WSKAZÓWKA

- W razie potrzeby można zamontować lejek do napełniania ⑧ na pokrywce ⑨:
  – Zaczep lejek do napełniania ⑧ w szczelinie w pokrywce ⑨.

Możesz teraz dodawać składniki nawet w czasie pracy.

7) Załóż pokrywkę ⑨ na misę do mieszania ⑥.
8) Ustaw przełącznik obrotowy ❸ na żądanym poziomie prędkości (patrz rozdział „Poziomy prędkości").

Po zakończeniu pracy

1) Wyłącz urządzenie przełącznikiem obrotowym 3 (pozycja „OFF").
2) Zdejmij pokrywkę ⑨ z misy do mieszania ⑥.
3) Naciśnij przycisk odblokowania ② 🔓 i przesuń ramię obrotowe ❶ w najwyższe położenie.
4) Zdejmij wkład ⑩ ⑪ ⑫ z osi napędowej ⑦, wciskając wkład ⑩ ⑪ ⑫ w kierunku osi napędowej ⑦ i jednocześnie obracając go w prawo (kierunek 🔒). Można teraz zdjąć końcówkę ⑩ ⑪ ⑫.
5) Zdejmij misę do mieszania ⑥, obracając ją w lewo i pociągając do góry.
6) Oczyść wszystkie elementy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić powierzchnie!

WSKAZÓWKA

► Urządzenie czyścić najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.

Czyszczenie obudowy

■ Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia szmatką zwilżoną czystą wodą. Następnie dobrze wysusz urządzenie.

Czyszczenie akcesoriów

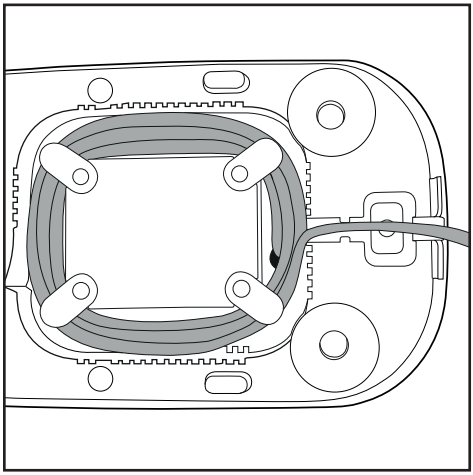
■ Misę do mieszania ❻, pokrywkę ❾, lejek do napełniania ❽ i hak do wyrabiania ciasta ❿, końcówkę do piany/śmietany ⓫ oraz końcówkę do mieszania ciasta ⓬ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Ewentualnie pozostałe resztki usuwaj szczotką do zmywania. Wypłucz wszystkie części w czystej, ciepłej wodzie i przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche.

WSKAZÓWKA

Misa do mieszania ❻, pokrywka ❾, lejek do napełniania ❽, hak do wyrabiania ciasta ❿, końcówka do ubijania piany/śmietany ⓫ i końcówka do mieszania ⓬ są przystosowane również do mycia w zmywarce. W miarę możliwości wszystkie części wykonane (również częściowo) z tworzywa sztucznego wkładaj do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania. W przeciwnym razie mogą wystąpić deformacje i pęknięcia naprężeniowe.

Przechowywanie

■ Kabel zasilający należy schować w schowku na kabel zasilający ❹ znajdującym się od spodu urządzenia.



■ Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Jeżeli urządzenie nagle się zatrzyma:

- Urządzenie uległo przegrzaniu i uruchomił się automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.
  - Ustaw przełącznik obrotowy ❸ na „OFF".
  - Wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
  - Pozostaw urządzenie na 25 minut do ostygnięcia.
  - Jeśli robot po 25 minutach nadal nie ostygł, nie będzie można go można jeszcze uruchomić.
  - Odczekaj kolejne 15 minut i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli nie można włączyć urządzenia:

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Pobór mocy:	600 W
Klasa ochrony:	II / ⧈ (podwójna izolacja)

maks. pojemność
Misa do mieszania ❻: ok. 5 l

Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Podczas pracy z użyciem haka do wyrabiania ciasta ❿, końcówki do ubijania piany/śmietany ⓫ lub końcówki do mieszania ⓬ po 10 minutach pracy pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 25 minut.

