



STAND MIXER SKML 650 B2

HR

SAMOSTOJEĆI MIKSER

Upute za upotrebu

BG

КУХНЕНСКИ РОБОТ

Ръководство за експлоатация

RO

ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Instrucțiuni de utilizare

DE

AT

CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 482192/482193/482194_2410

HR

RO

BG



HR

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

RO

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

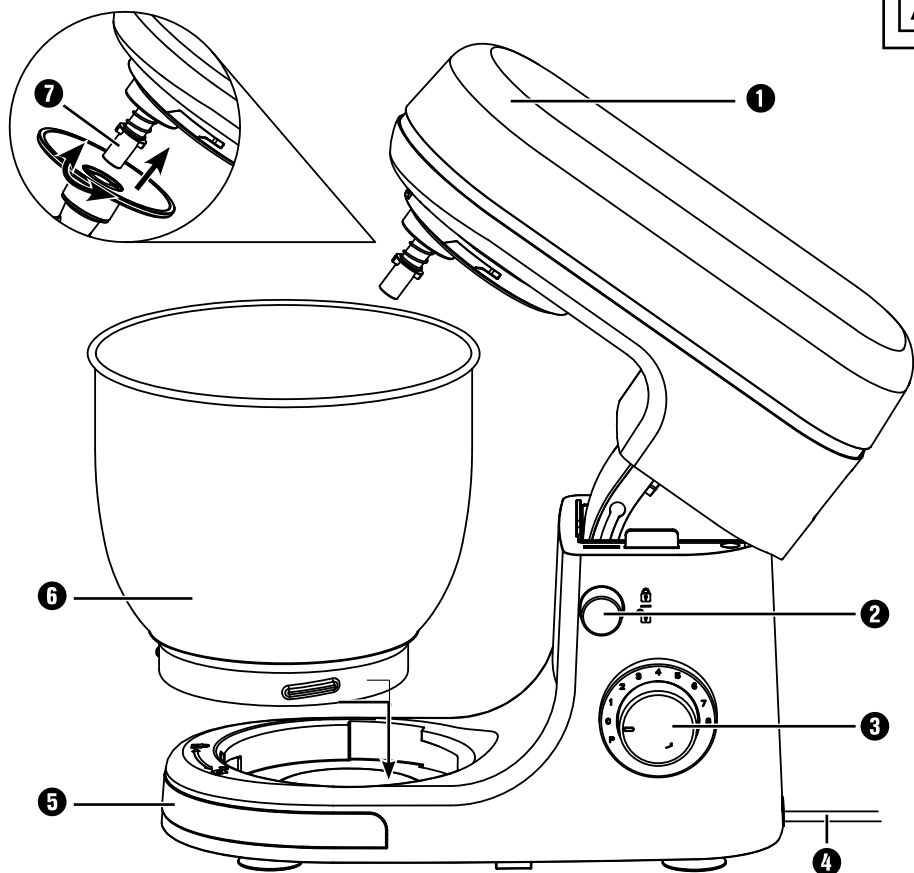
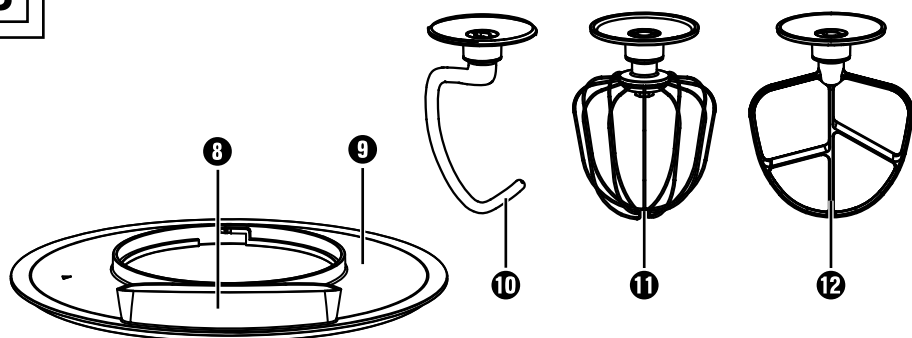
BG

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	19
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Korištena upozorenja i simboli	2
Sigurnosne napomene	3
Namjenska uporaba	5
Opseg isporuke	5
Opis uređaja	5
Pripreme	5
Stupnjevi brzine	6
Rad kukom za gnječenje, metlicom za snijeg i metlicom za miješanje	7
Montiranje	7
Rukovanje	8
Preporučene količine punjenja	9
Demontiranje	9
Čišćenje i održavanje	9
Čišćenje kućišta	10
Čišćenje pribora	10
Čuvanje	10
Otklanjanje grešaka	10
Zbrinjavanje	11
Zbrinjavanje uređaja	11
Zbrinjavanje ambalaže	11
Prilog	11
Tehnički podaci	11
Napomene o Izjavi o sukladnosti za EU	12
Naručivanje rezervnih dijelova	12
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	12
Servis	14
Uvoznik	14
Recepti	14
Osnovni recept za dizano tijesto	14
Osnovni recept za prhko tijesto	14
Recept za jednostavan kolač	15
Osnovni recept za palačinke	15
Čokoladni kolačići	16
Posipanka od jabuka s orasima	16
Zasitne mini kiflice	17
Brzi flammkuchen	17
Mafini sa krem sirom	18
Mascarpone krema s malinama	18

Uvod

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

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

 	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolima i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju uslijed električnog napona koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.

	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom između dijelova pod naponom i dodirljivih dijelova.
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjajte u vodu!
	Prikladno za pranje u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Sigurnosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI NAPON!

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu. Mrežni napon mora odgovarati podacima na tipskoj ploči uređaja.
- Pazite da za vrijeme rada mrežni kabel ne bude mokar ili vlažan. Postavite ga tako da se ne može uklještititi ili oštetiti.
- Mrežni kabel držite podalje od vrućih površina.
- Ne obavljajte popravke na uređaju. Sve popravke mora obaviti služba za korisnike ili kvalificirano stručno osoblje.
- Izvucite utikač iz mrežne utičnice prije čišćenja uređaja ili u slučaju smetnji u radu. Samo isključivanje nije dovoljno jer je uređaj još uvijek pod naponom, dok god je utikač utaknut u utičnicu.
- Izvucite utikač iz mrežne utičnice kada se uređaj ne koristi!
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Uređaj nikako ne smijete uranjati u vodu ili druge tekućine.
-  **Oprez**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj načelno odvojite od strujne mreže kada želite skinuti ili staviti pribor. Na taj ćete način izbjeći nehotično uključivanje uređaja. Nakon nestanka struje uređaj će se ponovno uključiti!
- Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- S ovim uređajem koristite isključivo originalni pribor. Pribor drugih proizvođača eventualno nije prikladan i može dovesti do nastanka opasnosti!

-
- Na uređaju nemojte obavljati preinake ili modifikacije.
 - Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
 - Djeca se ne smiju igrati uređajem.
 - Ne zloupotrebljavajte uređaj u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
 - Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje i kada je utikač izvučen iz utičnice! Uređaj će nakon isključivanja još kratko vrijeme raditi!
 - Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
 - Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
 - Za vrijeme rada uređaja u zdjelu umećite samo sastojke koji se obrađuju.
 - U pomoć za punjenje nikada ne stavljajte ruke ili strane predmete kako biste izbjegli ozljede i oštećenje uređaja.
 - Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u dodir s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje”.

⚠ POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!

- Uređaj nikada ne pogonite bez sastojaka! Opasnost od pregrijavanja!
- Uređaj nikada ne puniti vrućim sastojcima!
- Uređaj nikada ne pogonite duže od 10 minuta u trajnom pogonu. Opasnost od pregrijavanja! Uređaj nakon 10 minuta rada ostavite da se ohladi najmanje 25 minuta.

i NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat od strane korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za obradu (gnječenje, miješanje, miksanje) namirnica u količinama uobičajenima za kućanstva (maks. količina brašna 1000 g). Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u gospodarske svrhe!

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

UPOZORENJE!

Uređaj se smije koristiti isključivo s originalnim priborom.

Na uređaju nemojte obavljati nikakve izmjene ili preinake! Iste ili rad s neoriginalnim priborom predstavljaju značajan rizik od ozljeda!

