



STAND MIXER SKM 650 B2

(RS)

MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

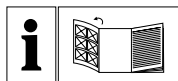
KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(RO)

ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Instrucțiuni de utilizare



RS

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

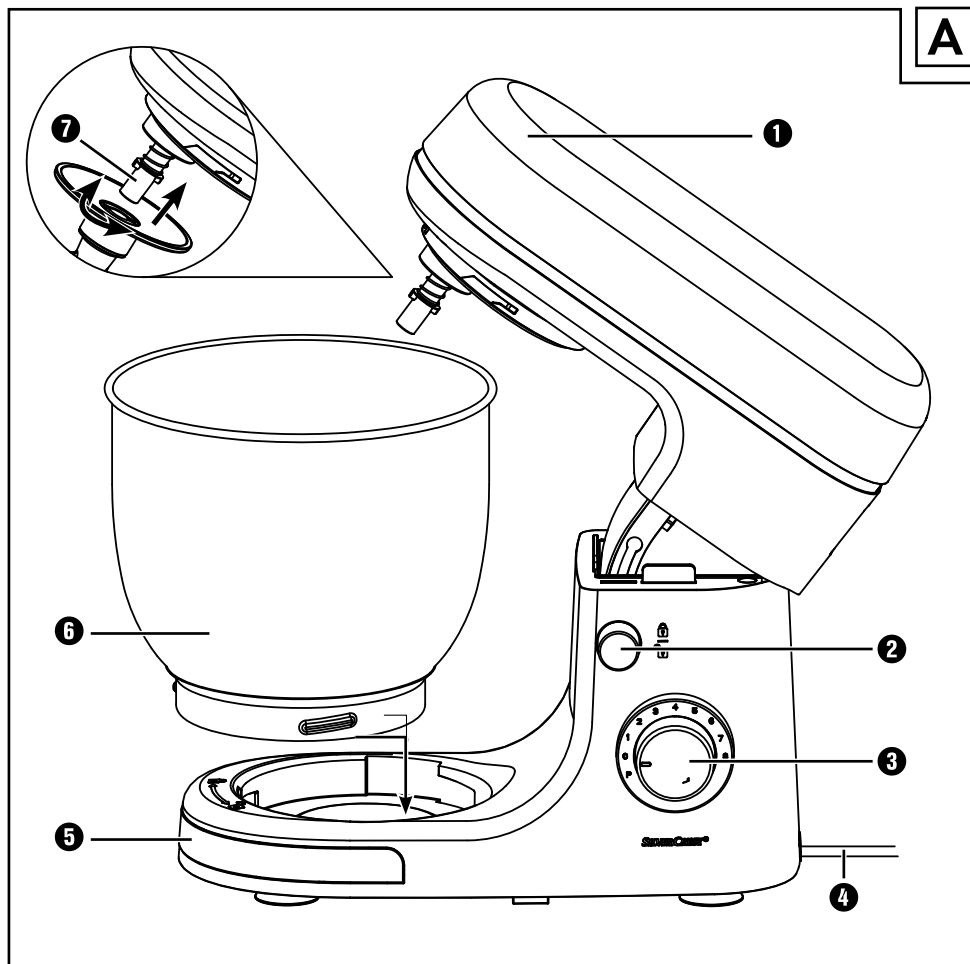
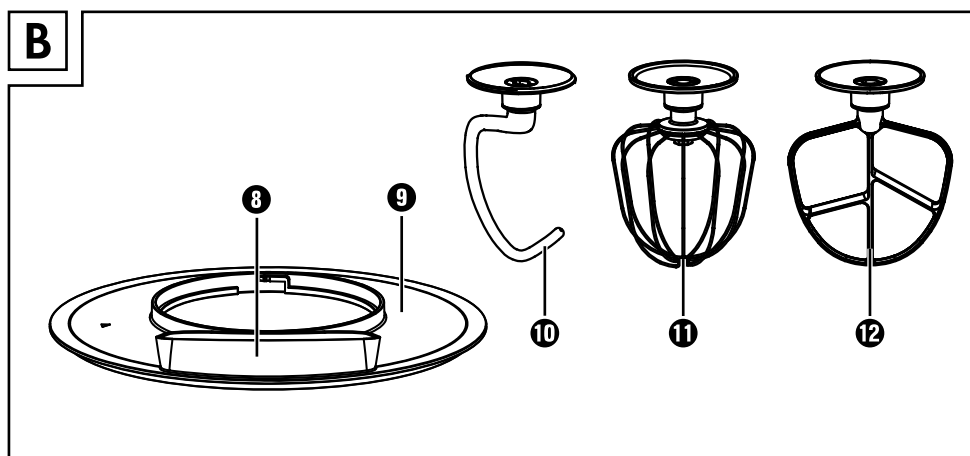
RO

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

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	39

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Korišćene napomene upozorenja i simboli	2
Bezbednosne napomene	3
Namenska upotreba	5
Obim isporuke	5
Opis aparata	5
Pripreme	5
Stepeni brzine	6
Rad nastavkom za mešenje testa, metlicom za balanca i metlicom za mešanje	6
Montaža	6
Rukovanje	8
Preporučene količine punjenja	8
Demontaža	9
Čišćenje i nega	9
Čišćenje kućišta	9
Čišćenje pribora	9
Čuvanje	10
Otklanjanje grešaka	10
Odlaganje	10
Odlaganje aparata	10
Odlaganje ambalaže	11
Dodatak	11
Tehnički podaci	11
Napomene u vezi sa EU Izjavom o usklađenosti	11
Poručivanje rezervnih delova	11
Servis	12
Garancija i garantni list	12
Recepti	14
Osnovni recept za dizano testo	14
Osnovni recept za prhko testo	15
Osnovni recept za kolač od mučenog testa	15
Osnovni recept za palačinke	16
Čokoladni kolačići	16
Pita od jabuka sa izmrvljenim testom i orasima	17
Pikantne mini zemičke	17
Brzi flambirani kolač	18
Mafini sa krem-sirom	18
Maskarpone-krem sa malinama	19

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za 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.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

 	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolima i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju usled električnog napona, koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.

	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom između delova koji provode napon i sa kojima se dolazi u kontakt.
	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI NAPON!

- 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!
- Ako se oštetiti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- 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.
- 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!

- Ne preduzimajte izmene ili prepravke na aparatu.
- 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 za mešanje isključivo sastojke koje treba preraditi.
- 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! MATERIJALNA ŠTETA!**

- Nikada ne radite aparatom bez sastojaka! Opasnost od pregrevanja!
- Nikada ne sipajte vruće sastojke u aparat!
- Nikada ne radite aparatom duže od 10 minuta bez prestanka. Opasnost od pregrevanja! Ostavite aparat da se ohladi najmanje 25 minuta nakon 10 minuta neprekidnog rada.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za preradu (mešenje, mešanje, miksiranje) namirnica u količinama za domaćinstvo (maks. količina brašna 1000 g). Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. 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!

UPOZORENJE!

Aparat sme da se koristi samo sa originalnim priborom.

Ne preduzimajte prepravke ili izmene na aparatu! Prepravke, izmene ili rad sa neoriginalnim priborom predstavljaju značajnu opasnost od povreda!

Obim isporuke

Mikser

Činija za mešanje sa poklopcem

Nastavak za mešenje testa

Metlica za belanca

Metlica za mešanje

Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata

Slika A:

- ❶ Zakretna ruka
- ❷ Taster za deblokiranje 
- ❸ Okretni prekidač
- ❹ Električni kabl
- ❺ Postolje
- ❻ Činija za mešanje
- ❼ Pogonska osovina

Slika B:

- ❽ Pomoćni dodatak za punjenje
- ❾ Poklopac
- ❿ Nastavak za mešenje testa
- ⓫ Metlica za belanca
- ⓬ Metlica za mešanje

Pripreme

- 1) Izvadite sve delove iz kartona i uklonite sav ambalažni materijal, kao 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 sisaljicama.
- 4) Uključite mrežni utikač u utičnicu.

