

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

STAND MIXER SKM 650 A1

(HR)

KUHINJSKI UREĐAJ

Upute za upotrebu

(RO)

ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(RS)

MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(BG)

КУХНЕНСКИ РОБОТ

Ръководство за експлоатация

IAN 367922/367923_2101

(HR) (RS)
(RO) (BG)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

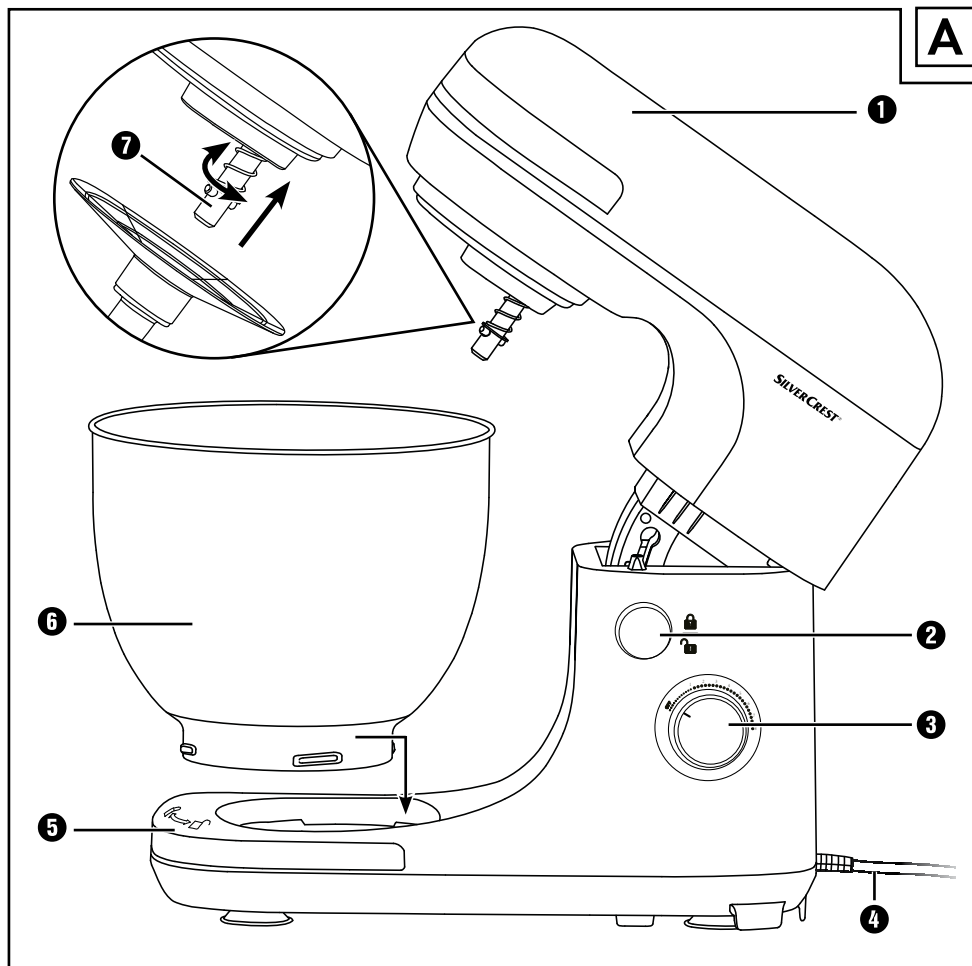
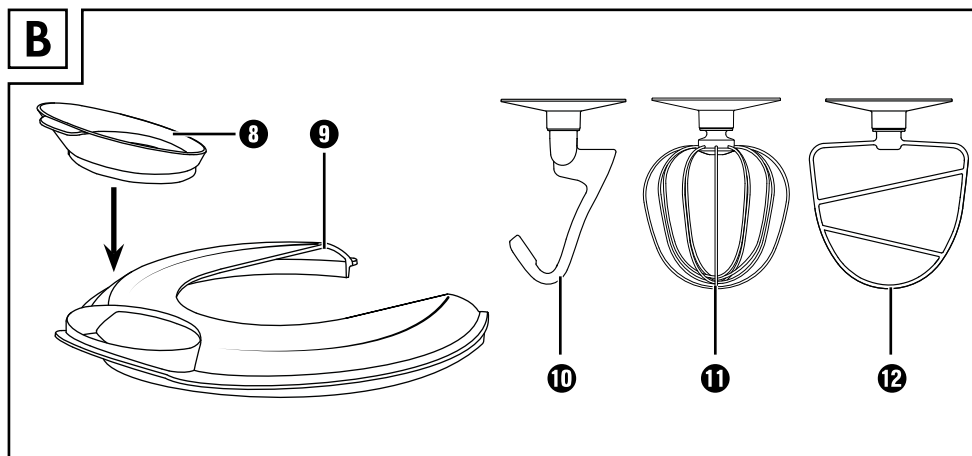
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	13
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Sigurnosne napomene	3
Pripreme	5
Stupnjevi brzine	5
Rad s kukama za gnječenje, metlicama za miješanje i tučenje snijega ...	5
Nakon rada	7
Čišćenje i održavanje	7
Čišćenje kućišta	7
Čišćenje pribora	7
Čuvanje	8
Otklanjanje grešaka	8
Tehnički podaci	8
Zbrinjavanje	9
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	9
Servis	11
Uvoznik	11
Recepti	11
Osnovni recept za dizano tijesto	11
Osnovni recept za prhko tijesto	12
Recept za jednostavan kolač	12

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu dio su ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za obradu namirnica u količinama uobičajenima za kućanstva. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u gospodarske svrhe!

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za privatnu uporabu u zatvorenim prostorima zaštićenima od kiše. Ne koristite ga na otvorenom!

Uređaj se smije koristiti isključivo s originalnim priborom.

Opseg isporuke

Kuhinjski uređaj

Zdjela za miješanje s poklopcem i pomoći za punjenje

Kuka ga gnječenje

Metlica za snijeg

Metlica za miješanje

Upute za uporabu

NAPOMENA

- Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Zakretni krak
- 2 Tipka za deblokadu 
- 3 Okretni prekidač
- 4 Mrežni kabel
- 5 Postolje
- 6 Zdjela za miješanje
- 7 Pogonska osovina

Slika B:

- 8 Pomoć za punjenje
- 9 Poklopac
- 10 Kuka za gnječenje
- 11 Metlica za snijeg
- 12 Metlica za miješanje

Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati podacima na tipskoj ploči uređaja.
- ▶ Pazite da za vrijeme rada mrežni kabel ne bude mokar ili vlažan. Postavite ga tako da se ne može uklještititi ili oštetiti.
- ▶ Mrežni kabel držite podalje od vrućih površina.
- ▶ Ne obavljajte popravke na uređaju. Sve popravke mora obaviti služba za korisnike ili kvalificirano stručno osoblje.
- ▶ Izvucite utikač iz mrežne utičnice prije čišćenja uređaja ili u slučaju smetnji u radu. Samo isključivanje nije dovoljno jer je uređaj još uvijek pod naponom, dok god je utikač utaknut u utičnicu.
- ▶ Izvucite utikač iz mrežne utičnice kada se uređaj ne koristi!
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele smije zamijeniti samo ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.

 Uređaj nikako ne smijete uranjati u vodu ili druge tekućine.

 **Oprez!**  **Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara!
Ne otvarati kućište proizvoda!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj načelno odvojite od strujne mreže kada želite skinuti ili staviti pribor. Na taj ćete način izbjeći nehotično uključivanje uređaja. Nakon nestanka struje, uređaj će se ponovno uključiti!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ S ovim uređajem koristite isključivo originalni pribor. Pribor drugih proizvođača eventualno nije prikladan i može dovesti do nastanka opasnosti!
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Ne zloupotrebljavajte uređaj u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje i kada je utikač izvučen iz utičnice! Uređaj će nakon isključivanja još kratko vrijeme biti u pokretu!
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mrežnog napajanja.
- ▶ Za vrijeme rada uređaja u zdjelu umećite samo sastojke koji se obrađuju.
- ▶ U pomoć za punjenje nikada ne stavljajte ruke ili strane predmete kako biste izbjegli ozljede i oštećenje uređaja.
- ▶ Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

POZOR! OŠTEĆENJE UREĐAJA!

- ▶ Uređaj nikada ne pogonite bez sastojaka! Opasnost od pregrijavanja!
- ▶ Nikada ne punite vruće sastojke u uređaj!