W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

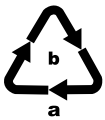
Utylizacja

W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Przepisy

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

Składniki

500 g mąki pszennej, typ 550

1 kostka świeżych drożdży

60 g masła

1 szczypta soli

200–250 ml letniego mleka

2 jajka

Przygotowanie

- Włóż wszystkie składniki do misy do mieszania ❻.
  Ugniataj hakiem do wyrabiania ciasta ❿ przez około 1 minutę na stopniu 1, a następnie przez 5 minut na stopniu 4.
  Pozostaw do wyrośnięcia w misie do mieszania ❻ na 40 minut. Uformuj ciasto w kulę.
- Rozwałkuj ciasto na blasze do pieczenia i połóż na nim dodatki wedle uznania.
- Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 25–30 minut.

Przepis podstawowy na ciasto kruche

Składniki

250 g mąki

125 g zimnego masła

1 szczypta soli

1 jajko

150 g cukru

Przygotowanie

- Włóż wszystkie składniki ciasta do misy do mieszania ❻ i ugniataj łopatką do mieszania ⓬ na stopniu 3 przez ok. 2–3 minuty do uzyskania kruchego ciasta.
- Tak wyrobione ciasto wstaw na 30 minut do lodówki.
- Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- Nasmaruj tortownicę tłuszczem i posyp lekko mąką.
- Rozwałkuj ciasto między dwiema warstwami folii spożywczej (na ok. 30 cm średnicy) i włóż do tortownicy.
- Piecz w temperaturze 200°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez 15 minut.

Przepis podstawowy na biszkopt

Składniki

250 g masła

250 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

250 g mąki

4 jajka

½ opakowania proszku do pieczenia

Przygotowanie

- Włóż masło, cukier i cukier waniliowy do misy do mieszania ❻ i wymieszaj końcówką do mieszania ⓬ na stopniu 3–5 aż do uzyskania piany.
- Dodaj jajka i kontynuuj mieszanie do czasu, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
- Dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnego ciasta.
- Nasmaruj formę (ok. 30 cm) tłuszczem i wlej ciasto.
- Piecz w temperaturze 180°C (z użyciem grzania dolnego/górnego) przez ok. 50–60 min.

Turinys

Įžanga 26

Naudojimas pagal paskirtį 26

Tiekiamas rinkinys 26

Prietaiso aprašas 26

Saugos nurodymai 27

Parengiamieji darbai 29

Greičio padėtys 29

Minkymo kablio, plakimo šluotelės ir plokščiojo maišiklio naudojimas 29

Baigus darbą 30

Valymas ir priežiūra 31

Korpuso valymas 31

Priedų valymas 31

Laikymas nenaudojant 31

Trikčių šalinimas 32

Techniniai duomenys 32

Šalinimas 32

Kompernaß Handels GmbH garantija 33

Priežiūra 34

Importuotojas 34

Receptai 35

Pagrindinis mielinės tešlos receptas 35

Pagrindinis trapios tešlos receptas 35

Pagrindinis kekso receptas 36

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Prietaisą galima naudoti tik su originaliais priedais.

