

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 A1

(GB)

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(SI)

PROFESIONALNI KUHINJSKI APARAT

Navodila za uporabo

(SK)

KUCHYŇSKÝ PRÍSTROJ

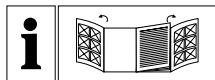
Návod na obsluhu

IAN 281064

(SI)

(CZ)

(SK)



GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

SI

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

CZ

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

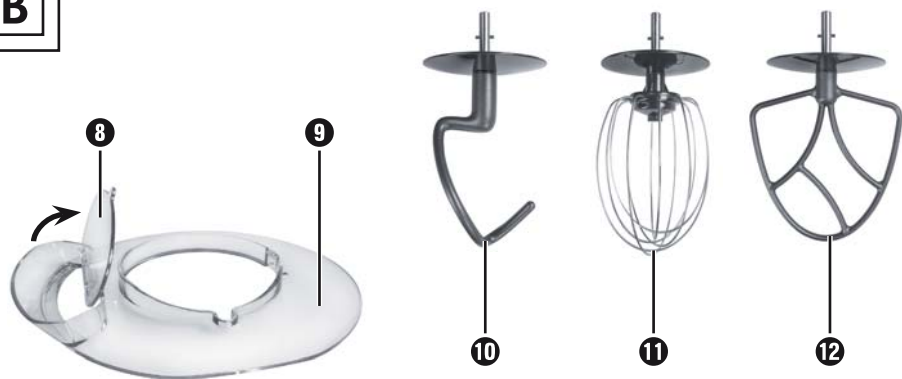
SK

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

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

C



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Safety information	3
Preparations	6
Speed settings	6
Working with kneading hook, whisk and beater	6
After you have finished using your appliance	8
Working with the blender	8
Adding more ingredients	9
After you have finished using your appliance	9
Working with special accessories	10
After you have finished using your appliance	10
Cleaning and care	10
Cleaning the appliance	10
Cleaning the accessories	10
Cleaning the blender	11
Storage	12
Troubleshooting	12
Technical data	12
Disposal	13
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14
Recipes	14
Carrot soup	14
Tuna spread	15
Traditional pancakes	15
Sponge mixture	15
Shortcrust pastry	16
Cake mixture	16
Yeast dough	17
Waffles	17
Banana-vanilla shake	17
Banana-kiwi smoothie	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

Use the appliance only with the original accessories.

Package contents

Professional Food Processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring cup

Kneading hook

Whisk

Beater

Blender tool

Operating instructions

Quick guide

NOTE

- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Front fold-out page

Figure A:

- 1 Swivel arm
- 2 Release lever
- 3 Rotary switch (speed levels)
- 4 Power cable
- 5 Base
- 6 Mixing bowl
- 7 Socket for attachment tools

Figure B:

- 8 Cover for the filling opening
- 9 Lid
- 10 Kneading hook
- 11 Whisk
- 12 Beater

Rear fold-out page:

Figure C:

- 13 Small measuring cup (incl. scale)
- 14 Blender lid
- 15 Blender (incl. scale)
- 16 Blades
- 17 Drive protection cover
- 18 Blender drive
- 19 Cover over drive for special accessories
- 20 Blender tool

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
 - ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
 - ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
 - ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
 - ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Just switching off the appliance is not sufficient, as the appliance is subject to mains voltage as long as the plug is connected to the mains power socket.
 - ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance should not be used by children.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Caution: The blade is extremely sharp!
- Be careful when cleaning the blade!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Caution: The blade is extremely sharp! Be careful when removing the blender jug.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Never leave the appliance unattended!
- Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or blender.
- To avoid injuries or damage to the appliance, do not put your hands or any foreign objects into the filling opening or the blender.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- Never fill the appliance with hot ingredients!

Preparations

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface and attach it firmly in place with the 5 suction cups.
- 4) Insert the power plug into the socket.

Speed settings

Level	Use	suitable for...
1 - 2	all	- Starting position for all mixing and stirring processes - Adding ingredients
	Kneading hook ⑩ Beater ⑫	- Kneading and mixing of firm dough or firmer ingredients
2 - 4	Beater ⑫	- Mixing thick cake mixture - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Kneading hook ⑩	- Kneading yeast dough - Kneading thick cake mixture
4 - 6	Beater ⑫	- Cake batter - Whisking butter with sugar - Biscuit dough
6 - 8	Whisk ⑪	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whisking butter until fluffy
P	Blender ⑮	- Mixing and chopping soft or liquid ingredients - Crushing ice

Working with kneading hook, whisk and beater

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never place your hands or fingers in the mixing bowl ⑥ during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Do not change accessories unless the drive is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ When working with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫ we recommend allowing the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

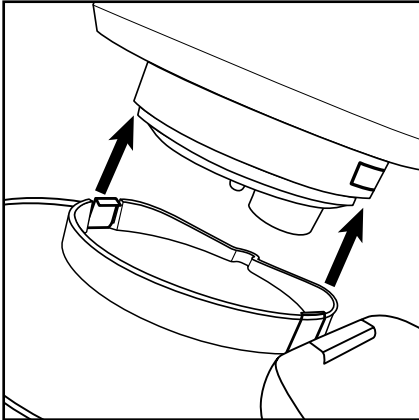
NOTE

- ▶ When you work with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫, you should use the lid ⑨ of the appliance to prevent the unwanted leaking of ingredients.

Please proceed as follows to prepare the appliance for operation with the kneading hook ⑩, whisk ⑪ or beater ⑫:

- 1) Press down the release lever ②. The swivel arm ① moves upwards automatically. If necessary, move the swivel arm ① to the highest position.
- 2) Insert the mixing bowl ⑥ in such a way that the locking tabs on the mixing bowl ⑥ grip into the recesses in the base ⑤. To do this, one of the handles must be pointing in the direction of the rotary switch ③. Turn the mixing bowl ⑥ clockwise so that it is locked and firmly held in place.

- 3) To use the lid **9**, place it on the part of the housing which surrounds the attachment tool socket **7** in such a way that the filling opening is facing you. On the attachment tool socket **7** there is a locking device for the lid **9**:



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never apply any pressure to the lid **9** when attaching and removing it in order to ensure that it is not damaged.
- 4) Depending on what you want to do, fit the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the attachment tool socket **7**:
- Insert the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12** into the socket **7** so that the two metal pins on the axle of the attachment **10** **11** **12** lock into the recesses of the attachment tool socket **7**.
 - Press the attachment **10** **11** **12** as far as it will go into the socket **7** and then turn it anticlockwise as far as it will go (in the direction of the arrow .
 - Let go of the attachment **10** **11** **12**. This is now firmly held in the attachment tool socket **7**.
- 5) Add the ingredients into the mixing bowl **6**, observing the following table with the recommended filling quantities:

Filling quantities for...	min.	max.
Yeast dough	N/A	1000 g flour
Cake mixture	N/A	900 g plain flour
Heavy dough (e.g. shortcrust pastry)	N/A	900 g plain flour
Cream	200 ml	1500 ml
Egg white (eggs of weight class M)	2	12
Adjust the remaining ingredients in the recipe to the respective maximum quantity.		

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To prevent the appliance from being overloaded, do not exceed the specified maximum filling quantities.
If the appliance is labouring: switch off the appliance, remove half of the dough and knead each half separately.

NOTE

- ▶ Please note that during the kneading or stirring process, the dough in the mixing bowl **6** increases in volume or is pressed upward slightly as a result of the movement. You should therefore never fill the mixing bowl **6** right up to the top!



Warning! Danger of crushing! Make sure that no parts of the body are located under the swivel arm **1** when you push it downwards.

- 6) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** with the attachment mounted downwards into the working position until the swivel arm **1** locks in place.

NOTE

- If you wish, you can open the filling opening **8** on the lid **9** so that you can also fill in ingredients during operation.
- 7) Turn the rotary switch **3** to the required level (see the section "Speed settings").

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Press down the release lever **2** and move the swivel arm **1** to the highest position.
- 3) Remove the attachment **10 11 12** from the socket **7** by pressing the attachment **10 11 12** lightly against the socket **7** and turning it clockwise at the same time (in the direction of the arrow ). Then you can remove the attachment **10 11 12**.
- 4) If fitted: remove the lid **9**.
- 5) Remove the mixing bowl **6** by turning it anti-clockwise and then pulling it upwards.
- 6) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

Working with the blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always allow hot fluids to cool down to a lukewarm temperature (approx. 30–40°C) before adding them into the blender **15**.

WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES/ROTATING DRIVE UNIT!

- Never put your hand into the attached blender **15**!
- Do not remove the blender **15** unless the blades **16** are stationary.
- Operate the blender **15** only when the blender lid **14** with the measuring cup **13** are attached.
- In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket to prevent the appliance from being switched back on unintentionally.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use the mixing bowl **6** and blender **15** at the same time! This will overload the motor!
- When working with the blender **15** we recommend allowing the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

Proceed as follows to prepare the blender for operation **15**. Use figure C on the rear fold-out page as a guide.

- 1) Press down the release lever **2** and press the swivel arm **1** downwards into the working position.
- 2) Turn the drive protection cover **17** clockwise so that the arrow on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Remove the drive protection cover **17** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the rotary switch **3** is turned to "0" before you place the blender **15** on the blender drive **18**. Otherwise the appliance will start immediately as soon as the blender **15** has locked into place.
- 3) Place the blender **15** on the blender drive unit **18** so that the lock tabs on the underside of the blender **15** lock into the recesses on the blender drive unit **18**. The ▼ symbol on the blender **15** must be pointing to the  symbol on the appliance. Turn the blender **15** anticlockwise as far as it will go. The ▼ symbol on the blender **15** must then be pointing to the  symbol on the appliance.
- 4) Add the ingredients.
- 5) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
- 6) Turn the rotary switch **3** to the desired setting.

NOTE

- The ideal speed depends on the consistency of the items being mixed. The more liquid the contents are, the faster you can mix them.
- For short, powerful pulsed operation, turn the rotary switch **3** anticlockwise to level P. Level P does not lock into place so as not to overload the motor. You should therefore keep the rotary switch **3** in this position only for a short time.

CRUSHING ICE

- In order to produce crushed ice, place ice cubes in the blender **15**, close it and turn the rotary switch **3** approx. 7 times to level P for 5 seconds. You may need to adapt the above instructions depending on the quantity and size of the ice cubes.

Adding more ingredients

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3**.
- 2) Remove the blender lid **14** and add the ingredients
- or
- 3) Turn the measuring cup **13** in the blender lid **14** clockwise as far as it will go and then take it out. Add the ingredients gradually through the opening in the blender lid **14**.

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Turn the blender **15** clockwise so that the ▼ symbol on the blender **15** is pointing to the  symbol on the appliance and remove it.

NOTE

- Ideally, you should clean the blender **15** immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.
- 3) Place the drive protection cover **17** back on the blender drive **18** so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance. Turn the drive protection cover **17** anticlockwise so that the ▼ symbol on the drive protection cover **17** is pointing to the  symbol on the appliance.

Working with special accessories

NOTE

- The special accessories, such as a meat grinder attachment, a noodle attachment and vegetable grater, can be ordered online at www.kompernass.com.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- The drive unit for special accessories **19** should only be used for accessories which are specifically approved for use with this appliance by the manufacturer.
- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
 - 2) Push the cover over the drive unit for special accessories **19** upwards and remove it from the appliance.
 - 3) Attach the special accessory to the appliance in accordance with its operating instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never use special accessories at the same time as the mixing bowl **6** or blender **15**! This will overload the motor!

After you have finished using your appliance

- 1) Turn the appliance off using the rotary switch **3** (Position "0").
- 2) Disconnect the special accessory from the appliance as stated in its operating instructions.
- 3) Clean all components as described in the section "Cleaning and care".
- 4) Place the cover for the drive unit for special accessories **19** back in position.

Cleaning and care

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!
-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces.

NOTES

- We recommend cleaning the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- Processing foods that contain strong pigments, such as carrots, may lead to staining of the plastic parts. These stains can be removed using a little cooking oil.

Cleaning the appliance

- Wipe the appliance with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water. Then dry the appliance carefully.

Cleaning the accessories

- Clean the mixing bowl **6**, the lid **9**, the cover of the filling opening **8**, the blender lid **14** with measuring cup **13**, the drive protection cover **17**, the blender tool **20** and the attachments **10** **11** **12** in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

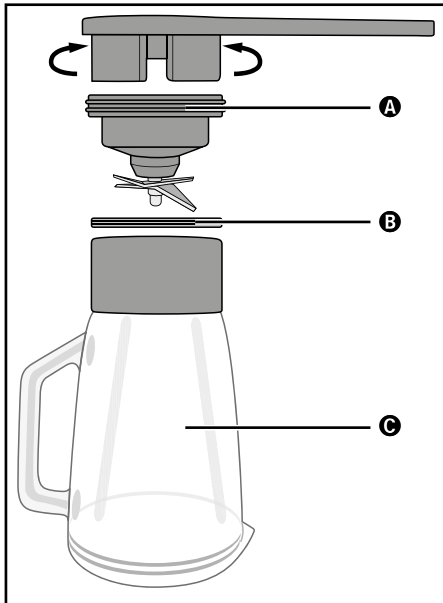
NOTE

- The attachments 10 11 12, the lid 9 and the mixing bowl 6 are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed.
- If possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

Cleaning the blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not touch the blades 16 with your bare hands.
- Clean the blender 15 and the blender lid 14 with measuring cup 13 in warm water and add a mild detergent (washing-up liquid). Then rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.
- If this cleaning is not sufficient, you can unscrew the blade holder A with the blade 16 from the blender jug C using the blender tool 20:



A Blade holder

B Sealing ring

C Blender jug

- Turn the blender 15 over.
- Insert the blender tool 20 into the underside of the blender 15/ the blade holder A so that the two catches on the underside of the blender 15/ the blade holder A grip into the recesses in the blender tool 20.
- Turn the blender tool 20 towards ↺ (anti-clockwise) until the blade holder A with the blade 16 can be lifted out of the blender 15.
- Pull the sealing ring B from the blade holder A with the blade 16.

- Now you can clean all the parts (blender jug C, blade holder A the blade 16 and sealing ring B) in warm water with a little washing up liquid using a washing up brush. Afterwards, rinse all the parts with clean water so that no detergent residues remain.

