

SILVERCREST®



STAND MIXER SKM 650 A1

(HU)

KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

IAN 349708/349709_2001

(HU) (CZ)



HU

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

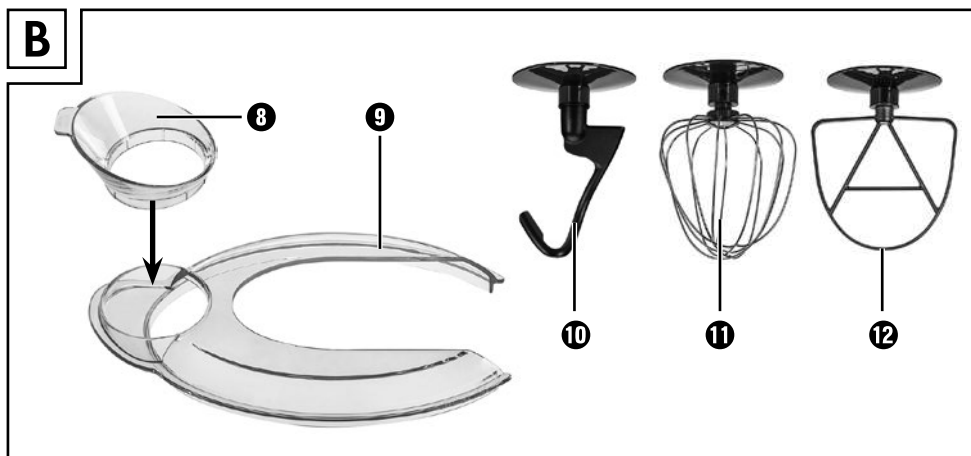
CZ

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

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
CZ	Návod k obsluze	Strana	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

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:

- 1 billenőkar
- 2 kireteszelő gomb 
- 3 forgókapcsoló
- 4 hálózati kábel
- 5 aljzat
- 6 keverőtál
- 7 hajtótengely

„B” ábra:

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

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt és földelt aljzatba csatlakoztassa. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék típustábláján megadott feszültséggel.
 - ▶ Figyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne szoruljon be vagy más módon se sérülhessen meg.
 - ▶ Tartsa távol a hálózati vezetéket a forró felületektől.
 - ▶ Ne végezzen javítást a készüléken. Javításokat csak az ügyfélszolgálat vagy hozzáértő szakember végezhet.
 - ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a 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) Tisztítsa 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 6! 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 2 . A billenőkar 1 felfelé mozog.
- 2) Helyezze be a keverőtálat 6 olyan módon, hogy a keverőtál 6 reteszelemei az aljzat 5 vágataiba nyúljanak. Forgassa el a keverőtálat 6 az óramutató járásával megegyező irányba (lásd a és szimbólumot az aljzaton 5), hogy 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 7:
 - Helyezze fel a dagasztókart 10, a habverőt 11 vagy a lapos keverőt 12 (a továbbiakban „tartozékok”) a hajtótengelyre 7 úgy, hogy a hajtótengelyen 7 lévő két fémcsap a tartozékon 10 11 12 lévő vágatokba nyúljon.

- Nyomja rá erősen a tartozékot **10 11 12** a hajtótengelyre **7** úgy, hogy a rugó össze nyomódjon 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 **7**.
- 5) Töltse a hozzávalókat a keverőtálba **6**, 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 mindenkor maximális mennyiséghez.		

FIGYELEM! ANYAGI KÁROKI

- ▶ 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 **6** a tészta térfogata megnövekszik vagy a mozgás által kicsit felfelé nyomódik. Ezért soha ne töltse egészen tele a keverőtálat **6**!

- 6) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2**  és tolja a billenőkart **1** a behelyezett tartozékkal **10 11 12** együtt lefelé, munkahelyzetbe.

TUDNIVALÓ

- ▶ Szükség szerint a betöltőeszközt **8** felszerelheti a fedélre **9**:
 - Nyomja a betöltőeszközt **8** a fedél **9** nyílásába.

Ily módon működés közben is beletölthet hozzávalókat.

- 7) Tolja a fedelet **9** a keverőtálra **6**.
- 8) Állítsa a forgókapcsolót **3** a kívánt fokozatra (lásd a „Sebességfokozatok” fejezetet).

A készülék használata után

- 1) Kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolón **3** („OFF” állás).
- 2) Vegye le a fedelet **9** a keverőtálról **6**.
- 3) Nyomja meg a kireteszelő gombot **2**  és állítsa a billenőkart **1** a legfelső pozícióba.
- 4) Vegye le a tartozékot **10 11 12** a hajtótengelyről **7** olyan módon, hogy a tartozékot **10 11 12** a hajtótengely **7** felé nyomja és ugyanakkor az óramutató járásával megegyező irányba (↻ irány) forgatja. Ekkor kivethető a tartozék **10 11 12**.
- 5) Vegye le a keverőtálat **6** 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 tisztítószer. 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 **6**, a fedelet **9**, a betöltőeszközt **8** és a dagasztókart **10**, a habverőt **11** és a keverőkart **12** 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.