Opseg isporuke

Kuhinjski stroj

Zdjela za miješanje sa zaštitom od prskanja

Kuka za gnječenje

Metlica za snijeg

Metlica za miješanje

Upute za uporabu

NAPOMENA

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisnom odjelu (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja

Slika A:

- ❶ Zakretni krak
- ❷ Tipka za deblokadu 
- ❸ Okretni prekidač
- ❹ Mrežni kabel
- ❺ Postolje
- ❻ Zdjela za miješanje
- ❼ Pogonska osovina

Slika B:

- ❽ Pomoć za punjenje
- ❾ Zaštita od prskanja
- ❿ Kuka za gnječenje
- ⓫ Metlica za snijeg
- ⓬ Metlica za miješanje

Pripreme

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

Stupnjevi brzine

Stupanj	Uporaba	prikladno za ...
1 – 3	Kuka za gnječenje 10 Metlica za miješanje 12	- Gnječenje i miješanje čvrstog tijesta ili čvršćih sastojaka
3 – 5	Metlica za miješanje 12	- Miješanje gustog tekućeg tijesta - Miješanje maslaca i brašna - Miješanje dizanog tijesta - Miješanje prhkog tijesta
3 – 4	Kuka za gnječenje 10	- Gnječenje dizanog tijesta - Gnječenje gustog tekućeg tijesta
5 – 7	Metlica za miješanje 12	- Tijesto za kolače - Tučenje maslaca sa šećerom - Tijesto za kolačiće
7 – 8	Metlica za snijeg 11	- Tučeno vrhnje - Bjelanjci - Majoneza - Kremasto tučenje maslaca
P	Kuka za gnječenje 10 Metlica za snijeg 11 Metlica za miješanje 12	- Za miješanje voća ili drugih čvršćih sastojaka u tijesto ❗ Okretni prekidač 3 neće uleći u ovom položaju. Okretni prekidač 3 u ovom položaju uvijek držite samo kratko.

Rad kukom za gnječenje, metlicom za snijeg i metlicom za miješanje

Montiranje

⚠ UPOZORENJE!

Tijekom rada nikada ne posežite u zdjelu za miješanje ❹! Opasnost od ozljeda uslijed rotirajućih dijelova!

Pribor mijenjajte samo kada pogon uređaja miruje! Nakon isključivanja pogon još kratko vrijeme radi.

U slučaju smetnji obavezno isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice, kako biste izbjegli nehotično uključivanje uređaja.

❗ POZOR!

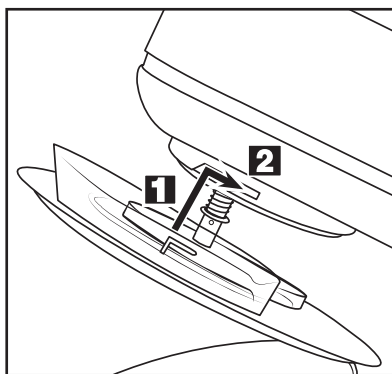
Prilikom rada s kukom za gnječenje ❿, metlicom za snijeg ⓫ ili metlicom za miješanje ⓬ preporučujemo nakon 10 minuta rada ostaviti uređaj da se ohladi 25 minuta.

Kako biste uređaj pripremili za rad s kukom za gnječenje ❿, metlicom za snijeg ⓫ i metlicom za miješanje ⓬, postupite na sljedeći način:

- 1) Pritisnite tipku za deblokadu ❷ - 2) Zdjelu za miješanje ❹ umetnite tako da izbočine na zdjeli za miješanje ❹ zahvaćaju utore na postolju ❺.
- 3) Zdjelu za miješanje ❹ okrenite u smjeru kazaljke na satu (vidi simbole  i  na postolju ❺), tako da je zaključana i da čvrsto sjedi.

4) Ako želite, montirajte zaštitu od prskanja ❸:

- Zaštitu od prskanja ❸ gurnite odozdo na zakretni krak ❶, tako da izbočine na zaštitu od prskanja ❸ zahvate utor na zakretnom kraku ❶ (slika 1 / ❶). Strelica na zaštitu od prskanja ❸ mora pokazivati na simbol  na zakretnom kraku ❶:



Slika 1: Montiranje zaštite od prskanja ❸

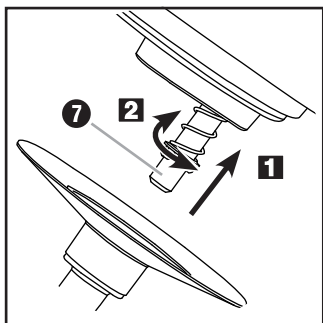
- Za zaključavanje, okrenite zaštitu od prskanja ❸ u smjeru strelice prema simbolu  tako da se zaključa i da zaštita od prskanja ❸ čvrsto dosjedne (slika 1 / ❷).

5) Odaberite odgovarajući nastavak ❿ ⓫ ⓬:

- Metlica za snijeg ⓫, npr. za tučenje vrhnja,
- metlica za miješanje ⓬, npr. za miješanje tekućeg tijesta,
- kuka za gnječenje ❿ za gnječenje teškog tijesta, npr. dizanog tijesta.

6) Ovisno o zadatku montirajte kuku za gnječenje **10**, metlicu za snijeg **11** ili metlicu za miješanje **12** na pogonsku osovinu **7** (slika 2):

- Natakните kuku za gnječenje **10**, metlicu za snijeg **11** ili metlicu za miješanje **12** (u nastavku „nastavak“) na pogonsku osovinu **7** tako da oba metalna klina na pogonskoj osovinu **7** zahvate u otvore na nastavku **10 11 12** (slika 2 / **1**).
- Nastavak **10 11 12** snažno pritisnite na pogonsku osovinu **7** kako biste pritisnuli oprugu i pritom nastavak **10 11 12** lagano zakrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (smjer **2**) (slika 2 / **2**).
- Pustite nastavak **10 11 12**. On je sada čvrsto priključen na pogonsku osovinu **7**.



Slika 2: Montiranje nastavaka

Uređaj je sada potpuno sastavljen i možete početi s obradom sastojaka

Rukovanje

1) Napunite sastojke u zdjelu za miješanje **6**, ali pazite na preporučene količine punjenja u poglavlju **Preporučene količine punjenja**.

⚠ POZOR!

Ne prekoračujte navedeni maksimalni broj količine punjenja!

U protivnom će se uređaj preopteretiti.

Ako uređaj teško radi: Isključite uređaj, izvadite polovicu tijesta i svaku polovicu obradite posebno.

i NAPOMENA

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

- 2) Pritisnite tipku za deblokadu **2** $\frac{a}{a}$ i zakretni krak **1** s montiranom zaštitom od prskanja **9** i nastavkom **10 11 12** gurnite prema dolje u radni položaj.
- 3) Okretni prekidač **3** prilagodite na željeni stupanj (vidi poglavlje **Stupnjevi brzine**).

Uređaj sada obrađuje sastojke.

- 4) Uređaj isključite pomoću okretnog prekidača **3** (položaj „0“) kada postignete željeni rezultat.

Preporučene količine punjenja

Količina punjenja	min. količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade oko.* / Stupanj brzine	Maksimalna količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade oko.* / Stupanj brzine
Dizano tijesto	310 g	30 s / Stupanj 1 + 2:30 min / Stupanj 4	1670 g	1 min / Stupanj 1 + 4 - 5 min / Stupanj 4
Lijevano tijesto	200 g	1 min / Stupanj 5	1600 g	5 min / Stupanj 5
teško tijesto (npr. prhko tijesto)	330 g	1:30 min / Stupanj 3	1000 g	3 min / Stupanj 3
Slatko vrhnje	200 ml	3 - 3:30 min / Stupanj 8	1300 ml	5:30 min / Stupanj 8
Bjelanjci (jaja veličine M)	3 komada	6 - 7 min / Stupanj 8	15 komada	3 min / Stupanj 8
* Navedena vremena obrade su okvirne vrijednosti. Pratite napredak obrade i povećajte / smanjite vrijeme prema svojim potrebama. Međutim, nemojte prekoračiti maksimalno vrijeme rada od 10 minuta.				