NOTE

- The blender jug C, the blade holder A with the blade 16 and the sealing ring B are all dishwasher-safe. If you clean components in the dishwasher, please ensure that no plastic parts can get jammed or caught anywhere. This may cause them to become deformed. We recommend using the top rack of the dishwasher and a washing programme with max. 45°C.
- The blender lid 14 with the measuring cup 13 is not dishwasher-safe.

■ After cleaning, reassemble the blender:

- Push the sealing ring **B** back into the recess on the blade holder **A** with the blade **16**.
- Place the blade holder **A** with the blade **16** back into the blender jug **C** so that the blade **16** protrudes into the blender jug **C**.
- Insert the blender tool **20** into the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** so that the two catches on the underside of the blender **15**/ the blade holder **A** grip into the recesses in the blender tool **20**.
- Turn the blender tool **20** towards  (clockwise), so that the blade holder **A** with the blade **16** sits hand-tight on the blender jug **C**.

In most cases, you can achieve sufficiently hygienic cleaning of the blender **15** immediately after use in the following way:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender **15**.
- 2) Place the blender lid **14** with measuring cup **13** in position so that the lips of the blender lid **14** also seal the spout.
- 3) Switch on the blender **15** for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Then rinse out the blender **15** with plenty of clean water so that all detergent residues are removed.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
 - Turn the rotary switch **3** to 0.
 - Remove the plug from the wall socket.
 - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
 - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
 - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance cannot be switched on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check whether the swivel arm **1** is in the wcorrect position.

Technical data

Supply voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption:	1200 W
CO times:	Food processor 10 min. Blender 3 min.
Max. capacity	
Mixing bowl 6 :	approx. 6.0 l
Blender 15 :	approx. 1.5 l



All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

When working with the kneading hook **10**, whisk **11** or beater **12**, allow the appliance to cool down after 10 minutes of operation.

When working with the blender **15**, allow the appliance to cool down after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 281064

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Carrot soup

Ingredients:

- 500 g carrots
- 250 ml water
- 500 ml meat stock (jar)
- 125 ml cream
- 125 ml white wine
- Salt
- Pepper
- 50 g cold butter
- Fresh chervil

Preparation:

- 1) Wash and peel the carrots.
- 2) Chop them so that they fit easily into the blender **15**.
- 3) Transfer 250 ml of water to a pot and cook the carrots in it for 20 minutes. Then puree all the ingredients in the blender **15** until there are no large pieces left.
- 4) Then return the pureed carrots to the pot.
- 5) Now pour in the meat stock, cream and white wine.
- 6) Heat the soup and flavour it to taste.
- 7) Stir the butter into the soup in small pieces and add the chervil to taste.

Tuna spread

Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp. yoghurt
- 1 tsp. lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Sliced wholemeal bread
- Butter for buttering the bread
- 1 hard-boiled egg, diced
- Chives, chopped

Preparation:

- 1) Mix all of the ingredients in the blender **15** until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and season to taste.
- 2) Spread the butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

Traditional pancakes

Ingredients:

- 2–3 eggs
- 375 ml milk
- 1 pinch salt
- 250 g flour
- Fat for frying

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the beater **12**.
- 2) Sift the flour and then add it to the mixture. Mix everything with the beater **12** until a smooth dough is produced.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.

- 4) Heat the fat and use a small ladle to add some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Sponge mixture

Ingredients:

- 3 eggs
- 3–4 tablespoons of hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g flour, type 405
- 100 g corn starch
- 2–3 level tsp. baking powder

Preparation:

- 1) Spread baking paper out on the bottom of a spring-form cake pan (diameter: 28 cm). Do not grease the edge, as otherwise the surface is not uniformly smooth and browned.
- 2) Beat the whole eggs in the mixing bowl **6** and add hot water.
- 3) Then beat all the ingredients together for about 1 minute at the highest level with the beater **12** until frothy.
- 4) Stir in the sugar and vanilla sugar and beat everything for 2 minutes on the highest level.
- 5) Mix the flour, corn starch and baking powder and sieve half of it on to the egg mixture, stirring everything briefly at level 4.
- 6) Then stir in the rest of the flour in the same way and fill the dough into the prepared spring-form cake pan.
- 7) Bake everything immediately in the preheated oven with top and bottom heat at 175–200°C for approx. 20–30 minutes.

Shortcrust pastry

Ingredients:

- 250 g wheat flour
- 1/2 level tsp. baking powder
- 100–125 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 125 g butter

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Mix the flour and baking powder in the mixing bowl **6** and then add all of the other ingredients.
- 2) Knead everything with the kneading hook **10** for approx. 1 minute initially at level 2, and then for approx. 3 minutes at level 2–4.
- 3) Do not knead the dough for too long, as otherwise the dough might become too soft.
- 4) Leave the dough to stand in the refrigerator for half an hour and then work it into a flan base or a small pastry.
- 5) To make a flan base, roll out two-thirds of the dough and place it in a greased spring-form cake pan.
- 6) Roll the remaining dough into a roll.
- 7) Place this roll as an edge on the dough and press it against the edge using two fingers so that an approx. 3 cm-high edge is created.
- 8) Prick the flan base with a fork several times.
- 9) Preheat the oven for approx. 5 minutes and bake the shortcrust pastry for approx. 15–20 minutes with top and bottom heat at 200–225°C.

Cake mixture

Ingredients:

- 250 g soft butter or margarine
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 4 eggs
- 500 g wheat flour
- 1 pack baking powder
- Approx. 125 ml milk

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Place all the ingredients in the mixing bowl **6** and stir everything with the beater **12** for half a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and approx. 5 minutes at level 4.
- 2) Grease the baking tin or line it with baking paper.
- 3) Fill the baking tin and bake the mixture for approx. 50–60 minutes with top and bottom heat at 175–200°C.
- 4) Before you take the cake out of the oven, you should carry out a taste test: To do this, use a wooden skewer to prick the middle of the cake. If none of the mixture sticks to it, the cake is ready.
- 5) Then turn the cake out onto a cake rack and allow it to cool down.

Yeast dough

Ingredients:

- 500 g wheat flour
- 25 g fresh yeast or 1 pack dried yeast
- Approx. 1/4 l lukewarm milk
- 80 g butter or margarine (room temperature)
- 80 g sugar
- 1 egg

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 1000 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly onto the yeast) into the mixing bowl **6**.
- 2) Mix everything together slowly with the kneading hook **10** at level 1, and then for 3–4 minutes at level 3.
- 3) Cover the bowl with a dishcloth, place it somewhere warm and let the mixture rise until it has visibly increased in size.
- 4) Then knead the mixture thoroughly once more.
- 5) After that, the dough is finished and can be further processed.

Waffles

Ingredients:

- 200 g sugar
- 500 g flour
- 5 g baking powder
- 5 eggs
- 400 ml milk
- 250 g butter (room temperature)
- 2 packs of vanilla sugar

NOTE

- Note the maximum filling quantity of 900 g flour if you increase the quantity of this recipe!

Preparation:

- 1) Add the eggs, sugar and butter to the mixing bowl **6** and stir everything with the whisk **11** into a smooth mixture.
- 2) Add the flour, the vanilla sugar and baking powder.
- 3) Stir in the milk gradually until the mixture has a smooth and soft consistency.
- 4) Bake the waffles in a waffle iron.

Banana-vanilla shake

Ingredients:

- 3 bananas
- 500 ml milk
- 2 packs of vanilla sugar
- 1 tablespoon vanilla ice cream

Preparation:

- 1) Peel the bananas.
- 2) Add the peeled bananas, milk, vanilla ice cream and vanilla sugar to the blender **15**.
- 3) Mix everything at level 8.

Banana-kiwi smoothie

Ingredients:

- 200 ml orange juice (freshly pressed)
- 1 kiwi
- 1/2 banana

Preparation:

- 1) Remove the skin from the kiwi.
- 2) Peel the banana.
- 3) Add the kiwi, banana and orange juice in the blender **15**.
- 4) Mix everything at level 8.

Kazalo

Uvod	20
Predvidena uporaba	20
Vsebina kompleta	20
Opis naprave	20
Varnostni napotki	21
Priprave	24
Stopnje hitrosti	24
Uporaba nastavka za gnetenje, metlic za stepanje in mešanje	24
Po uporabi	26
Uporaba mešalnika	26
Dodajanje sestavin	27
Po uporabi	27
Delo s posebnim priborom	28
Po uporabi	28
Čiščenje in vzdrževanje	28
Čiščenje naprave	28
Čiščenje pribora	28
Čiščenje mešalnika	29
Shranjevanje	30
Odprava napak	30
Tehnični podatki	30
Odstranjevanje med odpadke	31
Proizvajalec	31
Pooblaščen serviser	31
Garancijski list	31
Recepti	32
Korenčkova juha	32
Namaz s tunino	32
Tradicionalne palačinke	32
Testo za biskvit	33
Krhko testo	33
Umešano testo	34
Kvašeno testo	34
Vafliji	35
Shake z banano in vaniljo	35
Smuti z banano in kivijem	35

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil v količinah, običajnih v gospodinjstvih. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene!

Naprava je predvidena le za zasebno uporabo v zaprtih prostorih, zaščitene pred dežjem. Ne uporabljajte je na prostem!

Napravo je dovoljeno uporabljati le z originalnim priborom.

Vsebina kompleta

Profesionalni kuhinjski aparat

Posoda za mešanje s pokrovom

Mešalnik s pokrovom in merilno posodo

Nastavek za gnetenje

Metlica za stepanje

Metlica za mešanje

Mešalno orodje

Navodila za uporabo

Kratka navodila

NAPOTEK

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

Opis naprave

Odprite zložene strani na sprednji in zadnji platnici teh navodil za uporabo:

Sprednja zložena stran

Slika A:

- 1 premična roka
- 2 ročica za sprostitvev
- 3 vrtljivo stikalo (stopnje hitrosti)
- 4 električni kabel
- 5 podstavek
- 6 posoda za mešanje
- 7 nastavek za pribor

Slika B:

- 8 pokrov odprtine za polnjenje
- 9 pokrov
- 10 nastavek za gnetenje
- 11 metlica za stepanje
- 12 metlica za mešanje

Zadnja zložena stran:

Slika C:

- 13 mala merilna posoda (s skalo)
- 14 pokrov mešalnika
- 15 mešalnik (s skalo)
- 16 nož
- 17 zaščitni pokrov pogona
- 18 pogon mešalnika
- 19 pokrov nad pogonom za posebni pribor
- 20 mešalno orodje

Varnostni napotki

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Napravo priključite samo v električno vtičnico, nameščeno in ozemljeno po predpisih. Električna napetost omrežja se mora ujemati z navedbami na tipski tablici naprave.
- ▶ Pazite, da se med delovanjem naprave električni kabel ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in ga ni mogoče poškodovati.
- ▶ Električni kabel odstranite iz bližine vročih površin.
- ▶ Na napravi ne izvajajte nobenih popravil. Vsakršna popravila mora izvesti servisna služba ali usposobljeno strokovno osebje.
- ▶ Električni vtič zmeraj izvlecite iz električne vtičnice, preden napravo začnete čistiti ali če je okvarjena. Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priključen v električno vtičnico.
- ▶ Električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate več!
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.

 Naprave ne smete nikoli polagati v vodo ali druge tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Deli pribora drugih proizvajalcev morda niso primerni zanjo in lahko povzročijo nevarnost!
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Pozor: Nož je zelo oster!
- ▶ Pri čiščenju noža bodite previdni!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pozor: Nož je zelo oster! Zato bodite previdni pri odstranjevanju posode za mešanje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih za uporabo. Drugače obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- Naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo izključiti iz električnega omrežja.
- Med delovanjem naprave dajajte v posodo za mešanje ali mešalnik le sestavine, predvidene za pripravo.
- Da se izognete telesnim poškodbam in škodi na napravi, v pripomoček za polnjenje ali mešalnik nikoli ne segajte z rokami in vanju ne vtikajte predmetov.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave nikoli ne uporabljajte brez živil! Nevarnost pregretja!
- V napravo nikoli ne dolivajte vročih živil!

Priprave

- 1) Vzemite vse dele iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
- 2) Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«. Poskrbite, da bodo vsi deli popolnoma suhi.
- 3) Napravo postavite na gladko in čisto podlago ter jo pritrdite s 5 prisrke.
- 4) Električni vtič priključite v vtičnico.

Stopnje hitrosti

Stopnja	Uporaba	primerna za ...
1-2	vse	- začetni položaj za vse postopke mešanja - pri dodajanju sestavin
	nastavek za gnetenje 10 metlica za mešanje 12	- gnetenje in mešanje trdnega testa ali trdnejših sestavin
2-4	metlica za mešanje 12	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa
	nastavek za gnetenje 10	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa
4-6	metlica za mešanje 12	- testo za kolač - stepanje masla s sladkorjem - testo za kekse
6-8	metlica za stepanje 11	- stepena smetana - beljak - majoneza - penasto stepanje masla
P	mešalnik 15	- mešanje in sekkanje mehkih ali tekočih sestavin - drobljenje ledu

Uporaba nastavka za gnetenje, metlic za stepanje in mešanje

⚠ OPOZORILO!

NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Med delovanjem naprave nikoli ne segajte v posodo za mešanje 6! Nevarnost telesnih poškodb zaradi vrtljivih delov!
- Pribor menjavajte le, ko pogon miruje! Pogon po izklopu potrebuje nekaj časa, da se do konca ustavi.
- Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvolcite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenamernen vklop naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Pri delu z nastavkom za gnetenje 10, metlico za stepanje 11 ali mešanje 12 priporočamo, da po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

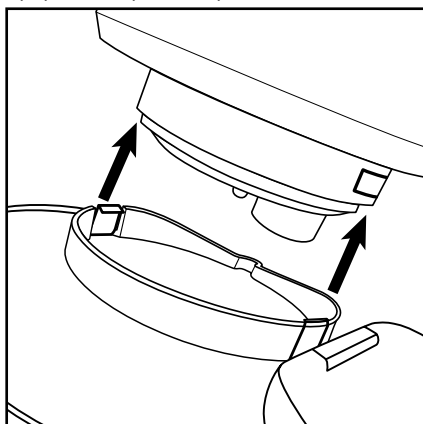
NAPOTEK

- Če delate z nastavkom za gnetenje 10, metlico za stepanje 11 ali mešanje 12, morate na napravi uporabljati pokrov 9, da preprečite neželeno uhajanje vsebine.