Pripreme

- 1) Izvadite sve dijelove iz kutije i uklonite ambalažu te eventualne zaštitne folije i naljepnice.
- 2) Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje”. Uvjerite se da su svi dijelovi potpuno suhi.
- 3) Uređaj postavite na glatku i čistu podlogu i pričvrstite ga usisnim nožicama.
- 4) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

Stupnjevi brzine

Stupanj	Uporaba	prikladan za...
1-3	Kuka ga gnječenje ⑩ Metlica za miješanje ⑫	- Gnječenje i miješanje čvrstog tijesta ili čvrstih sastojaka
3-5	Metlica za miješanje ⑫	- Miješanje gustog tekućeg tijesta - Miješanje maslaca i brašna - Miješanje dizanog tijesta - Miješanje prhkog tijesta
3-4	Kuka ga gnječenje ⑩	- Gnječenje dizanog tijesta - Gnječenje gustog tekućeg tijesta
5-7	Metlica za miješanje ⑫	- Tijesto za kolače - Tučenje maslaca sa šećerom - Tijesto za kolačice
7-8	Metlica za snijeg ⑪	- Tučeno vrhnje - Bjelanjci - Majoneza - Kremasto tučenje maslaca

Rad s kukama za gnječenje, metlicama za miješanje i tučenje snijega

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Tijekom rada nikada ne posežite u zdjelu za miješanje ⑥! Opasnost od ozljeda uslijed rotirajućih dijelova!
- Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje! Nakon isključivanja pogon još kratko vrijeme radi.
- U slučaju smetnji obavezno isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice, kako biste izbjegli nehotično uključivanje uređaja.

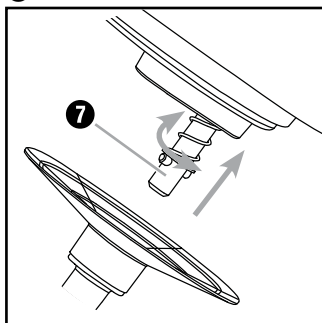
POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Prilikom rada s kukom za gnječenje ⑩, metlicom za snijeg ⑪ ili metlicom za miješanje ⑫ preporučujemo nakon 10 minuta rada ostaviti uređaj da se ohladi 25 minuta.

Kako biste uređaj pripremili za rad s kukom za gnječenje ⑩, metlicom za snijeg ⑪ i metlicom za miješanje ⑫, postupite na sljedeći način:

- 1) Pritisnite tipku za deblokadu ② . Zakret-ni krak ① pomiče se prema gore.
- 2) Zdjelu za miješanje ⑥ umetnite tako, da blokade na zdjeli za miješanje ⑥ zahvaćaju u utoke na postolju ⑤. Zdjelu za miješanje ⑥ okrenite u smjeru kazaljke na satu (vidi simbole  i  na postolju ⑤), tako da je zaključana i da čvrsto sjedi.
- 3) Odaberite odgovarajući nastavak ⑩ ⑪ ⑫:
 - Metlica za snijeg ⑪ za tučenje vrhnja.
 - Metlica za miješanje ⑫ za miješanje ljevanog tijesta.
 - Kuka za gnječenje ⑩ za gnječenje teškog tijesta, npr. dizanog tijesta.

- 4) Ovisno o zadatku montirajte kuku za gnječenje **10**, metlicu za snijeg **11** ili metlicu za miješanje **12** na pogonskoj osovini **7** (Slika 1):
- Natakните kuku za gnječenje **10**, metlicu za snijeg **11** ili metlicu za miješanje **12** (u nastavku „umetak“) na pogonsku osovinu **7** tako da oba metalna klina na pogonskoj osovini **7** u otvore na nastavku **10 11 12**.
 - Nastavak **10 11 12** snažno pritisnite na pogonsku osovinu **7** kako biste pritisnuli oprugu i pritom nastavak **10 11 12** lagano zakrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (smjer .
 - Pustite nastavak **10 11 12**. On je sada čvrsto priključen na pogonsku osovinu **7**.



Slika 1 Montiranje umetaka

- 5) Zdjelu za miješanje **6** napunite sastojcima i pritom se pridržavajte sljedeće tablice s preporučenim količinama punjenja:

Količine punjenja za...	min.	maks.
Dizano tijesto	NIJE PRI-MJENJIVO	500 g brašna
Lijevano tijesto	NIJE PRI-MJENJIVO	400 g brašna
teško tijesto (npr. tijesto za kore)	NIJE PRI-MJENJIVO	400 g brašna
Slatko vrhnje	200 ml	1000 ml
Bjelanjci (jaja razreda težine M)	2	12
Preostale sastojke recepta prilagodite odgovarajućoj maksimalnoj količini.		

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne prekoračujte navedeni maksimalni broj količine punjenja. U protivnom će se uređaj preopteretiti.
- ▶ Ako uređaj teško radi: Isključite uređaj, izvadite polovicu tijesta i svaku polovicu obradite posebno.

NAPOMENA

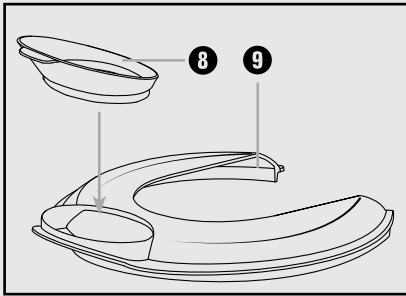
- ▶ Imajte na umu da se tijekom gnječenja i miješanja volumen tijesta u zdjeli za miješanje **6** povećava, odnosno da se zbog pokreta pritišće lagano prema gore. Zbog toga zdjelu za miješanje **6** nikada ne puniti do ruba!

- 6) Pritisnite tipku za deblokadu **2**  i zakretni krak **1** s montiranim nastavkom **10 11 12** gurnite prema dolje u radni položaj.

NAPOMENA

- ▶ Ako želite, pomoć za punjenje **8** možete montirati na poklopac **9** (Slika 2):
 - Pomoć za punjenje **8** pritisnite u otvor na poklopcu **9**.

Sada možete puniti sastojke i tijekom rada.



Slika 2: Montiranje pomoći za punjenje

- 7) Poklopac **9** gurnite na zdjelu za miješanje **6**.
- 8) Okretni prekidač **3** podesite na željeni stupanj (vidi poglavlje „Stupnjevi brzine“).

Nakon rada

- 1) Uređaj isključite pomoću okretnog prekidača **3** (položaj „OFF“).
- 2) Skinite poklopac **9** sa zdjele za miješanje **6**.
- 3) Pritisnite tipku za deblokadu **2**  i zakretni krak **1** podesite u najviši položaj.
- 4) Skinite nastavak **10 11 12** s pogonske osovine **7**, tako što ćete nastavak **10 11 12** pritisnuti prema pogonskoj osovinu **7** i istovremeno okrenuti u smjeru kazaljke na satu (smjer ). Tada nastavak **10 11 12** možete skinuti.
- 5) Skinite zdjelu za miješanje **6**, tako što ćete je okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i zatim je podignuti.
- 6) Očistite sve dijelove (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

Čišćenje i održavanje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!



Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ova sredstva mogu oštetiti površine uređaja!

NAPOMENA

- ▶ Uređaj najbolje očistite neposredno nakon njegove uporabe. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.

Čišćenje kućišta

- Kućište prebrišite vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa uklonite brisanjem krpom navlaženom čistom vodom. Uređaj nakon toga dobro osušite.

Čišćenje pribora

- Očistite zdjelu za miješanje **6**, poklopac **9** i pomoć za punjenje **8** te kuku za gnječenje **10**, metlicu za snijeg **11** i metlicu za miješanje **12** u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Eventualne ostatke uklonite četkom za pranje posuđa. Sve dijelove isperite čistom toplom vodom i prije ponovne uporabe provjerite da su svi dijelovi suhi.

NAPOMENA



Zdjela za miješanje **6**, poklopac **9**, ispomoć za punjenje **8**, kuka za gnječenje **10**, metlica za snijeg **11** i metlica za miješanje **12** također su prikladni za pranje u perilici posuđa. Ako je to moguće, plastične dijelove (čak i djelomično) stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom može doći do deformacija i napuknuća.

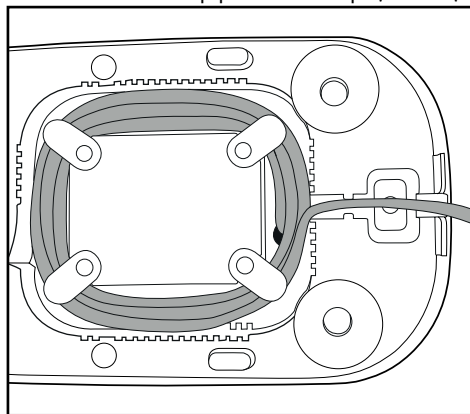
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Ostavite uređaj 25 minuta da se ohladi.
- Ako se uređaj nakon 25 minuta još uvijek nije potpuno ohladio, neće se moći pokrenuti.
- Pričekajte još 15 minuta, pa ga zatim ponovno uključite.

Ako se uređaj ne može uključiti:

- Provjerite je li utikač u utičnici.
- Provjerite nalazi li se zakretna ruka **1** u ispravnom položaju.

Čuvanje

- Mrežni kabel **4** namotajte oko namatača za kabel na donjoj strani uređaja (Slika 3):



Slika 3: Namatač za kabel

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Kada uređaj odjednom stane:

- Uređaj se pregrijao i aktiviralo se automatsko sigurnosno isključivanje.
 - Okretni prekidač **3** stavite u položaj „OFF“.

Tehnički podaci

Mrežni napon: 220 – 240 V ~
(izmjenična struja),
50 – 60 Hz

Snaga uređaja: 650 W

Razred zaštite: II / 
(dvostruka izolacija)

maks. kapacitet zdjele za miješanje **6**: oko 5 l

maks. količina punjenja dizanog tijesta:
oko 829 g

maks. količina punjenja lijevanog tijesta:
oko 1600 g



Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama prehranbeno su sigurni.