Stepeni brzine

Stepen	Umetak	pogodan za ...
1 – 3	Nastavak za mešenje testa ⑩ Metlica za mešanje ⑫	- mešenje i mešanje čvrstog testa ili čvrstih sastojaka
3 – 5	Metlica za mešanje ⑫	- mešanje gustog mučenog testa - mešanje maslaca i brašna - mešanje dizanog testa - mešanje prhkog testa
3 – 4	Nastavak za mešenje testa ⑩	- mešenje dizanog testa - mešenje gustog mučenog testa
5 – 7	Metlica za mešanje ⑫	- testo za kolače - mučenje maslaca sa šećerom - testo za kolačiće
7 – 8	Metlica za belanca ⑪	- slatka pavlaka - belance - majonez - penasto mučenje maslaca
P	Nastavak za mešenje testa ⑩ Metlica za belanca ⑪ Metlica za mešanje ⑫	- da bi se voće ili drugi čvršći sastojci pomešali sa testom ① Okretni prekidač ③ neće uskočiti u tom položaju, držite okretni prekidač ③ uvek samo nakratko u tom položaju.

Rad nastavkom za mešenje testa, metlicom za belanca i metlicom za mešanje

Montaža

⚠ UPOZORENJE!

Nikada ne stavljajte ruke u činiju 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.

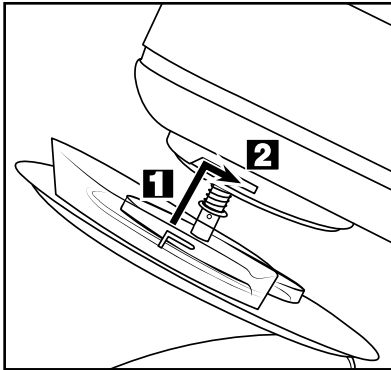
U slučaju pojave greške, isključite aparat i izvucite mrežni utikač, da bi se izbeglo nenamerno uključivanja aparata.

① PAŽNJA!

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

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

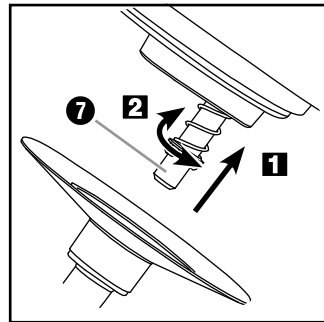
- 1) Pritisnite taster za deblokiranje **2** . Zakretna ruka **1** se kreće nagore.
- 2) Umetnite činiju za mešanje **6**, tako da blokade na činiji za mešanje **6** zahvate udubljenja na postolju **5**.
- 3) Okrenite činiju za mešanje **6** u smeru kretanja kazaljki na satu (vidi simbole  i  na postolju **5**), tako da se blokira i čvrsto nalegne.
- 4) Montirajte poklopac **9**, ukoliko želite:
 - Gurnite poklopac **9** odozdo na zakretnu ruku **1**, tako da blokade na poklopcu **9** zahvate u šine na zakretnoj ruci **1** (slika 1 / **1**). Strelica na poklopcu **9** mora pokazivati na simbol  na zakretnoj ruci **1**:



Slika 1: Montaža poklopca **9**

- Da biste zabravili poklopac **9**, okrenite ga u smeru strelice , tako da blokada usedne i poklopac **9** čvrsto nalegne (slika 1 / **2**).
- 5) Izaberite odgovarajući umetak **10 11 12**:
 - metlicu za belanca **11** npr. za mućenje slatke pavlake,
 - metlicu za mešanje **12** za mešanje mućenog testa,
 - nastavak za mešenje testa **10** za mešenje teškog testa, npr. dizanog testa.

- 6) U zavisnosti od posla, montirajte nastavak za mešenje testa **10**, metlicu za belanca **11** ili metlicu za mešanje **12** na pogonsku osovinu **7** (slika 2):
 - Utaknite nastavak za mešenje testa **10**, metlicu za belanca **11** ili metlicu za mešanje **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** (slika 2 / **1**).
 - 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 ) (slika 2 / **2**).
 - Pustite umetak **10 11 12**. On sada stabilno naleže na pogonskoj osovinu **7**.



Slika 2: Montaža umetaka

Aparat je sada montiran i spreman da počnete sa preradom sastojaka.

Rukovanje

- 1) Sipajte sastojke u činiju za mešanje **6**, pritom obratite pažnju na preporučene količine punjenja u poglavlju **Preporučene količine punjenja**.

! PAŽNJA!

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.

i NAPOMENA

Imajte na umu da se prilikom postupka mešanja, odn. mešanja, zapremina testa u činiji za mešanje **6** povećava ili da se malo istiskuje nagore usled kretanja. Zbog toga nikada ne puniti činiju za mešanje **6** do ivice! Poštujte oznaku MAX na činiji za mešanje **6**.

- 2) Pritisnite taster za deblokiranje **2**  i gurnite zakretnu ruku **1** sa montiranim poklopcem **9** i umetkom **10** **11** **12** nadole u radni položaj.
- 3) Stavite okretni prekidač **3** na željeni stepen (pogledajte poglavlje **Stepeni brzine**).

Aparat sada prerađuje sastojke.

- 4) Isključite aparat okretnim prekidačem **3** (položaj „0“) kada je postignut željeni rezultat.

Preporučene količine punjenja

Količine punjenja	min. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme prerade oko* / stepen brzine	maks. količina (zbir svih sastojaka)	Vreme prerade oko* / stepen brzine
Dizano testo	310 g	30 s / stepen 1 + 2:30 min. / stepen 4	1670 g	1 min. / stepen 1 + 4-5 min. / stepen 4
Mučeno testo	200 g	1 minut / stepen 5	1600 g	5 minuta / stepen 5
Teško testo (npr. prhko testo)	330 g	1:30 minuta / stepen 3	1000 g	3 minuta / stepen 3
Slatka pavlaka	200 ml	3:30 minuta / stepen 8	1300 ml	5:30 minuta / stepen 8
Balance (jaja veličine M)	3 komada	6-7 minuta / stepen 8	15 komada	3 minuta / stepen 8

* Navedena vremena prerade su približne vrednosti. Posmatrajte postupak prerade i povećajte/smanjite vreme shodno svojim potrebama. Međutim, ne smete da prekoračite maksimalno vreme rada od 10 minuta.

Demontaža

- 1) Pritisnite taster za deblokiranje **2** .
- 2) Stavite zakretnu ruku **1** u najviši položaj.
- 3) Skinite činiju za mešanje **6**, tako što ćete je okrenuti u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu i onda povući nagore.
- 4) Odvojite umetak **10 11 12** od pogonske osovine **7**, tako što ćete pritisnuti umetak **10 11 12** ka pogonskoj osovinu **7** i istovremeno ga okrenuti u smeru kretanja kazaljki na satu (smer .
- 5) Zatim možete da skinete umetak **10 11 12**.
- 6) Skinite poklopac **9** sa zakretne ruke **1**, tako što ćete ga okrenuti u smeru  i povući nadole.

Sada možete da očistite aparat i njegove delove (pogledajte poglavlje **Čišćenje i nega**).

Čišćenje i nega

OPASNOST!

Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!

 Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti!

PAŽNJA!

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

- Obrisite kućište vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterđent 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**, nastavak za mešenje testa **10**, metlicu za belanca **11** i metlicu za mešanje **12** u toploj vodi sa malo deterđenta 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.

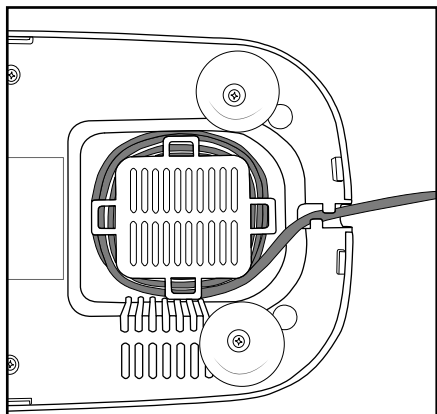
NAPOMENA



Činija za mešanje **6**, poklopac **9**, nastavak za mešenje testa **10**, metlica za belanca **11** i metlica za mešanje **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 kabla na donjoj strani aparata (slika 3):



Slika 3: Kalem za namotavanje kabla

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

Otklanjanje grešaka

Ako se aparat iznenada zaustavi:

- Aparat je pregrejan i automatsko sigurnosno isključivanje se aktiviralo.
 - Stavite okretni prekidač ③ u položaj „0“.
 - Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - Ostavite aparat 25 minuta da se ohladi.
 - Aparat neće moći da se pokrene 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.