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

- 1) Pritisnite ročico za sprostitvev 2 navzdol. Premična roka 1 se samodejno premakne navzgor. Po potrebi premično roko 1 premaknite v najvišji položaj.
- 2) Vstavite posodo za mešanje 6, tako da se nastavki za pritrditev na posodi za mešanje 6 zataknejo v odprtino na podstavku 5. Pri tem mora eden od ročajev kazati v smeri vrtljivega stikala 3. Obrnite posodo za mešanje 6 v smeri urnega kazalca, da se zaskoči in je trdno pritrjena.

- 3) Kadar želite uporabiti pokrov **9**, ga na del ohišja, ki obdaja nastavek za pripor **7**, namestite tako, da kaže odprtina za polnjenje proti vam. Na nastavku za pripor **7** je nameščena priprava za pritrditev pokrova **9**:



POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Pri nameščanju in snemanju pokrova **9** nikoli ne pritiskajte nanj, da ga ne bi poškodovali.
- 4) Glede na načrtovano delo namestite nastavek za gnetenje **10**, metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** na nastavek za pripor **7**:
- Vtaknite nastavek za gnetenje **10**, metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** v nastavek za pripor **7**, tako da se kovinska zatiča na osi nastavka **10 11 12** zatakne v odprtinah na nastavku za pripor **7**.
 - Potisnite nastavek **10 11 12** do konca v nastavek za pripor **7** in ga potem do konca obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca (v smeri puščice .
 - Spustite nastavek **10 11 12**. Ta je zdaj trdno nameščen v nastavku za pripor **7**.
- 5) Dajte sestavine v posodo **6**, pri tem pa upoštevajte naslednjo tabelo s priporočenimi količinami:

Količine za ...	najmanj	največ
Kvašeno testo	N. R.	1000 g moke
Umešano testo	N. R.	900 g moke
Težko testo (npr. krhko testo)	N. R.	900 g moke
Smetana	200 ml	1500 ml
Beljak (jajca velikosti M)	2	12
Preostale sestavine recepta prilagodite vsakokratni največji količini.		

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Ne prekoračite navedenih največjih količin, da ne preobremenite naprave. Če naprava težko deluje: izklopite napravo, vzemite ven polovico testa in vsako polovico zgnetite posebej.

NAPOTEK

- Pri gnetenju in mešanju upoštevajte, da se količina testa v posodi za mešanje **6** poveča oz. zaradi gibanja sili nekoliko navzgor. Zato posode za mešanje **6** nikoli ne napolnite do roba!



Pozor, nevarnost zmečkanin! Pazite na to, da pod premično roko **1** ni nobenih delov telesa, ko roko potiskate navzdol.

- 6) Potisnite ročico za sprostitvev **2** navzdol in premaknite premično roko **1** z vgrajenim nastavkom navzdol v delovni položaj, tako da se premična roka **1** zaskoči.

NAPOTEK

- Če želite, lahko na pokrovu **9** odprete pripomoček za polnjenje **8**, da lahko nato sestavine dodajate tudi med delovanjem naprave.
- 7) Preklopite vrtljivo stikalo **3** na zeleno stopnjo (glejte poglavje »Stopnje hitrosti«).

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3** (položaj »0«).
- 2) Potisnite ročico za sprostitvev **2** navzdol in premaknite premično roko **1** v najvišji položaj.
- 3) Snemite nastavek **10 11 12** iz nastavka za pribor **7**, tako da nastavek **10 11 12** rahlo pritisnete na nastavek **7** in ga istočasno obrnete v smeri urnega kazalca (v smeri puščice ). Potem lahko nastavek **10 11 12** snamete.
- 4) Če je montiran: odstranite pokrov **9**.
- 5) Odstranite posodo za mešanje **6**, tako da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca in jo potem snamete s pomikom navzgor.
- 6) Očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

Uporaba mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Vroče tekočine prej vedno ohladite na telesno temperaturo (približno 30–40 °C), preden jih začnete nalivati v mešalnik **15**.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB ZARADI OSTRIH NOŽEV/VRTEČEGA SE POGONA!

- Nikoli ne segajte v nameščen mešalnik **15**!
- Mešalnik **15** snemite, šele ko nož **16** obmuruje.
- Mešalnik **15** uporabljajte le z nameščenim pokrovom mešalnika **14** z merilno posodo **13**.
- Če naprava ne deluje pravilno, jo izklopite in izvlecite električni vtič iz vtičnice, da preprečite nenameren vklop naprave.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Posode za mešanje **6** in mešalnika **15** nikoli ne uporabljajte hkrati! To povzroči preobremenitev motorja!
- Pri uporabi mešalnika **15** priporočamo, da po 3 minutah delovanja napravo pustite, da se ohladi.

Napravo za uporabo z mešalnikom **15** pripravite takole: pomagajte si s sliko C na zadnji zložljivi strani.

- 1) Potisnite ročico za sprostitvev **2** navzdol in potisnite premično roko **1** navzdol v delovni položaj.
- 2) Obrnite zaščitni pokrov pogona **17** v smeri urnega kazalca, tako da kaže puščica na zaščitnem pokrovu pogona **17** na simbol  na napravi. Snemite zaščitni pokrov pogona **17** in ga odložite na stran.

⚠ OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- Preverite, ali je vrtljivo stikalo **3** v položaju »0«, preden mešalnik **15** namestite na pogon mešalnika **18**. Sicer se naprava zažene, takoj ko se mešalnik **15** zaskoči.
- 3) Namestite mešalnik **15** na pogon mešalnika **18**, tako da se nastavki na spodnji strani mešalnika **15** zataknejo v odprtinah na pogonu mešalnika **18**. Simbol ▼ na mešalniku **15** mora pri tem kazati na simbol  na napravi. Obrnite mešalnik **15** do konca v nasprotni smeri urnega kazalca. Simbol ▼ na mešalniku **15** mora potem kazati na simbol  na napravi.
- 4) V napravo dajte sestavine.
- 5) Namestite pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13**, tako da rob na pokrovu mešalnika **14** zapre tudi izliv.
- 6) Nastavite vrtljivo stikalo **3** na zeleno stopnjo.

NAPOTEK

- Idealna hitrost je odvisna od gostote živil, ki jih mešate. Bolj tekočo vsebino lahko mešate hitreje.
- Za kratko, silovito impulzno delovanje obrnite vrtljivo stikalo **3** v nasprotni smeri urnega kazalca na stopnjo P.
- Stopnja P se ne zaskoči, da ne pride do preobremenitve motorja. Zato vrtljivo stikalo **3** v tem položaju držite le kratek čas.

DROBLJENJE LEDA

- Za izdelavo »drobljenega leda« dajte v mešalnik **15** ledene kocke, mešalnik zaprite in prestavite vrtljivo stikalo **3** približno 7-krat za po 5 sekund na stopnjo P. Odvisno od količine in velikosti ledenih kock lahko ta navedba malce odstopa.

Dodajanje sestavin

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3**.
- 2) Snemite pokrov mešalnika **14** in dodajte sestavine
ali
- 3) Zavrtite merilno posodo **13** v pokrovu mešalnika **14** do konca v smeri urnega kazalca in jo odstranite. Skozi odprtino za polnjenje v pokrovu mešalnika **14** postopoma dodajate sestavine.

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3** (položaj »0«).
- 2) Zavrtite mešalnik **15** v smeri urnega kazalca, tako da kaže simbol ▼ na mešalniku **15** na simbol  na napravi, potem pa ga snemite.

NAPOTEK

- Najbolje bo, da mešalnik **15** očistite takoj po uporabi (glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«). Tako lahko lažje odstranite ostanke živil.
- 3) Namestite zaščitni pokrov pogona **17** na pogon mešalnika **18**, tako da kaže simbol ▼ na zaščitnem pokrovu pogona **17** na simbol  na napravi. Zavrtite zaščitni pokrov pogona **17** v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da kaže simbol ▼ na zaščitnem pokrovu pogona **17** na simbol  na napravi.

Delo s posebnim priborom

NAPOTEK

- Posebni pribor, na primer nastavek mesoreznice, nastavek za testenine in strgalo za zelenjavo, lahko naročite na spletu na naslovu www.kompernass.com.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Na pogonu za posebni pribor **19** uporabljajte izključno pribor, ki ga proizvajalec izrecno dovoli za uporabo s to napravo.
- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3** (položaj »0«).
 - 2) Potisnite pokrov nad pogonom za posebni pribor **19** navzgor in ga snemite z naprave.
 - 3) Pritrdite posebni pribor na napravo v skladu s temi navodili za uporabo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Posebnega pribora in posode za mešanje **6** ali mešalnika **15** nikoli ne uporabljajte hkrati! To povzroči preobremenitev motorja!

Po uporabi

- 1) Napravo izklopite z vrtljivim stikalom **3** (položaj »0«).
- 2) Odstranite posebni pribor z naprave v skladu s temi navodili za uporabo.
- 3) Očistite vse dele naprave v skladu z navedbami v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
- 4) Znova namestite pokrov pogona za posebni pribor **19**.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

- ⚡ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta bi lahko poškodovala površine!

NAPOTKI

- Najbolje bo, da napravo očistite takoj po uporabi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.
- Pri obdelavi živil z močno vsebnostjo barvil, npr. korenja, se lahko deli iz umetne snovi obarvajo. Ta obarvanja lahko odpravite z malce jedilnega olja.

Čiščenje naprave

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

Čiščenje pribora

- Posodo za mešanje **6**, pokrov **9**, pokrov odprtine za polnjenje **8**, pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13**, zaščitni pokrov pogona **17**, mešalno orodje **20** in nastavke **10** **11** **12** pomijte v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo. Vse dele pomijte s čisto toplo vodo in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

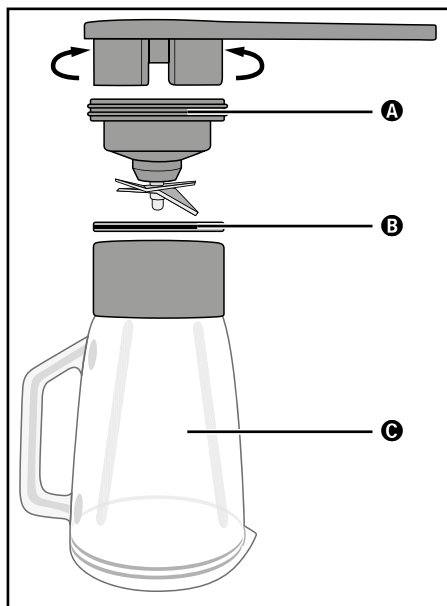
NAPOTEK

- Nastavki **10** **11** **12**, pokrov **9** in posoda za mešanje **6** so primerni tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače lahko spremenijo obliko!
- Dele iz umetne snovi po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

Čiščenje mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Noža **16** se ne dotikajte z golimi rokami.
- Očistite mešalnik **15** in pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13** v topli vodi, ki ji dodate blago sredstvo za pomivanje. Potem vse skupaj izperite s čisto vodo, tako da na delih ni ostankov sredstva za pomivanje.
- Če to čiščenje ne zadostuje, lahko z mešalnim orodjem **20** držalo noža **A** z nožem **16** ločite od mešalne posode **C**:



- A** Držalo noža
- B** Tesnilni obroč
- C** Mešalna posoda

- Mešalnik **15** obrnite.
- Mešalno orodje **20** vstavite v podstavek mešalnika **15**/držalo noža **A** tako, da zaskoka na spodnji strani mešalnika **15**/držala noža **A** segata v odprtini na mešalnem orodju **20**.
- Mešalno orodje **20** zavrtite v smeri simbola za odpiranje (v levo), dokler ni mogoče držala noža **A** z nožem **16** dvigniti iz mešalnika **15**.
- Tesnilni obroč **B** potegnite z držala noža **A** z nožem **16**.

- Zdaj lahko vse dele (mešalni nastavek **C**, držalo noža **A** z nožem **16** in tesnilni obroč **B**) očistite s ščetko za pomivanje v topli vodi z malo sredstva za pomivanje. Potem vse sperite s čisto vodo, da na delih ni več ostankov sredstva za pomivanje.

NAPOTEK

- Posoda mešalnika **C**, držalo noža **A** z nožem **16** in tesnilni obroč **B** so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju. Pri čiščenju v pomivalnem stroju pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače lahko spremenijo obliko! Priporočamo, da uporabite zgornjo košaro pomivalnega stroja in nastavite program pomivanja s temperaturo največ 45 °C.
- Pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **13** ni primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.

■ Po čiščenju mešalnik znova sestavite:

- Tesnilni obroč **B** znova potisnite v vdolbino na držalu noža **A** z nožem **16**.
- Držalo noža **A** z nožem **16** znova vstavite v posodo mešalnika **C**, da nož **16** štrli v posodo mešalnika **C**.
- Mešalno orodje **20** vstavite v podstavek mešalnika **15**/držalo noža **A** tako, da zaskoka na spodnji strani mešalnika **15**/držala noža **A** segata v odprtini na mešalnem orodju **20**.
- Mešalno orodje **20**  (zavrtite v desno), da je držalo noža **A** z nožem **16** trdno nameščeno na posodi mešalnika **C**.

V večini primerov lahko neposredno po uporabi dosežete dovolj higiensko čiščenje mešalnika **15** na naslednji način:

- 1) V nameščeni mešalnik **15** dajte vodo z nekaj sredstva za pomivanje.
- 2) Namestite pokrov mešalnika **14** z merilno posodo **19**, tako da rob na pokrovu mešalnika **14** zapre tudi izliv.
- 3) Za nekaj sekund vklopite mešalnik **15**.
- 4) Odlijte vodo za pomivanje. Odstranite morebitne ostanke s ščetko za posodo.
- 5) Potem sperite mešalnik **15** z veliko čiste vode, da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.

Shranjevanje

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

Odprava napak

Če naprava nenadoma obstane:

- Naprava je pregreta in aktiviral se je samodejni varnostni izklop.

- Postavite vrtljivo stikalo **3** v položaj 0.
- Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- Počakajte 15 minut, da se naprava ohladi.
- Če naprava po 15 minutah še ni popolnoma ohlajena, je ni mogoče vklopiti.
- Počakajte še nadaljnjih 15 minut in jo nato znova vklopite.

Če naprave ni mogoče vklopiti:

- Preverite, ali je električni vtič vtaknjen v električno vtičnico.
- Preverite, ali je premična roka **1** v pravilnem položaju.