Demontiranje

- 1) Pritisnite tipku za deblokadu **2** .
- 2) Zakretni krak **1** podignite u najviši položaj.
- 3) Izvadite zdjelu za miješanje **6**, okretanjem u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i zatim je podignite.
- 4) Skinite nastavak **10 11 12** s pogonske osovine **7** tako, što ćete nastavak **10 11 12** pritisnuti prema pogonskoj osovini **7** i istovremeno okrenuti u smjeru kazaljke na satu (smjer .
- 5) Tada možete skinuti nastavak **10 11 12**.
- 6) Skinite zaštitu od prskanja **9** sa zakretnog kraka **1** okretanjem u smjeru  i povlačenjem prema dolje.

Sada možete očistiti uređaj i njegove dijelove (vidi poglavlje **Čišćenje i održavanje**).

Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

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



Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

POZOR!

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

NAPOMENA

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

Čišćenje kućišta

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

Čišćenje pribora

- Zdjelu za miješanje ⑥, zaštitu od prskanja ⑨, kuku za gnječenje ⑩, metlicu za snijeg ⑪ i metlicu za miješanje ⑫ očistite u toploj vodi u koju ste dodali malo deterdženta za pranje posuđa. Eventualne ostatke uklonite četkom za pranje posuđa. Sve dijelove isperite čistom toplom vodom i prije ponovne uporabe provjerite da su svi dijelovi suhi.

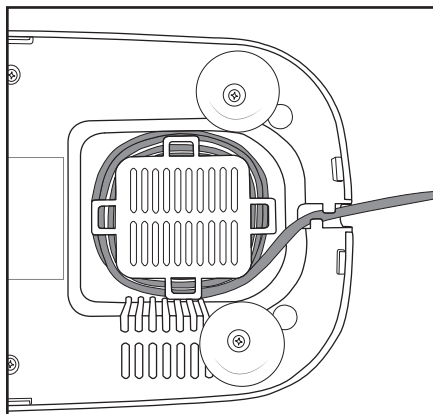
NAPOMENA



Zdjelu za miješanje ⑥, zaštitu od prskanja ⑨, kuku za gnječenje ⑩, metlicu za snijeg ⑪ i metlicu za miješanje ⑫ možete prati i u perilici posuđa. Ako je to moguće, plastične dijelove (čak i djelomično) stavite u gornju košaru perilice posuđa i pazite da se ne zaglave. U protivnom može doći do deformacija i napuknuća.

Čuvanje

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



Slika 3: Namatač za kabel

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

Otklanjanje grešaka

Kada uređaj odjednom stane:

- Uređaj se pregrijao i aktiviralo se automatsko sigurnosno isključivanje.
 - Okretni prekidač ③ stavite u položaj „0”.
 - Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - Ostavite uređaj 25 minuta da se ohladi.
 - Ako se uređaj nakon 25 minuta još uvijek nije potpuno ohladio, neće se moći pokrenuti.
 - Pričekajte još 15 minuta, pa ga zatim ponovno uključite.

Ako se uređaj ne može uključiti:

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

Ako uređaj sporo radi:

- Provjerite jesu li prekoračene navedene maksimalne količine tijesta.
- Ako je potrebno, izvadite dio tijesta.
- Ako uređaj sporo radi čak i bez sastojaka u zdjeli za miješanje **6**, postoji kvar. Obratite se servisnom odjelu (vidi poglavlje **Servis**).

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačičima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom

zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



○ mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja

vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Prilog

Tehnički podaci

Mrežni napon: 220–240 V ~, 50/60 Hz

Snaga: 650 W

Razred zaštite: II /  (dvostruka izolacija)

Zapremina zdjele za miješanje **6**: oko 5 l

Korisna zapremina zdjele za miješanje **6**: oko 3,7 l

maks. količina punjenja dizanog tijesta: oko 1670 g

maks. količina punjenja lijevanog tijesta: oko 1600 g

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

Uređaj prilikom rada s kukom za gnječenje **10**, metlicom za snijeg **11** ili metlicom za miješanje **12** nakon 10 minuta rada ostavite da se ohladi 25 minuta. Ako prekoračite ovo vrijeme rada, pregrijavanje može uzrokovati oštećenje uređaja.

Napomene o Izjavi o sukladnosti za EU

Ovaj uređaj ispunjava osnovne zahtjeve i druge relevantne propise

- europske Direktive za elektromagnetsku kompatibilnost 2014/30/EU
- Direktive o električnoj opremi za uporabu unutar određenih naponskih granica 2014/35/EU
- Direktive o ekološkom dizajnu 2009/125/EZ.

Potpunu Izjavu o sukladnosti za EU možete dobiti od uvoznika.



Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na internetu na www.kompernass.com.



Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu internetsku stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

① NAPOMENA

Ako imate problema s internetskom narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte. Prilikom naručivanja uvijek navedite broj artikla (IAN) 482192_2410, 482193_2410 ili 482194_2410.

Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

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

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 482192_2410, 482193_2410 ili 482194_2410 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 482192_2410, 482193_2410 ili 482194_2410.

Servis

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

Uvoznik

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

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

i Napomena

Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

Osnovni recept za dizano tijesto

Sastojci

500 g pšeničnog brašna tipa 550
1 kockica svježeg kvasca
60 g maslaca
1 prstohvat soli
200 - 250 ml mlakog mlijeka
2 jaja

Priprema

- ♦ Sastojte umetnite u zdjelu za miješanje ⑥. 1 minutu gnječite kukom za gnječenje ⑩ na stupnju 1 i zatim 5 minuta na stupnju 4. U zdjeli za miješanje ⑥ ostavite 40 minuta da se diže. Tijesto oblikujte u kuglu.
- ♦ Tijesto razvijte na limu za pečenje i obložite ga po želji.
- ♦ Pecite na 200 °C (donji / gornji grijač), 25-35 minuta.

Osnovni recept za prhko tijesto

Sastojci

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

Priprema

- ♦ Sve sastojke za tijesto umetnite u zdjelu za miješanje ⑥ i metlicom za miješanje ⑫ miješajte oko 2 - 3 minute tako da nastane prhko tijesto.
- ♦ Tijesto stavite da stoji 30 minuta u hladnjaku.
- ♦ Pećnicu zagrijte na 200 °C.
- ♦ Kalup namastite i lagano pospite brašnom.
- ♦ Tijesto razvijte između dviju folija (na oko 30 cm promjera) i umetnite u kalup.

i Napomena

Kako bi prhko tijesto zadržalo oblik tijekom pečenja, preporučujemo takozvano „slijepo pečenje“:

Donji dio prhkog tijesta izbodite vilicom ili drugim oštrim predmetom. Na tijesto staviti papir za pečenje. Na papir za pečenje stavite sušene mahunarke poput graška, leće, graha ili slanutka. To će spriječiti promjenu oblika tijesta tijekom pečenja.

- ♦ Pecite na 200 °C (donji / gornji grijač), 15 - 20 minuta.
- ♦ Kad je tijesto potpuno pečeno, uklonite mahunarke i papir za pečenje. Podlogu od prhkog tijesta obložite po želji, npr. svježim jagodama ili premažite ukusnom kremom.

Recept za jednostavan kolač

Sastojci

250 g maslaca

250 g šećera

1 paketić vanilin šećera

250 g brašna

4 jaja

½ paketić praška za pecivo

Priprema

- ♦ Maslac, šećer i vanilin šećer stavite u zdjelu za miješanje **6** i metlicom za miješanje **12** na stupnju 3-5 pjenasto umutite.
- ♦ Dodajte jaja jedno po jedno i miješajte dok se sve dobro ne izmiješa.
- ♦ Dodajte brašno i prašak za pecivo i umijesite u glatko tijesto.
- ♦ Kalup (oko 30 cm) namastite i umetnite tijesto.
- ♦ Pecite na 180 °C (donji / gornji grijač), oko 50 - 60 minuta.

