SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

STAND MIXER SKM 600 A1

(HU)
KONYHAI ROBOTGÉP
Használati utasítás

(CZ)
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

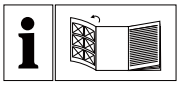
(DE) (AT) (CH)
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

(SI)
KUHINJSKI APARAT
Navodila za uporabo

(SK)
KUCHYNSKÝ ROBOT
Návod na obsluhu

IAN 331069/339191/339204/339205_1910

HU SI
CZ SK



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

(SK)

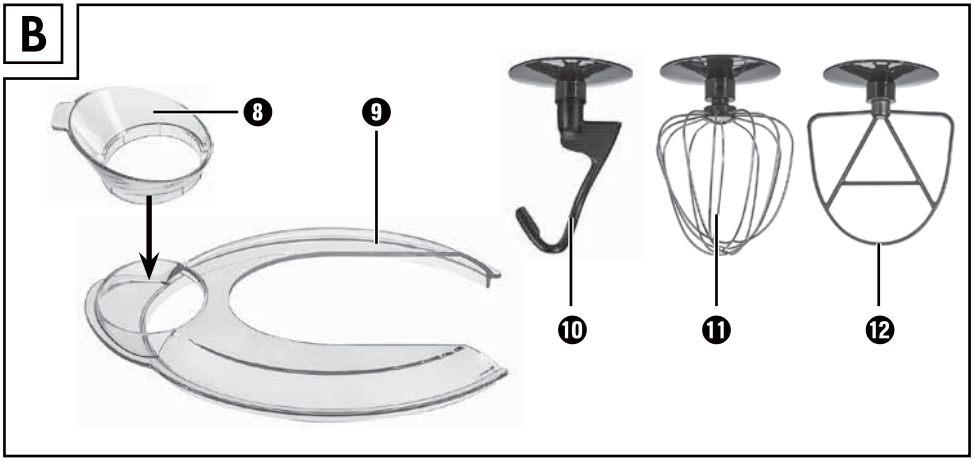
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	23
SK	Návod na obsluhu	Strana	35
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	47

A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST


B
8
9
10
11
12

Tartalomjegyzék

Bevezető 2

Rendeltetésszerű használat 2

A csomag tartalma 2

A készülék leírása 2

Biztonsági utasítások 3

Előkészítés 5

Sebességfokozatok 5

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata 5

A készülék használata után 6

Tisztítás és ápolás 7

Burkolat tisztítása 7

Tartozékok tisztítása 7

Tárolás 7

Hibaelhárítás 8

Műszaki adatok 8

Ártalmatlanítás 8

Jótállási tájékoztató 9

Receptek 11

Kelt tészta alaprecept 11

Omlós tészta alaprecept 11

Kevert tészta alaprecept 12

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket.
A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

A csomag tartalma

konyhai robotgép

keverőtál fedéllel és betöltőeszközzel

dagasztókar

habverő

keverőkar

használati útmutató

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása

„A" ábra:

❶ billenőkar
❷ kireteszelő gomb
❸ forgókapcsoló
❹ hálózati kábel
❺ aljzat
❻ keverőtál
❼ hajtótengely

„B" ábra:

❽ betöltőeszköz
❾ fedél
❿ dagasztókar
⓫ habverő
⓬ keverőkar

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

A készüléket semmiképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha tartozékokat helyez fel rá vagy vesz le róla. Így elkerülhető a készülék véletlen bekapcsolása. Áramszünet után a készülék újra működni kezd!
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- Csak az eredeti alkatrészeket használja a készülékhez. Lehet, hogy más gyártó tartozékai nem alkalmasak és veszélyt okozhatnak!
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő célra. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- A tartozékokat csak a meghajtó leállása után és kihúzott hálózati csatlakozóval szabad kicserélni! A készülék kikapcsolás után még rövid ideig működik!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Miközben a készülék működik, kizárólag a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtálba.
- A sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőeszközbe.
- Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek. Ehhez olvassa el a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

Előkészítés

1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és címkéket.
2) Tisztítson meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ügyeljen arra, hogy valamennyi rész teljesen száraz legyen.
3) Állítsa a készüléket egy sima és tiszta felületre és rögzítse a szívókorongokkal.
4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

Sebességfokozatok

Fokozat	Felhasználás	alkalmas...
1–3	Dagasztókar ⑩ Keverőkar ⑫	- keményebb tészta és hozzávalók gyúrása és összekeverése
3–5	Keverőkar ⑫	- sűrű tészta összekeverése - vaj és liszt összekeverése - kelt tészta keverése - omlós tészta keverése
3–4	Dagasztókar ⑩	- kelt tészta gyúrása - sűrű kevert tészta gyúrása
5–7	Keverőkar ⑫	- süteménytészta - vaj felverése cukorral - aprósütemény-tészta
7–8	Habverő ⑪	- tejszín - tojásfehérje - majonéz - vaj habosra keverése

Dagasztókar, habverő és keverőkar használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ► Működés közben soha ne nyúljon a keverőtálba ❻! A forgó részek balesetveszélyesek!
- ► Tartozékokat csak akkor szabad cserélni, ha a meghajtó leállt! Kikapcsolás után a meghajtó rövid ideig még mozog.
- ► Hiba esetén kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ► Dagasztókarral ⑩, habverővel ⑪ vagy lapos keverővel ⑫ végzett munka esetén javasoljuk, hogy 10 perc működés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig.