Tehnični podatki

Napetost električnega omrežja:

220 - 240 V~
50/60 Hz

Vhodna moč:

1200 W

Čas kratkotrajne uporabe:

kuhinjski aparat 10 min.
mešalnik 3 min.

Najv. prostornina

posoda za mešanje **6**: pribl. 6,0 l

mešalnik **15**: pribl. 1,5 l



Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Pri delu z nastavkom za gnetenje **10**, metlico za stepanje **11** ali mešanje **12** po 10 minutah napravo pustite, da se ohladi.

Pri uporabi mešalnika **15** po 3 minutah napravo pustite, da se ohladi.

Če te čase presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja.

Odstranjevanje med odpadke



**Naprave nikakor ne
odvrzite med običajne
gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska
direktiva 2012/19/EU.**

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



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

Proizvajalec

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

Pooblaščen serviser

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

IAN 281064

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218
Komenda

Recepti

Korenčkova juha

Sestavine:

- 500 g korenja
- 250 ml vode
- 500 ml mesnega soka (iz steklenice)
- 125 ml smetane
- 125 ml belega vina
- sol
- poper
- 50 g hladnega masla
- sveža krebujica

Priprava:

- 1) Korenje operite in olupite.
- 2) Narežite ga dovolj na drobno, da se prilega v mešalnik **15**.
- 3) V lonec nalijte 250 ml vode in korenje v njem kuhajte 20 minut. Nato vse skupaj zmeljite v mešalniku **15**, dokler ni več velikih kosov.
- 4) Kašo iz korenja nato vrnite v lonec.
- 5) Dodajte mesni sok, smetano in belo vino.
- 6) Segrejte juho in jo začinite.
- 7) V juho vmešajte majhne koščke masla in jo postrezite s krebujico.

Namaz s tunino

Sestavine:

- 1 konzerva tunine v omaki z zelenjavo
- 3 žlice jogurta
- 1 žlička sveže iztisnjenega limoninega soka
- 1 ščepec soli
- poper iz mlinčka
- 2 trdo kuhani jajci, narezani na kocke

Kot dodatek:

- rezine polnozrnatga kruha
- maslo za mazanje
- 1 trdo kuhano jajce, narezano na kocke
- sesekljan drobnjak

Priprava:

- 1) Vse sestavine zmešajte v mešalniku **15**, dokler ne dosežete zelene gostote (približno 15 sekund), in jih začinite po okusu.
- 2) Kruh namažite z maslom in tunino kremo ter vse skupaj potresite s seseklimi jajcem in drobnjakom.

Tradicionalne palačinke

Sestavine:

- 2–3 jajca
- 375 ml mleka
- 1 ščepec soli
- 250 g moke
- maščoba za peko

Priprava:

- 1) Zmešajte jajca, mleko in sol z metlico za mešanje 12.
- 2) Presejte moko in jo dodajte masi. Vse skupaj zmešajte z metlico za mešanje 12, da nastane gladko testo.
- 3) Testo pustite počivati približno 20 minut.
- 4) Segrejte maščobo in z manjšo zajemalko nanjo nalijte testo. (Zmeraj le toliko, da je dno ponve na tanko prekrito.)
- 5) Palačinke popecite zlato rumeno na obeh straneh in jih postrezite vroče.

Testo za biskvit

Sestavine:

- 3 jajca
- 3–4 žlice vroče vode
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 100 g moke, tip 405
- 100 g jedilnega škroba
- 2–3 poravnane žličke pecilnega praška

Priprava:

- 1) Obložite dno pekača s snemljivim obodom (premera 28 cm) s papirjem za peko. Roba ne mažite, sicer površina ni enakomerno gladka in rjava.
- 2) V posodo za mešanje 6 razbijte cela jajca in dodajte vročo vodo.
- 3) Vse skupaj nato približno 1 minuto na najvišji stopnji penasto stepite z metlico za mešanje 12.
- 4) Vmešajte sladkor in vaniljev sladkor ter vse skupaj še 2 minuti stepajte na najvišji stopnji.
- 5) Zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter polovico presejte na jajčno kremo, nato vse skupaj na kratko zmešajte s stopnjo 4.
- 6) Nato tako vmešajte še preostalo moko in testo vlijte v pripravljen pekač s snemljivim obodom.
- 7) Testo takoj dajte v segreto pečico in ga pecite s segrevanjem od zgoraj in spodaj pri temperaturi 175–200 °C približno 20–30 minut.

Krhko testo

Sestavine:

- 250 g pšenične moke
- 1/2 poravnane žličke pecilnega praška
- 100–125 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jajce
- 125 g masla

OPOMBA

- Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

Priprava:

- 1) Zmešajte moko in pecilni prašek v posodi za mešanje 6 in nato dodajte vse ostale sestavine.
- 2) Vse skupaj zgnetite z nastavkom za gnetenje 10, najprej približno 1 minuto na stopnji 2, nato pa približno 3 minute na stopnji 2–4.
- 3) Testa ne mesite predolgo, sicer se bo preveč zmehčalo.
- 4) Testo dajte za 1/2 ure v hladilnik in ga nato preoblikujte v podlago za pito ali piškote.
- 5) Za podlago za pito razvaljajte 2/3 testa in ga dajte v namaščen pekač s snemljivim obodom.
- 6) Preostalo testo preoblikujte v svaljek.
- 7) Svaljek položite na rob testa in ga z dvema prstoma pritiskajte ob rob, tako da nastane približno 3 cm visok rob.
- 8) Podlago za pito večkrat prebodite z vilicami.
- 9) Pečico segrevajte približno 5 minut, nato pa krhko testo pecite približno 15–20 minut pri segrevanju od zgoraj in spodaj ter temperaturi 200–225 °C.

Umešano testo

Sestavine:

- 250 g mehkega masla ali margarine
- 250 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 4 jajca
- 500 g pšenične moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- pribl. 125 ml mleka

OPOMBA

- Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

Priprava:

- 1) Dajte vse sestavine v posodo za mešanje **6** in jih zmešajte z metlico za mešanje **12**, najprej približno 1/2 minute na stopnji 1, nato približno 30 sekund na stopnji 2, nazadnje pa približno 5 minut na stopnji 4.
- 2) Namažite pekač ali ga obložite s papirjem za peko.
- 3) Napolnite pekač in testo pecite približno 50–60 minut pri segrevanju od zgoraj in spodaj ter pri temperaturi 175–200 °C.
- 4) Preden kolač vzamete iz pečice, preverite, ali je pečen: s koničasto leseno palčko ga prebodite na sredini. Če se testo na palčko ne prime, je kolač pečen.
- 5) Kolač nato zvrnite na rešetko za pecivo in pustite, da se ohladi.

Kvašeno testo

Sestavine:

- 500 g pšenične moke
- 25 g svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa
- pribl. 1/4 l mlačnega mleka
- 80 g masla ali margarine (sobne temperature)
- 80 g sladkorja
- 1 jajce

OPOMBA

- Pazite na največjo količino 1000 g moke, če povečate količino tega recepta!

Priprava:

- 1) Dajte moko, suhi ali razdrobljeni kvas in vse druge sestavine (vendar teh ne neposredno na kvas) v posodo za mešanje **6**.
- 2) Počasi jih zmešajte z nastavkom za gnetenje **10** na stopnji 1, nato pa približno 3–4 minute na stopnji 3.
- 3) Prekrijte posodo s kuhinjsko krpo, jo postavite na toplo mesto in pustite testo vzhajati, dokler vidno ne naraste.
- 4) Nato testo še enkrat pregnetite.
- 5) Zdaj je testo pripravljeno in ga lahko uporabite.

Vafliji

Sestavine:

- 200 g sladkorja
- 500 g moke
- 5 g pecilnega praška
- 5 jajc
- 400 ml mleka
- 250 g masla (sobne temperature)
- 2 zavojčka vaniljevega sladkorja

OPOMBA

- Pazite na največjo količino 900 g moke, če povečate količino tega recepta!

Priprava:

- 1) Dajte jajca, sladkor in maslo v posodo za mešanje **6** in vse skupaj premešajte z metlico za stepanje **11**, da dobite gladko testo.
- 2) Dodajte moko, vaniljev sladkor in pecilni prašek.
- 3) Postopoma dodajte mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.
- 4) Vafle pecite v pekaču za vafle.

Shake z banano in vaniljo

Sestavine:

- 3 banane
- 500 ml mleka
- 2 zavojčka vaniljevega sladkorja
- 1 žlica vaniljevega sladoleda

Priprava:

- 1) Olupite banane.
- 2) Olupljene banane, mleko, vaniljev sladoled in vaniljev sladkor dajte v mešalnik **15**.
- 3) Vse skupaj zmešajte na stopnji 8.

Smuti z banano in kivijem

Sestavine:

- 200 ml pomarančnega soka (sveže stisnjenega)
- 1 kivi
- 1/2 banane

Priprava:

- 1) Olupite kivi.
- 2) Olupite banano.
- 3) Kivi, banano in pomarančni sok dajte v mešalnik **15**.
- 4) Vse skupaj zmešajte na stopnji 8.

Obsah

Úvod	38
Použití v souladu s určením	38
Rozsah dodávky	38
Popis přístroje	38
Bezpečnostní pokyny	39
Přípravy	42
Rychlostní stupně	42
Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou	42
Po ukončení práce	44
Práce s mixérem	44
Doplňování surovin	45
Po ukončení práce	45
Práce se speciálním příslušenstvím	45
Po ukončení práce	45
Čištění a údržba	46
Čištění přístroje	46
Čištění příslušenství	46
Čištění mixéru	46
Skladování	47
Odstraňování závad	48
Technické údaje	48
Likvidace	48
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	48
Servis	49
Dovozce	49
Recepty	50
Mrkvová polévka	50
Pomazánka z tuňáka	50
Tradiční palačinky	50
Piškotové těsto	51
Křehké těsto	51
Třené těsto	52
Kynuté těsto	52
Vafle	53
Banánovo-vanilkový koktejl	53
Smoothie z banánu a kiwi	53

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte ho pro komerční účely!

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

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot
míchací mísa s víkem
mixér s víkem a odměrkou
hnětací háky
šlehací metla
míchací metla
nástroj na mixér
návod k obsluze
stručný návod

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Vyklopte výklopné strany přední a zadní obálky tohoto návodu k obsluze:

Přední výklopná strana

Obrázek A:

- 1 otočné rameno
- 2 odblokovací páčka
- 3 otočný spínač (rychlostní stupně)
- 4 síťový kabel
- 5 podstavec
- 6 míchací mísa
- 7 upnutí pro nástavec

Obrázek B:

- 8 kryt plnicího otvoru
- 9 víko
- 10 hnětací háky
- 11 šlehací metla
- 12 míchací metla

Zadní výklopná strana:

Obrázek C:

- 13 malá odměrka (vč. stupnice)
- 14 víko mixéru
- 15 mixér (vč. stupnice)
- 16 nůž
- 17 ochranné víko pohonu
- 18 pohon mixéru
- 19 kryt nad pohonem pro speciální příslušenství
- 20 nástroj na mixér

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy.
- ▶ Na přístroji neprovádějte žádné opravy. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud přístroj čistíte nebo má poruchu, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze síťové zásuvky!
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

 V žádném případě neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Používejte jen originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Pozor: Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Buďte opatrní při čištění nože!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pozor: Nůž je velmi ostrý! Buďte proto opatrní při odnímání nádoby mixéru.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely než pro ty, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Během chodu přístroje dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy nebo do mixéru.
- Abyste zabránili zranění nebo poškození přístroje, nestrkejte nikdy do plnicího otvoru nebo do mixéru ruce nebo cizí předměty.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy neprovozujte bez surovin! Nebezpečí přehřátí!
- Nikdy neplňte přístroj horkými potravinami!

Přípravy

- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Postavte přístroj na hladký a čistý podklad a upevněte jej pomocí 5 přísavek.
- 4) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rychlostní stupně

Stupeň	Použití	vhodné pro...
1 - 2	všechny	- poloha Start u všech procesů mixování a míchání - při přidání surovin
	Hnětací hák 10 Míchací metla 12	- hnětení a míchání hustého těsta nebo pevnějších surovin
2 - 4	Míchací metla 12	- míchání hustého třeného těsta - smíšení másla a mouky - míchání kynutého těsta
	Hnětací hák 10	- hnětení kynutého těsta - hnětení hustého třeného těsta
4 - 6	Míchací metla 12	- těsto na koláč - šlehání másla s cukrem - linecké těsto
6 - 8	Šlehací metla 11	- šlehačka - bílek - majonéza - šlehání másla do pěny

Stupeň	Použití	vhodné pro...
P	Mixér 15	- mixování a rozsekání měkkých a tekutých surovin - drcení ledu

Práce s hnětacím hákem, šlehací a míchací metlou

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu nikdy nesahejte do míchací mísy 6! Nebezpečí poranění rotujícími součástmi!
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, když je hnací ústrojí zcela v klidovém stavu! Po vypnutí hnací ústrojí ještě krátkou dobu dobíhá.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Při práci s hnětacím hákem 10, šlehací metlou 11 nebo míchací metlou 12 doporučujeme přístroj po 10 minutách provozu nechat vychladnout.

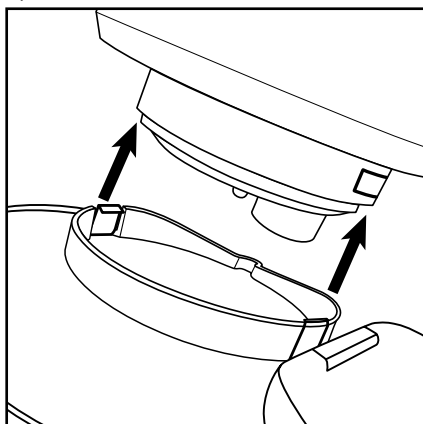
UPOZORNĚNÍ

- Pokud pracujete s hnětacím hákem 10, šlehací 11 a míchací metlou 12, musí být na přístroji nasazeno ochranné víko 9, aby se zabránilo nežádoucímu úniku surovin.

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

- 1) Zatlačte odblokovací páčku 2 směrem dolů. Otočné rameno 1 se samočinně vytočí směrem nahoru. Příp. otočné rameno 1 uveďte do nejvyšší polohy.
- 2) Míchací mísu 6 nasadte tak, aby aretace na míchací míse 6 zapadly do drážek na podstavci 5. Přitom jeden z úchyťů musí ukazovat směrem na otočný spínač 3. Otáčejte míchací mísou 6 ve směru hodinových ručiček tak, aby se zablokovala a dobře dosedala.