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

Uređaj prilikom rada s kukom za gnječenje **10**, metlicom za snijeg **11** ili metlicom za miješanje **12** nakon 10 minuta rada ostavite da se ohladi 25 minuta.

Ako prekoračite ovo vrijeme rada, pregrijavanje može uzrokovati oštećenje uređaja.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

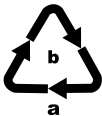
Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za odlaganje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.



Pakiranje zbrinite na ekološki ispravan način. Pazite na oznake na različitim ambalažnim materijalima i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke

Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljenosti stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 123456_7890) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 367922_2101/367923_2101.

Servis**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 367922_2101 367923_2101

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,

HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti**Osnovni recept za dizano tijesto****Sastojci**

500 g pšeničnog brašna tipa 550

1 kockica svježeg kvasca

60 g maslaca

1 prstohvat soli

200 - 250 ml mlakog mlijeka

2 jaja

Priprema

- ◆ Sastojte umetnite u zdjelu za miješanje **6**.
1 minutu gnječite kukom za gnječenje **10**
na stupnju 1 i zatim 5 minuta na stupnju 4.
U zdjeli za miješanje **6** ostavite 40 minuta
da se diže. Od tijesta oblikujte kuglu.
- ◆ Tijesto razvijte na limu za pečenje i obložite
ga po želji.
- ◆ 200 °C (donji/gornji grijač), pecite 25 -
30 minuta.

Osnovni recept za prhko tijesto**Sastojci**

- 250 g brašna
- 125 g hladnog maslaca
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje
- 150 g šećera

Priprema

- ◆ Sve sastojke za tijesto umetnite u zdjelu za miješanje **6** i metlicom za miješanje **12** gnječite oko 2-3 minute tako da nastane prhko tijesto.
- ◆ Tijesto stavite da stoji 30 minuta u hladnjaku.
- ◆ Pećnicu zagrijte na temperaturu od 200 °C.
- ◆ Kalup namastite i lagano pospite brašnom.
- ◆ Tijesto razvijte između dviju folija (na oko 30 cm promjera) i umetnite u kalup.
- ◆ Na 200 °C (donji/gornji grijač), pecite 15 minuta.

Recept za jednostavan kolač**Sastojci**

- 250 g maslaca
- 250 g šećera
- 1 paketić vanilin šećera
- 250 g brašna
- 4 jaja
- ½ paketić praška za pecivo

Priprema

- ◆ Maslac, šećer i vanilin šećer umetnite u zdjelu za miješanje **6** i metlicom za miješanje **12** pjenasto miješajte na razini 3 - 5.
- ◆ Nastavite dodavati i miješati dok sve ne bude dobro izmiješano.
- ◆ Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u glatko tijesto.
- ◆ Kalup (oko 30 cm) namastite i umetnite tijesto.
- ◆ 180 °C (donji/gornji grijač), pecite 50 - 60 minuta.

Sadržaj

Uvod	14
Namenska upotreba	14
Obim isporuke	14
Opis aparata	14
Bezbednosne napomene	15
Pripreme	17
Stepeni brzine	17
Rukovanje nastavkom za mešenje testa, metlicom za balanca i pljosnatom mutilicom	17
Nakon upotrebe	19
Čišćenje i nega	19
Čišćenje kućišta	19
Čišćenje pribora	19
Čuvanje	20
Otklanjanje grešaka	20
Tehnički podaci	20
Odlaganje	21
Servis	21
Garancija i garantni list	22
Recepti	23
Osnovi recept za dizano testo	23
Osnovi recept za prhko testo	24
Osnovi recept za kolač od mučenog testa	24

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za preradu namirnica u količinama za domaćinstvo. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe!

Aparat je namenjen samo za privatnu upotrebu u zatvorenim prostorijama, koje su zaštićene od kiše. Nemojte ga koristiti na otvorenom!

Aparat sme da se koristi samo sa originalnim priborom.

Obim isporuke

Mikser

Činija za mešanje sa poklopcem i pomoćnim dodatkom za punjenje

Nastavak za mešenje testa

Metlica za belanca

Pljosnata mutilica

Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

- Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Zakrtena ruka
- 2 Taster za deblokadu 
- 3 Okretni prekidač
- 4 Električni kabl
- 5 Postolje
- 6 Činija za mešanje
- 7 Pogonska osovina

Slika B:

- 8 Pomoćni dodatak za punjenje
- 9 Poklopac
- 10 Nastavak za mešenje testa
- 11 Metlica za belanca
- 12 Pljosnata mutilica

Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora da se podudara sa podacima na tipskoj pločici aparata.
 - ▶ Vodite računa da se električni kabl ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili oštetiti.
 - ▶ Držite električni kabl podalje od vrućih površina.
 - ▶ Ne vršite nikakve popravke na aparatu. Sve popravke moraju da se obave preko korisničke službe ili od strane kvalifikovanog stručnog osoblja.
 - ▶ Izvucite mrežni utikač iz utičnice kada čistite aparat ili u slučaju pojave greške. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je aparat još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u mrežnoj utičnici.
 - ▶ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kada više ne koristite aparat!
 - ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
 - ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
-  Nipošto ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ U načelu, odvojite aparat od električne mreže kada skidate ili stavljate delove pribora. Time se izbegava nenamerno uključivanje aparata. Aparat se ponovo pokreće nakon prekida električne energije!
- ▶ Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- ▶ Koristite samo originalne delove pribora za ovaj aparat. Delovi pribora drugih proizvođača možda nisu prikladni za ovaj aparat i mogu da dovedu do opasnosti!
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu za upotrebu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- ▶ Menjajte pribor samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz mrežne utičnice! Aparat još radi kratko vreme nakon isključivanja!
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora.
- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Kada aparat radi, stavljajte u činiju isključivo sastojke koje treba obraditi.
- ▶ Nikada ne stavljajte ruke ili strane predmete u pomoćni dodatak za punjenje, radi izbegavanja povreda i oštećenja aparata.
- ▶ Temeljno očistite sve površine, posebno one površine koje dolaze u dodir sa hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje i nega“.

PAŽNJA! MATERIJALNE ŠTETE!

- ▶ Nikada ne koristite aparat bez sastojaka! Opasnost od pregrevanja!
- ▶ Nikada ne sipajte vruće sastojke u aparat!

Pripreme

- 1) Izvadite sve delove iz kartona, uklonite sav ambalažni materijal i zaštitne folije i nalepnice, ako postoje.
- 2) Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“. Uverite se da su svi delovi potpuno suvi.
- 3) Postavite aparat na ravnu i čistu podlogu i pričvrstite ga sisaljkama.
- 4) Uključite mrežni utikač u utičnicu.

Stepeni brzine

Stepen	Umetak	pogodan za...
1 - 3	Nastavak za mešanje testa 10 Pljosnata mutilica 12	- mešanje čvrstog testa ili čvršćih sastojaka
3 - 5	Pljosnata mutilica 12	- mešanje gustog mučenog testa - mešanje maslaca i brašna - mešanje dizanog testa - mešanje prhkog testa
3 - 4	Nastavak za mešanje testa 10	- mešanje dizanog testa - mešanje gustog mučenog testa
5 - 7	Pljosnata mutilica 12	- testo za kolače - mučenje maslaca sa šećerom - testo za kolačiće
7 - 8	Metlica za belanca 11	- slatku pavlaku - belance - majonez - penasto mučenje maslaca

Rukovanje nastavkom za mešanje testa, metlicom za belanca i pljosnatom mutilicom

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne stavljajte ruke u činižu za mešanje 6, dok aparat radi! Opasnost od povreda usled rotirajućih delova!
- ▶ Menjajte pribor samo kada pogon miruje!
Pogon još radi kratko vreme nakon isključivanja.
- ▶ U slučaju pojave greške, isključite aparat i izvucite mrežni utikač, da bi se izbeglo nenamerno uključivanja aparata.

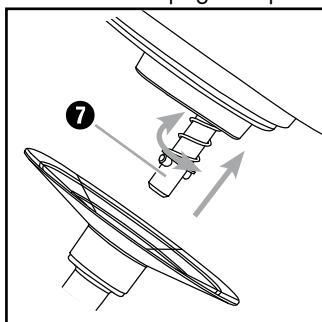
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Kada radite nastavkom za mešanje testa 10, metlicom za belanca 11 ili pljosnatom mutilicom 12, preporučujemo da ostavite aparat da se ohladi oko 25 minuta nakon rada od 10 minuta.

Da biste pripremili aparat za rad sa nastavkom za mešanje testa 10, metlicom za belanca 11 i pljosnatom mutilicom 12, postupite na sledeći način:

- 1) Pritisnite taster za deblokadu 2 .
Zakretna ruka 1 se kreće nagore.
- 2) Umetnite činižu za mešanje 6, tako da blokade na činiži za mešanje 6 zahvate udubljenja na postolju 5. Okrenite činižu za mešanje 6 u smeru kretanja kazaljki na satu (vidi simbole  i  na postolju 5), tako da se blokira i čvrsto naleže.
- 3) Izaberite odgovarajući umetak 10 11 12:
 - Metlica za belanca 11 za mučenje slatke pavlake.
 - Pljosnata mutilica 12 za mešanje mučenog testa.