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

1) Nyomja meg a kireteszelő gombot ❷ 🔓. A billenőkar ❶ felfelé mozog.
2) Helyezze be a keverőtálat ❻ olyan módon, hogy a keverőtál ❻ reteszelemei az aljzat ❺ vágataiba nyúljanak. Forgassa el a keverőtálat ❻ az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a 🔓 és 🔒 szimbólumot az aljzaton ❺), hogy bezáródjon és megfelelően rögzüljön.
3) Válassza ki a megfelelő tartozékot ⑩ ⑪ ⑫:
   – a habverőt ⑪ tejszínhab felveréséhez.
   – a lapos keverőt ⑫ a kevert tészta keveréséhez.
   – a dagasztókart ⑩ nehéz tészta, pl. kelt tészta dagasztásához.
4) A feladattól függően szerelje fel a dagasztókart ⑩, a habverőt ⑪ vagy a lapos keverőt ⑫ a hajtótengelyre ❼:
   – Helyezze fel a dagasztókart ⑩, a habverőt ⑪ vagy a lapos keverőt ⑫ (a továbbiakban „tartozékok”) a hajtótengelyre ❼ úgy, hogy a hajtótengelyen ❼ lévő két fémcsap a tartozékon ⑩ ⑪ ⑫ lévő vágatokba nyúljon.

– Nyomja rá erősen a tartozékot ⑩ ⑪ ⑫ a hajtótengelyre ❼ úgy, hogy a rugó összenyomódjon és közben kissé forgassa el a tartozékot ⑩ ⑪ ⑫ az óramutató járásával ellentétes irányba (irány).
– Engedje el a tartozékot ⑩ ⑪ ⑫. Ezzel a tartozék stabilan rögzítve van a hajtótengelyen ❼.

5) Töltse a hozzávalókat a keverőtálba ❻, de vegye figyelembe az alábbi táblázatban megadott javasolt betölthető mennyiségeket:

Betölthető mennyiség...	min.	max.
kelt tészta	nem alkalmazható	50 dkg liszt
kevert tészta	nem alkalmazható	40 dkg liszt
nehéz tészta (pl. omlós tészta)	nem alkalmazható	40 dkg liszt
tejszínhab	2 dl	1 l
tojásfehérje (tojás: M osztály)	2	12
A receptben szereplő további hozzávalókat illessze a mindenkori maximális mennyiséghez.		

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Ne lépje túl a megadott legnagyobb betölthető mennyiséget!
  Ellenkező esetben a készülék túlterhelődik.
- Ha a készülék nehézkesen működik: Kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a tészta felét és dagassza külön a tészta két felét.

TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a dagasztás ill. keverés közben a keverőtálban ❻ a tészta térfogata megnövekszik vagy a mozgás által kicsit felfelé nyomódik. Ezért soha ne töltse egészen tele a keverőtálat ❻!

6) Nyomja meg a kireteszelő gombot ❷ és tolja a billenőkart ❶ a behelyezett tartozékkal ⑩ ⑪ ⑫ együtt lefelé, munkahelyzetbe.

TUDNIVALÓ

- Szükség szerint a betöltőeszközt ❽ felszerelheti a fedélre ❾:
  – Nyomja a betöltőeszközt ❽ a fedél ❾ nyílásába.

Ily módon működés közben is beletölthet hozzávalókat.

7) Tolja a fedelet ❾ a keverőtálra ❻.
8) Állítsa a forgókapcsolót ❸ a kívánt fokozatra (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet).

A készülék használata után

1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón ❸ („OFF” állás).
2) Vegye le a fedelet ❾ a keverőtálról ❻.
3) Nyomja meg a kireteszelő gombot ❷ és állítsa a billenőkart ❶ a legfelső pozícióba.
4) Vegye le a tartozékot ⑩ ⑪ ⑫ a hajtótengelyről ❼ olyan módon, hogy a tartozékot ⑩ ⑪ ⑫ a hajtótengely ❼ felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával megegyező irányba (irány) forgatja. Ekkor kivehető a tartozék ⑩ ⑪ ⑫.
5) Vegye le a keverőtálat ❻ az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatással és felfelé történő emeléssel.
6) Tisztítsa meg a részeket (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert. Ezek kárt tehetnek a műanyag felületben!

TUDNIVALÓ

- A legjobb, ha a készüléket közvetlenül használat után megtisztítja. Ebben az esetben az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

Burkolat tisztítása

- Nedves törlőkendővel törölje le a burkolatot. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. A mosogatószer maradványokat tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel törölje le. Ezután alaposan törölje szárazra a készüléket.

Tartozékok tisztítása

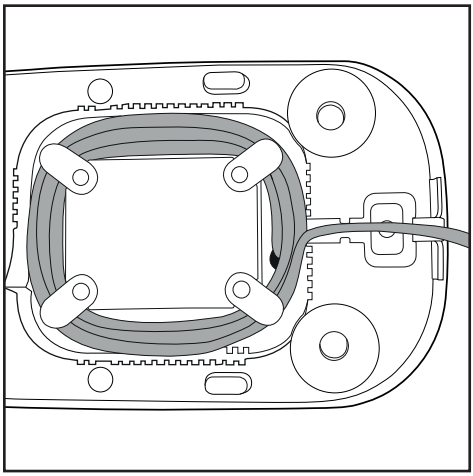
- Tisztítsa meg a keverőtálat ❻, a fedelet ❾, a betöltőeszközt ❽ és a dagasztókart ❿, a habverőt ⓫ és a keverőkart ⓬ enyhén mosogatószeres vízben. Az esetlegesen visszamaradt szennyeződést mosogatókefével távolítsa el. Öblítsen le minden részt tiszta, meleg vízzel, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz, mielőtt újra használja.

TUDNIVALÓ

A keverőtál ❻, a fedél ❾, a betöltőeszköz ❽, a dagasztókar ❿, a habverő ⓫ és a lapos keverő ⓬ mosogatógépben is mosható. Tegyen lehetőleg minden (akár részben) műanyagból készült alkatrészt a mosogatógép felső kosarába és ne szorítsa be a részeket. Ellenkező esetben deformálódhatnak és feszültség miatti repedések keletkezhetnek.

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt ❹ a a készülék alján található kábeltartó köré.



- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Ha a készülék hirtelen megáll:

- A készülék túlmelegedett és működésbe lépett az automatikus biztonsági kikapcsolás.
  - Állítsa a forgókapcsolót ❸ „OFF” állásba.
  - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
  - Hagyja lehűlni a készüléket 25 percig.
  - Ha a készülék 25 perc alatt nem hűlt le teljesen, akkor nem fog elindulni.
  - Várjon még 15 percet és ismét kapcsolja be.

Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozódugó csatlakoztatva van-e az aljzatba.
- Ellenőrizze, hogy a billenőkar ❶ megfelelő helyzetben van.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50 – 60 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Védelmi osztály:	II / ⧈ (dupla szigetelés)
Max. űrtartalom Keverőtál ❻:	kb. 5 l

A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

Dagasztókarral ❿, habverővel ⓫ vagy lapos keverővel ⓬ történő munkavégzés esetén 10 perc működés után hagyja lehűlni a készüléket kb. 25 percig.

Az említett üzemidők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben.

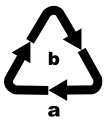
Ártalmatlanítás

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

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: Műanyag, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok.

HU

Jótállási tájékoztató

A termék megnevezése: Konyhai robotgép	Gyártási szám: IAN 331069_1910 339191_1910 339204_1910 339205_1910
A termék típusa: SKM 600 A1	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

   A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

   A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Receptek

Kelt tészta alaprecept

Hozzávalók

50 dkg búzaliszt (BL55)

1 kocka friss élesztő

6 dkg vaj

1 csipet só

2 - 2,5 dl langyos tej

2 tojás

Elkészítés

- Tegye az összes hozzávalót a keverőtálba ❻. Először dagassza a dagasztókarral ❿ 1-es fokozaton 1 percig, majd 4-es fokozaton 5 percig. Hagyja kelni 40 percig a keverőtálban ❻. Formáljon gombócot a tésztából.
- Nyújtsa ki a tésztát egy tepsire és tegyen rá tetszőleges feltétet.
- Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 25-30 percig.

Omlós tészta alaprecept

Hozzávalók

25 dkg liszt

12,5 dkg hideg vaj

1 csipet só

1 tojás

15 dkg cukor

Elkészítés

- Tegye a keverőtálba ❻ a tésztához szükséges összes hozzávalót és dagassza a lapos keverővel ⓬ 3-as fokozaton kb. 2-3 percig omlós tésztává.
- Helyezze a tésztát 30 percre hűtőszekrénybe.
- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
- Vajazzon ki egy sütőformát és szórja meg vékonyan liszttel.
- Nyújtsa ki a tésztát két frissen tartó fólia között (kb. 30 cm átmérőre) és helyezze a sütőformába.
- Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 15 percig.

Kevert tészta alaprecept

Hozzávalók

25 dkg vaj

25 dkg cukor

1 csomag vaníliás cukor

25 dkg liszt

4 tojás

½ csomag sütőpor

Elkészítés

- Tegye a keverőtálba ❻ a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot és keverje habosra a lapos keverővel ⓬ 3-as fokozaton kb. 5 percig.
- Adja hozzá egymás után a tojásokat és keverje tovább, amíg minden jól összekeveredik.
- Adja hozzá a lisztet és a sütőport és az egészet keverje sima tésztává.
- Vajazzon ki egy (kb. 30 cm-es) gyümölcskenyér formát és töltse bele a tésztát.
- Süsse 180 °C-on (alsó/-felső sütés) 50-60 percig.

Kazalo

Uvod 14

Predvidena uporaba 14

Vsebina kompleta 14

Opis naprave 14

Varnostna navodila 15

Priprave 17

Stopnje hitrosti 17

Uporaba nastavka za gnetenje, metlic za stepanje in mešanje 17

Po uporabi 18

Čiščenje in vzdrževanje 19

Čiščenje ohišja 19

Čiščenje pribora 19

Shranjevanje 19

Odpravljanje napak 20

Tehnični podatki 20

Odstranjevanje med odpadke 20

Proizvajalec 21

Pooblaščeni serviser 21

Garancijski list 21

Recepti 22

Osnovni recept za kvašeno testo 22

Osnovni recept za krhko testo 22

Osnovni recept za kolač iz umešanega testa 22

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila 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

Kuhinjski aparat

Posoda za mešanje s pokrovom in pripomočkom za polnjenje

Nastavek za gnetenje

Metlica za stepanje

Metlica za mešanje

Navodila za uporabo

OPOMBA

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

Opis naprave

Slika A:

❶ premična roka
❷ tipka za sprostitev
❸ vrtljivo stikalo
❹ električni kabel
❺ podstavek
❻ posoda za mešanje
❼ pogonska gred

Slika B:

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

Varnostna navodila

⚠ 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!

- Napravo načeloma zmeraj ločite od električnega omrežja, ko nameščate ali odstranjujete dele pribora. Tako boste preprečili nenamerni vklop naprave.
  Po prekinitvi in povrnitvi oskrbe z električnim tokom se naprava znova samodejno zažene!
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- 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.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Pribor menjavajte samo, ko pogon miruje in električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico! Naprava po izklopu potrebuje še nekaj časa za zaustavitev!
- Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo izključiti iz električnega omrežja.
- Med delovanjem naprave v posodo za mešanje dajajte le sestavine, predvidene za pripravo.
- Da se izognete telesnim poškodbam in škodi na napravi, v pripomoček za polnjenje nikoli ne segajte z rokami in vanj ne vtikajte predmetov.
- Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«.

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 priseski.
4) Priključite električni vtič v vtičnico.

Stopnje hitrosti

Stopnja	Uporaba	primerna za ...
1–3	nastavek za gnetenje ⑩ metlica za mešanje ⑫	- gnetenje in mešanje trdnega testa ali trdnejših sestavin
3–5	metlica za mešanje ⑫	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa - mešanje krhkega testa
3–4	nastavek za gnetenje ⑩	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa
5–7	metlica za mešanje ⑫	- testo za kolač - stepanje masla s sladkorjem - testo za kekse
7–8	metlica za stepanje ⑪	- stepena smetana - beljak - majoneza - penasto stepanje masla

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 ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ priporočamo, da po 10 minutah napravo pustite pribl. 25 minut, da se ohladi.