- 3) K použití víka **9** jej nasadíte na část tělesa, která obklopuje upnutí pro nástavec **7** tak, aby plnicí otvor ukazoval směrem k Vám. Na upnutí pro nástavec **7** je k dispozici aretace pro víko **9**:



POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Při nasazování a sejmutí víka **9** na něj nikdy netlačte, aby se zabránilo jeho poškození.
- 4) Podle druhu činnosti nastrčte hnětací háky **10**, šlehací **11** nebo míchací metlu **12** do upnutí pro nástavec **7**:
- Nastrčte hnětací hák **10**, šlehací **11** nebo míchací metlu **12** do upnutí pro nástavec **7** tak, aby oba kovové kolíky na ose nástavce **10 11 12** zapadly do drážek na upnutí pro nástavec **7**.
 - Zatlačte nástavec **10 11 12** až na doraz do upnutí pro nástavec **7** a otočte jím až na doraz proti směru hodinových ručiček (ve směru šipky .
 - Nástavec **10 11 12** pusťte. Nyní je tento pevně upevněn v upnutí pro nástavec **7**.
- 5) Vložte přísady do míchací mísy **6**, dodržujte však přitom následující tabulku s doporučenými množstvími naplnění:

Množství naplnění pro...	min.	max.
Kynuté těsto	N/A	1000 g mouky
Třené těsto	N/A	900 g mouky
Těžké těsto (např. křehké těsto)	N/A	900 g mouky
Šlehačka	200 ml	1500 ml
Bílky (třída hmotnosti vaječ M)	2	12
Přizpůsobte zbývající přísady receptu maximálnímu množství.		

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepřekračujte uvedené maximální množství naplnění, aby nedošlo k přetížení přístroje. Pokud přístroj běží ztěžka: Vypněte přístroj, vyjměte polovinu těsta a každou polovinu nechte hnětat zvlášť.

UPOZORNĚNÍ

- Mějte na zřeteli, že během hnětení resp. míchání těsto v míchací misce **6** nabývá na objemu nebo je pohybem mírně vytlačováno nahoru. Proto nikdy nenaplňujte míchací mísu **6** až úplně po okraj!



Pozor, nebezpečí pohmoždění! Dbejte na to, aby se pod otočným ramenem **1** nenacházely žádné části těla, když jej tlačíte dolů.

- 6) Odblokovací páčku **2** zatlačte dolů a zatlačte otočné rameno **1** s namontovaným nástavcem dolů do pracovní polohy, dokud otočné rameno **1** nezaskočí.

UPOZORNĚNÍ

- Podle potřeby, můžete otevřít plnicí otvor **8** na víku **9**, aby bylo možno přísady doplňovat i během provozu.

- 7) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň (viz kapitola „Rychlostní stupně“).

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „0“).
- 2) Zatlačte odblokovací páčku **2** dolů a otočné rameno **1** uveďte do nejvyšší polohy.
- 3) Odeberte nástavec **10 11 12** z upnutí pro nástavec **7** mírným zatlačením nástavce **10 11 12** proti upnutí **7** a za současného otáčení ve směru hodinových ručiček (ve směru šipky ). Poté můžete nástavec **10 11 12** sejmut.
- 4) Pokud je namontováno: Sejměte víko **9**.
- 5) Odeberte míchací mísu **6** jejím otáčením proti směru hodinových ručiček a vyjmutím směrem nahoru.
- 6) Vyčistěte veškeré díly (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Práce s mixérem

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Horké tekutiny nechte vždy vychladnout na vlažnou teplotu (cca 30-40 °C), teprve pak je vlijte do mixéru **15**.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI / ROTUJÍCÍM HNAČÍM ÚSTROJÍM!

- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru **15**!
- Sejměte mixér **15** teprve tehdy, až se zastaví nůž **16**.
- Provozujte mixér **15** pouze s nasazeným víkem mixéru **14** s odměrkou **13**.
- V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

7)

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte míchací mísu **6** a mixér **15** současně! To by mělo za následek přetížení motoru!
- Při práci s mixérem **15** doporučujeme nechat přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Chcete-li přístroj připravit na provoz s mixérem **15** postupujte takto. Na pomoc si vezměte obrázek C na zadní výklopné stránce.

- 1) Zatlačte odblokovací páčku **2** dolů a zatlačte otočné rameno **1** dolů do pracovní polohy.
- 2) Otočné ochranné víko pohonu **17** ve směru hodinových ručiček, aby šipka na ochranném víku pohonu **17** ukazovala na symbol  na přístroji. Sejměte ochranné víko pohonu **17** a odložte jej stranou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Ujistěte se, že se otočný spínač **3** nachází v poloze „0“, než postavíte mixér **15** na pohon mixéru **18**. V opačném případě se přístroj náhle spustí, jakmile mixér **15** zaskočí.

- 3) Nasadte mixér **15** na pohon mixéru **18** tak, aby aretace na spodní straně mixéru **15** zapadly do drážek na pohonu mixéru **18**. Symbol  na mixéru **15** musí přitom ukazovat na symbol  na přístroji. Otočte mixér **15** až na doraz proti směru hodinových ručiček. Symbol  na mixéru **15** musí potom ukazovat na symbol  na přístroji.
- 4) Vložte přísady.
- 5) Nasadte víko mixéru **14** s odměrkou **13** tak, aby chlopeň na víku mixéru **14** uzavřela i vylévací hubičku.
- 6) Nastavte otočný spínač **3** na požadovaný stupeň.

UPOZORNĚNÍ

- Ideální rychlost závisí na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Pro krátký, silný impulzní provoz otočte otočný spínač **3** proti směru hodinových ručiček na stupeň P.
- Stupeň P se nezaaretuje, aby se nepřetížil motor. V této poloze proto držte otočný spínač **3** jen krátce.

DRCENÍ LEDU

- Pro vytvoření „drceného ledu“ dejte kostky ledu do mixéru **15**, zavřete ho a nastavte otočný spínač **3** cca 7 x na 5 sekund na stupeň P.
- V závislosti na množství a velikosti kostek ledu se tento údaj může mírně lišit.

Doplňování surovin

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3**.
- 2) Sejměte víko mixéru **14** a doplňte suroviny nebo
- 3) odměrku **19**, která se nachází ve víku mixéru **14**, pootočte až na doraz ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji. Potom suroviny postupně doplňujte otvorem pro doplnění ve víku mixéru **14**.

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „0“).
- 2) Otočte mixér **15** ve směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na mixéru **15** ukazoval na symbol  na přístroji a sejměte ho.

UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte mixér **15** nejlépe hned po použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

- 3) Ochranné víko pohonu **17** nasadíte opět na pohon mixéru **18** tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu **17** ukazoval na symbol  na přístroji. Otočte ochranné víko pohonu **17** proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ na ochranném víku pohonu **17** ukazoval na symbol  na přístroji.

Práce se speciálním příslušenstvím

UPOZORNĚNÍ

- Speciální příslušenství jako nástavec mlynku na maso, nástavec na nudle a struhadlo zeleniny lze objednat on-line na webových stránkách www.kompernass.com.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Na pohonu pro speciální příslušenství **19** používejte výhradně příslušenství, které je výrobcem speciálně schválené pro použití s tímto přístrojem.

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „0“).
- 2) Vysuňte kryt nad pohonem pro speciální příslušenství **19** nahoru a sejměte ho z přístroje.
- 3) Upevněte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte speciální příslušenství a míchací mísu **6** nebo mixér **15** současně! To by mělo za následek přetížení motoru!

Po ukončení práce

- 1) Vypněte přístroj otočným spínačem **3** (poloha „0“).
- 2) Odstraňte speciální příslušenství podle tohoto návodu k obsluze na přístroji.
- 3) Všechny části přístroje vyčistěte podle informací v kapitole „Čištění a údržba“.
- 4) Opět nasadíte kryt na pohon pro speciální příslušenství **19**.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrchy!

UPOZORNĚNÍ

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po použití. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- Při zpracování potravin obsahujících velké množství barviva, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochou stolního oleje.

Čištění přístroje

- Otřete přístroj vlhkým hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou. Poté přístroj dobře vytřete do sucha.

Čištění příslušenství

- Míchací mísu **6**, víko **9**, kryt plnicího otvoru **8**, víko mixéru **14** s odměrkou **13**, ochranné víko pohonu **17**, nástroj na mixér **20** a nástavce **10** **11** **12** omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou, teplou vodou a před opětovným použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly suché.

UPOZORNĚNÍ

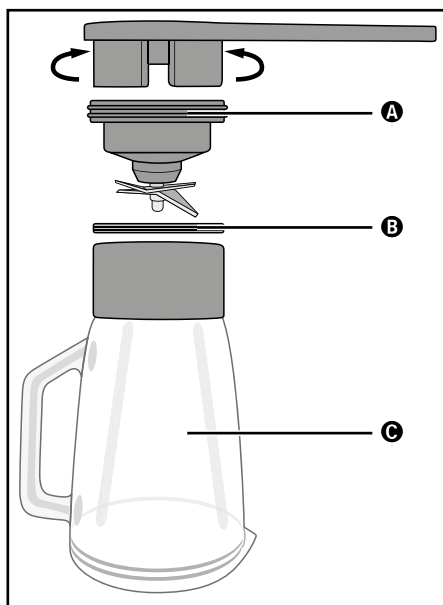
- Nástavce **10** **11** **12**, víko **9** a míchací mísa **6** jsou vhodné také pro mytí v myčce nádobí.
- Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat!
- Plastové díly uložte pokud možno do horního koše myčky na nádobí.

Čištění mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nože **16** se nikdy nedotýkejte holými rukama.

- Mixér **15** a víko mixéru **14** s odměrkou **13** umyjte v teplé vodě a přidejte jemný mycí prostředek. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Pokud toto čištění nestačí, můžete pomoci nástroje na mixér **20** uvolnit držák nože **A** s nožem **16** z konvice mixéru **C**:



A držák nože

B těsnicí kroužek

C konvice mixéru

- Otočte mixér **15**.
- Nasad'te nástroj na mixér **20** na spodní stranu mixéru **15**/ držáku mixéru **A** tak, aby obě aretace na spodní straně mixéru **15**/ držáku mixéru **A** zaskočily do zářezů nástroje na mixér **20**.
- Otočte nástrojem na mixér **20** ve směru  (proti směru hodinových ručiček), až bude možné vytáhnout držák nože **A** i s nožem **16** z mixéru **15**.
- Sejměte těsnicí kroužek **B** z držáku nože **A** s nožem **16**.

■ Všechny díly (konvici mixéru **C**, držák nože **A** s nožem **16** a těsnicí kroužek **B** můžete vyčistit mycím kartáčem v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Poté vše dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- Konvice mixéru **C**, držák nože **A** s nožem **16** a těsnicí kroužek **B** jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí plastových dílů. Mohly by se tím zdeformovat! Doporučujeme používat horní koš myčky a nastavit mycí program na max. 45° C.
- Víko mixéru **14** s odměrkou **18** není vhodné pro mytí v myčce nádobí.

■ Po umytí mixér opět složte dohromady:

- Zatlačte těsnicí kroužek **B** opět do prohloubeniny na držáku nože **A** s nožem **16**.
- Vložte držák nože **A** s nožem **16** opět do konvice mixéru **C** tak, aby nůž **16** zapadl do konvice mixéru **C**.
- Nasad'te nástroj na mixér **20** na spodní stranu mixéru **15**/ držáku mixéru **A** tak, aby obě aretace na spodní straně mixéru **15**/ držáku mixéru **A** zaskočily do zářezů nástroje na mixér **20**.
- Otočte nástrojem na mixér **20** ve směru  (ve směru hodinových ručiček) tak, aby držák nože **A** s nožem **16** pevně dosedal na konvici mixéru **C**.

Ve většině případů lze dosáhnout dostačujícího hygienického vyčištění mixéru **15** přímo po použití následující alternativou:

- 1) Nalijte do nasazeného mixéru **15** vodu s trochou mycího prostředku.
- 2) Nasad'te víko mixéru **14** s odměrkou **18** tak, aby chlopeč na víku mixéru **14** uzavřela i vylévací hubičku.
- 3) Zapněte mixér **15** na několik sekund.
- 4) Vylijte mycí vodu. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.
- 5) Mixér **15** poté vypláchněte velkým množstvím čisté vody, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

Skladování

■ Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstraňování závad

Pokud se přístroj náhle zastaví:

- Přístroj je přehřátý a aktivovalo se automatické bezpečnostní vypínání.
 - Otočný spínač ❸ nastavit do polohy 0.
 - Vytáhnout síťovou zástrčku ze sítě.
 - Přístroj nechat 15 minut vychladnout.
 - Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
 - Vyčkat dalších 15 minut a znovu jej zapnout.

Pokud nelze přístroj znovu zapnout:

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

Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Příkon:	1200 W
Doby nepřetržitého provozu:	kuchyňský robot 10 min. mixér 3 min.

Max. kapacita

Míchací mísa ❹: cca 6,0 l

Mixér ❶: cca 1,5 l



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

Doporučujeme následující provozní doby:

Při práci s hnětacím hákem ❿, šlehací metlou ❶ nebo míchací metlou ❷ nechte přístroj po 10 minutách provozu vychladnout.

Při práci s mixérem ❶ nechte přístroj po 3 minutách provozu vychladnout.

Pokud se tyto provozní doby překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí.

Likvidace



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

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zaplacení.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800 143 873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 281064

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Mrkvová polévka

Suroviny:

- 500 g mrkve
- 250 ml vody
- 500 ml masového vývaru (sklenice)
- 125 ml smetany
- 125 ml bílého vína
- sůl
- pepř
- 50 g studeného másla
- čerstvý kerblík

Příprava:

- 1) Omyjte a oloupejte mrkev.
- 2) Nakrájejte ji na malé kousky tak, aby se dobře vešly do mixéru **15**.
- 3) Nalijte do hrnce 250 ml vody a nechte v něm mrkev vařit 20 minut. Nakonec vše rozmixujte v mixéru **15**, aby v polévce nezůstaly větší kousky.
- 4) Poté opět vložte rozmixovanou mrkev do hrnce.
- 5) Nyní přidejte masový vývar, smetanu a bílé víno.
- 6) Polévku ohřejte a dochuťte.
- 7) Přimíchejte do polévky máslo nakrájené na malé kousky a podávejte ji poté ozdobenou kerblíkem.