Kada aparat otežano radi:

- Proverite da li su prekoračene navedene maksimalne količine testa.
- Ako je potrebno, uklonite malo testa.
- Ukoliko aparat otežano radi i nema sastojaka u činiji za mešanje ⑥, aparat je u kvaru. Obratite se servisu (pogledajte poglavlje **Servis**).

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva

navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



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

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Odložite nepotrební ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



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 skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Dodatak

Tehnički podaci

Mrežni napon: 220–240 V~, 50–60 Hz

Ulazna snaga: 650 W

Klasa zaštite: II /  (dvostruka izolacija)

Zapremina čini je za mešanje : oko 5 l

Korisna zapremina čini je za mešanje : oko 3,7 l

Maks. količina punjenja za dizano testo: oko 1670 g

Maks. količina punjenja za mućeno testo: oko 1600 g

Preporučujemo sledeće periode rada:

Kada radite nastavkom za mešanje testa , metlicom za balanca  ili metlicom za mešanje , ostavite aparat da se ohladi oko 25 minuta nakon 10 minuta rada. Prekoraćenje ovih perioda rada može da dovede do oštećenja aparata usled pregrevanja.

NAPOMENA



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

Napomene u vezi sa EU Izjavom o usklađenosti

Ovaj aparat je u skladu sa sledećim direktivama u pogledu usklađenosti sa osnovnim zahtevima i ostalim relevantnim propisima

- Evropska direktiva za elektromagnetnu kompatibilnost 2014/30/EU
- Direktiva o niskom naponu 2014/35/EU
- ERP direktiva (Direktiva o ekološkom dizajnu) 2009/125/EC.

Potpunu EU Izjavu o usklađenosti možete da nabavite kod uvoznika.



Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet stranici **www.kompernass.com**.



Skenirajte QR-kôd Vašim pametnim telefonom/tablet-raćunarom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

i NAPOMENA

Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili e-poštom našem servisnom centru.

Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 459987_2401 ili 459988_2401.

Napominjemo da onlajn-poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

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 Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 459987/459988_2401 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 kupci,

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 i redosledom 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 kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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 računa na uvid.

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

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom 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 uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan 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 uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Mikser
Model:	SKM 650 B2
IAN / Serijski broj:	459987_2401 / 459988_2401
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 predaje 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

i Napomena

Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

Osnovni 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**. Mesite sastojke nastavkom za mešenje testa **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 stavite željene namirnice na testo.
- ◆ Pecite na 200 °C (toplota odozdo/ odozgo) 25–35 minuta.

Osnovni 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 mesite ih metlicom za mešanje **12** oko 2–3 minuta na stepenu 3, tako da dobijete prhko testo.
- ♦ Ostavite testo 30 minuta da se ohladi u frižideru.
- ♦ Prethodno zagrejte pećnicu na 200 °C.
- ♦ Podmažite kalup sa prstenom, sa oprugom, i pospite malo brašna u njega.
- ♦ Izvaljajte testo između dve providne folije (na oko 30 cm prečnika) i stavite testo u kalup sa prstenom.

i Napomena

Da bi prhko testo zadržalo oblik tokom pečenja, preporučujemo takozvano „pečenje na slepo“:

Probodite dno prhkog testa viljuškom ili drugim ostrim predmetom. Stavite papir za pečenje na testo. Stavite sušene mahunarke, kao npr. grašak, sočivo, pasulj ili leblebije na papir za pečenje. Mahunarke će sprečiti da testo promeni oblik tokom pečenja.

- ♦ Pecite na 200 °C (toplota odozdo/odozgo) 15–20 minuta.
- ♦ Kada se testo ispeklo, uklonite mahunarke i papir za pečenje. Stavite željene namirnice na prhko testo, npr. sveže jagode ili ukusan krem.

Osnovni 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 metlicom za mešanje **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 promešajte sve zajedno, tako da dobijete glatko testo.
- ♦ Podmažite kockasti kalup (oko 30 cm) i stavite testo u njega.
- ♦ Pecite na 180 °C (toplota odozdo/odozgo) oko 50–60 minuta.

Osnovni recept za palačinke

3 jaja
200 ml mleka
1 prstohvat soli
250 g pšeničnog brašna
6 supene kašike ulja

Priprema

- ♦ Sipajte jaja, mleko i so u činiju za mešanje **6** i penasto umutite sastojke metlicom za mešanje **12** na stepenu 3–5.
- ♦ Dodajte brašno, pa promešajte sve zajedno, tako da dobijete blago gusto testo.
- ♦ U tiganju sa prevlakom zagrejte 1 supenu kašiku ulja na srednjem stepenu, sipajte 1 kutlaču testa u vruće ulje i naginjanjem rasporedite testo u tiganju, tako da bude tanko.
- ♦ Pecite palačinku oko 1–2 minuta, dok ne dobije zlatnosmeđu boju, tj. dok testo ne počne da se steže i odvaja od dna.
- ♦ Okrenite i još jednom pecite oko 1 minut sa druge strane, dok ne dobije zlatnosmeđu boju.
- ♦ Stavite ispečenu palačinku na stranu i ponovite postupak dok ne potrošite testo.

i NAPOMENA

Možete da menjate sastojke osnovnog testa, tako što ćete izmešati borovnice, sitno isečene jabuke ili drugo voće sa testom pomoću pulsne funkcije.

Čokoladni kolačići

200 g maslaca
125 g smeđeg šećera
1 kesica vanilin šećera
1 prstohvat soli
200 g pšeničnog brašna, tip 405
1 supena kašika gustina
1 kašičica praška za pecivo
150 g čokoladnih kapljica, gorko-slatke

Priprema

- ♦ Prethodno zagrejte pećnicu na 150 °C (cirkulacija vazduha).
- ♦ Sipajte meki maslac, šećer, vanilin šećer i prstohvat soli u činiju za mešanje **6** i penasto umutite sastojke metlicom za mešanje **12** na stepenu 3–5. Zatim dodajte brašno, gustin i prašak za pecivo, pa pomešajte na stepenu 6, tako da dobijete testo.
- ♦ Dodajte čokoladne kapljice i izmešajte ih pomoću pulsne funkcije.
- ♦ Odvajajte porcije veličine oraha pomoću kašičice i rasporedite ih na pleh za pečenje koji je obložen papirom za pečenje.
- ♦ Pecite oko 15 min, dok iverice kolačića ne dobiju zlatnosmeđu boju.
- ♦ Izvadite čokoladne kolačiće iz pećnice i stavite ih na rešetku za kolače da se ohlade.

Pita od jabuka sa izmravljenim testom i orasima

100 g iseckanih jezgra oraha
100 g maslaca
100 g pšeničnog brašna
1/2 kašičice cimeta
125 g šećera
1 prstohvat soli
1 kesica vanilin šećera
4 crvene jabuke
50 g groždica

Priprema

- ◆ Prethodno zagrejte pećnicu na 180 °C (toplota odozgo/odozdo).
- ◆ Sipajte maslac, iseckane orahe, brašno, cimet, 75 g šećera, so i vanilin šećer u činiju za mešanje **6**. Mesite sastojke metlicom za mešanje **12** oko 1–2 minuta na stepenu 3–5, tako da dobijete mrvice.
- ◆ Operite jabuke, isecite ih na četvrtine, izvadite koštice i isecite ih na kockice.
- ◆ Pomešajte jabuke sa grožđicama i preostalim šećerom u podmazanom kalupu za sufle. Preko rasporedite testo u vidu mrvica.
- ◆ Pecite pitu od jabuka sa izmravljenim testom oko 30–35 min. u pećnici, dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Pikantne mini zemičke

250 g sitnog mladog sira
1 supena kašika šećera
1 kašičica soli
8 supenih kašika mleka
6 supene kašike ulja
300 g brašna
1 kesica praška za pecivo
100 g šunke, isečene na kockice
100 g preprženog crnog luka
100 g narendanog sira

Priprema

- ◆ Prethodno zagrejte pećnicu na 180 °C (cirkulacija vazduha).
- ◆ Sipajte sitni mladi sir, šećer, so, mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo u činiju za mešanje **6** i mesite ih nastavkom za mešenje testa **10** oko 3 minuta na stepenu 3–4, tako da dobijete testo.
- ◆ Dodajte šunku isečenu na kockice, prepržen crni luk i sir i nakratko izmešajte sa testom pomoću pulsne funkcije, dok se svi sastojci ne rasporede ravnomerno.
- ◆ Oblikujte male zemičke.
- ◆ Stavite zemičke na pleh za pečenje koji je obložen papirom za pečenje i pecite na 180 stepeni oko 25–30 minuta.