- Nastavak za mešenje testa **10** za mešenje teškog testa, npr. dizanog testa.
- 4) U zavisnosti od posla, montirajte nastavak za mešenje testa **10**, metlicu za belanca **11** ili pljosnatu mutilicu **12** na pogonsku osovinu **7** (Slika 1):
 - Utaknite nastavak za mešenje testa **10**, metlicu za belanca **11** ili pljosnatu mutilicu **12** (u daljem tekstu „umetak“) na pogonsku osovinu **7**, tako da obe metalne čivije na pogonskoj osovinu **7** zahvate udubljenja na umetku **10 11 12**.
 - Čvrsto pritisnite umetak **10 11 12** na pogonsku osovinu **7**, tako da se opruga stisne i pritom malo okrenite umetak **10 11 12** u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu (smer ).
 - Pustite umetak **10 11 12**. On sada stabilno naleže na pogonskoj osovinu **7**.



Slika 1 Montaža umetaka

- 5) Sipajte sastojke u činiju za mešanje **6**, pritom obratite pažnju na sledeću tabelu sa preporučenim količinama punjenja:

Količine punjenja za ...	min.	maks.
dizano testo	NIJE PRIMENJIVO	500 g brašna
mučeno testo	NIJE PRIMENJIVO	400 g brašna
teško testo (npr. prhko testo)	NIJE PRIMENJIVO	400 g brašna
slatku pavlaku	200 ml	1000 ml
belance (jaja, klasa težine M)	2	12
Prilagodite ostale sastojke iz recepta odgovarajućoj maksimalnoj količini.		

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

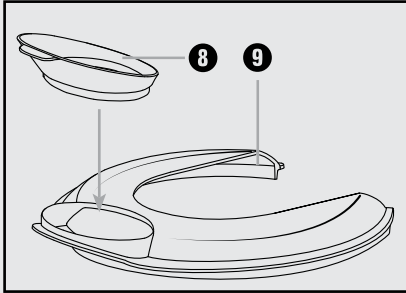
- Nemojte prekoračiti navedene maksimalne količine punjenja!
U suprotnom će se aparat preopteretiti.
- Ukoliko aparat teško radi: Isključite aparat, izvadite polovinu testa i mesite svaku polovinu zasebno.

NAPOMENA

- Imajte na umu da se prilikom postupka mešenja, odn. mešanja, obim testa u činiji za mešanje **6** povećava ili da se malo istiskuje nagore usled kretanja. Zbog toga nikada ne punite činiju za mešanje **6** do ivice!
- 6) Pritisnite taster za deblokadu **2**  i gurnite zakretnu ruku **1** sa montiranim umetkom **10 11 12** nadole u radni položaj.

NAPOMENA

- ▶ Ako želite, pomoćni dodatak za punjenje **8** možete da montirate na poklopac **9** (Slika 2):
 - Pritisnite pomoćni dodatak za punjenje **8** u udubljenje na poklopcu **9**.
- Zatim možete da sipate sastojke i tokom rada aparata.



Slika 2: Montaža pomoćnog dela za punjenje

- 7) Gurnite poklopac **9** na činiju za mešanje **6**.
- 8) Stavite okretni prekidač **3** na željeni stepen (pogledajte poglavlje „Stepeni brzine“).

Nakon upotrebe

- 1) Isključite aparat okretnim prekidačem **3** (položaj „OFF“).
- 2) Skinite poklopac **9** sa činije za mešanje **6**.
- 3) Pritisnite taster za deblokadu **2**  i stavite zakretnu ruku **1** u najviši položaj.
- 4) Odvojite umetak **10 11 12** od pogonske osovine **7**, tako što ćete umetak **10 11 12** pritisnuti ka pogonskoj osovinu **7** i istovremeno ga okrenuti u smeru kretanja kazaljki na satu (smer ). Zatim možete da skinete umetak **10 11 12**.

- 5) Skinite činiju za mešanje **6**, tako što ćete je okrenuti u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu i onda povući nagore.
- 6) Očistite sve delove (pogledajte poglavlje „Čišćenje i nega“).

Čišćenje i nega

OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!
-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površine!

NAPOMENA

- ▶ Najbolje je da očistite aparat odmah nakon upotrebe. Na taj način se ostaci namirnica lakše uklanjaju.

Čišćenje kućišta

- Obrišite kućište vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite ostatke sredstva za pranje posuđa krpom koja je navlažena čistom vodom. Dobro osušite aparat nakon toga.

Čišćenje pribora

- Čistite činiju za mešanje **6**, poklopac **9**, pomoćni dodatak za punjenje **8** i nastavak za mešanje testa **10**, metlicu za belanca **11** i pljosnatu mutilicu **12** u toploj vodi sa malo deterdženta za pranje posuđa. Uklonite eventualno prisutne ostatke četkom za pranje posuđa. Isperite sve delove čistom, toplom vodom i uverite se da su svi delovi suvi pre ponovne upotrebe.

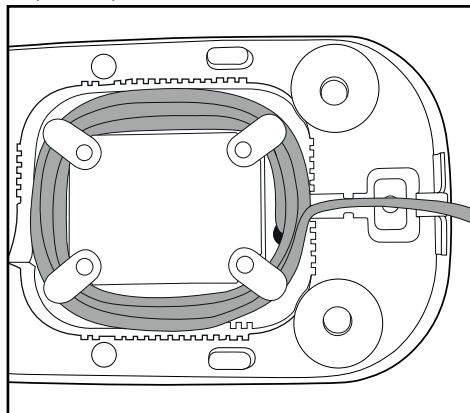
NAPOMENA



Činija za mešanje **6**, poklopac **9**, pomoćni dodatak za punjenje **8**, nastavak za mešanje testa **10**, metlica za balanca **11** i pljosnata mutilica **12** su pogodni za pranje i u mašini za pranje posuđa. Ako je moguće, stavite sve delove, koji se (i delimično) sastoje od plastike u gornju korpu mašine za pranje posuđa i nemojte da prikleštite delove. U suprotnom, može da dođe do deformisanja i naprslina usled naprezanja.

Čuvanje

- Namotajte električni kabl **4** oko kalema za namotavanje na donjoj strani aparata (Slika 3):



Slika 3: Kalem za namotavanje kablova

- Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Ako se aparat iznenada zaustavi:

- Aparat je pregrejan i sigurnosno isključivanje se aktiviralo.
 - Stavite okretni prekidač **3** u položaj „OFF“.
 - Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - Ostavite aparat 25 minuta da se ohladi.
 - Aparat se neće uključiti ako se nakon 25 minuta još nije potpuno ohladio.
 - Sačekajte još 15 minuta i ponovo ga uključite.

Ako aparat ne može da se uključi:

- Proverite da li je mrežni utikač u utičnici.
- Proverite da li se zaktrena ruka **1** nalazi u ispravnom položaju.

Tehnički podaci

Mrežni napon:	220 - 240 V ~ (naizmenična struja) 50 - 60 Hz
Ulazna snaga:	650 W
Klasa zaštite:	II / (dvostruka izolacija)

maks. zapremina

činije za mešanje **6**: oko 5 l

maks. količina punjenja za dizano testo:
oko 829 g

maks. količina punjenja za mućeno testo:
oko 1600 g

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.



Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Preporučujemo sledeće periode rada:

Kada radite nastavkom za mešenje testa **10**, metlicom za belanca **11** ili pljosnatom mutilicom **12**, ostavite aparat da se ohladi oko 25 minuta nakon 10 minuta rada.

Prekoračenje ovih perioda rada može da dovede do oštećenja aparata usled pregrevanja.

Odlaganje

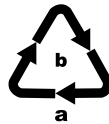


Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumice, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala, koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenica (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 367922_2101/367923_2101 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).

3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesional-
ne svrhe.

Naziv proiz- voda:	Mikser
Model:	SKM 650 A1
IAN / Serij- ski broj:	367922_2101/ 367923_2101
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum pre- daje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Osnovi recept za dizano testo

Sastojci

- 500 g pšeničnog brašna, tip 550
- 1 kocka svežeg kvasca
- 60 g maslaca
- 1 prstohvat soli
- 200 - 250 ml mlakog mleka
- 2 jaja

Priprema

- ♦ Sipajte sve sastojke u činiju za mešanje **6**. Mešajte sastojke nastavkom za mešenje tes-
ta **10** 1 minut na stepenu 1 i onda 5 minuta
na stepenu 4. Ostavite testo 40 minuta da
nadode u činiji za mešanje **6**. Oblikujte
testo u kuglu.
- ♦ Izvaljajte testo u plehu za pečenje i onda
stavite željene namirnice na njega.
- ♦ Pecite na 200 °C (toplota odozgo/odoz-
do) 25 - 30 minuta.