Pomazánka z tuňáka

Suroviny:

- 1 plechovka tuňáka v omáčce se zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 1 špetka soli
- pepř z mlýnku
- 2 vejce natvrdo, nakrájená na kostky

Jako příloha:

- plátky celozrnného chleba
- máslo k namazání
- 1 vejce natvrdo, nakrájené na kostky
- nakrájená pažitka

Příprava:

- 1) Rozmixujte všechny suroviny v mixéru **15**, dokud nedosáhnete požadované konzistence (cca 15 sekund) a poté směs dochuťte.
- 2) Namažte chléb máslem a tuňákovým krémem a posypte nasekaným vejcem a pažitkou.

Tradiční palačinky

Suroviny:

- 2-3 vejce
- 375 ml mléka
- 1 špetka soli
- 250 g mouky
- tuk na smažení

Příprava:

- 1) Smíchejte vejce, mléko a sůl míchací metlou **12**.
- 2) Přidejte k tomu mouku prosátou přes síto. Promíchejte vše míchací metlou **12**, dokud nevznikne hladké těsto.
- 3) Těsto nechte odležet po dobu cca 20 minut.

- 4) Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj vlijte malou porci těsta. (Vždy jen tolik, aby bylo dno pánve pokryto tenkou vrstvou.)
- 5) Palačinky opečte po obou stranách dozlatova a podávejte je teplé.

Piškotové těsto

Suroviny:

- 3 vejce
- 3 - 4 PL horké vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g mouky, typu 405
- 100 g škrobu
- 2-3 vrch. ČL prášku do pečiva

Příprava:

- 1) Vyložte dno formy (průměr: 28 cm) papírem na pečení. Okraj nenatírejte tukem, protože by povrch nebyl stejnoměrně hladký a rovnoměrně upečený dozlatova.
- 2) Vyšlehejte celá vajíčka v míchací míse **6** a přidejte horkou vodu.
- 3) Poté vše po dobu cca. 1 minuty šlehejte míchací metlou **12** do pěny.
- 4) Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte vše dál po dobu 2 minut nejvyšším rychlostním stupněm.
- 5) Smíchejte mouku, škrob a prášek do pečiva a polovinu přisypte do krému z vyšlehaných vajíček a krátce vše promíchejte rychlostním stupněm 4.
- 6) Poté přimíchejte zbývající mouku stejným způsobem a těsto nalijte do připravené formy.
- 7) Pečte vše okamžitě v předehřáté troubě při horním a dolním ohřevu 175 - 200 °C cca 20 - 30 minut.

Křehké těsto

Suroviny:

- 250 g pšeničné mouky
- 1/2 vrch. ČL prášku do pečiva
- 100-125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- 125 g másla

UPOZORNĚNÍ

- Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

Příprava:

- 1) Smíchejte mouku a prášek do pečiva v míchací míse **6** a nakonec přidejte všechny ostatní suroviny.
- 2) Míchejte vše hnětacím hákem **10** nejdříve po dobu asi 1 minuty rychlostním stupněm 2, pak po dobu cca 3 minut rychlostním stupněm 2-4.
- 3) Těsto nemíchejte příliš dlouho, protože by tím mohlo příliš změkknout.
- 4) Nechte jej odpočinout v lednici 1/2 hodiny a pak jej zpracujte na koláč nebo drobné pečivo.
- 5) Na koláč vyválejte 2/3 těsta a vložte jej do tukem vymaštěné formy.
- 6) Ze zbývajících těsta vyválejte váleček.
- 7) Tento váleček položte na těsto jako okraj a přitlačte prsty po obvodu tak, aby vznikl cca 3 cm vysoký okraj.
- 8) Koláč několikrát propíchněte vidličkou.
- 9) Předehřejte troubu cca 5 minut a pečte křehké těsto cca 15-20 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 200 - 225 °C.

Třené těsto

Suroviny:

- 250 g měkkého másla nebo margarínu
- 250 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 4 vejce
- 500 g pšeničné mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- cca 125 ml mléka

UPOZORNĚNÍ

- Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

Příprava:

- 1) Dejte všechny suroviny do míchací misky **6** a vše promíchejte míchací metlou **12** 1/2 minuty stupněm rychlosti 1, poté na 30 sekund stupněm 2 a poté na cca 5 minut stupněm 4.
- 2) Pečicí formu vymažte tukem nebo ji vložte papírem na pečení.
- 3) Naplňte formu těstem a pečte cca 50-60 minut při horním a dolním ohřevu a teplotě 175 - 200 °C.
- 4) Předtím, než vyjmete koláč z trouby, proveďte zkoušku propečení: Zasuňte do středu koláče dřevěnou špejli. Pokud na ní těsto neulpí, je koláč dobře upečený.
- 5) Koláč poté vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

Kynuté těsto

Suroviny:

- 500 g pšeničné mouky
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- cca 1/4 l vlažného mléka
- 80 g másla nebo margarínu (pokojová teplota)
- 80 g cukru
- 1 vejce

UPOZORNĚNÍ

- Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 1000 g mouky!

Příprava:

- 1) Mouku, sušené droždí nebo rozdrobené čerstvé droždí a všechny ostatní suroviny dejte (ne přímo na droždí) do míchací misky **6**.
- 2) Hnětacím hákem **10** na stupni 1 vše promíchejte, poté míchejte dál 3-4 minuty na stupni 3.
- 3) Misku přikryjte utěrkou, odstavte ji na teplé místo a nechte těsto odpočívat, dokud dobře nenakysne.
- 4) Poté těsto ještě jednou dobře prohněťte.
- 5) Pak je těsto hotové a můžete jej dále zpracovávat.

Vafle

Suroviny:

- 200 g cukru
- 500 g mouky
- 5 g prášku do pečiva
- 5 vajec
- 400 ml mléka
- 250 g másla (pokojová teplota)
- 2 balíčky vanilkového cukru

UPOZORNĚNÍ

- Pokud zvýšíte množství tohoto receptu, tak dbejte na maximální množství naplnění 900 g mouky!

Příprava:

- 1) Dejte vejce, cukr a máslo do míchací misky **6** a vše smíchejte šlehací metlou **11** do hladkého těsta.
- 2) Přidejte mouku, vanilkový cukr a prášek do pečiva.
- 3) Nakonec postupně přilévejte mléko, dokud těsto nemá hladkou a vláčnou konzistenci.
- 4) Vafle upečte ve vaflovači.

Banánovo-vanilkový koktejl

Suroviny:

- 3 banány
- 500 ml mléka
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 PL vanilkové zmrzliny

Příprava:

- 1) Oloupejte banány.
- 2) Oloupané banány, mléko, vanilkovou zmrzlinu a vanilkový cukr vložte do mixéru **15**.
- 3) Vše mixujte na stupni 8.

Smoothie z banánu a kiwi

Suroviny:

- 200 ml pomerančové šťávy (čerstvě vymačkané)
- 1 kiwi
- 1/2 banánu

Příprava:

- 1) Oloupejte kiwi.
- 2) Oloupejte banán.
- 3) Vložte kiwi, banán a pomerančovou šťávu do mixéru **15**.
- 4) Vše mixujte na stupni 8.

Obsah

Úvod	56
Používanie v súlade s určením	56
Rozsah dodávky	56
Opis prístroja	56
Bezpečnostné pokyny	57
Prípravy	60
Stupne rýchlosti	60
Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou	60
Po ukončení práce	62
Práca s mixérom	62
Doplňovanie prísad	63
Po ukončení práce	63
Práca so špeciálnym príslušenstvom	63
Po práci	63
Čistenie a údržba	64
Čistenie prístroja	64
Čistenie príslušenstva	64
Čistenie mixéra	64
Uskladnenie	65
Odstraňovanie porúch	66
Technické údaje	66
Likvidácia	66
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	66
Servis	67
Dovozca	67
Recepty	68
Mrkvová polievka	68
Tuniaková nátierka	68
Tradičné palacinky	68
Piškótové cesto	69
Krehké cesto	69
Trené cesto	70
Kysnuté cesto	70
Vafle	71
Banánovo-vanilkový mliečny kokteil	71
Smoothie z banánov a kivi	71

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

Tento prístroj je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho vonku!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

Rozsah dodávky

kuchynský prístroj

miska na miešanie s vekom

mixér s vekom a odmerkou

miesiaci hák

šľahacia metlička

miešacia metlička

nástroj na mixér

návod na obsluhu

krátky návod

UPOZORNENIE

- Ihneď po vybalení skontrolujte úplnosť rozsahu dodávky a poškodenia. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Vyklopte roztváracie strany na prednej a zadnej obálke tohto návodu na obsluhu:

Predná roztváracia strana

Obrázok A:

- 1 výkyvné rameno
- 2 páčka odblokovania
- 3 otočný prepínač (stupne rýchlosti)
- 4 sieťový kábel
- 5 podstavec
- 6 miska na miešanie
- 7 objímka na nadstavec prístroja

Obrázok B:

- 8 kryt plniaceho otvoru
- 9 veko
- 10 miesiaci hák
- 11 šľahacia metlička
- 12 miešacia metlička

Zadná roztváracia strana:

Obrázok C:

- 13 malá odmerka (vrátane stupnice)
- 14 veko mixéra
- 15 mixér (vrátane stupnice)
- 16 nôž
- 17 ochranné veko pohonu
- 18 pohon mixéru
- 19 kryt pohonu na špeciálne príslušenstvo
- 20 nástroj na mixér

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Ved'te ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.
- ▶ Sieťový kábel nevystavujte vysokým teplotám.
- ▶ Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, ak sa prístroj musí vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
- ▶ Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky!
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

 Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- U tohoto prístroja používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo iných výrobcov by nemuselo byť vyhovujúce a mohlo by viesť k ohrozeniu!
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Pozor: Nôž je veľmi ostrý!
- Pri čistení noža buďte opatrní!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pozor: Nôž je veľmi ostrý! Pri odoberaní nádoby mixéra preto postupujte opatrne.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- Počas prevádzky prístroja pridávajte spracovávané prísady výlučne do misky na miešanie alebo do mixéra.
- Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej nálevky alebo do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Prípravy

- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Vyčistite všetky diely prístroja podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
- 3) Prístroj postavte na hladký a čistý podklad a upevnite ho pomocou 5 prísaviek.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Stupne rýchlosti

Stupeň	Nadstavec	vhodný pre ...
1 - 2	všetky	- spúšťača poloha pri všetkých mixovaniach a miešaniach - pri pridávaní prísad
	Miesiaci hák ⑩ Miešacia metlička ⑫	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo tuhých prísad
2 - 4	Miešacia metlička ⑫	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta
	Miesiaci hák ⑩	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
4 - 6	Miešacia metlička ⑫	- cesto na koláč - vyšľahanie masla s cukrom - linecké cesto
6 - 8	Šľahacia metlička ⑪	- šľahačka - vaječný bielok - majonéza - vyšľahanie masla do peny

Stupeň	Nadstavec	vhodný pre ...
P	Mixér ⑮	- mixovanie a rozmletie mäkkých alebo tekutých prísad - drvenie ľadu

Práca s miesiacim hákom, šľahacou metličkou a miešacou metličkou



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky na miešanie ⑥! Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúcich častí!
- Príslušenstvo vymieňajte len pri zastavenom pohone! Po vypnutí pohon ešte nejaký čas dobieha.
- V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pri práci s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metlou ⑪ alebo miešacou metlou ⑫ odporúčame po 10 minútach prevádzky prístroj nechať vychladnúť.

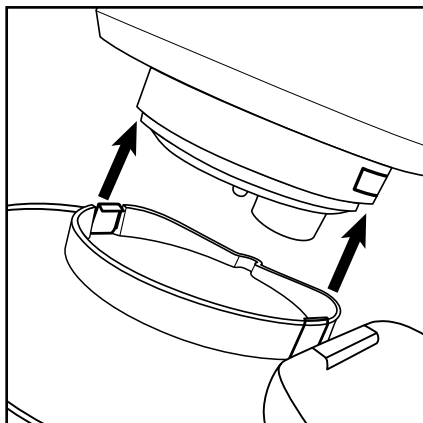
UPOZORNENIE

- Ak pracujete s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metličkou ⑪ a miešacou metličkou ⑫ mali by ste používať veko ⑨ na prístroji, aby ste predišli neželanému úniku prísad.

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

- 1) Zatlačte páčku odblokovania ② nadol. Výkyvné rameno ① sa samostatne vytočí nahor. Príp. nastavte výkyvné rameno ① do najvyššej polohy.
- 2) Vložte misku na miešanie ⑥ tak, aby aretácia na miske na miešanie ⑥ zaskočila do výrezu v podstavci ⑤. Prítom musí jeden z držiakov ukazovať smerom k otočnému prepínaču ③. Otočte misku na miešanie ⑥ v smere hodinových ručičiek tak, aby miska zaskočila a pevne dosadala.

- 3) Ak chcete použiť veko **9**, položte ho na diel telesa, ktorý obklopuje objímku na nadstavec prístroja **7** tak, aby plniaci otvor ukazoval smerom k Vám. Na objímke na nadstavec prístroja **7** sa nachádza aretácia veka **9**:



POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Pri nasadzovaní a odoberaní veka **9** nikdy nevyvíjajte tlak na veko, aby ste predišli jeho poškodeniu.
- 4) Podľa úlohy namontujte miesiaci hák **10**, šľahačiu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** do objímky na nadstavec prístroja **7**:
- Nasuňte miesiaci hák **10**, šľahaciu metličku **11** alebo miešaciu metličku **12** do objímky na nadstavec prístroja **7** tak, aby obidva kovové kolíky na osi nadstavca **10 11 12** zaskočili do výrezov na objímke na nadstavce prístroja **7**.
 - Zatlačte nadstavec **10 11 12** až po doraz do objímky na nadstavec prístroja **7** a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek celkom až na doraz (v smere šípky .
 - Nadstavec **10 11 12** pustiť. Nadstavec teraz pevne sedí v objímke na nadstavce prístroja **7**.
- 5) Prísady naplňte do misky na miešanie **6**, zohľadnite pritom nasledujúcu tabuľku s odporúčanými plniacimi množstvami:

Plniace množstvá pre...	min.	max.
Kysnuté cesto	N/A	1000 g múky
Trené cesto	N/A	900 g múky
Ťažké cesto (napr. krehké cesto)	N/A	900 g múky
Šľahačka	200 ml	1500 ml
Vaječný bielok (vajcia, hmotnostná trieda M)	2	12
Zvyšné prísady receptu prispôsobte príslušnému maximálnemu množstvu.		