Brzi flambirani kolač

600 g pšeničnog brašna
400 ml vode
prstohvat soli
4 supene kašike ulja
1 vezica mladog crnog luka
200 g pavlake
1 prstohvat mlevenog crnog bibera
125 g šunke, isečene na kockice

Priprema

- ◆ Prethodno zagrejte pećnicu na 250 °C (toplota odozgo/odozdo).
- ◆ Sipajte brašno, vodu, so i ulje u činiju za mešanje **6** i mesite ih nastavkom za mešenje testa **10** oko 4 minuta na stepenu 4, tako da dobijete glatko testo.
- ◆ Podelite testo na dva dela i ostavite testo oko 15 minuta da miruje.
- ◆ U međuvremenu operite mladi crni luk i isecite ga na sitne kolutove.
- ◆ Promešajte kiselu pavlaku sa biberom i malo soli.
- ◆ Nakon što je testo mirovalo, ravnomerno izvaljajte obe kugle od testa na papiru za pečenje i onda ih zajedno sa papirom za pečenje položite na plehove za pečenje.
- ◆ Premažite kiselu pavlaku po testu i stavite kolutove crnog luka i kockice slanine na testo.
- ◆ Zatim pecite flambirane kolače jedan za drugim oko 15 min. u pećnici, dok ne postanu hrskavi i ne dobiju zlatnosmeđu boju.
- ◆ Začinite biberom pre serviranja.

Mafini sa krem-sirom

4 jaja
250 g šećera
1 štapić vanile
200 g svežeg sira ili maskarponea
325 g brašna
1 kesica praška za pecivo
125 g rastopljenog maslaca
250 g malina (duboko zamrznute ili sveže)

Priprema

- ◆ Prethodno zagrejte pećnicu na 180 °C (toplota odozgo/odozdo).
- ◆ Mutite jaja, šećer i izgrebanu srž iz štapića vanile oko 3 minuta metlicom za mešanje **12** na stepenu 6, tako da dobijete penastu masu.
- ◆ Dodajte sveži sir (ili maskarpone) i dobro pomešajte na stepenu 4.
- ◆ Dodajte brašno i prašak za pecivo i još jednom kratko pomešajte na stepenu 4.
- ◆ Dodajte rastopljen maslac i maline, mešajte oko 2 minuta na stepenu 4 i sipajte u kalupe za mafine.
- ◆ Pecite mafine oko 25 minuta na temperaturi od 180 °C (toplota odozgo/odozdo).

i Napomena

Ukoliko koristite duboko zamrznute maline, možete i smrznute da ih dodate u testo.
Vreme pečenja se ne menja.

Maskarpone-krem sa malinama

300 g malina, duboko zamrznute

125 g mlevenog keksa

200 g slatke pavlake

300 g sitnog mladog sira
(posnog mladog sira)

200 g maskarponea

80 g šećera

2 pakovanja vanilin šećera

srž jednog štapića vanile

50 ml mleka

narendana čokolada za ukrašavanje

Priprema

- ◆ Ostavite maline da se odmrznu.
- ◆ Mutite slatku pavlaku oko 3 minuta metlicom za belanca **11** na stepenu 8, tako da dobijete čvrsto umućen šlag.
- ◆ Dodajte srž štapića vanile, posni mladi sir, šećer, maskarpone, vanilin šećer i mleko u slatku pavlaku i pažljivo promešajte na stepenu 4.
- ◆ Za maskarpone-krem, naizmenično redajte red malina i red mlevenog keksa u činiji.
- ◆ Stavite da se ohladi.
- ◆ Pre serviranja, pospite čokoladnim mrvicama.

Cuprins

Introducere	22
Avertismente și simboluri utilizate	22
Indicații de siguranță	23
Utilizarea conform destinației	25
Articole livrate	25
Descrierea aparatului	25
Pregătirea	25
Trepte de viteză	26
Modul de lucru folosind cârligul de frământat, telul și paleta de amestecare	26
Montarea	26
Operarea	28
Cantități de umplere recomandate	28
Demontarea	29
Curățarea și îngrijirea	29
Curățarea carcasei	29
Curățarea accesoriilor	29
Depozitarea	30
Remediarea defecțiunilor	30
Eliminarea	30
Eliminarea aparatului	30
Eliminarea ambalajelor	31
Anexă	31
Date tehnice	31
Indicații privind Declarația de conformitate UE	31
Comandarea pieselor de schimb	31
Garanția Kompernass Handels GmbH	32
Service-ul	33
Importator	33
Rețete	34
Rețetă de bază pentru aluat dospit	34
Rețetă de bază pentru aluat fraged	34
Rețetă de bază pentru pandișpan	35
Rețete de bază pentru clăite	35
Biscuiți cu ciocolată	36
Prăjitură crumble cu mere și nuci	36
Pâinici savuroase	37
Tartă flambată	37
Brioșe cu cremă de brânză	38
Cremă de mascarpone cu zmeură	38

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 indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de aceste simboluri și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă determinată de tensiunea electrică și care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.

	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasa de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată între componentele aflate sub tensiune și cele care pot fi atinse.
	Utilizați aparatul numai în interior.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL! TENSIUNE ELECTRICĂ!

- 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 orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- 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.
- 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!

- Nu efectuați intervenții sau modificări la aparat.
- 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 pentru scurt timp!
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor mobile 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 pâlnia 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!
- Nu utilizați niciodată aparatul mai mult de 10 minute în regim continuu. Pericol de supraîncălzire! Lăsați să se răcească cel puțin 25 minute după 10 minute de funcționare în regim continuu.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării (frământare, amestecare, mixare) alimentelor în cantități normale în uzul casnic (cantitate max. de făină 1 000 g). Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile individuale. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale!

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

AVERTIZARE!

Acest aparat trebuie utilizat numai cu accesorii originale.

Nu efectuați modificări sau intervenții la aparat! Acestea sau funcționarea cu accesorii neoriginale ascund pericole crescute de rănire!

Articole livrate

Robot de bucătărie

Vas de amestecare cu capac

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 (a se vedea capitolul Service **Service**).

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Braț pivotant
- ❷ Tastă de deblocare 
- ❸ Comutator rotativ
- ❹ Cablu de alimentare
- ❺ Suport
- ❻ Vas de amestecare
- ❼ Arbore de antrenare

Figura B:

- ❽ Pâlnie de umplere
- ❾ Capac
- ❿ Cârlig de frământat
- ⓫ Tel
- ⓬ Paletă de amestecare

Pregătirea

- 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

Treaptă	Utilizare	adevătată 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 de pandișpan - amestecarea untului și a făinii - amestecarea aluatului dospit - amestecarea aluatului fraged
3 - 4	Cârlig de frământat ⑩	- frământarea aluatului dospit - frământarea aluatului de pandișpan
5 - 7	Paletă de amestecare ⑫	- aluat de prăjituri - amestecarea untului cu zahărul - aluat pentru fursecuri
7 - 8	Tel ⑪	- frișcă - albuș - maioneză - baterea spumă a untului
P	Cârlig de frământat ⑩ Tel ⑪ Paletă de amestecare ⑫	- pentru integrarea fructelor sau a altor ingrediente solide într-un aluat ① comutatorul rotativ ③ nu se blochează în această poziție, mențineți comutatorul rotativ ③ în această poziție doar pentru un moment scurt.