Osnovi recept za prhko testo**Sastojci**

- 250 g brašna
- 125 g hladnog maslaca
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje
- 150 g šećera

Priprema

- ♦ Sipajte sve sastojke za testo u činiju za mešanje **6** i mešajte ih pljosnatom mutilicom **12** oko 2 - 3 minuta na stepenu 3, tako da dobijete prhko testo.
- ♦ Ostavite testo 30 minuta u frižideru, da se ohladi.
- ♦ Zagrejte pećnicu na 200 °C.
- ♦ Podmažite kalup za kolače i pospite malo brašna u njega.
- ♦ Izvaljajte testo između dva komada providne folije (na oko 30 cm prečnika) i stavite ga u kalup za kolače.
- ♦ Pecite na 200 °C (toplota odozgo/odozdo) 15 minuta.

Osnovi recept za kolač od mućenog testa**Sastojci**

- 250 g maslaca
- 250 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 250 g brašna
- 4 jaja
- ½ kesice praška za pecivo

Priprema

- ♦ Sipajte maslac, šećer i vanilin šećer u činiju za mešanje **6** i penasto umutite sastojke pljonstaom mutilicom **12** na stepenu 3 - 5.
- ♦ Dodajte jaja, jedno za drugim, i mutite dalje, dok se sve dobro ne pomeša.
- ♦ Dodajte brašno i prašak za pecivo, pa mešajte sve zajedno, tako da dobijete glatko testo.
- ♦ Podmažite kockasti kalup (oko 30 cm) i stavite testo u njega.
- ♦ Pecite na 180 °C (toplota odozgo/odozdo) oko 50 - 60 minuta.

Cuprins

Introducere	26
Utilizarea conform destinației	26
Furnitura	26
Descrierea aparatului	26
Indicații de siguranță	27
Pregătiri	29
Trepte de viteză	29
Modul de lucru cu cârligul de frământat, telul și paleta de amestecare ..	29
După lucru	31
Curățarea și îngrijirea	31
Curățarea carcasei	31
Curățarea accesoriilor	32
Depozitarea	32
Remediarea defecțiunilor	32
Date tehnice	32
Eliminarea	33
Garanția Kompernass Handels GmbH	33
Service-ul	35
Importator	35
Rețete	35
Rețetă de bază pentru aluat dospit	35
Rețetă de bază pentru aluat fraged	36
Rețetă de bază pentru pandișpan	36

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării alimentelor în cantități mici. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. A nu se utiliza în scopuri comerciale!

Acest aparat este destinat numai uzului privat, în încăperi închise, protejate de ploaie. Nu utilizați aparatul în aer liber!

Acest aparat trebuie utilizat numai cu accesorii originale.

Furnitura

Robot de bucătărie

Vas pentru amestecat cu capac și accesoriu de umplere

Cârlig de frământat

Tel

Paletă de amestecare

Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Braț pivotant
- 2 Tastă de deblocare 
- 3 Comutator rotativ
- 4 Cablu de alimentare
- 5 Suport
- 6 Vas de amestecare
- 7 Arbore de antrenare

Figura B:

- 8 Accesoriu de umplere
- 9 Capac
- 10 Cârlig de frământat
- 11 Tel
- 12 Paletă de amestecare

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împământată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe plăcuța de fabricație a aparatului.
 - ▶ Evitați contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timpul funcționării aparatului. Ghidați cablul astfel încât să nu poată fi deteriorat sau blocat de alte obiecte din jur.
 - ▶ Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
 - ▶ Nu efectuați niciun fel de reparații la acest aparat. Orice fel de reparații trebuie efectuate de către serviciul clienți sau de către specialiști calificați.
 - ▶ Pentru curățarea aparatului sau în caz de defecțiune, scoateți ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât ștecărul este în priză.
 - ▶ Scoateți ștecărul din priză dacă aparatul nu este utilizat!
 - ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
 - ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
-  Este interzisă introducerea aparatului în apă sau în alte lichide.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de curent când montați sau demontați accesoriile. Astfel se evită pornirea neintenționată a aparatului.
După întreruperea curentului aparatul va reporni!
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Este posibil ca accesoriile provenite de la alți producători să nu fie adecvate și să provoace pericole!
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare. Altfel există pericol de rănire!
- ▶ Înlocuiți accesoriile numai cu motorul oprit și ștecărul scos din priză! După oprire aparatul mai funcționează scurt timp!
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ În timpul funcționării aparatului puneți în vasul de amestecare doar ingredientele care trebuie prelucrate.
- ▶ Nu introduceți niciodată mâinile sau obiecte în accesoriul de umplere, pentru a evita rănirile și deteriorarea aparatului.
- ▶ Curățați bine toate suprafețele, în special cele care intră în contact cu alimentele. În acest scop se va avea în vedere capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente! Pericol de supraîncălzire!
- ▶ Nu introduceți niciodată ingrediente fierbinți în aparat!

Pregătiri

- 1) Scoateți toate componentele din cutie și îndepărtați ambalajul, eventualele folii de protecție și autocolantele.
- 2) Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.
- 3) Amplasați aparatul pe o suprafață netedă și curată și fixați-l cu ventuzele.
- 4) Introduceți ștecărul în priză.

Trepte de viteză

Treapta	Utilizare	adecvat pentru...
1-3	Cârlig de frământat ⑩ Paletă de amestecare ⑫	- Frământarea și amestecarea aluatului consistent sau a ingredientelor solide
3-5	Paletă de amestecare ⑫	- Amestecarea aluatului gros - Amestecarea untului și a făinii - Amestecarea aluatului dospit - Amestecarea aluatului fraged
3-4	Cârlig de frământat ⑩	- Frământarea aluatului dospit - Frământarea aluatului gros
5-7	Paletă de amestecare ⑫	- Aluat de prăjituri - Amestecarea untului cu zahărul - Aluat pentru fursecuri

Treapta	Utilizare	adecvat pentru...
7-8	Tel ⑪	- Frișcă - Albuș - Maioneză - Baterea sub formă de spumă a untului

Modul de lucru cu cârligul de frământat, telul și paleta de amestecare

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu introduceți niciodată mâna în vasul de amestecare ⑥ pe durata funcționării! Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!
- Înlocuiți accesoriile numai cu mecanismul de antrenare oprit! După oprire, mecanismul de antrenare mai funcționează scurt timp.
- În caz de defecțiune deconectați aparatul și scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea neintenționată a aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- La lucrul cu cârligul de frământat ⑩, telul ⑪ sau paleta de amestecare ⑫ vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 25 de minute după 10 minute de funcționare

Pentru a pregăti aparatul în vederea utilizării cu cârligul de frământat ⑩, telul ⑪ și paleta de amestecare ⑫, procedați după cum urmează:

- 1) Der Apăsați tasta de deblocare ② .
Brațul pivotant ① se mișcă în sus.
- 2) Poziționați vasul de amestecare ⑥ astfel încât piedicile de la vasul de amestecare ⑥ să intre în decupajele de pe suport ⑤.

Rotiți vasul de amestecare **6** în sens orar (a se vedea simbolurile  și  de pe suport **5**), astfel încât acesta să fie blocat și să stea fix.

3) Alegeți accesoriul potrivit **10 11 12**:

- Telul **11** pentru bătut frișca.
- Paleta de amestecare **12** pentru amestecat aluat de chec.
- Cârlig de frământat **10** pentru frământarea aluaturilor grele, de exemplu, aluaturi dospite.

4) Montați, în funcție de cerință, cârligul de frământat **10**, telul **11** sau paleta de amestecare **12** pe arborele de antrenare **7** (Fig. 1):

- Introduceți cârligul de frământat **10**, telul **11** sau paleta de amestecare **12** (în cele ce urmează „accesoriu”) în așa fel pe arborele de antrenare **7**, încât cele două știfturi metalice de pe arborele de antrenare **7** să intre în decupajele de pe accesoriu **10 11 12**.
- Apăsăți accesoriul **10 11 12** cu putere pe arborele de antrenare **7**, astfel încât să se preseze arcul și învârtiți concomitent accesoriul **10 11 12**, ușor, în sens antiorar (direcția .
- Eliberați accesoriul **10 11 12**. Acesta este acum fixat pe arborele de antrenare **7**.

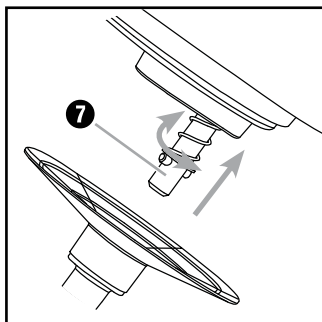


Fig. 1 Montarea accesoriilor

5) Introduceți ingredientele în vasul de amestecare **6**, respectând însă următorul tabel cu cantitățile de umplere recomandate:

Cantități de umplere pentru...	min.	max.
Aluat dospit	N/A	500 g făină
Aluat de chec	N/A	400 g făină
Aluat greu (de exemplu aluat fraged)	N/A	400 g făină
Frișcă	200 ml	1000 ml
Albuș de ou (ouă din categoria de greutate M)	2	12

Adaptați celelalte ingrediente ale rețetei la respectiva cantitate maximă.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu depășiți cantitățile maxime de umplere indicate!
În caz contrar, aparatul va fi suprasolicitat.
- În cazul în care aparatul funcționează greu: Opriti aparatul, înlăturați jumătate din aluat și frământați fiecare jumătate separat.