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Uvedené maximálne plniace množstvá neprekračujte, aby sa prístroj nepreťažil. V prípade, že prístroj ťažko beží: Vypnite prístroj, vyberte polovicu cestu a každú polovicu vymiešajte zvlášť.

UPOZORNENIE

- Majte na pamäti, že počas miesenia alebo miešania sa objem cesta v miske na miešanie **6** zväčší alebo sa vplyvom pohybu vytlačí trochu nahor. Preto nikdy nenaplnajte misku na miešanie **6** až po okraj!



Pozor, nebezpečenstvo stlačenia! Dbajte na to aby sa nikdy nenachádzali žiadne časti tela pod výkyvným ramenom **1** keď ho zatlačíte nadol.

- 6) Zatlačte páčku odblokovania **2** smerom nadol a zatlačte výkyvné rameno **1** s namontovaným nadstavcom smerom nadol do pracovnej polohy, dokiaľ výkyvné rameno **1** nezacvakne.

UPOZORNENIE

- Podľa potreby môžete otvoriť plniaci otvor **8** na veku **9**, aby ste mohli potom naplňať prísady aj počas prevádzky.
- 7) Otočný prepínač **3** nastavte na požadovaný stupeň (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Po ukončení práce

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3** (poloha „0“).
- 2) Zatlačte páčku odblokovania **2** nadol a nastavte výkyvné rameno **1** do najvyššej polohy.
- 3) Odoberte nadstavec **10 11 12** z objímky na nadstavec prístroja **7**, tak, že nadstavec **10 11 12** stlačte jemne proti objímke **7** a súčasne ho otočte v smere hodinových ručičiek (v smere šípky ). Potom môžete nadstavec **10 11 12** odobrať.
- 4) Ak je namontovaný: Odoberte veko **9**.
- 5) Vyberte miskú na miešanie **6** tak, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vyberiete smerom nahor.
- 6) Všetky diely vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

Práca s mixérom

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Horúce tekutiny nechajte najskôr vychladnúť na vlažnú teplotu (približne 30-40 °C), než ich nalejete do mixéra **15**.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA OSTRÝMI NOŽMI A ROTUJÚCIM POHONOM!

- Nikdy nesiahajte rukami do nasadeného mixéra **15**!
- Mixér **15** odoberte len vtedy, ak sa nože **16** úplne zastavili.
- Mixér **15** prevádzkujte len s nasadeným vekom mixéra **14** s odmerkou **13**.
- V prípade poruchy prístroj vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte súčasne miskú na miešanie **6** a mixér **15**! To vedie k preťaženiu motora!
- Pri prácach s mixérom **15** odporúčame, nechať prístroj po 3 minútach prevádzky vychladnúť.

Na prípravu prístroja na prevádzku s mixérom **15** postupujte nasledujúcim spôsobom. Pomoc nájdete na obrázku C na zadnej roztváracíj strane.

- 1) Zatlačte páčku odblokovania **2** smerom nadol a zatlačte výkyvné rameno **1** smerom dole do pracovnej polohy.
- 2) Otočte ochranné veko pohonu **17** v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka na ochrannom veku pohonu **17** ukazovala na symbol  na prístroji. Odoberte ochranné veko pohonu **17** a odložte ho na bok.

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Skôr, ako mixér **15** nasadíte na pohon mixéra **18** sa uistite, či je otočný prepínač **3** nastavený na „0“. Inak sa prístroj spustí bezprostredne potom, ako mixér **15** zapadne do svojej polohy.
- 3) Mixér **15** nasadíte na pohon mixéra **18** tak, aby aretácie na spodnej strane mixéra **15** zaskočili do výrezov na pohone mixéra **18**. Symbol  na mixéri **15** musí pritom ukazovať na symbol  na prístroji. Mixér **15** otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz. Symbol  na mixéri **15** musí potom ukazovať na symbol  na prístroji.
 - 4) Naplňte prísady.

- 5) Nasadíte veko mixéra **14** s odmerkou **13** tak, aby chlopne na veku mixéra **14** uzatvárali aj vylievací žliabok.
- 6) Nastavte otočný prepínač **3** na požadovaný stupeň.

UPOZORNENIE

- Ideálna rýchlosť závisí od konzistencie miešanej hmoty. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.
- Krátku silnú impulznú prevádzku spustíte otočením otočného spínača **3** proti smeru hodinových ručičiek na stupeň P.
- Stupeň P nezaskočí, aby sa nepreťažil motor. Preto podržte otočný spínač **3** v tejto polohe len krátko.

DRVENIE ĽADU

- Na výrobu „drveného ľadu“ vložte do mixéra **15** kocky ľadu, mixér zatvorte a nastavte otočný prepínač **3** ca. 7 x na 5 sekúnd na stupeň P.
- V závislosti od veľkosti a množstva kociek ľadu sa tento údaj môže líšiť.

Doplňovanie prísad

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3**.
- 2) Odoberte veko mixéra **14** a naplňte prísady alebo
- 3) otočte odmerku **13**, ktorá sa nachádza vo veku mixéra **14**, v smere hodinových ručičiek až na doraz a vyberte ju. Prísady dopĺňajte postupne cez plniaci otvor vo veku mixéra **14**.

Po ukončení práce

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3** (poloha „0“).
- 2) Otočte mixér **15** v smere hodinových ručičiek tak, aby symbol ▼ na mixéri **15** ukazoval na symbol  na prístroji a mixér odoberte.

UPOZORNENIE

- Mixér **15** vyčistíte najlepšie ihneď po použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). Takto možno zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

- 3) Nasadíte ochranné veko pohonu **17** späť na pohon mixéra **18** tak, aby symbol ▼ na ochrannom veku pohonu **17** ukazoval na symbol  na prístroji. Otočte ochranné veko pohonu **17** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby symbol ▼ na ochrannom veku pohonu **17** ukazoval na symbol  na prístroji.

Práca so špeciálnym príslušenstvom

UPOZORNENIE

- Špeciálne príslušenstvo, ako napríklad nadstavec mlynčeka na mäso, nadstavec na cestoviny a strúhadlo na zeleninu, môžete objednať na internetovej stránke www.kompernass.com.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na pohone špeciálneho príslušenstva **19** používajte výlučne príslušenstvo, ktoré bolo výrobcom tohto prístroja povolené.

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3** (poloha „0“).
- 2) Posuňte kryt nad pohonom špeciálneho príslušenstva **19** nahor a odoberte ho z prístroja.
- 3) Pripevnite špeciálne príslušenstvo na prístroj podľa návodu na obsluhu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte naraz špeciálne príslušenstvo a misku na miešanie **6** alebo mixér **15**! To vedie k preťaženiu motora!

Po práci

- 1) Prístroj vypnite otočným prepínačom **3** (poloha „0“).
- 2) Odpojte špeciálne príslušenstvo od prístroja podľa návodu na obsluhu.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa informácií v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 4) Nasadíte späť kryt na prevádzku so špeciálnym príslušenstvom **19**.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

⚡ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIA

- Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po používaní. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.
- Pri spracovaní potravín bohatých na farbivá, ako je napríklad mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Tieto zafarbenia môžete odstrániť malým množstvom potravinárskeho oleja.

Čistenie prístroja

- Prístroj otrite vlhkou handrou. V prípade silnejších nečistôt môžete dať na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky umývacieho prostriedku odstráňte utierkou namočenou v čistej vode. Potom prístroj nechajte dobre vysušiť.

Čistenie príslušenstva

- Misku na miešanie **6**, veko **9**, kryt plniaceho otvoru **8**, veko mixéra **14** s odmerkou **13**, ochranné veko pohonu **17**, nástroj na mixér **20** a nadstavce **10 11 12** umyte v teplej vode, do ktorej ste pridali trochu prostriedku na umývanie riadu. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie. Diely opláchnite čistou, teplou vodou a presvedčte sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím úplne suché.

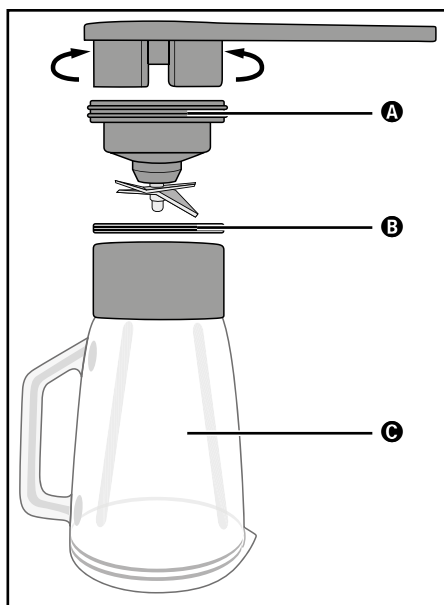
UPOZORNENIE

- Nadstavce **10 11 12**, veko **9** a miska na miešanie **6** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu zdeformovať!
- Pokiaľ je to možné, vložte plastové diely do horného koša umývačky riadu.

Čistenie mixéra

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nože **16** nechytajte holými rukami.
- Mixér **15** a veko mixéra **14** s odmerkou **13** umyte v teplej vode a pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Potom všetko opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
- Ak by toto čistenie nebolo dostatočné, môžete pomocou nástroja na mixér **20** uvoľniť držiak noža **A** s nožom **16** z kanvice mixéra **C**:



- **A** držiak noža
- **B** tesniaci krúžok
- **C** kanvica mixéra
- Otočte mixér **15**.
- Postavte nástroj na mixér **20** na spodnú stranu mixéra **15**/ držiaka noža **A** tak, aby obidve aretácie na spodnej strane mixéra **15**/ držiaka noža **A** siahali do výrezov nástroja na mixér **20**.
- Otočte nástroj na mixér **20** do smeru  (proti smeru hodinových ručičiek), dokiaľ sa držiak noža **A** s nožom **16** nebude dať vybrať z mixéra **15**.
- Vytiahnite tesniaci krúžok **B** z držiaka noža **A** s nožom **16**.

- Teraz môžete všetky diely kanvica mixéra **C**, držiak noža **A** s nožom **16** a tesniaci krúžok **B** umyť v teplej vode a troške umývacieho prostriedku pomocou umývacej kefy. Potom všetko opláchnite čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

UPOZORNENIE

- Kanvica mixéra **C**, držiak noža **A** s nožom **16** a tesniaci krúžok **B** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na to, aby sa plastové diely nevzpriečili. V opačnom prípade sa tieto môžu zdeformovať! Odporúčame použiť horný kôš umývačky riadu a nastaviť umývací program na max. 45°C.
- Veko mixéra **14** s odmerkou **13** nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Po očistení mixér opäť zmontujte nasledovne:
 - Zatlačte tesniaci krúžok **B** opäť do vyhlbenia na držiaku noža **A** s nožom **16**.
 - Vložte držiak noža **A** s nožom **16** do kanvice mixéra **C** opäť tak, aby nôž **16** zapadol do kanvice mixéra **C**.
 - Postavte nástroj na mixér **20** na spodnú stranu mixéra **15**/ držiaka noža **A** tak, aby obidve aretácie na spodnej strane mixéra **15**/ držiaka noža **A** siahali do výrezov nástroja na mixér **20**.
 - Otočte nástroj na mixér **20** do smeru  (v smere hodinových ručičiek) tak, aby držiak noža **A** s nožom **16** sedel pevne na kanvici prístroja **C**.

Vo väčšine prípadoch môže byť dostačujúce hygienické čistenie mixéra **15** priamo po použití nasledujúcou alternatívou:

- 1) Do nasadeného mixéra **15** nalejte vodu s trochou umývacieho prostriedku.
- 2) Nasadte veko mixéra **14** s odmerkou **13** tak, aby chlopne na veko mixéra **14** uzatvárali aj vylievací žliabok.
- 3) Zapnite mixér **15** na niekoľko sekúnd.
- 4) Vyplachovaciu vodu vylejte. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.
- 5) Mixér **15** potom opláchnite veľkým množstvom čistej vody tak, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacieho prostriedku.

Uskladnenie

- Vyčistený prístroj uchováajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Ak sa prístroj náhle zastaví:

- Prístroj je prehriaty, aktivovalo sa automatické bezpečnostné vypnutie.
 - Otočný prepínač ③ nastaviť do polohy 0.
 - Vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky.
 - Prístroj nechať 15 minút vychladnúť.
 - Ak prístroj po 15 minútach nie je ešte úplne vychladnutý, tak sa nespustí.
 - Vyčkať ďalších 15 minút a opäť ho zapnúť.

Ak sa prístroj nedá zapnúť:

- Skontrolujte, či je elektrická zástrčka v zásuvke.
- Skontrolujte, či je výkyvné rameno ① v správnej polohe.

Technické údaje

Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Príkon:	1200 W
Doby krátkodobej prevádzky (KP):	Kuchynský robot 10 min. Mixér 3 Min.

Max. kapacita

Miska na miesenie ⑥: ca. 6,0 l

Mixér ⑮: ca. 1,5 l



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Pri práci s miesiacim hákom ⑩, šľahacou metlou ⑪ alebo miešacou metlou ⑫ nechajte prístroj vychladnúť po 10 minútach prevádzky.

Pri práci s mixérom ⑮ nechajte prístroj vychladnúť po 3 minútach prevádzky.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte Váš miestny zberný dvor.



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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 281064

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Mrkvová polievka

Prísady:

- 500 g mrkvy
- 250 ml vody
- 500 ml mäsového vývaru (v pohári)
- 125 ml smotany
- 125 ml bieleho vína
- soľ
- čierne korenie
- 50 g studeného masla
- čerstvá krkoška

Príprava:

- 1) Umyjeme a ošúpeme mrkvu.
- 2) Pokrájame ju na také malé kúsky, aby sa dali dobre dať do mixéra 15.
- 3) Do hrnca dáme 250 ml vody a 20 minút v nej mrkvu varíme. Potom všetko rozmixujeme v mixéri 15, dokiaľ nezostanú žiadne väčšie kúsky.
- 4) Rozmixované mrkvy dáme späť do hrnca.
- 5) Pridáme mäsový vývar, smotanu a biele víno.
- 6) Polievku zohrejeme a dochutíme.
- 7) Vmiešame maslo nakrájané na malé kúsky a servírujeme s krkoškou.