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

1) Pritisnite tipko za sprostitev ❷ 🔓. Premična roka ❶ se premakne navzgor.
2) Vstavite posodo za mešanje ❻, tako da se nastavki za pritrditev na posodi za mešanje ❻ zataknejo v odprtino na podstavku ❺. Posodo za mešanje ❻ zavrtite v desno (glejte simbola 🔓 in 🔒 na podstavku ❺), da se zaskoči in je trdno pritrjena.
3) Izberite primeren nastavek ⑩ ⑪ ⑫:
   – Metlica za stepanje ⑪ je namenjena stepanju smetane.
   – Metlica za mešanje ⑫ je namenjena za umešano testo.
   – Nastavek za gnetenje ⑩ je namenjen za gnetenje težkega, npr. kvašenega, testa.
4) Glede na načrtovano delo vgradite nastavek za gnetenje ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ na pogonsko os ❼:

– Nastavek za gnetenje ⑩, metlico za stepanje ⑪ ali metlico za mešanje ⑫ (v nadaljevanju »nastavek«) nataknite na pogonsko os ❼, tako da segata kovinska zatiča na pogonski osi ❼ v odprtini na nastavku ⑩ ⑪ ⑫.
– Nastavek ⑩ ⑪ ⑫ odločno potisnite na pogonsko os ❼, da pri tem vzmet stisnete skupaj, hkrati pa nastavek ⑩ ⑪ ⑫ malo zavrtite v levo (smer 🔒).
– Spustite nastavek ⑩ ⑪ ⑫. Zdaj je trdno pritrjen na pogonsko gred ❼.

5) Sestavine dajte v posodo ❻, pri tem pa upoštevajte naslednjo tabelo s priporočenimi količinami:

Količine za ...	najmanj	največ
Kvašeno testo	N. R.	500 g moke
Umešano testo	N. R.	400 g moke
Težko testo (npr. krhko testo)	N. R.	400 g moke
Smetana	200 ml	1000 ml
Beljak (jajca velikosti M)	2	12
Preostale sestavine recepta prilagodite vsakokratni največji količini.		

POZOR! GMOTNA ŠKODA!

► Ne presegajte navedenih največjih dovoljenih količin!
Sicer boste napravo preobremenili.
► Če naprava težko deluje: Napravo izklopite, vzemite ven polovico testa in vsako polovico zgnetite posebej.

OPOMBA

► 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!

6) Pritisnite tipko za sprostitev ❷ 🔓 in pomaknite premično roko ❶ z nameščenim nastavkom ⑩ ⑪ ⑫ navzdol v delovni položaj.

OPOMBA

► Če želite, lahko na pokrov ❾ namestite pripomoček za polnjenje ❽:
– Potisnite pripomoček za polnjenje ❽ v odprtino na pokrovu ❾.

Zdaj lahko tudi med delovanjem dodajate sestavine.

7) Namestite pokrov ❾ na posodo za mešanje ❻.
8) Preklopite vrtljivo stikalo ❸ na želeno stopnjo (glejte poglavje »Stopnje hitrosti«).

Po uporabi

1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom ❸ (položaj »OFF«).
2) Snemite pokrov ❾ s posode za mešanje ❻.
3) Pritisnite tipko za sprostitev ❷ 🔓 in pomaknite premično roko ❶ v najvišji položaj.
4) Snemite nastavek ⑩ ⑪ ⑫ s pogonske osi ❼, tako da nastavek ⑩ ⑪ ⑫ potisnete na pogonsko os ❼ in ga istočasno zavrtite v smeri urnega kazalca (v smeri 🔓). Potem lahko nastavek ⑩ ⑪ ⑫ snamete.
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«).

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!

OPOMBA

► Najbolje bo, da napravo očistite takoj po uporabi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.

Čiščenje ohišja

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

Čiščenje pribora

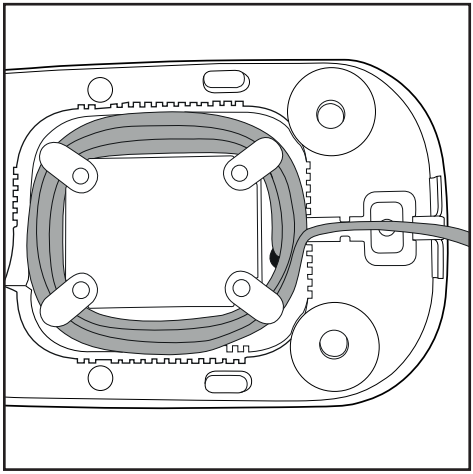
■ Očistite posodo za mešanje ❻, pokrov ❾, pripomoček za polnjenje ❽ in nastavek za gnetenje ❿, metlico za stepanje ⓫ in metlico za mešanje ⓬ v topli vodi z malce sredstva za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto, toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

OPOMBA

Posoda ❻, pokrov ❾, pripomoček za dodajanje ❽, nastavek za gnetenje ❿, metlica za sneg ⓫ in metlica za mešanje ⓬ so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju. Vse dele, ki so (tudi deloma) iz umetne mase, po možnosti pomivajte v zgornji košari pomivalnega stroja in jih varujte pred stiskanjem. Sicer se lahko deformirajo ali razpokajo zaradi napetosti!

Shranjevanje

■ Ovijte kabel ❹ na navitje kabla.



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

Odpravljanje napak

Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in se je zaradi varnosti samodejno izklopila.
  - Obrnite vrtljivo stikalo ❸ na položaj »OFF«.
  - Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
  - Počakajte 25 minut, da se naprava ohladi.
  - Če naprava po 25 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

Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 – 60 Hz
Vhodna moč:	600 W
Razred zaščite:	II / ⧈ (dvojna izolacija)
Najv. prostornina posode za mešanje ❻:	pribl. 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 ⓾, metlico za stepanje ⓫ ali metlico za mešanje ⓬ po 10 minutah delovanja napravo pustite pribl. 25 minut, da se ohladi.