Tiekiamas rinkinys

Virtuvės kombainas

Maišymo dubuo su dangčiu ir piltuvu

Minkymo kablys

Plakimo šluotelė

Plokščiasis maišiklis

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

❶ Atlenkiamoji dalis
❷ Atblokavimo mygtukas
❸ Sukamasis įjungiklis
❹ Maitinimo laidas
❺ Pagrindas
❻ Maišymo dubuo
❼ Varančioji ašis

B paveikslėlis

❽ Piltuvas
❾ Dangtis
❿ Minkymo kablys
⓫ Plakimo šluotelė
⓬ Plokščiasis maišiklis

Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prietaisą įunkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą. Tinklo įtampa turi atitikti prietaiso duomenų lentelėje nurodytą įtampą.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesušlaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ir nebūtų pažeidžiamas.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas būtų atokiai nuo karštų paviršių.
- Netaisykite prietaiso patys. Taisyti prietaisą gali tik klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai arba kvalifikuoti specialistai.
- Kai valote prietaisą arba jam sugedus, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien išjungti prietaiso nepakanka.
- Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo, kai prietaiso nenaudojate!
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Prietaisą ir jo įjungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš nuimdami arba uždėdami priedus, kas kartą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Taip netyčia neįjungsite prietaiso.
  Atsinaujinus nutrūkusiam elektros energijos tiekimui, prietaisas vėl ima veikti!
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai paliekate jį neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Draudžiama vaikams naudoti prietaisą.
- Naudokite tik originalius šio prietaiso priedus. Kitų gamintojų priedai gali prietaisui netikti ir kelti pavojų!
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje naudojimo instrukcijoje. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- Priedus keiskite tik sustojus pavarai ir ištraukę tinklo kištuką! Išjungtas prietaisas dar kurį laiką veikia!
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- Prietaisui veikiant, į maišymo dubenį dėkite tik apdorojamus maisto produktus.
- Niekada nekiškite rankų ar pašalinių daiktų į piltuvą, kad nesusižalotumėte ir nesugadintumėte prietaiso.
- Kruopščiai nuvalykite visus paviršius, ypač besiliečiančius su maisto produktais. Tai darykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

Parengiamieji darbai

1) Visas dalis išimkite iš kartoninės dėžės, nuimkite pakuotės medžiagas, apsaugines plėveles ir lipdukus, jei jų yra.
2) Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
3) Pastatykite prietaisą ant lygaus bei švaraus paviršiaus ir pritvirtinkite jį siurbtukais.
4) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.

Greičio padėtys

Padėtis	Naudojamas priedas	Tinka...
1–3	Minkymo kablys ⑩ Plokščiasis maišiklis ⑫	– Kietai tešlai arba kietesniems produktams minkyti ir maišyti
3–5	Plokščiasis maišiklis ⑫	– Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai maišyti – Sviestui ir miltams maišyti – Mielinei tešlai maišyti – Trapiai tešlai maišyti
3–4	Minkymo kablys ⑩	– Mielinei tešlai minkyti – Tirštos konsistencijos minkštai trapiai tešlai minkyti
5–7	Plokščiasis maišiklis ⑫	– Pyrago tešlai ruošti – Sviestui su cukrumi plakti – Sausainių tešlai ruošti
7–8	Plakimo šluotelė ⑪	– Grietinėlei plakti – Kiaušinio baltymams plakti – Majonezui plakti – Sviestui iki purumo išsukti

Minkymo kablio, plakimo šluotelės ir plokščiojo maišiklio naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ► Niekada nekiškite rankų į maišymo dubenį ❻ prietaisui veikiant! Besisukančios dalys gali sužaloti!
- ► Priedus keiskite tik sustojus pavarai! Išjungus prietaisą, pavara dar kurį laiką veikia.
- ► Sutrikus veikimui, prietaisą išjunkite ir ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ► Jei dirbate su minkymo kabliu ⑩, plakimo šluotele ⑪ ar plokščiuoju maišikliu ⑫, prietaisui veikus 10 minučių, rekomenduojame leisti jam apie 25 minutes atvėsti.

Norėdami prietaisą naudoti su minkymo kabliu ⑩, plakimo šluotele ⑪ ir plokščiuoju maišikliu ⑫, jį paruoškite, kaip nurodyta toliau.