INDICAȚIE

- Se va avea în vedere faptul că în timpul procesului de frământare, respectiv de amestecare, aluatul din vasul de amestecare **6** crește în volum sau este împins ușor în sus din cauza mișcării. Din acest motiv, nu umpleți niciodată vasul de amestecare **6** până la margine!

- 6) Apăsați tasta de deblocare **2**  și împingeți brațul pivotant **1**, cu accesoriul montat **10 11 12** în jos, în poziția de lucru.

INDICAȚIE

- Dacă doriți, puteți monta accesoriul de umplere **8** pe capac **9** (Fig. 2):
 - Apăsați accesoriul de umplere **8** în decupajul de pe capac **9**.

Acum puteți adăuga ingrediente și în timpul funcționării.

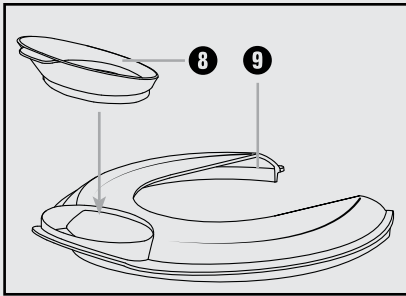


Fig. 2: Montarea ajutorului de umplere

- 7) Împingeți capacul **9** pe vasul de amestecare **6**.
- 8) Poziționați comutatorul rotativ **3** pe treapta dorită (a se vedea capitolul „Trepte de viteză”).

După lucru

- 1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ **3** (poziția „OFF”).
- 2) Luați capacul **9** de pe vasul de amestecare **6**.
- 3) Apăsați tasta de deblocare **2**  și aduceți brațul pivotant **1** în cea mai înaltă poziție.

- 4) Scoateți accesoriul **10 11 12** de pe arborele de antrenare **7** prin apăsarea accesoriului **10 11 12** pe arborele de antrenare **7** și rotirea concomitentă în sens orar (direcția ). Puteți scoate apoi accesoriul **10 11 12**.
- 5) Îndepărtați vasul de amestecare **6** prin rotirea acestuia în sens antiorar și prin scoaterea lui ulterioară în sus.
- 6) Curățați toate componentele (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

Curățarea și îngrijirea

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecă-
rul din priză! Pericol de electrocutare!

 Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare abra-
zive sau agresive. Acestea pot deteriora
suprafețele!

INDICAȚIE

- Se recomandă curățarea aparatului
imediat după utilizare. Astfel, resturile de
alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

Curățarea carcasei

- Ștergeți carcasa cu o lavetă umedă. În
cazul unor impurități persistente adăugați
pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți
resturile de detergent cu ajutorul unei lavete
umezite în apă curată. Uscați apoi complet
aparatul.

Curățarea accesoriilor

- Curățați vasul de amestecare **6**, capacul **9**, accesoriul de umplere **8** și cârligul de frământat **10**, telul cu **11** și paleta de amestecare **12** în apă caldă cu puțin detergent. Îndepărtați eventualele resturi cu ajutorul unei perii de vase. Clățiți toate componentele cu apă curată, caldă și înainte de o nouă utilizare asigurați-vă că acestea sunt uscate.

INDICAȚIE

Vasul de amestecare **6**, capacul **9**, accesoriul de umplere **8**, cârligul de frământat **10**, telul **11** și paleta de amestecare **12** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase. În măsura posibilității așezați toate componentele (chiar și parțial) din material plastic în coșul superior al mașinii de spălat vase și nu le blocați unele de altele. În caz contrar pot apărea deformări și fisuri.

Depozitarea

- Înfășurați cablul de alimentare **4** în jurul suportului aflat dedesubtul aparatului (Fig. 3):

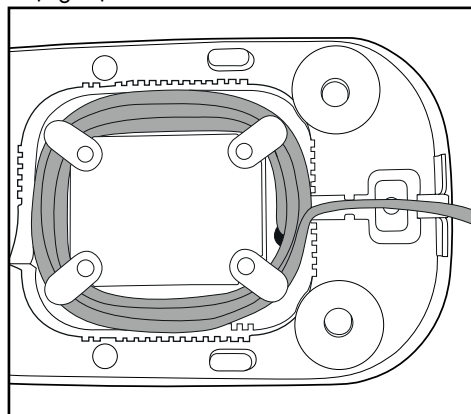


Fig. 3: Suport înfășurare cablu

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor**Când aparatul se oprește brusc:**

- Aparatul este supraîncălzit și se activează oprirea automată de siguranță.
 - Poziționați comutatorul rotativ **3** pe „OFF”.
 - Scoateți ștecărul din priză.
 - Lăsați aparatul să se răcească timp de 25 minute.
 - Dacă aparatul nu s-a răcit complet după 25 minute, acesta nu va porni.
 - Așteptați încă 15 minute și reporniți-l.

Dacă aparatul nu poate fi pornit:

- Verificați dacă ați introdus ștecărul în priză.
- Verificați dacă brațul pivotant **1** se află în poziția corectă.

Date tehnice

Tensiunea de alimentare: 220 – 240 V ~
(curent alternativ),
50 – 60 Hz

Consum: 650 W

Clasa de protecție: II / □ (izolare dublă)
capacitatea max.

Vas de amestecare **6**: cca 5 l

Capacitate max. aluat dospit: cca 829 g

Capacitate max. aluat de pandișpan:
cca 1600 g



Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Vă recomandăm următoarele perioade de funcționare:

La lucrul cu cârligul de frământat ⑩, telul ⑪ sau paleta de amestecare ⑫ lăsați aparatul să se răcească cca 25 de minute după 10 minute de funcționare.

Dacă această perioadă de funcționare este depășită, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

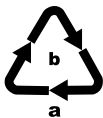
Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul.

Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția

Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 367922_2101/367923_2101.

Service-ul**Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 367922_2101

367923_2101

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete**Rețetă de bază pentru aluat dospit****Ingrediente**

500 g făină de grâu tip 550

1 cub de drojdie proaspătă

60 g unt

1 vârf de cuțit de sare

200 - 250 ml lapte cald

2 ouă

Preparare

- ◆ Introduceți toate ingredientele în vasul de amestecare **6**.
- Frământați cu cârligul de frământat **10** timp de 1 minut la treapta 1 și apoi 5 minute la treapta 4.
- Lăsați aluatul să crească timp de 40 de minute în vasul de amestecare **6**. Modelați aluatul sub forma unei sfere.
- ◆ Întindeți aluatul într-o tavă de copt și garnisiți după gust.
- ◆ Se coace la 200 °C (căldură de jos/sus) timp de 25-30 de minute.

Rețetă de bază pentru aluat fraged**Ingrediente**

- 250 g făină
- 125 g unt rece
- 1 vârf de cuțit de sare
- 1 ou
- 150 g zahăr

Preparare

- ◆ Toate ingredientele pentru aluat se introduc în vasul de amestecare **6** și se frământă cu paleta de amestecare **12** cca 2-3 minute la treapta 3, până la obținerea unui aluat fraged.
- ◆ Aluatul se lasă la rece, în frigider timp de 30 de minute.
- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 200 °C.
- ◆ Se unge forma de copt cu pereți detașabili și se presară puțină făină.
- ◆ Aluatul se întinde între două folii alimentare (cu diametrul de cca 30 cm) și se introduce în forma de copt cu pereți detașabili.
- ◆ Se coace la 200 °C (căldură de jos/sus) timp de 15 de minute.

Rețetă de bază pentru pandișpan**Ingrediente**

- 250 g unt
- 250 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 250 g făină
- 4 ouă
- ½ pliculeț de praf de copt

Preparare

- ◆ Untul, zahărul și zahărul vanilat se introduc în vasul de amestecare **6** și se frământă cu paleta de amestecare **12** la treapta 3 - 5, până când se obține o consistență spumoasă.
- ◆ Se adaugă succesiv ouăle și se continuă până se amestecă bine totul.
- ◆ Se adăugă făina și praful de copt și se amestecă până când se obține un aluat omogen.
- ◆ Se unge o formă de copt dreptunghiulară (cca 30 cm) și se introduce aluatul.
- ◆ Se coace la 180 °C (căldură de jos/de sus) timp de cca 50 - 60 min.

Съдържание

Въведение	38
Употреба по предназначение	38
Окомплектовка на доставката	38
Описание на уреда	38
Указания за безопасност	39
Подготовка	41
Степени на скорост	41
Работа с куката за месене, телта за разбиване и приставката за бъркане	41
След приключване на работа	43
Почистване и поддръжка	44
Почистване на корпуса	44
Почистване на принадлежностите	44
Съхранение	44
Отстраняване на повреди	45
Технически характеристики	45
Предаване за отпадъци	46
Гаранция	46
Сервизно обслужване	48
Вносител	48
Рецепти	50
Основна рецепта за тесто с мая	50
Основна рецепта за пясъчно тесто	50
Основна рецепта за кекс	50

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за преработване на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели!

Този уред е предназначен само за битова употреба в затворени, защитени от дъжд помещения. Не използвайте уреда на открито!