Če ta čas delovanja presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja.

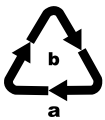
Odstranjevanje med odpadke

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.

O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

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



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: kompozitni materiali.

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

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

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

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

Osnovni recept za kvašeno testo

Sestavine

500 g pšenične moke, tip 550

1 kocka svežega kvasa

60 g masla

1 ščepec soli

200–250 ml mlačnega mleka

2 jajci

Priprava

- Vse sestavine dajte v posodo ❻.
  1 minuto gnetite z nastavkom za gnetenje ❿ na stopnji 1, nato pa približno 5 minut na stopnji 4. V posodi za mešanje ❻ pustite vzhajati 40 minut. Testo oblikujte v kroglo.
- Testo razvaljajte na pekač in ga obložite po želji.
- Pri 200 °C (spodnja/zgornja toplota) pecite od 25 do 30 minut.

Osnovni recept za krhko testo

Sestavine

250 g moke

125 g hladnega masla

1 ščepec soli

1 jajce

150 g sladkorja

Priprava

- Vse sestavine za testo dodajte v posodo ❻ in z metlico za mešanje ⓬ mešajte na stopnji 3 približno od 2 do 3 minute do drobljivega testa.
- Za 30 minut ga shranite v hladilniku.
- Pečico segrejte na 200 °C.
- Namažite model in ga rahlo potresite z moko.
- Testo razvaljajte med dvema folijama za živila (premera približno 30 cm) in ga dajte v model.
- Pri 200 °C (spodnja/zgornja toplota) pecite 15 minut.

Osnovni recept za kolač iz umešanega testa

Sestavine

250 g masla

250 g sladkorja

1 zavojček vaniljevega sladkorja

250 g moke

4 jajca

½ zavitka pecilnega praška

Priprava

- Maslo, sladkor in vaniljev sladkor dodajte v posodo ❻ in z metlico za mešanje ⓬ penasto zmešajte na stopnji od 3 do 5.
- Jajca dodajte eno za drugim in mešajte, dokler ni vse dobro zmešano.
- Dodajte moko in pecilni prašek ter vse zmešajte v gladko testo.
- Namastite model (približno 30 cm) in dajte testo v model.
- Pecite pri 180 °C (zgornja/spodnja vročina) približno od 50 do 60 min.

Obsah

Úvod **24**

Použití v souladu s určením **24**

Rozsah dodávky **24**

Popis přístroje **24**

Bezpečnostní pokyny **25**

Přípravy **27**

Rychlostní stupně **27**

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou **27**

Po ukončení práce 28

Čištění a údržba **29**

Čištění krytu 29

Čištění příslušenství 29

Skladování **29**

Odstraňování závad **30**

Technické údaje **30**

Likvidace **30**

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **31**

Servis **32**

Dovozce **32**

Recepty **32**

Základní recept pro kynuté těsto 32

Základní recept pro křehké těsto 33

Základní recept pro třené těsto 33

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho 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 jej ke komerčním účelům!

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

Přístroj se smí používat výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot

míchací mísa s víkem a pěchovadlem

hnětací háky

šlehací metla

míchací metla

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

❶ otočné rameno
❷ uvolňovací tlačítko
❸ otočný spínač
❹ síťový kabel
❺ podstavec
❻ míchací mísa
❼ hnací hřídel

Obrázek B:

❽ plnicí pomůcka
❾ víko
❿ hnětací hák
⓫ šlehací metla
⓬ míchací metla

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 přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje.
  Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!
- Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento přístroj nesmí používat děti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- 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.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí úplně zastaveno a síťová zástrčka vytažena! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy.
- Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru ruce ani cizí předměty.
- Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění a údržba“.

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 díly přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, zda jsou všechny díly úplně suché.
3) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí přísavek.
4) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
1–3	Hnětací hák ⑩ Míchací metla ⑫	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
3–5	Míchací metla ⑫	- míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta - míchání křehkého těsta
3–4	Hnětací hák ⑩	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
5–7	Míchací metla ⑫	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
7–8	Šlehací metla ⑪	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny

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 asi 25 minut.

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

1) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷ 🔓. Otočné rameno ❶ se vytočí směrem nahoru.
2) Míchací mísu ❻ nasaďte tak, aby aretace na míchací míse ❻ zapadly do drážek na podstavci ❺. Otáčejte míchací mísou ❻ ve směru hodinových ručiček (viz symboly 🔓 a 🔒 na podstavci ❺) tak, aby se zablokovala a dobře dosedla.
3) Zvolte vhodný nástavec ⑩ ⑪ ⑫:
   – šlehací metlu ⑪ na šlehání šlehačky.
   – míchací metlu ⑫ na míchání třeného těsta.
   – hnětací hák ⑩ pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.
4) Podle druhu činnosti upevněte hnětací hák ⑩, šlehací metlu ⑪ nebo míchací metlu ⑫ na hnací hřídel ❼:
   – Zastrčte hnětací hák ⑩, šlehací metlu ⑪ nebo míchací metlu ⑫ (dále jako „nástavec“) na hnací hřídel ❼ tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli ❼ zapadly do vybrání na nástavci ⑩ ⑪ ⑫.

– Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ silně natlačte na hnací hřídel ❼ tak, aby se stlačila pružina, a pootočte přitom nástavcem ⑩ ⑪ ⑫ mírně proti směru hodinových ručiček (směr 🔒).
– Nástavec ⑩ ⑪ ⑫ pusťte. Nástavec nyní dosedá pevně na hnací hřídel ❼.