1) Spustelėkite atblokavimo mygtuką ❷ 🔓. Atlenkiamoji dalis ❶ pakyla.
2) Maišymo dubenį ❻ įdėkite taip, kad maišymo dubens ❻ fiksatoriai būtų pagrindo ❺ įdubose. Maišymo dubenį ❻ sukite pagal laikrodžio rodyklę (žr. ženklus 🔓 ir 🔒 ant pagrindo ❺), kol dubuo užsifiksuos ir tvirtai laikysis.
3) Pasirinkite tinkamą priedą ⑩ ⑪ ⑫.
   – Plakimo šluotelę ⑪ grietinėlei plakti.
   – Plokščiąjį maišiklį ⑫ minkštai trapiai tešlai maišyti.
   – Minkymo kablį ⑩ sunkiai tešlai, pvz., mielinei, minkyti.

4) Atsižvelgdami į atliktiną darbą, ant varančiosios ašies ❼ uždėkite minkymo kablį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba plokščiąjį maišiklį ⓬.
   – Minkymo kablį ❿, plakimo šluotelę ⓫ arba plokščiąjį maišiklį ⓬ (toliau vadinamą priedu) ant varančiosios ašies ❼ užmaukite taip, kad abu metaliniai varančiosios ašies ❼ kaiščiai būtų priedo ❿ ⓫ ⓬ įdubose.
   – Priedą ❿ ⓫ ⓬ stipriai spauskite ant varančiosios ašies ❼, kol suspausite spyruoklę, ir priedą ❿ ⓫ ⓬ kartu šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę (link 🔒).
   – Atleiskite priedą ❿ ⓫ ⓬. Dabar jis tvirtai laikosi ant varančiosios ašies ❼.
5) Į maišymo dubenį ❻ sudėkite maisto produktus, vadovaudamiesi toliau pateikta lentele su rekomenduojamais pripildymo kiekiais.

Pripildymo kiekiai ruošiant...	min.	maks.
Mielinę tešlą	netaikoma	500 g miltų
Minkštą trapią tešlą	netaikoma	400 g miltų
Sunkią tešlą (pvz., trapią)	netaikoma	400 g miltų
Grietinėlę	200 ml	1 000 ml
Kiaušinių baltymus (M dydžio kiaušinių)	2	12
Likusius recepto produktus priderinkite prie atitinkamo didžiausio kiekio.		

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Neviršykite nurodyto didžiausio pripildymo kiekio!
  Antraip prietaisas bus perkrautas.
- Jei prietaisas sunkiai sukasi: išjunkite prietaisą, išimkite pusę tešlos ir kiekvieną pusę suminkykite atskirai.

NURODYMAS

- Atkreipkite dėmesį, kad minkant arba maišant tešlą jos tūris maišymo dubenyje ❻ didėja arba sukama tešla šiek tiek pakyla. Todėl niekada nepripildykite maišymo dubens ❻ iki kraštų!

6) Spustelėkite atblokavimo mygtuką ❷ 🔓 ir atlenkiamąją dalį ❶ su uždėtu priedu ❿ ⓫ ⓬ nulenkite žemyn į darbinę padėtį.

NURODYMAS

- Jei norite, ant dangčio ❾ galite uždėti piltuvą ❽.
  – Piltuvą ❽ įspauskite į dangčio ❾ išpjovą.

Dabar net ir prietaisui veikiant galite dėti produktus.

7) Dangtį ❾ užstumkite ant maišymo dubens ❻.
8) Sukamąjį jungiklį ❸ nustatykite į norimą padėtį (žr. skyrių „Greičio padėtys“).

Baigus darbą

1) Išjunkite prietaisą sukamuoju jungikliu ❸ (OFF padėtis).
2) Nuo maišymo dubens ❻ nuimkite dangtį ❾.
3) Spustelėkite atblokavimo mygtuką ❷ 🔓 ir atlenkiamąją dalį ❶ pakelkite į aukščiausią padėtį.
4) Nuimkite priedą ❿ ⓫ ⓬ nuo varančiosios ašies ❼: priedą ❿ ⓫ ⓬ spauskite link varančiosios ašies ❼ ir kartu sukite jį pagal laikrodžio rodyklę (link 🔓). Dabar priedą ❿ ⓫ ⓬ galite nuimti.
5) Išimkite maišymo dubenį ❻, pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę ir paskui nukeldami aukštyn.
6) Nuvalykite visas dalis (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

► Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kyla elektros smūgio pavojus!