Osnovni recept za palačinke

3 jaja

200 ml mlijeka

1 prstohvat soli

250 g pšeničnog brašna

6 jušnih žlica ulja

Priprema

- ♦ Jaja, mlijeko i sol stavite u zdjelu za miješanje **6** i metlicom za miješanje **12** na stupnju 3-5 pjenasto umutite.
- ♦ Dodajte brašno i umutite lagano viskozno tijesto.
- ♦ U premazanoj tavi na srednje jakoj vatri zagrijte 1 jušnu žlicu ulja, na vruće ulje dodajte 1 zaimaču tijesta i naginjući tavu ga tanko razvucite u tavi.
- ♦ Palačinke pecite dok ne porumene, oko 1 - 2 minute, dok se ne počnu stvrdnjavati i odvajati od dna.
- ♦ Okrenite i pecite još oko 1 min dok ne porumene i s druge strane.
- ♦ Pečene palačinke ostavite sa strane i ponavljajte postupak dok se tijesto ne potroši.

i NAPOMENA

Osnovno tijesto možete mijenjati korištenjem pulsne funkcije kako biste umiješali borovnice, nasjeckane jabuke ili drugo voće.

Čokoladni kolačići

200 g maslaca
125 g smeđeg šećera
1 paketić vanilin šećera
1 prstohvat soli
200 g pšeničnog brašna, tip 405
1 jušna žlica kukuruznog škroba
1 čajna žličica praška za pecivo
150 g čokoladnih komadića, gorko-slatke čokolade

Priprema

- ◆ Zagrijte pećnicu na 150 °C (s cirkulacijom zraka).
- ◆ Dodajte omekšani maslac, šećer, vanilin šećer i 1 prstohvat soli u zdjelu za miješanje ❹ i miješajte metlicom za miješanje ❶ na stupnju 3 - 5 dok ne postane kremasto. Zatim dodajte brašno, kukuruzni škrob i prašak za pecivo i umijesite tijesto na stupnju 6.
- ◆ Umiješajte čokoladne komadiće pomoću pulsne funkcije.
- ◆ Čajnom žličicom vadite komade tijesta veličine oraha i rasporedite po limu za pečenje obloženom papirom za pečenje.
- ◆ Pecite oko 15 minuta dok rubovi kolačića ne porumene.
- ◆ Izvadite čokoladne kolačiće iz pećnice i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Posipanka od jabuka s orasi- ma

100 g nasjeckanih jezgri oraha
100 g maslaca
100 g pšeničnog brašna
1/2 čajne žličice cimeta
125 g šećera
1 prstohvat soli
1 paketić vanilin šećera
4 crvene jabuke
50 g groždica

Priprema

- ◆ Pećnicu zagrijte na 180 °C (gornji / donji grijač).
- ◆ U zdjelu za miješanje ❹ dodajte maslac, nasjeckane orahe, brašno, cimet, 75 g šećera, sol i vanilin šećer. Preradite u mrvice metlicom za miješanje ❶ otprilike 1 - 2 minute na stupnju 3 - 5.
- ◆ Jabuke operite, narežite na četvrtine, izvadite im koštice i narežite na kockice.
- ◆ U namazanoj posudi za pečenje pomiješajte jabuke s groždicama i preostalim šećerom. Preko toga rasporedite smjesu od tijesta kao posip.
- ◆ Posipanku od jabuka pecite u pećnici oko 30 - 35 minuta dok ne porumeni.

Zasitne mini kiflice

250 g posnog sira (kvark)
1 jušna žlica šećera
1 čajna žličica soli
8 jušnih žlica mlijeka
6 jušnih žlica ulja
300 g brašna
1 paketić praška za pecivo
100 g šunke narezane na kockice
100 g prženog luka
100 g sira, naribanog

Priprema

- ♦ Zagrijte pećnicu na 180 °C (s cirkulacijom zraka).
- ♦ Stavite posni sir, šećer, sol, mlijeko, ulje, brašno i prašak za pecivo u zdjelu za miješanje **6** i mijesite tijesto otprilike 3 minute na stupnju 3 - 4 pomoću kuke za gnječenje **10**.
- ♦ Dodajte kockice šunke, prženi luk i sir te kratko umijesite puls funkcijom dok se sve ravnomjerno ne rasporedi.
- ♦ Oblikujte male kiflice.
- ♦ Kiflice slažite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite na 180 stupnjeva oko 25 - 30 minuta.

Brzi flammkuchen

600 g pšeničnog brašna
400 ml vode
Prstohvat soli
4 jušne žlice ulja
1 stručak mladog luka
200 g crème fraîche
1 prstohvat crnog papra, mljevenog
125 g šunke narezane na kockice

Priprema

- ♦ Pećnicu zagrijte na 250 °C (gornji / donji grijač).
- ♦ Stavite brašno, vodu, sol i ulje u zdjelu za miješanje **6** i kukom za gnječenje **10** izradite glatko tijesto oko 4 minute na stupnju 4.
- ♦ Tijesto prepolovite i ostavite da odstoji oko 15 minuta.
- ♦ U međuvremenu operite mladi luk i narežite ga na sitne kolutiće.
- ♦ Crème fraîche pomiješajte s paprom i malo soli.
- ♦ Nakon što se tijesto odmori, dvije loptice tijesta ravnomjerno razvaljajte na papiru za pečenje pa ih zajedno s papirom za pečenje stavite na lim za pečenje.
- ♦ Crème fraîche razmažite po tijestu i posipajte kolutićima luka i kockicama slanine.
- ♦ Flammkuchen zatim pecite jedan za drugim u pećnici oko 15 minuta dok ne postanu hrskavi i zlatno smeđi.
- ♦ Prije posluživanja začinite paprom.

Mafini sa krem sirom

4 jaja

250 g šećera

1 mahuna vanilije

200 g krem sira ili mascarponea

325 g brašna

1 paketić praška za pecivo

125 g maslaca, otopljenog

250 g malina (smrznutih ili svježih)

Priprema

- ◆ Pećnicu zagrijte na 180 °C (gornji / donji grijač).
- ◆ Jaja pjenasto istucite sa šećerom i ostruganom mahunom vanilije oko 3 minute metlicom za snijeg 12 na stupnju 6.
- ◆ Dodajte krem sir (ili mascarpone) i dobro promiješajte na stupnju 4.
- ◆ Dodajte brašno i prašak za pecivo i ponovno kratko promiješajte na stupnju 4.
- ◆ Dodajte otopljeni maslac i maline, miješajte oko 2 minute na stupnju 4 i smjesom napunite kalupe za mafine.
- ◆ Pecite mafine na 180 °C (gornji / donji grijač) oko 25 minuta.

Napomena

Ako koristite smrznute maline, možete ih smrznute dodati u tijesto. Vrijeme pečenja se ne mijenja.

Mascarpone krema s malinama

300 g malina, smrznutih

125 g piškota

200 g vrhnja za šlag

300 g posnog sira (kvark)

200 g mascarpone sira

80 g šećera

2 paketića vanilin šećera

Sadržaj mahune vanilije

50 ml mlijeka

Strugotine čokolade za ukrašavanje

Priprema

- ◆ Ostavite maline da se odmrznu.
- ◆ Vrhnje tucite oko 3:00 minute na stupnju 8 metlicom za snijeg 11 dok ne postane čvrsto.
- ◆ Dodajte sadržaj mahune vanilije, posni sir, šećer, mascarpone, vanilin šećer i mlijeko u šlag i pažljivo umiješajte na stupnju 4.
- ◆ Slažite kremu od mascarponea u zdjelu naizmjenično s malinama i piškotama.
- ◆ Rashladite.
- ◆ Prije posluživanja pospite čokoladnim strugotinama.