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

Montarea

⚠️ AVERTIZARE!

Nu introduceți niciodată mâna în vasul de amestecare ⑥ pe durata funcționării! Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!

Înlocuiți accesoriile numai cu motorul 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.

① ATENȚIE!

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) 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 decupașele de pe suport **5**.
- 3) 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.
- 4) Montați capacul **9** în cazul în care se dorește:
 - Împingeți capacul **9** de jos pe brațul pivotant **1** astfel încât piedicile de pe capac **9** să intre pe șinele de pe brațul pivotant **1** (fig. 1 / **1**). Săgeata de pe capacul **9** trebuie să indice simbolul  de pe brațul pivotant **1**:

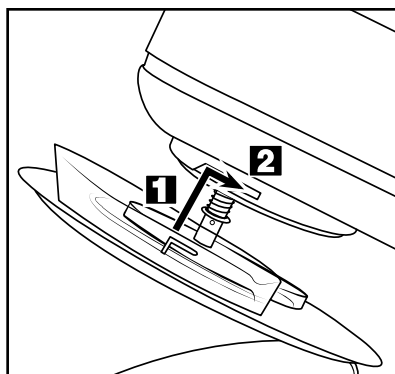


Fig. 1: Montarea capacului **9**

- Pentru blocare rotiți capacul **9** în direcția săgeții  în așa fel încât piedica să se blocheze, iar capacul **9** să rămână într-o poziție fixă (fig. 1 / **2**).

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

- Telul **11**, de ex., pentru bătut frișca,
- paleta de amestecare **12**, de ex., pentru amestecat aluatul de pandișpan,
- cârligul de frământat **10** pentru frământarea aluaturilor grele, de ex., aluaturi dospite.

6) Montați, în funcție de cerință, cârligul de frământat **10**, telul **11** sau paleta de amestecare **12** pe arborele de antrenare **7** (fig. 2):

- 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 decupașele de pe accesoriu **10** **11** **12** (fig. 2 / **1**).
- Apăsați 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 ) (fig. 2 / **2**).
- Eliberați accesoriul **10** **11** **12**. Acesta este acum fixat pe arborele de antrenare **7**.

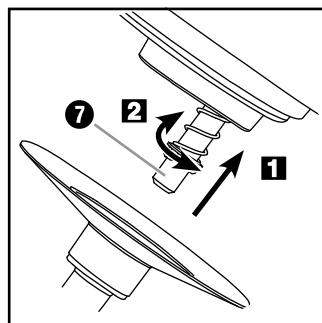


Fig. 2: Montarea accesoriilor

Aparatul este acum montat și puteți începe prelucrarea ingredientelor

Operarea

- 1) Introduceți ingredientele în vasul de amestecare **6**, respectând însă următorul tabel privind cantitățile de umplere recomandate în capitolul **Cantități de umplere recomandate**.

⚠ ATENȚIE!

Nu depășiți cantitățile maxime de umplere indicate!

În caz contrar, aparatul va fi suprasolicitat.

În cazul în care aparatul funcționează greu: opriți aparatul, înlăturați jumătate din aluat și frământați fiecare jumătate separat.

i 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! Respectați marcajul MAX de pe vasul de amestecare **6**.

- 2) Apăsăți tasta de deblocare **2**  și împingeți brațul pivotant **1** cu capacul montat **9** și accesoriul **10** **11** **12** în jos, în poziția de lucru.
- 3) Poziționați comutatorul rotativ **3** în treapta dorită (a se vedea capitolul **Trepte de viteză**).

Aparatul prelucrează acum ingredientele.

- 4) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ **3** (poziția „0”) dacă s-a obținut rezultatul dorit.

Cantități de umplere recomandate

Cantitate de umplere	Cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare aproximativ* / treaptă de viteză	Cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare aproximativ* / treaptă de viteză
Aluat dospit	310 g	30 sec/treapta 1 + 2:30 min/treapta 4	1 670 g	1 min/treapta 1 + 4 - 5 min/treapta 4
Aluat de pandișpan	200 g	1 minut/treapta 5	1 600 g	5 minute/treapta 5
Aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 minute/ treapta 3	1 000 g	3 minute/treapta 3
Frișcă	200 ml	3:30 minute/ treapta 8	1 300 ml	5:30 minute/ treapta 8
Albuș (ouă de mărimea M)	3 bucăți	6 - 7 minute/treapta 8	15 bucăți	3 minute/treapta 8

* Timpii de prelucrare indicați reprezintă valori orientative. Urmăriți procesul de prelucrare și creșteți/diminuați timpul în funcție de necesitățile dvs. Cu toate acestea nu depășiți timpul de operare maxim de 10 minute.

Demontarea

- 1) Apăsăți tasta de deblocare **2** .
- 2) Aduceți brațul pivotant **1** în cea mai înaltă poziție.
- 3) Îndepărtați vasul de amestecare **6** prin rotirea acestuia în sens antiorar și prin scoaterea ulterioară a acestuia prin ridicare.
- 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 .
- 5) Apoi puteți detașa accesoriul **10 11 12**.
- 6) Scoateți capacul **9** de pe brațul pivotant **1** prin rotirea în direcția  și tragerea acestuia în jos.

Puteți acum să curățați aparatul și componentele acestuia (a se vedea capitolul **Curățarea și îngrijirea**).

Curățarea și îngrijirea

PERICOL!

Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! Există pericol de electrocutare!

 Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

ATENȚIE!

Nu utilizați substanțe de curățare abrazive 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**, cârligul de frământat **10**, telul **11** și paleta de amestecare **12** în apă caldă cu puțin detergent. Îndepărtați eventualele resturi cu ajutorul unei perii de vase. Clătiți 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**, 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 înghesuiți. În caz contrar pot apărea deformări și fisuri.

Depozitarea

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

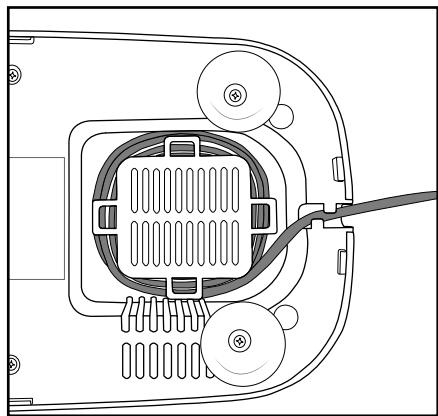


Fig. 3: Suport înfășurare cablu

- 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.
 - Aduceți comutatorul rotativ ③ în poziția „0”.
 - Scoateți ștecărul din priză.
 - Lăsați aparatul să se răcească timp de 25 de minute.
 - Dacă aparatul nu s-a răcit complet după 25 de 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.

Dacă aparatul funcționează greu:

- Verificați dacă au fost depășite cantitățile maxime de aluat menționate.
- Înlăturați, dacă este cazul, o parte din aluat.
- Dacă aparatul funcționează greu chiar și fără ingrediente în vasul de amestecare ⑥, atunci intervine o defecțiune. Adresați-vă centrului de service (a se vedea capitolul Service **Service**).

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



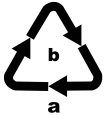
Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind

eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



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.

Anexă

Date tehnice

Tensiunea rețelei: 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz

Consum: 650 W

Clasa de protecție: II /  (izolare dublă)

Capacitatea vasului de amestecare : cca 5 l

Volum utilizabil vas de amestecare : cca 3,7 l

Cantitate max. de umplere aluat dospit: cca 1 670 g

Cantitate max. de umplere aluat de pandișpan: cca 1600 g

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

La lucrul cu cârligul de frământat , telul  sau paleta de amestecare  lăsați aparatul să se răcească aproximativ 25 de minute după 10 minute de funcționare. Dacă această perioadă de funcționare este depășită, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire.

Indicații privind Declarația de conformitate UE

Acest aparat corespunde, în privința conformității, cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante

- ale Directivei europene privind compatibilitatea electromagnetică 2014/30/EU
- Directivei privind joasa tensiune 2014/35/EU
- Directivei privind proiectarea ecologică 2009/125/EC.