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

NURODYMAS

► Rekomenduojame prietaisą nuvalyti iškart, kai tik baigsite naudoti. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

Korpuso valymas

■ Prietaiso korpusą valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu. Ploviklio likučius nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Paskui prietaisą gerai nusausinkite.

Priedų valymas

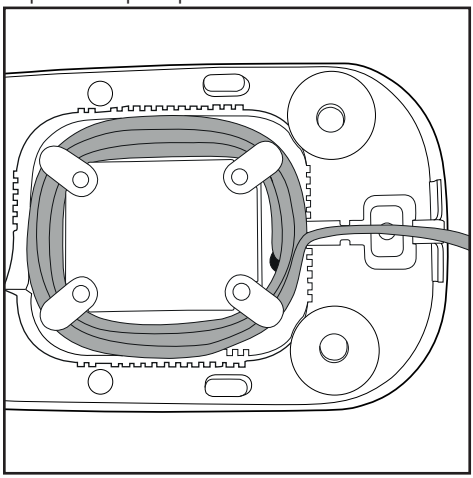
■ Maišymo dubenį ❻, dangtį ❾, piltuvą ❽, minkymo kablį ❿, plakimo šluotelę ⓫ ir plokščiąjį maišiklį ⓬ plaukite šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio. Produktų likučius, jei jų būtų, pašalinkite indų plovimo šepetėliu. Visas dalis skalaukite švariu šiltu vandeniu ir prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra sausos.

NURODYMAS

Maišymo dubenį ❻, dangtį ❾, piltuvą ❽, minkymo kablį ❿, plakimo šluotelę ⓫ ir plokščiąjį maišiklį ⓬ galima plauti ir indaplovėje. Stenkitės visas plastikines (ir iš dalies plastikines) dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis ar dėl įtempių įtrūkti.

Laikymas nenaudojant

■ Maitinimo laidą ❹ užvyniokite ant laido ritės prietaiso apačioje.



■ Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Jei prietaisas staiga sustoja

- Prietaisas perkaito ir suveikė automatinis saugos įjungiklis.
  - Sukamąjį įjungiklį ❸ nustatykite į padėtį OFF.
  - Ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
  - 25 minučių palaukite, kol prietaisas atvės.
  - Jei prietaisas po 25 minučių dar nebus visiškai atvėsęs, jis neįsijungs.
  - Palaukite dar 15 minučių ir vėl jį įjunkite.

Jei prietaisas neįsijungia

- Patikrinkite, ar maitinimo kištukas įkištas į elektros lizdą.
- Patikrinkite, ar atlenkiamoji dalis ❶ nustatyta į tinkamą padėtį.

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa:	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz
Galia:	600 W
Apsaugos klasė:	II / ⧈ (dviguba izoliacija)
Didž. maišymo dubens ❻ talpa:	apie 5 l

Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Rekomenduojamas veikimo laikas

Jei dirbate su minkymo kabliu ⓾, plakimo šluotele ⓫ ar plokščiuoju maišikliu ⓬, prietaisui veikus 10 minučių, leiskite jam apie 25 minutes atvėsti.

Viršijus šį veikimo laiką, prietaisas gali perkaisti ir sugesti.

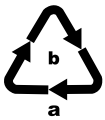
Šalinimas

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

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų šalinimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonių, susisiekite su vietine atliekų tvarkymo tarnyba.

Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus įas surūšiuokite.
Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių įūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl" klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

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

Receptai

Pagrindinis mielinės tešlos receptas

Sudedamosios dalys

500 g kvietinių miltų (550 tipo)

1 gabalėlis šviežių mielių

60 g sviesto

1 žiupsnelis druskos

200–250 ml drungno pieno

2 kiaušiniai

Paruošimas

- Visus maisto produktus sudėkite į maišymo dubenį ❻.
  Minkymo kabliu ❿ minkykite 1 minutę nustatę 1 greičio padėtį, o paskui 5 minutes nustatę 4 greičio padėtį. Leiskite tešlai maišymo dubenyje ❻ 40 minučių pakilti. Iš tešlos suformuokite rutulį.
- Tešlą kepimo skardoje iškočiokite ir ant jos dėkite norimus priedus.
- Kepkite 25–30 minučių 200 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).

Pagrindinis trapios tešlos receptas

Sudedamosios dalys

250 g miltų

125 g šalto sviesto

1 žiupsnelis druskos

1 kiaušinis

150 g cukraus

Paruošimas

- Visus tešlai skirtus produktus sudėkite į maišymo dubenį ❻ ir nustatę 3 greičio padėtį plokščiuoju maišikliu ⓬ minkykite apie 2–3 minutes, kol suminkysite trapią tešlą.
- Ją 30 minučių vėsinkite šaldytuve.
- Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C temperatūros.
- Išardomąją kepimo formą ištepkite riebalais ir apibarstykite trupučiu miltų.
- Tešlą iškočiokite tarp dviejų maistinės plėvelės gabalų (kol tešlos skersmuo bus apie 30 cm) ir įdėkite į išardomąją kepimo formą.
- Kepkite 15 minučių 200 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).

Pagrindinis kekso receptas

Sudedamosios dalys

250 g sviesto

250 g cukraus

1 pakelis vanilinio cukraus

250 g miltų

4 kiaušiniai

½ pakelio kepimo miltelių

Paruošimas

- Sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų sudėkite į maišymo dubenį ❻ ir nustatę 3–5 padėtį puriai maišykite plokščiuoju maišikliu ⓬.
- Vieną po kito sudėkite kiaušinius ir toliau maišykite, kol viską gerai sumaišysite.
- Suberkite miltus, kepimo miltelius ir iš visų produktų sumaišykite vientisą tešlą.
- Stačiakampę kepimo formą (apie 30 cm) ištepkite riebalais ir sudėkite į ją tešlą.
- Kepkite apie 50–60 minučių 180 °C temperatūroje (nustatę kaitinimo iš apačios ir iš viršaus funkciją).

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **38**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **38**

Lieferumfang **38**

Gerätebeschreibung **38**

Sicherheitshinweise **39**

Vorbereitungen **41**

Geschwindigkeitsstufen **41**

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer **41**

Nach der Arbeit 42

Reinigen und Pflegen **43**

Gehäuse reinigen 43

Zubehör reinigen 43

Aufbewahrung **43**

Fehler beheben **44**

Technische Daten **44**

Entsorgung **44**

Garantie der Kompernaß Handels GmbH **45**

Service 46

Importeur 46

Rezepte **47**

Grundrezept Hefeteig 47

Grundrezept Mürbeteig 47

Grundrezept Rührkuchen 48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel und Einfüllhilfe

Knethaken

Schneebesen

Flachrührer

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungstaste
❸ Drehschalter
❹ Netzkabel
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Antriebsachse

Abbildung B:

❽ Einfüllhilfe
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Flachrührer

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere die, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

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 Saugnäpfen.
4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für …
1–3	Knethaken ⑩ Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3–5	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig - Mischen von Mürbeteig
3–4	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
5–7	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7–8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - Schaumig schlagen von Butter

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät für ca. 25 Minuten abkühlen zu lassen.

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

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷ 🔓. Der Schwenkarm ❶ bewegt sich nach oben.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ❻ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ❻ in die Aussparung am Sockel ❺ greifen. Drehen Sie die Rührschüssel ❻ im Uhrzeigersinn (siehe Symbole 🔓 und 🔒 am Sockel ❺), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
3) Wählen Sie den passenden Einsatz ⑩ ⑪ ⑫:
   - Den Schneebesen ⑪ zum Schlagen von Sahne,
   - den Flachrührer ⑫ zum Rühren von Rührteig,
   - den Knethaken ⑩ zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.