Cuprins

Introducere	20
Avertismente și simboluri utilizate	20
Indicații de siguranță	21
Utilizarea conform destinației	23
Articole livrate	23
Descrierea aparatului	23
Pregătirea	23
Trepte de viteză	24
Modul de lucru folosind cârligul de frământat, telul și paleta de amestecare	24
Montarea	24
Operarea	26
Cantități de umplere recomandate	26
Demontarea	27
Curățarea și îngrijirea	27
Curățarea carcasei	27
Curățarea accesoriilor	27
Depozitarea	28
Remediarea defecțiunilor	28
Eliminarea	28
Eliminarea aparatului	28
Eliminarea ambalajelor	29
Anexă	29
Date tehnice	29
Indicații privind Declarația de conformitate UE	29
Comandarea pieselor de schimb	29
Garanția Kompernass Handels GmbH	30
Service-ul	31
Importator	31
Rețete	32
Rețetă de bază pentru aluat dospit	32
Rețetă de bază pentru aluat fraged	32
Rețetă de bază pentru pandișpan	33
Rețete de bază pentru clătițe	33
Biscuiți cu ciocolată	34
Prăjitură crumble cu mere și nuci	34
Pâinici savuroase	35
Tartă flambată	35
Brioșe cu cremă de brânză	36
Cremă de mascarpone cu zmeură	36

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind 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 la 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 răniurile 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.

i INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

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	adekvată 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**:

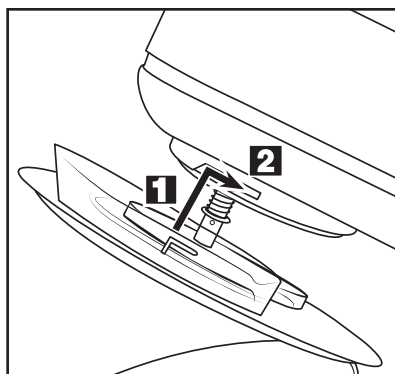


Fig. 1: Montarea capacului **9**

- 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**.

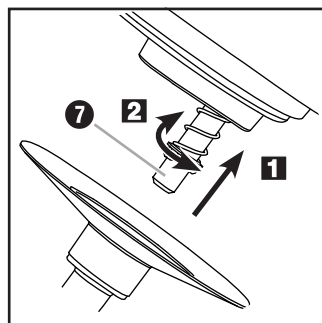


Fig. 2: Montarea accesoriilor

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):

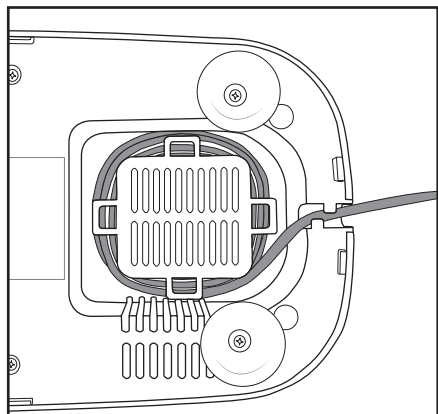


Fig. 3: Suport înfășurare cablu

- 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 1 600 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.

INDICAȚIE

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

Indicați întotdeauna numărul de articol (IAN) 482192_2410, 482193_2410 sau 482194_2410 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) 482192_2410, 482193_2410 sau 482194_2410 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-lefonic** 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) 482192_2410, 482193_2410 sau 482194_2410.

Service-ul

RO Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

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

i 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 **6**.
Frământați folosind cârligul de frământat **10** 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 **6**. Modelați aluatul sub forma unei sfere.
- ◆ Întindeți aluatul într-o tavă de copt și garnisiți după gust.
- ◆ Se coace la 200 °C (căldură de jos/sus) timp de 25 - 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 **6** și se frământă cu paleta de amestecare **12** pentru aproximativ 2 - 3 minute în treapta 3, până la obținerea unui aluat fraged.
- ◆ A se lasă la rece, în frigider timp de 30 de minute.
- ◆ Se preîncălzește cuptorul la 200 °C.
- ◆ Se unge forma de copt cu pereți detașabili și se presară puțină făină.
- ◆ Aluatul se întinde între două folii alimentare (cu diametrul de cca 30 cm) și se așază în forma de copt cu pereți detașabili.

i 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 sfărâmițos.
- ◆ 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 sfărâmițoase.
- ◆ 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.

Съдържание

Въведение	38
Използвани предупредителни указания и символи	38
Указания за безопасност	39
Употреба по предназначение	41
Окомплектовка на доставката	41
Описание на уреда	41
Подготовка	42
Степени на скорост	42
Работа с куката за месене, телта за разбиване бъркалката	43
Монтиране	43
Работа с уреда	44
Препоръчителни количества за пълнене	45
Демонтиране	45
Почистване и поддръжка	45
Почистване на корпуса	46
Почистване на принадлежностите	46
Съхранение	46
Отстраняване на повреди	46
Предаване за отпадъци	47
Предаване на уреда за отпадъци.	47
Предаване на опаковката за отпадъци	47
Приложение	47
Технически данни.	47
Указания относно ЕС декларацията за съответствие	48
Поръчка на резервни части.	48
Гаранция	49
Сервизно обслужване	50
Вносител	50
Рецепти	51
Основна рецепта за тесто с мая	51
Основна рецепта за пясъчно тесто	52
Основна рецепта за кекс	52
Основна рецепта за палачинки	53
Шоколадови бисквитки	53
Ябълков крамбъл с орехи	54
Пикантни мини хлебчета	54
Бърз тарт фламбе	55
Мъфини с крема сирене	55
Крем маскарпоне с малини	56

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

 	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с тези символи и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация поради електрическо напрежение, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.

	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: Защита чрез двойна или усилена изолация между провеждащи напрежение части, до които има достъп.
	Използвайте уреда само в затворени помещения.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ЕЛЕКТРИЧЕСКО НАПРЕЖЕНИЕ!

- Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- По време на работа внимавайте кабелът да не се мокри или навлажнява. Прокарайте го така, че да не може да бъде притиснат или повреден.
- Дръжте кабела далече от горещи повърхности.
- Не извършвайте ремонти по уреда. Всички ремонти трябва да се извършват от сервизната служба или квалифициран специализиран персонал.
- При почистване или в случай на повреда изключвайте щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той продължава да се намира под напрежение, докато щепселът е включен в електрическия контакт.
- Изключвайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва!
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- В никакъв случай не потапяйте уреда във вода или други течности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

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

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- Не използвайте уреда в непрекъснат режим на работа за повече от 10 минути. Опасност от прегряване! След 10 минути непрекъснат режим на работа оставете уреда да се охлади за около 25 минути.

i УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за преработка (месене, разбъркване, смесване) на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества (макс. количество брашно 1000 g). Този уред е предназначен единствено за употреба в частни домакинства. Не го използвайте за професионални цели!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се използва само с оригинални принадлежности.

Не предприемайте модификации или изменения по уреда! Те или работа с неоригинални принадлежности крият значителни опасности от нараняване!

Окомплектовка на доставката

Кухненски робот

Купа с капак

Кука за месене

Тел за разбиване

Бъркалка

Ръководство за потребителя

i УКАЗАНИЕ

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. Ако е необходимо, се обърнете към сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Наклянящо се рамо
- 2 Бутон за деблокиране 
- 3 Въртящ се превключвател
- 4 Мрежов кабел
- 5 Основа
- 6 Купа
- 7 Задвижваща ос

Фигура В:

- 8 Помощно приспособление за пълнене
- 9 Капак
- 10 Кука за месене
- 11 Тел за разбиване
- 12 Бъркалка

Подготовка

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

Степени на скорост

Степен	Приставка	Подходяща за ...
1 - 3	Кука за месене ⑩ Бъркалка ⑫	- месене и смесване на твърдо тесто или по-твърди продукти
3 - 5	Бъркалка ⑫	- смесване на гъсто кексово тесто - смесване на масло и брашно - смесване на тесто с мая - смесване на пясъчно тесто
3 - 4	Кука за месене ⑩	- месене на тесто с мая - месене на гъсто кексово тесто
5 - 7	Бъркалка ⑫	- тесто за сладкиши - разбиване на масло със захар - тесто за сладки
7 - 8	Тел за разбиване ⑪	- бита сметана - белтъци - майонеза - разбиване на масло на пяна
P	Кука за месене ⑩ Тел за разбиване ⑪ Бъркалка ⑫	- добавяне на плодове или други по-твърди продукти в тесто ① Ако въртящият се превключвател ③ не се фиксира в тази позиция, задръжте въртящия се превключвател ③ само за момент в тази позиция.

Работа с куката за месене, телта за разбиване бъркалката

Монтиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

По време на работа никога не поставяйте ръка в купата **6**! Опасност от нараняване от въртящи се части!

Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм! След изключване задвижващият механизъм работи за кратко по инерция.

В случай на повреда изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта, за да избегнете непредвидено включване на уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

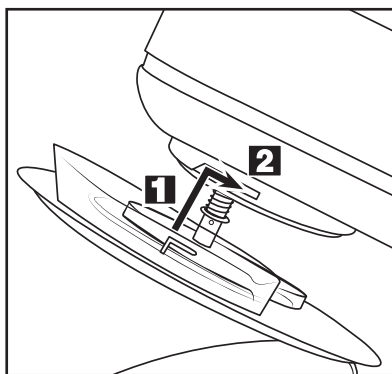
След 10 минути работа с куката за месене **10**, телта за разбиване **11** или бъркалката **12** препоръчваме да оставите уреда да се охлади за около 25 минути.

За да подготвите уреда за работа с куката за месене **10**, телта за разбиване **11** и бъркалката **12**, постъпете, както следва:

- 1) Натиснете бутона за деблокиране **2** . Накланящото се рамо **1** се задвижва нагоре.
- 2) Поставете купата **6** така, че фиксаторите на купата **6** да влязат в прореза на основата **5**.
- 3) Завъртете купата **6** по часовниковата стрелка (вж. символите  и  на основата **5**), така че тя да се фиксира и да стои стабилно.

4) По желание монтирайте капака **9**:

- Поставете капака **9** от долу на наклонящото се рамо **1** така, че фиксаторите на капака **9** да влязат в релсите на наклонящото се рамо **1** (фиг. 1/**1**). Стрелката на капака **9** трябва да сочи към символа  на въртящото се рамо **1**:



Фиг. 1: Монтаж на капака **9**

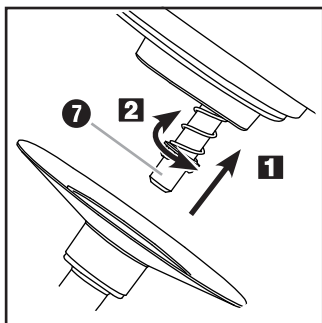
- За фиксиране завъртете капака **9** по посока на стрелката , така че фиксаторът да се фиксира и капакът **9** да стои стабилно (фиг. 1/**2**).

5) Изберете подходящата приставка **10** **11** **12**:

- телта за разбиване **11** напр. за разбиване на сметана,
- бъркалката **12** напр. за разбъркване на кексово тесто,
- куката за месене **10** напр. за месене на тежко тесто като тесто с мая.

6) В зависимост от необходимото приложение монтирайте куката за месене **10**, телта за разбиване **11** или бъркалката **12** на задвижващата ос **7** (фиг. 2):

- Поставете куката за месене 10, телта за разбиване 11 или бъркалката 12 (по-долу наричани „приставка“) на задвижващата ос 7 така, че двата метални щифта на задвижващата ос 7 да влязат в прорезите на приставката 10 11 12 (фиг. 2/1).
- Натиснете силно приставката 10 11 12 върху задвижващата ос 7, така че пружината да се свие, и същевременно завъртете леко приставката 10 11 12 обратно на часовникова стрелка (в посока 1) (фиг. 2/2).
- Отпуснете приставката 10 11 12. Тя стои стабилно върху задвижващата ос 7.



Фиг. 2: Монтаж на приставките

Сега уредът е монтиран напълно и вие можете да започнете с преработката на продуктите.

Работа с уреда

- 1) Сипете продуктите в купата 6, като при това вземете под внимание препоръчителните количества за пълнене в глава **Препоръчителни количества за пълнене**.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не превишавайте посочените максимални количества за пълнене!

В противен случай уредът се претоварва. В случай че уредът работи бавно: Изключете уреда, извадете половината от тестото и месете поотделно всяка половина.

i УКАЗАНИЕ

Обърнете внимание, че по време на месенето, респ. бъркането тестото в купата 6 увеличава обема си или вследствие на движението се изтласква леко нагоре. Затова никога не пълнете купата 6 до ръба! Вземайте под внимание маркировката MAX на купата 6.

- 2) Натиснете бутона за деблокиране 2 и гласнете наклонящото се рамо 1 с монтирания капак 9 и приставка 10 11 12 надолу в работната позиция.
- 3) Поставете въртящия се превключвател 3 на желаната степен (вж. глава **Степени на скорост**).

Уредът преработва продуктите.

- 4) Изключете уреда с въртящия се превключвател 3 (позиция „0“), когато желаният резултат е постигнат.

Препоръчителни количества за пълнене

Количества за пълнене	Мин. количество (сума от всички съставки)	Приблизително време за преработка* / Степен на скорост	Макс. количество (сума от всички съставки)	Приблизително време за преработка* / Степен на скорост
Тесто с мая	310 g	30 s / Степен 1 + 2:30 min / Степен 4	1670 g	1 min / Степен 1 + 4 – 5 min / Степен 4
Кексово тесто	200 g	1 min / Степен 5	1600 g	5 min / Степен 5
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	330 g	1:30 min / Степен 3	1000 g	3 min / Степен 3
Сметана	200 ml	3:30 min / Степен 8	1300 ml	5:30 min / Степен 8
Белтъци (яйца размер М)	3 броя	6 – 7 min / Степен 8	15 броя	3 min / Степен 8
* Посочените времена за преработка са ориентировъчни. Следете процеса на преработка и увеличете/намалете времето според необходимостта. Но не превишавайте максималната продължителност на работа от 10 минути.				

Демонтиране

- 1) Натиснете бутона за деблокиране **2** .
- 2) Приведете наклонящото се рамо **1** в най-високата позиция.
- 3) Отстранете купата **6**, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка и след това я издърпате нагоре.
- 4) Свалете приставката **10 11 12** от задвижващата ос **7**, като натиснете приставката **10 11 12** към задвижващата ос **7** и същевременно я завъртите по часовниковата стрелка (в посока .
- 5) След това можете да свалите приставката **10 11 12**.
- 6) Свалете капака **9** от наклонящото се рамо **1**, като го завъртите в посока  и го издърпате надолу.

След това можете да почистите уреда и неговите части (вж. глава **Почистване и поддръжка**).

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ!

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



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

ВНИМАНИЕ!

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

и УКАЗАНИЕ

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

Почистване на корпуса

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

Почистване на принадлежностите

- Измийте купата **6**, капакът **9**, куката за месене **10**, телта за разбиване **11** и бъркалката **12** с топла вода и малко миеш препарат. Отстранете евентуални остатъци с четка за миене. Изплакнете всички части с чиста, топла вода и преди да ги използвате отново, се уверете, че всички части са сухи.

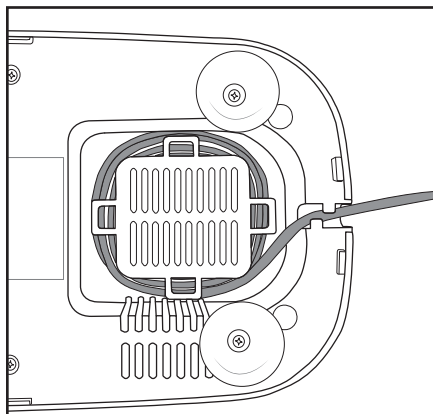
и УКАЗАНИЕ



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

Съхранение

- Навийте мрежовия кабел **4** на мястото за навиване на кабела от долната страна на уреда (фиг. 3):



Фиг. 3: Място за навиване на кабела

- Съхранявайте почиствения уред на чисто, ненапрашено и сухо място.

Отстраняване на повреди

Ако уредът спре внезапно:

- Уредът е прегрял и автоматичното предпазно изключване е активирано.
 - Поставете въртящия се превключвател **3** на „0“.
 - Издърпайте щепсела от контакта.
 - Оставете уреда да се охлади в продължение на 25 минути.
 - Ако след 25 минути уредът все още не се е охладил напълно, той няма да може да се стартира.
 - Изчакайте още 15 минути и го включете отново.

Ако уредът не може да се включи:

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

Ако уредът работи бавно:

- Проверете дали посочените максимални количества тесто не са превишени.
- При необходимост отстранете малко тесто.
- Ако дори без продукти в купата ❷ уредът работи бавно, е налице дефект. Обърнете се към сервиса (вж. глава **Сервиз**).