5) Vložte přísady do míchací mísy ❻, dodržujte však přitom následující tabulku s doporučenými množstvími naplnění:

Množství naplnění pro...	min.	max.
Kynuté těsto	N/A	500 g mouky
Třené těsto	N/A	400 g mouky
Těžké těsto (např. křehké těsto)	N/A	400 g mouky
Šlehačka	200 ml	1000 ml
Bílky (třída hmotnosti vajec M)	2	12
Přizpůsobte zbývající přísady receptu maximálnímu množství.		

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nepřekračujte uvedená maximální množství naplnění!
Jinak se přístroj přetíží.
► Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.

UPOZORNĚNÍ

► Upozorňujeme, 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!

6) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷🔓 a posuňte otočné rameno ❶ s namontovaným nástavcem ⑩ ⑪ ⑫ dolů do pracovní polohy.

UPOZORNĚNÍ

► Podle potřeby, můžete namontovat plnicí pomůcku ❽ na víko ❾ :
– Zatlačte plnicí pomůcku ❽ do vyhloubeniny na víku ❾:

Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.

7) Nasaďte víko ❾ na míchací mísu ❻.
8) Nastavte otočný spínač ❸ na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně").

Po ukončení práce

1) Vypněte přístroj otočným spínačem ❸ (poloha „OFF").
2) Sejměte víko ❾ z míchací mísy ❻.
3) Stiskněte uvolňovací tlačítko ❷🔓 a otočné rameno ❶ uveďte do nejvyšší polohy.
4) Odeberte nástavec ⑩ ⑪ ⑫ z hnacího hřídele ❼ zatlačením nástavce ⑩ ⑪ ⑫ proti hnacímu hřídeli ❼ a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr 🔓). Poté můžete nástavec ⑩ ⑪ ⑫ sejmout.
5) Odeberte míchací mísu ❻ jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmutím směrem nahoru.
6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba").

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.

Čištění krytu

■ Kryt přístroje otřete 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

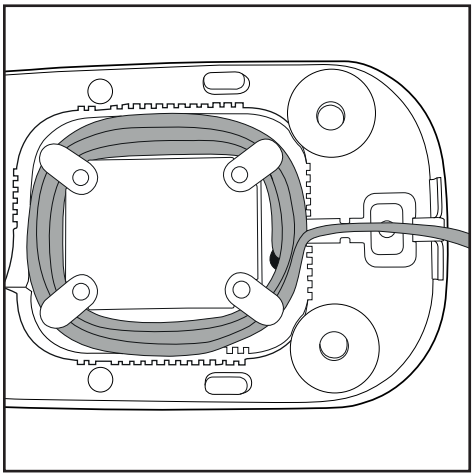
■ Míchací mísu ❻, víko ❾, plnicí pomůcku ❽ a hnětací hák ❿, šlehací ⓫ a míchací metlu ⓬ omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

UPOZORNĚNÍ

Míchací mísu ❻, víko ❾, plnicí pomůcku ❽, hnětací hák ❿, šlehací metlu ⓫ a míchací metlu ⓬ lze také mýt v myčce nádobí. Veškeré díly, sestávající (i částečně) z plastu, uložte do horního koše myčky nádobí a díly nesvírejte. V opačném případě může dojít k zdeformování a trhlinám způsobeným pnutím.

Skladování

■ Síťový kabel ❹ naviňte kolem navíjení kabelu pod dnem přístroje.



■ 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 „OFF“.
  - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
  - Přístroj nechat 25 minut vychladnout.
  - Není-li přístroj po 25 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
  - Vyčkat dalších 15 minut a znovu jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

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

Technické údaje

Síťové napětí:	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Příkon:	600 W
Třída ochrany:	II / ⧈ (dvojitá izolace)
Max. kapacita míchací mísy ❻:	cca 5 l

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

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem ⓾, šlehací metlou ⓫ nebo míchací metlou ⓬ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout asi 25 minut.

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

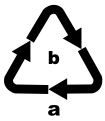
Likvidace

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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo v místním komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

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



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

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

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Dovozce

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

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

Recepty

Základní recept pro kynuté těsto

Přísady

500 g pšeničné mouky, typu 550
1 kostka čerstvého droždí
60 g másla
1 špetka soli
200–250 ml vlažného mléka
2 vejce

Příprava

- Všechny přísady vložte do míchací mísy ❻. Vše míchejte hnětacím hákem ❿ 1 minutu rychlostním stupněm 1 a poté 5 minut rychlostním stupněm 4.
  V míchací míse ❻ nechte kynout 40 minut. Vytvarujte těsto do koule.
- Vyválejte těsto na pečicím plechu a dle libosti jej obložte.
- Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 25–30 minut.

Základní recept pro křehké těsto

Přísady

250 g mouky

125 g studeného másla

1 špetka soli

1 vejce

150 g cukru

Příprava

- Všechny přísady pro těsto vložte do míchací mísy ❻ a uhněťte míchací metlou ⓬ na stupni 3 cca 2–3 minuty do křehkého těsta.
- Těsto nechte odstát v chladu 30 minut v ledničce.
- Pečicí troubu předehřejte na 200 °C.
- Formu na pečení namažte tukem a lehce ji posypte moukou.
- Těsto vyválejte mezi potravinářskými fóliemi (na průměr cca 30 cm) a dejte jej do pečicí formy.
- Pečte při 200 °C (dolní/horní ohřev) po dobu 15 minut.

Základní recept pro třené těsto

Přísady

250 g másla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g mouky

4 vejce

½ balíčku prášku do pečiva

Příprava

- Máslo, cukr a vanilkový cukr vložte do míchací mísy ❻ a vymíchejte míchací metlou ⓬ na stupni 3–5 do pěny.
- Postupně přidávejte vejce a míchejte dál, dokud není vše dobře smícháno.
- Přidejte mouku a prášek do pečiva a vše smíchejte do hladkého těsta.
- Hranatou formu (cca 30 cm) vymažte tukem a dejte do ní těsto.
- Pečte při 180 °C (dolní/horní ohřev) po dobu cca 50–60 minut.