Уредът трябва да се използва само с оригинални принадлежности.

Окомплектовка на доставката

Кухненски робот

Купа за разбъркване с капак и помощно приспособление за пълнене

Кука за месене

Тел за разбиване

Приставка за бъркане

Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Накланящо се рамо
- ❷ Бутон за деблокиране 
- ❸ Въртящ се превключвател
- ❹ Кабел за свързване към мрежата
- ❺ Основа
- ❻ Купа за разбъркване
- ❼ Задвижващ вал

Фигура Б:

- ❽ Помощно приспособление за пълнене
- ❾ Капак
- ❿ Кука за месене
- ⓫ Тел за разбиване
- ⓬ Приставка за бъркане

Указания за безопасност** ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- ▶ По време на работа внимавайте кабелът да не се мокри или навлажнява. Прокарайте го така, че да не може да бъде притиснат или повреден.
- ▶ Дръжте кабела далече от горещи повърхности.
- ▶ Не извършвайте ремонти по уреда. Всички ремонти трябва да се извършват от сервизната служба или квалифициран специалист.
- ▶ При почистване или в случай на повреда изключвайте щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той продължава да се намира под напрежение, докато щепселът е включен в електрическия контакт.
- ▶ Изключвайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва!
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.



В никакъв случай не потапяйте уреда във вода или други течности.

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато поставяте или сваляте принадлежности. Така се избягва неволно включване на уреда.
При възстановяване на захранването след прекъсване на тока уредът започва да работи отново!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е принадлежности от други производители да не са подходящи и да доведат до опасности!
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Никога не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство за потребителя. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- ▶ Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм и при изключен мрежов щепсел! След изключване уредът работи още известно време по инерция!
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи от мрежата и от контакта.
- ▶ Когато уредът работи поставяйте единствено продуктите за преработка в купата за разбъркване.
- ▶ Никога не поставяйте ръцете си или несвойствени предмети в помощното приспособление за пълнене, за да избегнете наранявания и повреди на уреда.
- ▶ Почистете старателно всички повърхности, особено тези, които влизат в контакт с хранителни продукти. За целта вземете под внимание глава „Почистване и поддръжка“.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без продукти! Опасност от прегряване!
- ▶ Никога не сипвайте горещи съставки в уреда!

Подготовка

- 1) Извадете всички части от кутията и отстранете опаковъчния материал и евен-туалните предпазни фолия и стикери.
- 2) Почистете всички части, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“. Уверете се, че всички части са напълно сухи.
- 3) Поставете уреда върху равна и чиста ос-нова и го закрепете с вендузите.
- 4) Включете щепсела в контакта.

Степени на скорост

Сте-пен	Приставка	Подходяща за...
1-3	Кука за месене ⑩ Приставка за бъркане ⑫	- месене или смес-ване на твърдо тесто или по-твър-ди продукти
3-5	Приставка за бъркане ⑫	- смесване на гъсто кексово тесто - смесване на мас-ло и брашно - смесване на тесто с мая - смесване на пясъчно тесто
3-4	Кука за месене ⑩	- месене на тесто с мая - месене на гъсто кексово тесто
5-7	Приставка за бъркане ⑫	- тесто за сладкиши - разбиване на мас-ло със захар - тесто за сладки

Сте-пен	Приставка	Подходяща за...
7-8	Тел за раз-биване ⑪	- бита сметана - белтъци - майонеза - разбиване на мас-ло на пяна

Работа с куката за месене, телта за разбиване и приставката за бъркане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

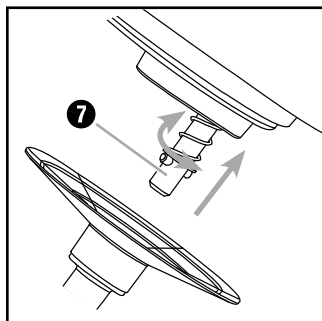
- По време на работа никога не поставяйте ръка в купата за разбър-кване ⑥! Опасност от нараняване от въртящи се части!
- Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм! След изключване задвижващият механизъм работи кратко време по инерция.
- В случай на повреда изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта, за да избегнете непредвидено включване на уреда.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- При работи с куката за месене ⑩, телта за разбиване ⑪ или приставка-та за бъркане ⑫ препоръчваме след 10 минути работа да оставите уреда да се охлади за около 25 минути.

За да подготвите уреда за работа с куката за месене ⑩, телта за разбиване ⑪ и приставката за бъркане ⑫, постъпете как-то следва:

- 1) Натиснете бутона за деблокиране **2** . Накляящото се рамо **1** се задвижва нагоре.
- 2) Поставете купата за разбъркване **6** така, че фиксаторите на купата за разбъркване **6** да влязат в прореза на основата **5**. Завъртете купата за разбъркване **6** по часовниковата стрелка (вж. символите  и  на основата **5**), така че да се фиксира стабилно.
- 3) Изберете подходящата приставка **10** **11** **12**:
 - Тел за разбиване **11** за разбиване на сметана.
 - Приставка за бъркане **12** за разбъркване на кексово тесто.
 - Кука за месене **10** за размесване на гъсто тесто, напр. тесто с мая.
- 4) В зависимост от желанния процес на обработка монтирайте куката за месене **10**, телта за разбиване **11** или приставката за бъркане **12** на задвижващия вал **7** (Фиг. 1):
 - Поставете куката за месене **10**, телта за разбиване **11** или приставката за бъркане **12** (по-долу наричани „приставка“) на задвижващия вал **7** така, че двата метални щифта на задвижващия вал **7** да влязат в прорезите на приставката **10** **11** **12**.
 - Натиснете силно приставката **10** **11** **12** към задвижващия вал **7**, така че пружината да се свие, и същевременно завъртете леко приставката **10** **11** **12** обратно на часовниковата стрелка (посока ).
 - Отпуснете приставката **10** **11** **12**. Сега тя е фиксирана към задвижващия вал **7**.



Фиг. 1 Монтаж на приставките

- 5) Сипете продуктите в купата за разбъркване **6**, като при това вземете под внимание следващата таблица с препоръчителните количества за пълнене:

Количества за пълнене за...	МИН.	МАКС.
Тесто с мая	НЕ СЕ ПРИЛАГА	500 g брашно
Кексово тесто	НЕ СЕ ПРИЛАГА	400 g брашно
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	НЕ СЕ ПРИЛАГА	400 g брашно
Сметана	200 ml	1000 ml
Белтъци (яйца тегловна категория М)	2	12
Съгласувайте останалите съставки на рецептата със съответното максимално количество.		

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЦЕТИ!

- ▶ Не превишавайте посочените максимални количества за пълнене!
В противен случай уредът се претоварва.
- ▶ В случай че уредът работи бавно:
Изключете уреда, извадете половината от тестото и месете поотделно всяка половина.

УКАЗАНИЕ

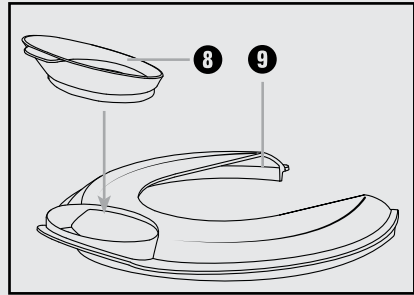
- ▶ Вземете под внимание, че по време на месенето респ. бъркането тестото в купата за разбъркване **6** увеличава обема си или се изтласква от движението малко нагоре. Затова никога не напълвайте купата за разбъркване **6** до ръба!

- 6) Натиснете бутона за деблокиране **2**  и тласнете наклонящото се рамо **1** с монтираната приставка **10 11 12** надолу в работната позиция.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете, можете да монтирате помощното приспособление за пълнене **8** на капака **9** (Фиг. 2):
 - Натиснете помощното приспособление за пълнене **8** в прореза на капака **9**.

Сега можете да сипвате продукти и по време на работа.



Фиг. 2: Монтаж на помощното приспособление за пълнене

- Поставете капака **9** върху купата за разбъркване **6**.
- Поставете въртящия се превключвател **3** на желаната степен (вж. глава „Степени на скорост“).

След приключване на работа

- Изключете уреда с въртящия се превключвател **3** (позиция „OFF“).
- Свалете капака **9** от купата за разбъркване **6**.
- Натиснете бутона за деблокиране **2**  и поставете наклонящото се рамо **1** на най-високата позиция.
- Свалете приставката **10 11 12** от задвижващия вал **7**, като натиснете приставката **10 11 12** към задвижващия вал **7** и същевременно я завъртите по часовниковата стрелка (посока ). След това можете да свалите приставката **10 11 12**.

- 5) Отстранете купата за разбъркване **6**, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка и след това я извадите нагоре.
- 6) Почистете всички части (вж. глава „Почистване и поддръжка“).

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!

 Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите!

УКАЗАНИЕ

- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след употреба. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

Почистване на корпуса

- Избършете корпуса с влажна кърпа. При упорити замърсявания сипете мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миешия препарат с навлажнена с чиста вода кърпа. След това подсушете добре уреда.