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информацията относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



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

Приложение

Технически данни

Мрежово напрежение: 220 – 240 V ~, 50/60 Hz

Консумирана мощност: 650 W

Клас на защита: II / □ (двойна изолация)

Вместимост на купата ❷: около 5 l

Полезен обем на купата ❷: около 3,7 l

Макс. количество за напълване на тесто с мая: около 1670 g

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

Препоръчваме следните времена на работа:

След 10 минути работа с куката за месе-не 10, телта за разбиване 11 или бъркал-ката 12 оставете уреда да се охлади за около 25 минути. При превишаване на това време на работа са възможни повреди на уреда поради прегряване.

Указания относно ЕС декла-рацията за съответствие

По отношение на съвместимостта този уред съответства на основните изисквания и другите приложими разпоредби на

- Директивата за електромагнитна съвместимост 2014/30/EU,
- Директивата за оборудване с ниско напрежение 2014/35/EU,
- Директивата за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението 2009/125/EC.

Пълната ЕС декларация за съответствие може да се получи от вносителя.



Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на www.kompernass.com.



Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет. С този QR код влизате директно на нашата уеб страница и можете да разгледате и поръчате наличните резервни части.

❗ УКАЗАНИЕ

Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.

При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 482192_2410, 482193_2410 или 482194_2410.

Моля, имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получава-те 3 години гаранция от датата на покупка-та. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате закон-но право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на про-дукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказател-ство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заме-нен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт.

В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и га-ранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установе-ни повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разо-паковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добро-съвестно изпитан преди доставка. Гаран-цията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (напри-мер прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използва-не или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначе-ние и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третира-не, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) 482192_2410, 482193_2410 или 482194_2410 като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

❶ Указание

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Основна рецепта за тесто с мая

Продукти

500 g пшенично брашно тип 550

1 кубче прясна мая

60 g масло

1 щипка сол

200 – 250 ml хладко мляко

2 яйца

Приготвяне

- ◆ Сипете всички продукти в купата ❹. Месете с куката за месене ❿ 1 минута на степен 1, след това 5 минути на степен 4. Оставете да втаса 40 минути в купата ❹. Оформете тестото на топка.
- ◆ Разстелете тестото върху тава за печене и гарнирайте с продукти по желание.
- ◆ Печете 25 – 35 минути на 200 °C (при долно/горно нагряване).

Основна рецепта за пясъчно тесто

Продукти

250 g брашно

125 g студено масло

1 щипка сол

1 яйце

150 g захар

Приготвяне

- ♦ Сипете всички съставки за тестото в купата **6** и с бъркалката **12** омесете на ронливо тесто в продължение на 2 – 3 минути на степен 3.
- ♦ Оставете тестото за 30 минути в хладилник.
- ♦ Загрейте предварително фурната на 200 °C.
- ♦ Намазните форма за печене с пръстен и я поръсете леко с брашно.
- ♦ Разточете тестото между две найлонови фолиа (до диаметър от около 30 cm) и го поставете във формата за печене с пръстен.

i Указание

За да запази формата си пясъчното тесто по време на печенето, препоръчваме т.нар. „сляпо печене“:

Набодете блата пясъчно тесто с вилица или друг остър предмет. Поставете хартия за печене върху тестото. Сипете сушени варива като грах, леща, фасул или нахут върху хартията за печене. Те предотвратяват промяната на формата на тестото по време на печенето.

- ♦ Печете 15 – 20 минути на 200 °C (при долно/горно нагряване).
- ♦ След като тестото се опече, отстранете варивата и хартията за печене. Гарнирайте блата пясъчно тесто по желание напр. с пресни ягоди или вкусен крем.

Основна рецепта за кекс

Продукти

250 g масло

250 g захар

1 пакетче ванилова захар

250 g брашно

4 яйца

½ пакетче бакпулвер

Приготвяне

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

Основна рецепта за палачинки

3 яйца

200 ml мляко

1 щипка сол

250 g пшенично брашно

6 с.л. олио

Приготвяне

- ♦ Сипете яйцата, млякото и солта в купата **6** и ги разбийте на пяна с бъркалката **12** на степен 3 – 5.
- ♦ Добавете брашното и разбъркайте на леко гъсто тесто.
- ♦ В тиган с незалепващо покритие загрейте 1 с.л. олио на средна степен, сипете 1 черпак тесто в горещото олио и с накланяне разстелете тънко тестото в тигана.
- ♦ Печете палачинката около 1 – 2 минути до златистокафяво, докато тя започне да се втвърдява и отделя от дъното.
- ♦ Обърнете и печете палачинката още веднъж от другата страна около 1 минута до златистокафяво.
- ♦ Оставете настрани опечените палачинки и повторяйте процедурата, докато изразходите тестото.

i УКАЗАНИЕ

Можете да разнообразите основното тесто, като с помощта функцията Pulse добавите боровинки, ситно нарязани ябълки или други плодове.

Шоколадови бисквитки

200 g масло

125 g кафява захар

1 пакетче ванилова захар

1 щипка сол

200 g пшенично брашно тип 405

1 с.л. нишесте

1 ч.л. бакпулвер

150 g шоколадови капки, леко горчиви

Приготвяне

- ♦ Загрейте предварително фурната на 150 °C (с конвекция).
- ♦ Сипете мекото масло, захарта, ваниловата захар и 1 щипка сол в купата **6** и ги разбийте на крем с бъркалката **12** на степен 3 – 5. След това добавете брашното, нишестето и бакпулвера и ги размесете на тесто на степен 6.
- ♦ С помощта на функцията Pulse разбъркайте внимателно шоколадовите капки в тестото.
- ♦ С помощта на чаена лъжичка оформете порции с размер на орех и ги разпределете върху покрити с хартия за печене тава.
- ♦ Печете около 15 минути, докато краищата на бисквитките станат златистокафяви.
- ♦ Извадете шоколадовите бисквитки от фурната и ги оставете да се охладят върху скара за сладкиши.

Ябълков крамбъл с орехи

100 g орехови ядки, накълцани

100 g масло

100 g пшенично брашно

1/2 ч.л. канела

125 g захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилова захар

4 червени ябълки

50 g стафиди

Приготвяне

- ◆ Загрейте предварително фурната на 180 °C (при горно/долно нагриване).
- ◆ Сипете маслото, накълцаните орехи, брашното, канелата, 75 g от захарта, солта и ваниловата захар в купата **6**. С бъркалката **12** преработете тестото на трохи в продължение на около 1 – 2 минути на степен 3 – 5.
- ◆ Измийте, нарежете на четвъртини, почистете от семките и нарежете на кубчета ябълките.
- ◆ Смесете ябълките със стафидите и останалата захар в намазнена форма за суфле. Разпределете отгоре тестената маса под формата на трохи.
- ◆ Печете ябълковия крамбъл във фурната около 30 – 35 минути до златисто-кафяво.

Пикантни мини хлебчета

250 g извара

1 с.л. захар

1 ч.л. сол

8 с.л. мляко

6 с.л. олио

300 g брашно

1 п. бакпулвер

100 g шунка на кубчета

100 g пържен лук

100 g сирене, настъргано

Приготвяне

- ◆ Загрейте предварително фурната на 180 °C (с конвекция).
- ◆ Сипете изварата, захарта, солта, млякото, олиото, брашното и бакпулвера в купата **6** и с куката за месене **10** омесете на тесто за около 3 минути на степен 3 – 4.
- ◆ Добавете кубчетата шунка, пържения лук и сиренето и с помощта на функцията Pulse размесете за кратко, докато всичко се разпредели равномерно.
- ◆ Оформете малки хлебчета.
- ◆ Поставете хлебчетата върху застлана с хартия за печене тава и печете около 25 – 30 минути на 180 градуса.