Obsah

Úvod **36**

Používanie v súlade s určením **36**

Rozsah dodávky **36**

Opis prístroja **36**

Bezpečnostné pokyny **37**

Prípravy **39**

Stupne rýchlosti **39**

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou **39**

Po ukončení práce 40

Čistenie a údržba **41**

Čistenie telesa 41

Čistenie príslušenstva 41

Uskladnenie **41**

Odstraňovanie porúch **42**

Technické údaje **42**

Likvidácia **42**

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **43**

Servis **44**

Dovozca **44**

Recepty **44**

Základný recept na kysnuté cesto 44

Základný recept na krehké cesto 45

Základný recept na jednoduchý miešaný koláč 45

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 robot

misa na miešanie s vekom a plniacou nálevkou

miesiaci hák

šľahacia metlička

miešacia metlička

návod na obsluhu

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

❶ výkyvné rameno
❷ odisťovacie tlačidlo
❸ otočný prepínač
❹ sieťový kábel
❺ podstavec
❻ miska na miešanie
❼ os pohonu

Obrázok B:

❽ plniaca nálevka
❾ veko
❿ miesiaci hák
⓫ šľahacia metlička
⓬ miešacia metlička

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!

- Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné elektrický spotrebič v princípe odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým jeho neúmyselnému zapnutiu.
  Po výpadku prúdu sa elektrický spotrebič zase rozbehne!
- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- S týmto prístrojom 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.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- Nikdy nenechávajte 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 vkladajte spracovávané prísady výlučne do misy na šľahanie.
- Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky, aby ste predišli úrazom a poškodeniu prístroja.
- Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Prípravy

1) Vyberte všetky diely zo škatule 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, že sú všetky diely úplne suché.
3) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou prísaviek.
4) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Stupne rýchlosti

Stupeň	Nadstavec	vhodný pre ...
1–3	Miesiaci hák ⑩ Miešacia metlička ⑫	– miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhých prísad
3–5	Miešacia metlička ⑫	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta - miešanie krehkého cesta
3–4	Miesiaci hák ⑩	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
5–7	Miešacia metlička ⑫	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - linecké cesto
7–8	Šľahacia metlička ⑪	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny

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 prácach s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metličkou ⑪ alebo miešacou metičkou ⑫ odporúčame po 10 minútach prevádzky nechať prístroj vychladnúť na cca 25 minút.

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

1) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓. Výkyvné rameno ❶ sa pohybuje nahor.
2) Vložte misku na miešanie ❻ tak, aby aretácie na miske na miešanie ❻ zaskočili do výrezu v podstavci ❺. Otočte misku na miešanie ❻ v smere hodinových ručičiek (pozri symboly 🔓 a 🔒 na podstavci ❺) tak, aby miska zapadla a pevne dosadala.
3) Vyberte vhodný nadstavec ⑩ ⑪ ⑫:
   – Šľahacie metličky ⑪ na šľahanie šľahačky.
   – Miešacia metlička ⑫ na miešanie treného cesta.
   – Miesiace háky ⑩ na miesenie ťažkého cesta, napr. kysnuté cesto.
4) Podľa potreby namontujte miesiaci hák ⑩, šľahaciu metličku ⑪ alebo miešaciu metličku ⑫ na hnací hriadeľ ❼:

– Nasuňte miesiaci hák ⑩, šľahaciu metličku ⑪ alebo miešaciu metličku ⑫ (ďalej nadstavec) na hnací hriadeľ ❼ tak, aby obidva kovové kolíky na hnacom hriadeli ❼ zapadali do výrezov na nadstavci ⑩ ⑪ ⑫.
– Pritlačte nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ silne na hnací hriadeľ ❼ tak, aby sa pružina stlačila a otočte pritom nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ trochu proti smeru hodinových ručičiek (smer 🔒).
– Nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ pustite. Tento je teraz pevne nasadený na hnací hriadeľ ❼.

5) Prísady naplňte do misky na miešanie ❻, zohľadnite pritom nasledujúcu tabuľku s odporúčanými plniacimi množstvami:

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	500 g múky
Trené cesto	N/A	400 g múky
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	N/A	400 g múky
Šľahačka	200 ml	1000 ml
Vaječný bielok (vajcia, hmotnostná trieda M)	2	12
Zvyšné prísady receptu prispôsobte príslušnému maximálnemu množstvu.		

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Neprekračujte uvedené maximálne plniace množstvá!
Inak sa prístroj preťaží.
► V prípade, že prístroj ťažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cesta a každú polovicu vymieste zvlášť.

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!

6) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓 a posuňte výkyvné rameno ❶ s namontovaným nadstavcom ⑩ ⑪ ⑫ smerom dole do pracovnej polohy.

UPOZORNENIE

► Podľa potreby nasaďte plniacu nálevku ❽ na veko ❾ :
– Zatlačte plniacu nálevku ❽ do výrezu na veku ❾.

Takto môžete prísady pridávať aj počas prevádzky.

7) Nasuňte veko ❾ na misku na miešanie ❻.
8) Otočný prepínač ❸ nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Po ukončení práce

1) Prístroj vypnite otočným prepínačom ❸ (poloha „OFF“).
2) Veko ❾ zoberte z misky na miešanie ❻.
3) Stlačte odisťovacie tlačidlo ❷ 🔓 a dajte výkyvné rameno ❶ do najvyššej polohy.
4) Odoberte nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ z hnacieho hriadeľa ❼ tak, že nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ pritlačíte na hnací hriadeľ ❼ a súčasne otočíte proti smeru hodinových ručičiek (smer 🔓).
Potom môžete nadstavec ⑩ ⑪ ⑫ odobrať.
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“).

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia 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!