4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ auf der Antriebsachse ⑦:
   – Stecken Sie den Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer ⑫ (nachfolgend „Einsatz“) so auf die Antriebsachse ⑦, dass die beiden Metallstifte an der Antriebsachse ⑦ in die Aussparungen am Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ greifen.
   – Drücken Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ kräftig auf die Antriebsachse ⑦, so dass sich die Feder zusammendrückt und drehen Sie dabei den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (Richtung 🔓).
   – Lassen Sie den Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse ⑦.
5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ⑥, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	500 g Mehl
Rührteig	N/A	400 g Mehl
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	N/A	400 g Mehl
Sahne	200 ml	1000 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

6) Drücken Sie die Entriegelungstaste ② 🔓 und schieben Sie den Schwenkarm ① mit dem montierten Einsatz ⑩ ⑪ ⑫ nach unten in die Arbeitsposition.

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ⑧ am Deckel ⑨ montieren:
  – Drücken Sie die Einfüllhilfe ⑧ in die Aussparung am Deckel ⑨.

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

7) Schieben Sie den Deckel ⑨ auf die Rührschüssel ⑥.
8) Stellen Sie den Drehschalter ③ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

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

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!

HINWEIS

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

Gehäuse reinigen

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

Zubehör reinigen

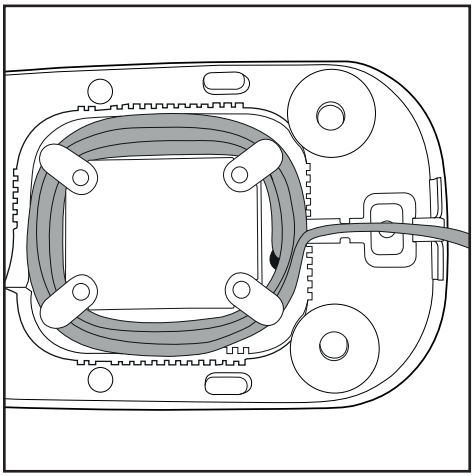
■ Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽ und den Knethaken ❿, den Schneebesen ⓫ und den Flachrührer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

HINWEIS

Die Rührschüssel ❻, der Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽, der Knethaken ❿, der Schneebesen ⓫ und der Flachrührer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie möglichst alle Teile, die (auch teilweise) aus Kunststoff bestehen, in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen.

Aufbewahrung

■ Wickeln Sie das Netzkabel ❹ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes:



■ 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 „OFF“ stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 25 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 25 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 ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Schutzklasse:	II / ⧈ (Doppelisolierung)
max. Fassungsvermögen Rührschüssel ❻:	ca. 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 für ca. 25 Minuten abkühlen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät kommen.

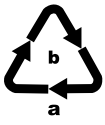
Entsorgung

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.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.
Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Importeur

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

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

Rezepte

Grundrezept Hefeteig

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

60 g Butter

1 Prise Salz

200 – 250 ml lauwarme Milch

2 Eier

Zubereitung

- Alle Zutaten in die Rührschüssel ❻ geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken ❿ kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. In der Rührschüssel ❻ 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 30 Minuten backen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten

250 g Mehl

125 g kalte Butter

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Zucker

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel ❻ geben und mit dem Flachrührer ⓬ auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.
- Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 Minuten backen.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

4 Eier

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel ❻ geben und mit dem Flachrührer ⓬ auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- Eier nacheinander hinzugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.
- Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Eine Kastenform (ca. 30 cm) ausfetten und Teig hineingeben.
- Bei 180 °C (Unter/-Oberhitze) für ca. 50 - 60 Minuten backen.

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

Informationsstatus · Stan informacji · Informacijos data
Stand der Informationen: 01 /2020 · Ident.-No.: SKM600A1-012020-1