Бърз тарт фламбе

600 g пшенично брашно

400 ml вода

щипка сол

4 с.л. олио

1 връзка зелен лук

200 g крем фреш (Crème fraîche)

1 щипка черен пипер, млян

125 g шунка на кубчета

Приготвяне

- ◆ Загрейте предварително фурната на 250 °C (при горно/долно нагряване).
- ◆ Сипете брашното, водата, солта и олиото в купата **6** и с куката за месене **10** ги преработете на гладко тесто за около 4 минути на степен 4.
- ◆ Разделете тестото на две и го оставете да почине около 15 минути.
- ◆ През това време измийте зеления лук и го нарежете на тънки пръстени.
- ◆ Смесете крем фреш с черен пипер и малко сол.
- ◆ След като починат, разточете равномерно двете топки тесто върху хартия за печене и след това ги поставете заедно с хартията за печене върху тави.
- ◆ Намажете тестото с крем фреш и гарнирайте с пръстени лук и кубчета шунка.
- ◆ След това печете двата тарта фламбе един след друг във фурната около 15 минути до хрупкаво и златистокафяво.
- ◆ Преди сервиране подправете с черен пипер.

Мъфини с крема сирене

4 яйца

250 g захар

1 ванилова шушулка

200 g крема сирене или маскарпоне

325 g брашно

1 п. бакпулвер

125 g масло, разтопено

250 g малини (замразени или пресни)

Приготвяне

- ◆ Загрейте предварително фурната на 180 °C при горно/долно нагряване.
- ◆ Разбийте на пяна яйцата със захарта и изстърганата сърцевина на ваниловата шушулка с бъркалката **12** за около 3 минути на степен 6.
- ◆ Добавете крема сиренето (или маскарпонето) и разбъркайте добре на степен 4.
- ◆ Прибавете брашното и бакпулвера и разбъркайте още веднъж за кратко на степен 4.
- ◆ Добавете разтопеното масло и малините, размесете за около 2 минути на степен 4 и напълнете формичките за мъфини.
- ◆ Печете мъфините около 25 минути на 180 °C при горно/долно нагряване.

i Указание

Ако се използват замразени малини, те могат да се сипят също замразени в тестото. Времето за печене не се променя.

Крем маскарпоне с малини

300 g малини, замразени

125 g бишкоти

200 g бита сметана

300 g извара (обезмаслена извара)

200 g маскарпоне

80 g захар

2 п. ванилова захар

сърцевина от ванилова шушулка

50 ml мляко

шоколадови стърготини за декорация

Приготвяне

- ◆ Оставете малините да се размразят.
- ◆ Разбийте сметаната до втвърдяване с тел за разбиване **11** за около 4:30 минути на степен 8.
- ◆ Добавете сърцевината на ваниловата шушулка, обезмаслената извара, захарта, маскарпонето, ваниловата захар и млякото към сметаната и внимателно разбъркайте на степен 4.
- ◆ В купа редувайте пластове крем маскарпоне с малини и бишкоти.
- ◆ Оставете в хладилник.
- ◆ Преди сервиране поръсете с шоколадовите стърготини.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Verwendete Warnhinweise und Symbole	58
Sicherheitshinweise	59
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	61
Lieferumfang	61
Gerätebeschreibung	61
Vorbereitungen	62
Geschwindigkeitsstufen	62
Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Rührbesen	63
Montieren	63
Bedienen	64
Empfohlene Einfüllmengen	65
Demontieren	65
Reinigen und Pflegen	65
Gehäuse reinigen	66
Zubehör reinigen	66
Aufbewahrung	66
Fehler beheben	66
Entsorgung	67
Gerät entsorgen	67
Verpackung entsorgen	67
Anhang	68
Technische Daten	68
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	68
Ersatzteile bestellen	68
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70
Rezepte	71
Grundrezept Hefeteig	71
Grundrezept Mürbeteig	71
Grundrezept Rührkuchen	72
Grundrezept Pfannkuchen	72
Schokoladen-Cookies	73
Apfel-Crumble mit Wallnüssen	73
Herzhafte Minibrötchen	74
Schneller Flammkuchen	74
Cream Cheese Muffins	75
Mascarpone-Creme mit Himbeeren	75

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.

i HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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

i 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 ⓘ 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:

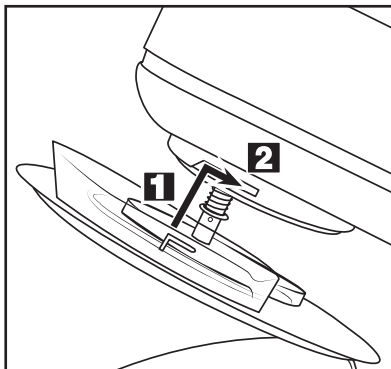


Abb. 1: Montage des Spritzschutzes **9**

- 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 Schneebesen **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**, Schneebesen **11** oder Rührbesen **12** auf der Antriebsachse **7** (Abb. 2):
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schneebesen **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**.

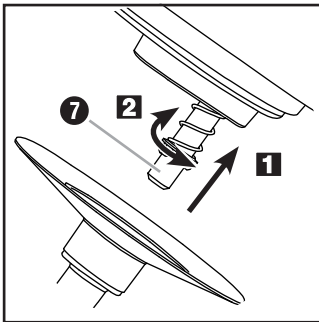


Abb. 2: Montage der Einsätze

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

Bedienen

- 1) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, 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 **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll! Beachten Sie die Markierung MAX an der Rührschüssel **6**.

- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste **2**  und schieben Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Spritzschutz **9** und Einsatz **10** **11** **12** nach unten in die Arbeitsposition.
- 3) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel **Geschwindigkeitsstufen**).

Das Gerät verarbeitet nun die Zutaten.

- 4) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** 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 Min. / Stufe 5	1600 g	5 Min. / Stufe 5
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Min. / Stufe 3	1000 g	3 Min. / Stufe 3
Sahne	200 ml	3 - 3:30 Min. / Stufe 8	1300 ml	5:30 Min. / Stufe 8
Eiweiß (Eier Größe M)	3 Stück	6:00 - 7 Min. / Stufe 8	15 Stück	3 Min. / 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):

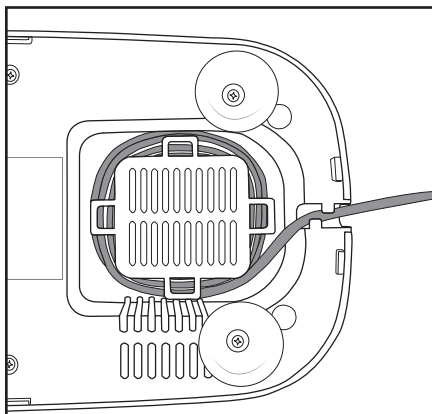


Abb. 3: Kabelaufwicklung

- 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 regelmäßige 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.

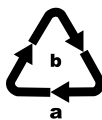


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Überein-
stimmung mit den grundlegenden Anforderun-
gen und den anderen relevanten Vorschriften

- der europäischen Richtlinie für elektro-
magnetische 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 be-
quem im Internet unter www.kompermass.com
dauerhaft nachbestellen.



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

① HINWEIS

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

Geben Sie immer die Artikelnummer
(IAN) 482192_2410, 482193_2410 oder
482194_2410 bei Ihrer Bestellung mit an.

Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Liefer-
länder eine Online-Bestellung von Ersatz-
teilen 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) 482192_2410, 482193_2410 oder 482194_2410 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) 482192_2410, 482193_2410 oder 482194_2410 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 482192_2410

IAN 482193_2410

IAN 482194_2410

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

i 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 **6** geben.
1 Minute auf Stufe 1 mit dem Kneithaken **10** kneten und anschließend 5 Minuten auf Stufe 4.
In der Rührschüssel **6** 40 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen.
- ♦ Den Teig auf einem Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.
- ♦ Bei 200 °C (Unter-/Oberhitze) für 25 – 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 **6** geben und mit dem Rührbesen **12** auf Stufe 3 ca. 2 – 3 Minuten zu einem mürben Teig kneten.
- ♦ Diesen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- ♦ Backofen auf 200 °C vorheizen.
- ♦ Springform einfetten und leicht mit Mehl bestreuen.
- ♦ Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (auf ca. 30 cm Durchmesser) und in die Springform geben.

i 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 3:00 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 · Актуалност на информацията

Stand der Informationen: 01 / 2025 · Ident.-No.: SKML650B2-012025-1

IAN 482192/482193/482194_2410