Почистване на принадлежностите

- Почистете купата за разбъркване **6**, капакът **9**, помощното приспособление за пълнене **8**, куката за месене **10**, телта за разбиване **11** и приставката за бъркане **12** с топла вода и малко миеш препарат. Отстранете евентуалните остатъци с четка за миене. Изплакнете всички части с чиста, топла вода и преди да ги използвате отново, се уверете, че всички части са сухи.

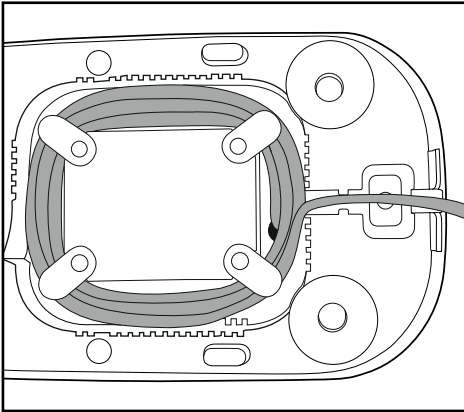
УКАЗАНИЕ



Купата за разбъркване **6**, капакът **9**, помощното приспособление за пълнене **8**, куката за месене **10**, телта за разбиване **11** и приставката за бъркане **12** са годни също за почистване в съдомиялна машина. По възможност поставете всички части, състоящи се (също частично) от пластмаса, в горната кошница на съдомиялната машина и не притискайте частите. В противен случай са възможни деформации и пукнатини от вътрешни напрежения.

Съхранение

- Навийте кабела за свързване към мрежата **4** на приспособлението за навиване на кабела на долната страна на уреда (Фиг. 3):



Фиг. 3: Място за навиване на кабела

- Съхранявайте почистения уред на чисто, ненапразено и сухо място.

Отстраняване на повреди

Ако уредът спре внезапно:

- Уредът е прегрял и автоматичното предпазно изключване е активирано.
 - Поставете въртящия се превключвател ③ на „OFF“.
 - Издърпайте щепсела от контакта.
 - Оставете уреда да се охлади в продължение на 25 минути.
 - Ако след 25 минути уредът все още не се е охладил напълно, той няма да започне да работи.
 - Изчакайте още 15 минути и го включете отново.

Ако уредът не може да се включи:

- Проверете дали щепселът се намира в контакта.
- Проверете дали наклонящото се рамо ① се намира в правилна позиция.

Технически характеристики

Напрежение на мрежата: 220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz

Консумирана мощност: 650 W

Клас на защита: II / □ (двойна изолация)

Макс. вместимост на купата за разбъркване ⑥: около 5 l

макс. количество за напълване на тесто с мая: около 829 g

макс. количество за напълване на кексово тесто: около 1600 g



Всички влизачи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Препоръчваме следните времена на работа:

При работи с куката за месене ⑩, телта за разбиване ⑪ или приставката за бъркане ⑫ след 10 минути работа оставете уреда да се охлади за около 25 минути.

При превишаване на това време на работата са възможни повреди по уреда поради прегряване.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси, 20-22: хартия и картон, 80-98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 367922_2101/367923_2101) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване



България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 367922_2101 367923_2101

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Основна рецепта за тесто с мая

Продукти

500 g пшенично брашно тип 550

1 кубче прясна мая

60 g масло

1 щипка сол

200 ml – 250 ml хладко мляко

2 яйца

Приготвяне

- ◆ Сипете всички съставки в купата за разбъркване **6**. Месете всичко с куката за месене **10** в продължение на 1 минута на степен 1, след това 5 минути на степен 4. Оставете да втаса 40 минути в купата за разбъркване **6**. Оформете тестото на топка.
- ◆ Разстелете тестото върху тава за печене и гарнирайте с продукти по желание.
- ◆ Печете 25 – 30 минути на 200 °C (при долно/горно нагряване).

Основна рецепта за пясъчно тесто

Продукти

250 g брашно

125 g студено масло

1 щипка сол

1 яйце

150 g захар

Приготвяне

- ◆ Сипете всички съставки за тестото в купата за разбъркване **6** и с приставката за бъркане **12** омесете на ронливо тесто в продължение на 2 – 3 минути на степен 3.

- ◆ Оставете го за 30 минути в хладилник.
- ◆ Загрейте предварително фурната на 200 °C.
- ◆ Намазните формата с пръстен и я наръсете леко с брашно.
- ◆ Разстелете тестото между две найлонови фолиа (до диаметър от около 30 cm) и го поставете във формата с пръстен.
- ◆ Печете 15 минути на 200 °C (при долно/горно нагряване).

Основна рецепта за кекс

Продукти

250 g масло

250 g захар

1 пакетче ванилова захар

250 g брашно

4 яйца

½ пакетче бакпулвер

Приготвяне

- ◆ Сипете маслото, захарта и ваниловата захар в купата за разбъркване **6** и разбийте на пяна с приставката за бъркане **12** на степен 3 – 5.
- ◆ Добавете яйцата едно след друго и продължете разбъркването, докато всички съставки се смесят добре.
- ◆ Добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте всичко на гладко тесто.
- ◆ Намазните правоъгълна форма за печене (около 30 cm) и сипете тестото в нея.
- ◆ Печете на 180 °C за около 50 – 60 min (при долно/горно нагряване).

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	52
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
Lieferumfang	52
Gerätebeschreibung	52
Sicherheitshinweise	53
Vorbereitungen	55
Geschwindigkeitsstufen	55
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer	55
Nach der Arbeit.	57
Reinigen und Pflegen	57
Gehäuse reinigen	57
Zubehör reinigen	58
Aufbewahrung	58
Fehler beheben.	58
Technische Daten	58
Entsorgung	59
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	61
Importeur	61
Rezepte	61
Grundrezept Hefeteig	61
Grundrezept Mürbeteig	62
Grundrezept Rührkuchen	62

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!
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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

Stufe	Einsatz	geeignet für ...
7-8	Schnee- besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonaisse - 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** (Abb. 1):
- 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**.

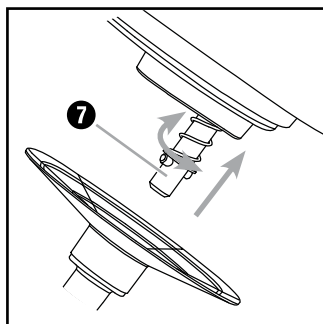


Abb. 1 Montage der Einsätze

- 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 (Abb. 2):
 - Drücken Sie die Einfüllhilfe **8** in die Aussparung am Deckel **9**.

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

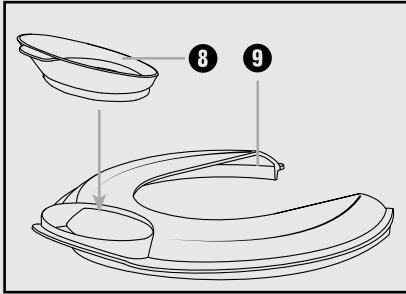


Abb. 2: Montage der Einfüllhilfe

- 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 Kneithaken **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 Kneithaken **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 (Abb. 3):

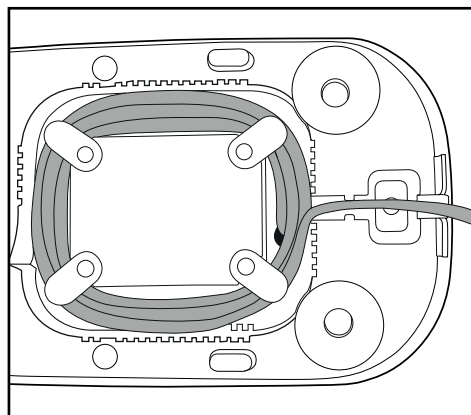


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 / □ (Doppelisolierung)

Fassungsvermögen Rührschüssel **6**: ca. 5 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 829 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Flachrührer
⑫ nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25 Minu-
ten abkühlen.

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

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät kei-
nesfalls in den normalen
Hausmüll. Dieses Produkt
unterliegt der europäischen
Richtlinie 2012/19/EU.**

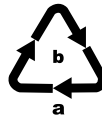
Entsorgen Sie das Gerät über ei-
nen zugelassenen Entsorgungsbe-
trieb oder über Ihre kommunale
Entsorgungseinrichtung. Beachten
Sie die aktuell geltenden Vorschrif-
ten. Setzen Sie sich im Zweifelsfall
mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in
Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus um-
weltfreundlichen Materialien, die
Sie über die örtlichen Recyclingstel-
len entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung um-
weltgerecht. Beachten Sie die
Kennzeichnung auf den verschie-
denen Verpackungsmaterialien
und trennen Sie diese gegebenen-
falls gesondert. Die Verpackungs-
materialien sind gekennzeichnet
mit Abkürzungen (a) und Ziffern
(b) mit folgender Bedeutung:
1 - 7: Kunststoffe, 20 - 22: Papier
und Pappe, 80 - 98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Ga-
rantie 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 Kaufda-
tum. 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 in-
nerhalb 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_7890) 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) 367922_2101/367923_2101 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 367922_2101 367923_2101

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 weiter-rühren, 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

Stanje informacija · Stanje informacija

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Stand der Informationen:

01 / 2021 · Ident.-No.: SKM650A1-012021-1

IAN 367922/367923_2101