Declarația de conformitate UE completă se poate obține de la importator.



Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe www.kompernass.com.



Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta dvs. Cu ajutorul acestui cod QR, puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

i INDICAȚIE

Dacă aveți probleme privind comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.

Indicați întotdeauna numărul de articol (IAN) 459987_2401 sau 459988_2401 odată cu comanda.

Atenție, comandarea online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Garanția Kompernass 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. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

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 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 (IAN) 459987/459988_2401 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 **te-
lefon**ic 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) 459987/459988_2401.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 459987/459988_2401

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

Indicație

Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. La aceste propuneri de rețete, adăugați experiența dvs. personală anterioară.

Rețetă de bază pentru aluat dospit

Ingrediente

500 g făină de grâu tip 550

1 cub de drojdie proaspătă

60 g unt

1 praf de sare

200 - 250 ml lapte cald

2 ouă

Preparare

- ◆ Puneți toate ingredientele în vasul de amestecare .
Frământați folosind cârligul de frământat  timp de 1 minut în treapta 1 și apoi 5 minute în treapta 4. Lăsați aluatul la dospit timp de 40 de minute în vasul de amestecare . 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 - 35 de minute.

Rețetă de bază pentru aluat fraged

Ingrediente

250 g făină

125 g unt rece

1 praf de sare

1 ou

150 g zahăr

Preparare

- ◆ Toate ingredientele pentru aluat se pun în vasul de amestecare  și se frământă cu paleta de amestecare  pentru aproximativ 2 - 3 minute în treapta 3, până la obținerea unui aluat fraged.
- ◆ A se lăsa 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 așază în forma de copt cu pereți detașabili.

Indicație

Pentru ca aluatul fraged să își păstreze forma în timpul coacerii vă recomandăm așa-numita „coacere oarbă”:

Înțepați aluatul fraged de mai multe ori cu o furculiță sau cu un alt obiect ascuțit. Așezați hârtie de copt peste aluat. Așezați leguminoase uscate precum mazăre, linte, fasole sau năut pe hârtia de copt. Acestea împiedică aluatul să își modifice forma în timpul coacerii.

- ◆ Se coace la 200 °C (căldură de jos/sus) timp de 15 - 20 de minute.
- ◆ Când aluatul este copt se îndepărtează leguminoasele și hârtia de copt. Baza din aluat fraged se garnisește după preferințe, de ex., cu căpșuni proaspete sau o cremă gustoasă.

Rețetă de bază pentru pandișpan

Ingrediente

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

Preparare

- ◆ Se pun în vasul de amestecare ❹ untul, zahărul și zahărul vanilinat și se amestecă cu paleta de amestecare ❷ în treapta 3 - 5, până când se obține o consistență spumoasă.
- ◆ Se adaugă succesiv ouăle și se continuă până se amestecă bine totul.
- ◆ Se adaugă 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 așază aluatul.
- ◆ Se coace la 180 °C (căldură de jos/sus) timp de aproximativ 50 - 60 de minute.

Rețete de bază pentru clătite

- 3 ouă
- 200 ml lapte
- 1 praf de sare
- 250 g făină de grâu
- 6 linguri de ulei

Preparare

- ◆ Se pun în vasul de amestecare ❹ ouăle, laptele și sarea și se amestecă cu paleta de amestecare ❷ în treapta 3 - 5, până când se obține o consistență spumoasă.
- ◆ Se adaugă făina și se amestecă până când se obține un aluat cu consistență ușor vâscoasă.
- ◆ Într-o tigaie cu strat antiaderent se încălzește 1 lingură de ulei la o treaptă medie, se adaugă 1 polonic de aluat în uleiul încins și se distribuie în strat subțire prin înclinarea tigăii.
- ◆ Se prăjește clătita aproximativ 1 - 2 min până la rumenire și până începe să se întărească și se desprinde de pe fundul tigăii.
- ◆ Se întoarce și se mai prăjește încă aproximativ 1 min pe cealaltă parte până se rumenește.
- ◆ Clătita prăjită se așază deoparte și se repetă procedeul, până când se termină aluatul.

❶ INDICAȚIE

Aluatul de bază poate varia, încorporând cu ajutorul funcție Pulse afine, bucăți mici de măr sau alte fructe.

Biscuiți cu ciocolată

200 g unt

125 g zahăr brun

1 pliculeț de zahăr vanilinat

1 praf de sare

200 g făină de grâu tip 405

1 lingură de amidon

1 linguriță praf de copt

150 g bucăți de ciocolată amăruie

Preparare

- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 150 °C (cu ventilație).
- ◆ Untul moale, zahărul, zahărul vanilinat și 1 praf de sare se pun în vasul de amestecare ⑥ și se amestecă cu paleta de amestecare ⑫ în treapta 3 - 5, până când se obține o consistență cremoasă. Se adăugă apoi făina, amidonul și praful de copt și se amestecă în treapta 6 până când se obține un aluat.
- ◆ Se încorporează bucățile de ciocolată cu ajutorul funcției Pulse.
- ◆ Se formează porții de mărimea unei nuci cu ajutorul unei lingurițe și se distribuie într-o tavă acoperită cu hârtie de copt.
- ◆ Se coace timp de aproximativ 15 min până când marginile biscuiților se rumenesc.
- ◆ Biscuiții cu ciocolată se scot din cuptor și se lasă la răcit pe un grătar pentru prăjituri.

Prăjitură crumble cu mere și nuci

100 g miez de nucă mărunțit

100 g unt

100 g făină de grâu

1/2 linguriță scorțișoară

125 g zahăr

1 praf de sare

1 pliculeț de zahăr vanilinat

4 mere roșii

50 g stafide

Preparare

- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 180 °C (cu căldură de sus/jos).
- ◆ Se adaugă untul, nucile mărunțite, făina, scorțișoara, 75 g de zahăr, sarea și zahărul vanilinat în vasul de amestecare ⑥. Se prelucrează cu paleta de amestecare ⑫ timp de aproximativ 1 - 2 minute în treapta 3 - 5 până se obține un aluat sfărâmicios.
- ◆ Se spală merele, se taie în patru, se scot sâmburii și apoi se taie în cubulețe.
- ◆ Se amestecă merele cu stafidele și restul de zahăr într-un vas de copt termorezistent uns. Se distribuie aluatul deasupra sub formă de bucăți sfărâmicioase.
- ◆ Se coace prăjitura crumble cu mere în cuptor timp de aproximativ 30 - 35 de min până se rumenește.

Pâinici savuroase

250 g brânză de vaci
1 lingură de zahăr
1 linguriță de sare
8 linguri de lapte
6 linguri de ulei
300 g făină
1 pliculeț praf de copt
100 g șuncă tăiată în cubulețe
100 g fulgi de ceapă prăjită
100 g brânză rasă

Preparare

- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 180 °C (cu ventilație).
- ◆ Se adaugă brânza de vaci, zahărul, sarea, laptele, uleiul, făina și praful de copt în vasul de amestecare **6** și se frământă folosind cârligul de frământat **10** timp de aproximativ 3 minute în treapta 3 - 4.
- ◆ Se adaugă cubulețele de șuncă, fulgii de ceapă prăjită și brânza și se frământă scurt cu ajutorul funcției Pulse, până când totul este distribuit uniform.
- ◆ Se formează pâinicile.
- ◆ Se așază pâinicile într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt și se coc la 180 de grade timp de aproximativ 25 - 35 de minute.