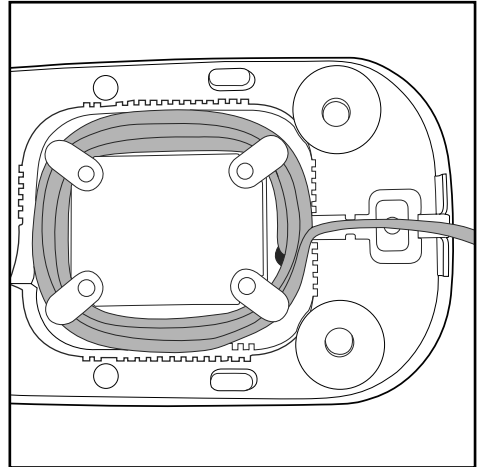
TUDNIVALÓ



A keverőtál **6**, a fedél **9**, a betöltőeszköz **8**, a dagasztókar **10**, a habverő **11** és a lapos keverő **12** 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 **4** 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 **9** „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 **1** megfelelő helyzetben van.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50 – 60 Hz
Teljesítményfelvétel:	650 W
Védelmi osztály:	II /  (dupla szigetelés)
Max. űrtartalom	
Keverőtál 6 :	kb. 5 l



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

Dagasztókarral **10**, habverővel **11** vagy lapos keverővel **12** 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.

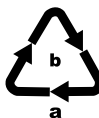
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



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 349708_2001 349709_2001
A termék típusa: SKM 650 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. Zrínyi 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 vételárát. 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, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a javítás 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 **6**.
Először dagassza a dagasztókarral **10** 1-es fokozaton 1 percre, majd 4-es fokozaton 5 percre. Hagyja kelni 40 percre a keverőtálban **6**.
Formáljon gombócot a tésztából.
- ◆ Nyújtsa ki a tésztát egy tepsire és tegyen rá tetszőleges feltétet.
- ◆ Süsse 200 °C-on (alsó/felső sütés) 25-30 percre.

Omlós tészta alaprecept

Hozzávalók

- 25 dkg liszt
- 12,5 dkg hideg vaj
- 1 csipet só
- 1 tojás
- 15 dkg cukor

Elkészítés

- ◆ Tegye a keverőtálba **6** a tésztához szükséges összes hozzávalót és dagassza a lapos keverővel **12** 3-as fokozaton kb. 2-3 percre 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 percre.

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 **❶** a vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot és keverje habosra a lapos keverővel **❷** 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 töltsé bele a tésztát.
- ◆ Süssse 180 °C-on (alsó/-felső sütés) 50-60 percig.

Obsah

Úvod	14
Použití v souladu s určením	14
Rozsah dodávky	14
Popis přístroje	14
Bezpečnostní pokyny	15
Přípravy	17
Rychlostní stupně	17
Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou	17
Po ukončení práce	18
Čištění a údržba	19
Čištění krytu	19
Čištění příslušenství	19
Skladování	19
Odstraňování závad	20
Technické údaje	20
Likvidace	20
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	21
Servis	22
Dovozce	22
Recepty	22
Základní recept pro kynuté těsto	22
Základní recept pro křehké těsto	23
Základní recept pro třené těsto	23

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:

- 1 otočné rameno
- 2 uvolňovací tlačítko 
- 3 otočný spínač
- 4 síťový kabel
- 5 podstavec
- 6 míchací mísa
- 7 hnací hřídel

Obrázek B:

- 8 plnicí pomůcka
- 9 víko
- 10 hnětací hák
- 11 šlehací metla
- 12 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 mokrá nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, 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 sírovou 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 **6**! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! 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 **2** . Otočné rameno **1** se vytočí směrem nahoru.
- 2) Míchací mísu **6** nasadte tak, aby aretace na míchací míse **6** zapadly do drážek na podstavci **5**. Otáčejte míchací mísou **6** ve směru hodinových ručiček (viz symboly a na podstavci **5**) 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 **7**:
 - Zastrčte hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** nebo míchací metlu **12** (dále jako „nástavec“) na hnací hřídel **7** tak, aby oba kovové kolíky na hnacím hřídeli **7** zapadly do vybrání na nástavci **10** **11** **12**.

- Nástavec **10 11 12** silně natlačte na hnací hřídel **7** tak, aby se stlačila pružina, a počkejte přitom nástavcem **10 11 12** mírně proti směru hodinových ručiček (směr .
 - Nástavec **10 11 12** pusťte. Nástavec nyní dosedá pevně na hnací hřídel **7**.
- 5) Vložte přísady do míchací mísy **6**, 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 přetíž.
- 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 **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mísu **6** až úplně po okraj!

- 6) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2**  a posuňte otočné rameno **1** s namontovaným nástavcem **10 11 12** dolů do pracovní polohy.

UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby, můžete namontovat plnicí pomůcku **8** na víko **9** :
 - Zatlačte plnicí pomůcku **8** do vyhloubeniny na víku **9** :

Nyní můžete doplňovat suroviny i během provozu.

- 7) Nasadte víko **9** na míchací mísu **6**.
- 8) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně“).

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „OFF“).
- 2) Sejměte víko **9** z míchací mísy **6**.
- 3) Stiskněte uvolňovací tlačítko **2**  a otočné rameno **1** uveďte do nejvyšší polohy.
- 4) Odeberte nástavec **10 11 12** z hnacího hřídele **7** zatlačením nástavce **10 11 12** proti hnacímu hřídeli **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (směr ). Poté můžete nástavec **10 11 12** sejmut.
- 5) Odeberte míchací mísu **6** 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

- Vycištěte 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 **6**, víko **9**, plnicí pomůcku **8** a hnětací hák **10**, šlehací **11** a míchací metlu **12** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

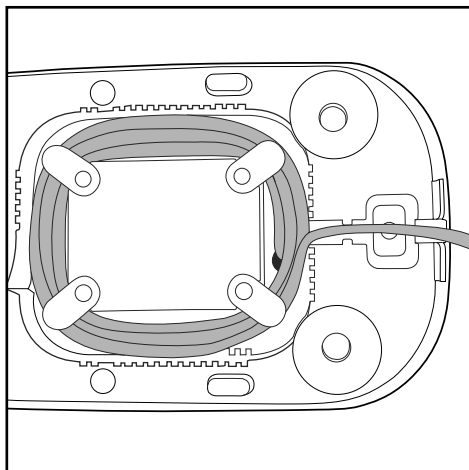
UPOZORNĚNÍ



Míchací mísu **6**, víko **9**, plnicí pomůcku **8**, hnětací hák **10**, šlehací metlu **11** a míchací metlu **12** lze také mýt v myčce nádobí. Veškeré díly, sestávající (i částechně) 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 **4** navíjte kolem navíjení kabelu pod dnem přístroje.



- Vycištěný 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: 650 W

Třída ochrany: II / □ (dvojitá izolace)

Max. kapacita

míchací mísy ❶: 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 ❿, šlehací metlou ❶ nebo míchací metlou ❷ 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 rozřídte 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 zákazník,

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 vyplyvající 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 provozovny, 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 123456) 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 349708_2001 349709_2001

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 misky **6**. Vše míchejte hnětacím hákem **10** 1 minutu rychlostním stupněm 1 a poté 5 minut rychlostním stupněm 4. V míchací míse **6** 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 **6** a uhněťte míchací metlou **12** 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 **6** a vymíchejte míchací metlou **12** 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	26
Sicherheitshinweise	27
Vorbereitungen	29
Geschwindigkeitsstufen	29
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	29
Nach der Arbeit	30
Reinigen und Pflegen	31
Gehäuse reinigen	31
Zubehör reinigen	31
Aufbewahrung	31
Fehler beheben	32
Technische Daten	32
Entsorgung	32
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	35
Grundrezept Hefeteig	35
Grundrezept Mürbeteig	35
Grundrezept Rührkuchen	36

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:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungstaste 
- 3 Drehschalter
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Antriebsachse

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 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	Schnee- besen 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 **2** . Der Schwenkarm **1** bewegt sich nach oben.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel **6** in die Aussparung am Sockel **5** greifen. Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole und am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 3) 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 **6**, den Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8** und den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Flachrührer **12** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

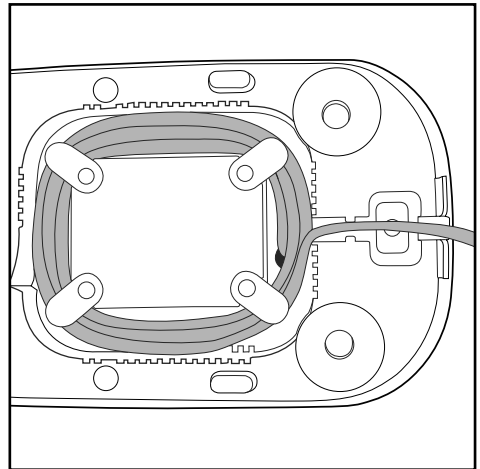
HINWEIS



Die Rührschüssel **6**, der Deckel **9**, die Einfüllhilfe **8**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Flachrührer **12** 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 **4** 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 **3** 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 **1** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme:	650 W
Schutzklasse:	II /  (Doppelisolation)
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	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 **10**, Schneebesen **11** oder Flachrührer **12** 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 349708_2001 349709_2001

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 **6** geben. 1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4. In der Rührschüssel **6** 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 **6** geben und mit dem Flachrührer **12** 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 **6** geben und mit dem Flachrührer **12** 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 · Stav informací · Stand der Informationen:

04/2020 · Ident.-No.: SKM650A1-022020-2

IAN 349708/349709_2001