UPOZORNENIE

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

Čistenie telesa

■ Teleso poutierajte vlhkou utierkou. 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

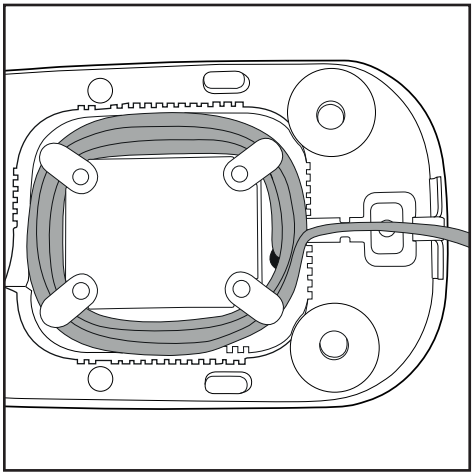
■ Vyčistite misu na miešanie ❻, veko ❾, plniacu nálevku ❽ a miesiaci hák ❿, metličku na sneh ⓫ a miešaciu metličku ⓬ v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

UPOZORNENIE

Misku na miešanie ❻, veko ❾, plniacu nálevku ❽, hnetací hák ❿, šľahaciu metličku ⓫ a miešaciu metličku ⓬ sú aj na umývanie v umývačke riadu. Podľa možnosti všetky diely, ktoré (aj z časti) pozostávajú z plastu, vložte do horného koša umývačky riadu a diely nezovierajte. Inak môže dôjsť k deformáciám a napäťovým trhlinám.

Uskladnenie

■ Naviňte sieťový kábel ❹ do priestoru na navinutie kábla pod dnom elektrického spotrebiča.



■ 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 „OFF“.
  - Vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky.
  - Prístroj nechať 25 minút vychladnúť.
  - Ak prístroj po 25 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 ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Príkon:	600 W
Trieda ochrany:	II / ⧈ (dvojitá izolácia)
Max. kapacita Misa na miešanie ❻:	cca 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 metličkou ⓫ alebo miešacou metičkou ⓬ nechajte prístroj vychladnúť po 10 minútach prevádzky na cca 25 minút.

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia.

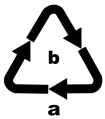
Likvidácia

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.

Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

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



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

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 zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz 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, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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 alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory 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 typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- 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 webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

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

IAN 331069_1910
339191_1910
339204_1910
339205_1910

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Základný recept na kysnuté cesto

Prísady

500 g pšeničnej múky, typu 550

1 kocka čerstvých kvasníc

60 g masla

1 štipka soli

200 – 250 ml vlažného mlieka

2 vajcia

Príprava

- Naplňte všetky prísady do misky na miešanie ❻. Miesiacim hákom ❿ najprv všetko vymieste 1 minútu na stupni 1, potom 5 minút na stupni 4. Nechajte cesto vykysnúť 40 minút v miske na miešanie ❻. Cesto vytvarujte do gule.
- Cesto vyvaľkajte na plechu na pečenie a obložte ho prísadami podľa ľubovôle.
- Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 25 – 30 minút.

Základný recept na krehké cesto

Prísady

250 g múky

125 g studeného masla

1 štipka soli

1 vajce

150 g cukru

Príprava

- Všetky prísady dajte do misky na miešanie ❻ a vymieste miešacou metličkou ⓬ na stupni 3 cca 2 – 3 minúty na krehké cesto.
- Cesto uložte na 30 minút do chladničky.
- Predhrejte rúru na teplotu 200 °C.
- Roztváraciu formu namasťte tukom a jemne posypte múkou.
- Cesto vyvaľkajte medzi dvoma vrstvami potravinárskej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do roztváracej formy.
- Pečte pri teplote 200 °C (spodný/horný ohrev) 15 minút.

Základný recept na jednoduchý miešaný koláč

Prísady

250 g masla

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

250 g múky

4 vajcia

½ balíčka prášku do pečiva

Príprava

- Maslo, cukor a vanilkový cukor dajte do misky na miešanie ❻ a vymieste miešacou metličkou ⓬ na stupni 3 – 5 minút do penista.
- Pridávajte postupne vajcia a miešajte ďalej, až bude všetko dobre premiešané.
- Pridajte múku a prášok na pečenie a všetko vymiešajte na hladké cesto.
- Vymastite tukom hranatú formu (cca 30 cm) a vlejte do nej cesto.
- Pečte pri 180 °C (spodný/horný ohrev) na cca 50 – 60 min.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **48**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **48**

Lieferumfang **48**

Gerätebeschreibung **48**

Sicherheitshinweise **49**

Vorbereitungen **51**

Geschwindigkeitsstufen **51**

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer **51**

Nach der Arbeit 52

Reinigen und Pflegen **53**

Gehäuse reinigen 53

Zubehör reinigen 53

Aufbewahrung **53**

Fehler beheben **54**

Technische Daten **54**

Entsorgung **54**

Garantie der Kompernaß Handels GmbH **55**

Service **56**

Importeur **56**

Rezepte **57**

Grundrezept Hefeteig 57

Grundrezept Mürbeteig 57

Grundrezept Rührkuchen 58

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

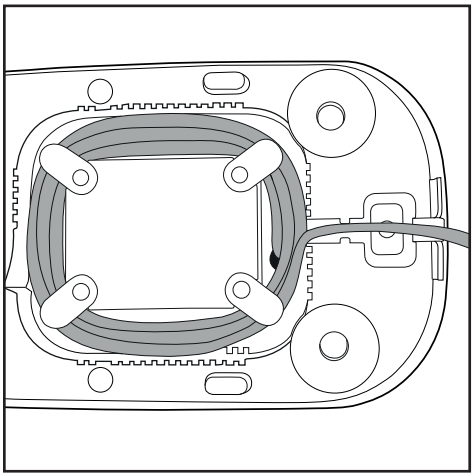
■ Reinigen Sie die Rührschüssel ❻, den Deckel ❾, die Einfüllhilfe ❽ und den Knethaken ❿, den Schneebesen ⓫ und den Flachrührer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher,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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
01 /2020 · Ident.-No.: SKM600A1-012020-1