Tartă flambată

600 g făină de grâu
400 ml apă
Puțină sare
4 linguri de ulei
1 legătură de ceapă verde
200 g smântână proaspătă (crème fraîche)
1 vârf de cuțit de piper negru, măcinat
125 g șuncă tăiată în cubulețe

Preparare

- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 250 °C (cu căldură de sus/jos).
- ◆ Se adaugă făina, apa, sarea, și uleiul în vasul de amestecare **6** și se frământă folosind cârligul de frământat **10** timp de aproximativ 4 minute în treapta 4 până se formează un aluat.
- ◆ Se împarte aluatul în două părți și se lasă să stea aproximativ 15 minute.
- ◆ Între timp se spală ceapa verde și se taie în formă de inele subțiri.
- ◆ Se amestecă smântâna proaspătă cu piper și puțină sare.
- ◆ După ce au stat la dospit, cele două bile de aluat se întind uniform pe hârtie de copt și apoi se așază în tăvi cu tot cu hârtia de copt.
- ◆ Se distribuie smântâna proaspătă pe aluat și se garnisește cu inele de ceapă și cubulețele de șuncă.
- ◆ Cele două tarte flambate se coc în cuptor una după cealaltă timp de aproximativ 15 minute până devin crocante și rumene.
- ◆ Se presară deasupra piper înainte de servire.

Brioșe cu cremă de brânză

4 ou(ă)

250 g zahăr

1 păstaie de vanilie

200 g cremă de brânză sau mascarpone

325 g făină

1 pliculeț praf de copt

125 g unt topit

250 g zmeură (congelată sau proaspătă)

Preparare

- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 180 °C cu căldură de sus/jos.
- ◆ Se bat ouăle cu zahărul și păstaia răzuită de vanilie timp de aproximativ 3 minute cu paleta de amestecare 12 în treapta 6 până când se obține o consistență cremoasă.
- ◆ Se adaugă crema de brânză (sau brânza mascarpone) și se amestecă bine în treapta 4.
- ◆ Se adaugă făina și praful de copt și se amestecă încă o dată scurt în treapta 4.
- ◆ Se adaugă untul topit și zmeura, se amestecă aproximativ 2 min în treapta 4 și se toarnă în forme de brioșe.
- ◆ Brioșele se coc la 180 °C timp de aproximativ 25 de minute cu căldură de sus/jos.

Indicație

Dacă se folosește zmeură congelată, aceasta poate fi adăugată și congelată în aluat. Timpul de coacere nu se modifică.

Cremă de mascarpone cu zmeură

300 g zmeură congelată

125 g pișcoturi

200 g frișcă

300 g brânză de vaci (slabă)

200 g brânză mascarpone

80 g zahăr

2 pliculețe de zahăr vanilinat

Conținutul dintr-o păstaie de vanilie

50 ml lapte

Ciocolată rasă pentru decor

Preparare

- ◆ Se lasă zmeura să se decongeleze.
- ◆ Se bate frișca aproximativ 3 minute în treapta 8 cu telul 11 până devine tare.
- ◆ Se adaugă miezul păstăii de vanilie, brânză slabă de vaci, zahărul, brânza mascarpone, zahărul vanilinat și laptele în frișcă și se amestecă cu grijă în treapta 4.
- ◆ Crema de mascarpone se așază într-un castron în straturi alternative cu zmeură și pișcoturi.
- ◆ Se pune la rece.
- ◆ Se presară ciocolată rasă înainte de servire.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	40
Verwendete Warnhinweise und Symbole	40
Sicherheitshinweise	41
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	43
Lieferumfang	43
Gerätebeschreibung	43
Vorbereitungen	43
Geschwindigkeitsstufen	44
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	44
Montieren	44
Bedienen	46
Empfohlene Einfüllmengen	46
Demontieren	47
Reinigen und Pflegen	47
Gehäuse reinigen	47
Zubehör reinigen	47
Aufbewahrung	48
Fehler beheben	48
Entsorgung	48
Gerät entsorgen	48
Verpackung entsorgen	49
Anhang	49
Technische Daten	49
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	49
Ersatzteile bestellen	50
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51
Rezepte	52
Grundrezept Hefeteig	52
Grundrezept Mübeteig	52
Grundrezept Rührkuchen	53
Grundrezept Pfannkuchen	53
Schokoladen-Cookies	54
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	54
Herzhafte Minibrötchen	55
Schneller Flammkuchen	55
Cream Cheese Muffins	56
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	56

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

 	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesen Symbolen und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation durch elektrische Spannung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ ⚡ GEFAHR! ELEKTRISCHE SPANNUNG!

- 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.

- 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!
- Nehmen Sie keine Veränderungen oder Modifikationen an dem Gerät vor.
- 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! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Überhitzungsgefahr! Lassen Sie es nach 10 Minuten Dauerbetrieb mindestens 25 Minuten abkühlen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten (kneten, rühren, mixen) von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen (max. Mehlmenge 1000 g). 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!

WARNUNG!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Nehmen Sie keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vor! Diese, oder der Betrieb mit Nicht-Originalzubehör, bergen erhebliche Verletzungsgefahren!

Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Spritzschutz

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 8 Einfüllhilfe
- 9 Spritzschutz
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

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 Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
3-5	Rührbesen 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	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7-8	Schneebesen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumig schlagen von Butter
P	Knethaken ⑩ Schneebesen ⑪ Rührbesen ⑫	- um Früchte oder andere festere Zutaten in einen Teig unterzuheben ① Der Drehschalter ③ rastet in dieser Position nicht ein, halten Sie den Drehschalter ③ immer nur für einen kurzen Moment in dieser Position.

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

Montieren

⚠️ WARNUNG!

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!

Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ oder Rührbesen 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 Rührbesen 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.
- 3) Drehen Sie die Rührschüssel **6** im Uhrzeigersinn (siehe Symbole  und  am Sockel **5**), so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.
- 4) Montieren Sie den Spritzschutz **9** falls gewünscht:
 - Schieben Sie den Spritzschutz **9** so von unten auf den Schwenkarm **1**, dass die Arretierungen am Spritzschutz **9** in die Schienen am Schwenkarm **1** greifen (Abb. 1 / **1**). Der Pfeil am Spritzschutz **9** muss auf das Symbol  am Schwenkarm **1** weisen:

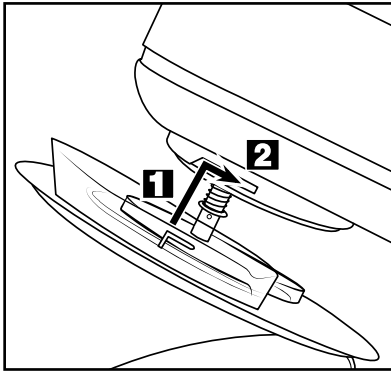


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- Zum Verriegeln drehen Sie den Spritzschutz **9** in Pfeilrichtung zum Symbol , so dass die Arretierung einrastet und der Spritzschutz **9** fest sitzt (Abb.1 / **2**).

- 5) Wählen Sie den passenden Einsatz **10** **11** **12**:
 - Den Schneebesens **11** z. B. zum Schlagen von Sahne,
 - den Rührbesen **12** z. B. zum Rühren von Rührteig,
 - den Knethaken **10** zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig.
- 6) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
 - Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesens **11** oder Rührbesen **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 (Abb. 2 / **1**).
 - 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 ) (Abb. 2 / **2**).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest auf der Antriebsachse **7**.

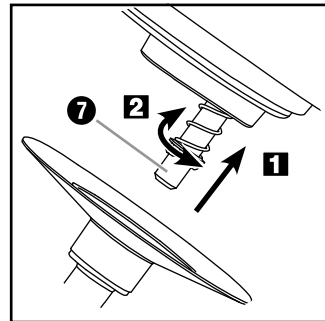


Abb. 2: Montage der Einsätze

Das Gerät ist nun fertig montiert und Sie können mit dem Verarbeiten der Zutaten beginnen

Bedienen

1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ❹, beachten Sie dabei jedoch die empfohlenen Einfüllmengen im Kapitel **Empfohlene Einfüllmengen**.

❗ ACHTUNG!

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.

ℹ HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❷  und schieben Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Spritzschutz ❸ und Einsatz ❿ ⓫ ⓬ nach unten in die Arbeitsposition.
- 3) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

- 4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“), wenn das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Empfohlene Einfüllmengen

Einfüllmengen	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindig- keitsstufe	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit ca.* / Geschwindig- keitsstufe
Hefeteig	310 g	30 Sek. / Stufe 1 + 2:30 Min. / Stufe 4	1670 g	1 Min. / Stufe 1 + 4 - 5 Min. / Stufe 4
Rührteig	200 g	1 Minute / Stufe 5	1600 g	5 Minuten / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten / Stufe 3	1000 g	3 Minuten / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Minuten / Stufe 8	1300 ml	5:30 Minuten / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6 - 7 Minuten / Stufe 8	15 Stück	3 Minuten / Stufe 8

* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die maximale Betriebszeit von 10 Minuten.

Demontieren

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2** .
- 2) Bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 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.
- 5) Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** abnehmen.
- 6) Nehmen Sie den Spritzschutz **9** vom Schwenkarm **1** ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen und nach unten abziehen.

Sie können das Gerät und seine Teile nun reinigen (siehe Kapitel **Reinigen und Pflegen**).

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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!

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 Spritzschutz **9**, den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** und den Rührbesen **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 Spritzschutz **9**, der Knethaken **10**, der Schneebesen **11** und der Rührbesen **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):

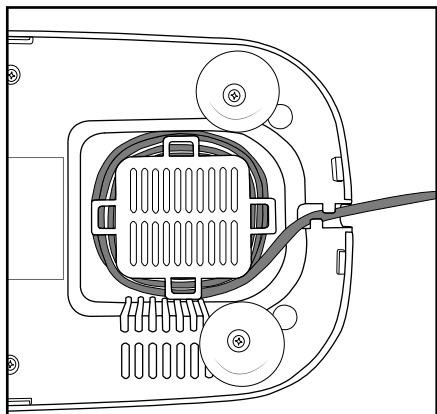


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 „0“ 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 sich nicht starten lassen.
 - 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.

Wenn das Gerät schwergängig läuft:

- Überprüfen Sie, ob die angegebenen Höchstmengen an Teig überschritten wurden.
- Entfernen Sie gegebenenfalls etwas Teig.
- Sollte das Gerät auch ohne Zutaten in der Rührschüssel ⑥ schwergängig laufen, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

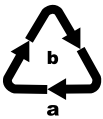
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Anhang**Technische Daten**

Netzspannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 650 W

Schutzklasse: II / (Doppelisolierung)

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

Nutzvolumen Rührschüssel **6**: ca. 3,7 l

max. Einfüllmenge Hefeteig: ca. 1670 g

max. Einfüllmenge Rührteig: ca. 1600 g

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knet-
haken **10**, Schneebesen **11** oder Rührbesen
12 nach 10 Minuten Betrieb für ca. 25
Minuten abkühlen. Wenn diese Betriebszeit
überschritten wird, kann es durch Überhitzung
zu Schäden am Gerät kommen.

**Hinweise zur EU-Konformitäts-
erklärung**

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i HINWEIS

Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.

Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 459987_2401 oder 459988_2401 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 (IAN) 459987/459988_2401 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 459987/459988_2401 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 459987/459988_2401

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

Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

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  geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Knethaken  kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel  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 – 35 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  geben und mit dem Rührbesen  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.

Hinweis

Damit der Mürbeteig in Form bleibt während des Backens, empfehlen wir das sogenannte „Blindbacken“:
Stechen Sie den Boden des Mürbeteiges mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand ein. Legen Sie Backpapier auf den Teig. Geben Sie getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen auf das Backpapier. Diese verhindern, dass der Teig während des Backens seine Form verändert.

- ◆ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 15 - 20 Minuten backen.
- ◆ Wenn der Teig durchgebacken ist entfernen Sie die Hülsenfrüchte und das Backpapier. Belegen Sie den Mürbeteig-Boden nach Belieben, z. B. mit frischen Erdbeeren oder einer leckeren Creme.

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 Rührbesen **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.

Grundrezept Pfannkuchen

- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 6 EL Öl

Zubereitung

- ◆ Eier, Milch und Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 schaumig rühren.
- ◆ Das Mehl hinzugeben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
- ◆ In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
- ◆ Pfannkuchen ca. 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst.
- ◆ Wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen.
- ◆ Die ausgebackenen Pfannkuchen beiseite-stellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

i HINWEIS

Sie können den Grundteig variieren, indem Sie mit Hilfe der Pulse-Funktion Blaubeeren, klein geschnittene Äpfel oder andere Früchte untermengen.

Schokoladen-Cookies

200 g Butter
125 g Brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 - 5 cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig auf Stufe 6 vermengen.
- ◆ Die Schokoladentropfen mit Hilfe der Pulse-Funktion unterheben.
- ◆ Etwa Walnussgroße Portionen mit Hilfe eines Teelöffels abstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- ◆ Ca. 15 Min. backen, bis die Ränder der Cookies goldbraun werden.
- ◆ Die Schokoladen-Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Apfel-Crumble mit Walnüssen

100 g Walnusskerne, gehackt
100 g Butter
100 g Weizenmehl
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
4 rote Äpfel
50 g Rosinen

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Die Butter, gehackte Walnüsse, Mehl, Zimt, 75 g des Zuckers, Salz und Vanillinzucker in die Rührschüssel **6** geben. Mit dem Rührbesen **12** ca. 1 - 2 Minuten auf Stufe 3 - 5 zu Streuseln verarbeiten.
- ◆ Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- ◆ Die Äpfel mit Rosinen und dem restlichen Zucker in einer gefetteten Auflaufform vermengen. Die Teig-Masse darüber als Streusel verteilen.
- ◆ Den Apfel-Crumble im Backofen ca. 30 - 35 Min. goldbraun backen.

Herzhafte Minibrötchen

250 g Quark
1 EL Zucker
1 T Salz
8 EL Milch
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebeln
100 g Käse, geriebener

Zubereitung

- ◆ Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- ◆ Den Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver in die Rührschüssel **6** geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mit dem Knethaken **10** zu einem Teig verkneten.
- ◆ Die Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse dazugeben und kurz mit Hilfe der Pulsfunktion unterkneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- ◆ Kleine Brötchen formen.
- ◆ Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Schneller Flammkuchen

600 g Weizenmehl
400 ml Wasser
Prise Salz
4 EL Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
125 g Schinkenwürfel

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ◆ Das Mehl, Wasser, Salz und Öl in die Rührschüssel **6** geben und mit dem Knethaken **10** ca. 4 Minuten auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ◆ Den Teig halbieren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- ◆ In der Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Die Crème fraîche mit Pfeffer und etwas Salz verrühren.
- ◆ Nach dem Ruhen die beiden Teigkugeln gleichmäßig auf Backpapier ausrollen und anschließend samt Backpapier auf Backbleche legen.
- ◆ Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- ◆ Die Flammkuchen dann im Ofen nacheinander ca. 15 Min. knusprig und goldbraun backen.
- ◆ Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Cream Cheese Muffins

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g Frischkäse oder Mascarpone

325 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, geschmolzen

250 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)

Zubereitung

- ◆ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ◆ Die Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote ca. 3 Minuten mit dem Rührbesen 12 auf Stufe 6 schaumig schlagen.
- ◆ Den Frischkäse (oder die Mascarpone) dazugeben und auf Stufe 4 gut vermengen.
- ◆ Das Mehl und das Backpulver dazu geben und kurz nochmals auf Stufe 4 vermengen.
- ◆ Die geschmolzene Butter und Himbeeren hinzufügen, ca. 2 Minuten auf Stufe 4 vermischen und in Muffinförmchen füllen.
- ◆ Die Muffins bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Hinweis

Falls tiefgekühlte Himbeeren benutzt werden, können diese auch gefroren in den Teig gegeben werden. Die Backzeit ändert sich nicht.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

300 g Himbeeren, tiefgefroren

125 g Löffelbiskuits

200 g Schlagsahne

300 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml Milch

Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

- ◆ Die Himbeeren auftauen lassen.
- ◆ Die Sahne ca 3 Minuten auf Stufe 8 mit dem Schneebesen 11 steif schlagen.
- ◆ Das Mark der Vanilleschote, den Magerquark, den Zucker, die Mascarpone, den Vanillezucker und die Milch zu der Sahne hinzugeben und auf Stufe 4 vorsichtig verrühren.
- ◆ Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit den Himbeeren und den Löffelbiskuits in einer Schüssel schichten.
- ◆ Kalt stellen.
- ◆ Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SKM650B2-042024-2

IAN 459987/459988_2401