Tuniaková nátierka

Prísady:

- 1 konzerva tuniaka v šťave so zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citrónovej šťavy, čerstvo vytlačenej
- 1 štipka soli
- čerstvo pomleté čierne korenie
- 2 na tvrdo uvarené vajcia, nakrájané na kocky

Na servírovanie:

- celozrnný chlieb, nakrájaný na plátky
- maslo na natieranie
- 1 na tvrdo uvarené vajce, nakrájané na kocky
- nakrájaná pažitka

Príprava:

- 1) Všetky přísady mixujeme v mixéri 15, pokiaľ nedosiahneme požadovanú konzistenciu (ca. 15 sekúnd) a potom dochutíme.
- 2) Chlieb natrieme maslom a nátierkou z tuniaka a posypeme nadrobno pokrájanými vajíčkami a pažitkou.

Tradičné palacinky

Prísady:

- 2-3 vajcia
- 375 ml mlieka
- 1 štipka soli
- 250 g múky
- tuk na pečenie

Príprava:

- 1) Miešacou metličkou 12 zmiešame vajcia, mlieko a soľ.
- 2) Pridáme preosiatu múku. Všetko miešame miešacou metličkou 12, dokiaľ nevznikne hladké cesto.
- 3) Cesto necháme ca. 20 minút odstáť.

- 4) Rozohrejeme tuk a malou naberačkou nalievame cesto do panvice. (Vždy len toľko, aby bolo dno panvice tenko pokryté.)
- 5) Palacinky pečieme z obidvoch strán do zlato-hnedá a servírujeme ich horúce.

Piškótové cesto

Prísady:

- 3 vajcia
- 3 - 4 PL horúcej vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g múky, typu 405
- 100 g potravinárskeho škrobu
- 2 - 3 zarovnané ČL prášku do pečiva

Príprava:

- 1) Dno roztváracie tortovej formy (priemer: 28 cm) vyložíme papierom na pečenie. Okraj nenatrieme tukom, lebo by povrch nebol rovnomerne hladký a zhnednutý.
- 2) Celé vajcia rozšľaháme v miske na miešanie **6** a pridáme horúcu vodu.
- 3) Všetko vyšľaháme ca. 1 minútu na najvyššom stupni miešacou metličkou **12** do peny.
- 4) Primiešame cukor a vanilkový cukor a šľaháme ďalšie 2 minúty na najvyššom stupni.
- 5) Zmiešame múku, škrobovú múčku a prášok do pečiva, polovicu z toho preosejeme do krému z vajíčok a všetko krátko premiešame na stupni 4.
- 6) Zvyšnú múku potom primiešame rovnakým spôsobom a cesto dáme do pripravenej tortovej formy.
- 7) Pečieme v predhriatej rúre nastavenej na horný a dolný ohrev na 175 - 200 °C ca. 20 - 30 minút.

Krehké cesto

Prísady:

- 250 g pšeničnej múky
- 1/2 zarovnanej ČL prášku do pečiva
- 100-125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 1 vajce
- 125 g masla

UPOZORNENIE

- Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

Príprava:

- 1) V miske na miešanie **6** zmiešame múku a prášok do pečiva, potom pridáme všetky ostatné přísady.
- 2) Miesiacim hákom **10** najprv všetko miesime ca. 1 minútu na stupni 2, potom ca. 3 minúty na stupni 2-4.
- 3) Nemiesime príliš dlho, cesto by mohlo byť potom príliš mäkké.
- 4) Necháme cesto v chladničke asi 1/2 hodiny odstáť a potom ho spracujeme na tortový korpus alebo drobné pečivo.
- 5) Na tortový korpus vyvalkáme 2/3 cesta a vložíme do vymastenej tortovej formy.
- 6) Zvyšok cesta vyvalkáme na rolku.
- 7) Túto rolku položíme ako okraj na cesto a dvoma prstami tak priláčame, aby sa vytvoril asi 3 cm vysoký okraj.
- 8) Tortový korpus vidličkou prepichneme na viacerých miestach.
- 9) Rúru predhrejeme ca. 5 minút a krehké cesto pečieme približne 15 - 20 minút pri hornom a dolnom ohreve pri teplote 200 - 225 °C.

Trené cesto

Prísady:

- 250 g mäkkého masla alebo margarínu
- 250 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 4 vajcia
- 500 g pšeničnej múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- Ca. 125 ml mlieka

UPOZORNENIE

- Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

Príprava:

- 1) Všetky přísady dáme do misky na miešanie **6** a všetko miešame miešacou metličkou **12** 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom ca. 5 minút na stupni 4.
- 2) Vymastíme formu na pečenie alebo ju vyložíme papierom na pečenie.
- 3) Formu na pečenie naplníme a cesto pečieme ca. 50 - 60 minút pri hornom a dolnom ohreve pri teplote 175 - 200 °C.
- 4) Pred vybraním koláča z rúry urobíme skúšku upečenia: Zapichneme špicatú drevenú paličku do stredu koláča. Ak na nej neostane cesto, je koláč hotový.
- 5) Vyklopíme koláč na kuchynskú mriežku a necháme ho vychladnúť.

Kysnuté cesto

Prísady:

- 500 g pšeničnej múky
- 25 g čerstvých kvasníc alebo 1 balíček sušených kvasníc
- ca. 1/4 l vlažného mlieka
- 80 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 1 vajce

UPOZORNENIE

- Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 1000 g!

Príprava:

- 1) Do misky na miešanie **6** dáme múku, sušené kvasnice alebo rozdrobené kvasnice a všetky ostatné přísady (nie priamo na kvasnice).
- 2) Všetko pomaly zmiešame miesiacim hákom **10** na stupni 1, potom 3-4 minúty na stupni 3.
- 3) Prikryjeme misku utierkou, dáme na teplé miesto a necháme cesto kysnúť, až sa viditeľne zväčší.
- 4) Potom cesto ešte raz premiesime.
- 5) Potom je už cesto hotové a môžeme ho ďalej spracovať.

Vafle

Prísady:

- 200 g cukru
- 500 g múky
- 5 g prášku do pečiva
- 5 vajec
- 400 ml mlieka
- 250 g masla (izbová teplota)
- 2 balíčky vanilkového cukru

UPOZORNENIE

- Keď zvýšite množstvo tohto receptu, dávajte pozor na maximálne plniace množstvo múky 900 g!

Príprava:

- 1) Do misky na miešanie **6** vložíme vajíčka, cukor a maslo a vymiešame šľahacou metličkou **11** na hladké cesto.
- 2) Pridáme múku, vanilkový cukor a prášok do pečiva.
- 3) Nakoniec postupne primiešavame mlieko, až cesto dosiahne hladkú a jemnú konzistenciu.
- 4) Vafle pečieme vo vaflovači.

Banánovo-vanilkový mliečny kokteil

Prísady:

- 3 banány
- 500 ml mlieka
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 PL vanilkovej zmrzliny

Príprava:

- 1) Ošúpeme banány.
- 2) Ošúpané banány, mlieko, vanilkovú zmrzlinu a vanilkový cukor dáme do mixéra **15**.
- 3) Všetko spolu mixujeme na stupni 8.

Smoothie z banánov a kivi

Prísady:

- 200 ml šťavy z pomaranča (čerstvo vytlačenej)
- 1 kivi
- 1/2 banána

Príprava:

- 1) Ošúpeme kivi.
- 2) Ošúpeme banán.
- 3) Kivi, banány a šťavu z pomaranča vložíme do mixéra **15**.
- 4) Všetko spolu mixujeme na stupni 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	74
Lieferumfang	74
Gerätebeschreibung	74
Sicherheitshinweise	75
Vorbereitungen	78
Geschwindigkeitsstufen	78
Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen	78
Nach der Arbeit	80
Arbeiten mit dem Mixer	80
Zutaten nachfüllen	81
Nach der Arbeit	81
Arbeiten mit Sonderzubehör	82
Nach der Arbeit	82
Reinigen und Pflegen	82
Gerät reinigen	82
Zubehör reinigen	82
Mixer reinigen	83
Aufbewahrung	84
Fehler beheben	84
Technische Daten	84
Entsorgung	85
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	85
Service	86
Importeur	86
Rezepte	87
Möhrensuppe	87
Thunfisch-Aufstrich	87
Traditionelle Pfannkuchen	87
Biskuitteig	88
Mürbeteig	88
Rührteig	89
Hefeteig	89
Waffeln	90
Bananen-Vanille-Shake	90
Bananen-Kiwi-Smoothie	90

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Lieferumfang

Profi-Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Knethaken

Schneebesen

Rührbesen

Mixer-Werkzeug

Bedienungsanleitung

Kurzanleitung

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

vordere Ausklappseite

Abbildung A:

- 1 Schwenkarm
- 2 Entriegelungshebel
- 3 Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
- 4 Netzkabel
- 5 Sockel
- 6 Rührschüssel
- 7 Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

- 8 Abdeckung der Einfüllöffnung
- 9 Deckel
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Rührbesen

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

- 13 kleiner Messbecher (inkl. Skala)
- 14 Mixer-Deckel
- 15 Mixer (inkl. Skala)
- 16 Messer
- 17 Antriebsschutzdeckel
- 18 Mixerantrieb
- 19 Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör
- 20 Mixer-Werkzeug

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

 Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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!
- 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.
- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf!
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- 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 oder in den Mixer.
- Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in die Einfüllhilfe oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!

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

Vorbereitungen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund und befestigen Sie es mit den 5 Saugnapfen.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Einsatz	geeignet für...
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken ⑩ Rührbesen ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Rührbesen ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schnee- besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑮	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schnee- und Rührbesen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel ⑥! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Bei Arbeiten mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ oder Rührbesen ⑫ empfehlen wir nach 10 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

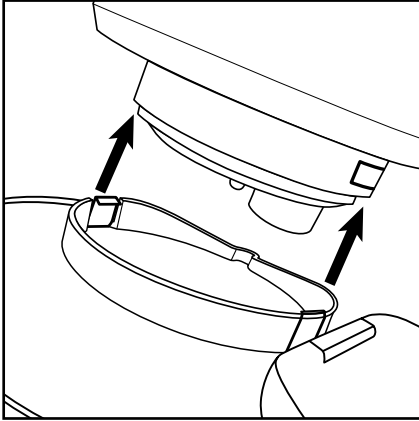
HINWEIS

- Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ und Rührbesen ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ⑨ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ⑩, Schnee- ⑪ und Rührbesen ⑫ vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel ② nach unten. Der Schwenkarm ① bewegt sich selbstständig nach oben. Ggf. bringen Sie den Schwenkarm ① in die höchste Position.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑥ so ein, dass die Arretierungen an der Rührschüssel ⑥ in die Aussparung am Sockel ⑤ greifen. Dabei muss einer der Griffe in Richtung des Drehschalters ③ zeigen. Drehen Sie die Rührschüssel ⑥ im Uhrzeigersinn, so dass diese verriegelt ist und fest sitzt.

- 3) Zur Verwendung des Deckels **9** setzen Sie diesen so auf den Gehäuseteil der die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** umgibt, dass die Einfüllöffnung zu Ihnen zeigt. An der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** ist eine Arretierung für den Deckel **9** vorhanden:



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels **9** niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.
- 4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**:
- Stecken Sie den Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes **10** **11** **12** in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** greifen.
 - Drücken Sie den Einsatz **10** **11** **12** bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7** und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung ).
 - Lassen Sie den Einsatz **10** **11** **12** los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**.
- 5) Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel **6**, beachten Sie dabei jedoch die folgende Tabelle mit den empfohlenen Einfüllmengen:

Einfüllmengen für...	min.	max.
Hefeteig	N/A	1000 g Mehl
Rührteig	N/A	900 g Mehl
schwerer Teig (z.B. Mürbeteig)	N/A	900 g Mehl
Sahne	200 ml	1500 ml
Eiweiß (Eier Gewichtsklasse M)	2	12
Passen Sie die restlichen Zutaten des Rezeptes der jeweiligen Maximalmenge an.		

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Überschreiten Sie nicht die angegebenen maximalen Einfüllmengen! Ansonsten wird das Gerät überlastet.
- Falls das Gerät schwer läuft: Gerät abschalten, die Hälfte des Teiges herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Füllen Sie daher niemals die Rührschüssel **6** bis zum Rand voll!



Achtung Quetschgefahr! Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile unter dem Schwenkarm **1** befinden, wenn Sie diesen nach unten drücken.

- 6) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm **1** einrastet.

HINWEIS

- Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe **8** am Deckel **9** öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.
- 7) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und bringen Sie den Schwenkarm **1** in die höchste Position.
- 3) Nehmen Sie den Einsatz **10 11 12** aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz **7**, indem Sie den Einsatz **10 11 12** leicht gegen die Aufnahme **7** drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung ). Dann können Sie den Einsatz **10 11 12** entnehmen.
- 4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel **9** ab.
- 5) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abnehmen.
- 6) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit dem Mixer

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40°C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **15** einfüllen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **15**!
- Nehmen Sie den Mixer **15** nur bei Stillstand der Messer **16** ab.
- Betreiben Sie den Mixer **15** nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**.
- Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals die Rührschüssel **6** und den Mixer **15** gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer **15** empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

Um das Gerät für den Betrieb mit dem Mixer **15** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor. Nehmen Sie die Abbildung C auf der hinteren Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Drücken Sie den Entriegelungshebel **2** nach unten und drücken Sie den Schwenkarm **1** nach unten in die Arbeitsposition.
- 2) Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** ab und legen ihn zur Seite.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **3** auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer **15** auf den Mixerantrieb **18** stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer **15** eingearbeitet ist.
- 3) Setzen Sie den Mixer **15** so auf den Mixerantrieb **18**, so dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15** in die Aussparungen am Mixerantrieb **18** greifen. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dabei auf das Symbol  am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer **15** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer **15** muss dann auf das Symbol  am Gerät weisen.
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 5) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **3** auf die gewünschte Stufe.

HINWEIS

- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
- Für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, drehen Sie den Drehschalter **3** gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter **3** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

EIS CRUSHEN

- Um „crushed Ice“ herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer **15**, verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter **3** ca. 7 x für 5 Sekunden auf die Stufe P. Je nach Menge und Größe der Eiswürfel kann diese Angabe etwas abweichen.

Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus.
 - 2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel **14** ab und füllen Sie die Zutaten ein
- oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher **13**, der sich im Mixer-Deckel **14** befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel **14** ein.

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Drehen Sie den Mixer **15** im Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ am Mixer **15** auf das Symbol  am Gerät weist und nehmen Sie ihn ab.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Mixer **15** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- 3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** so wieder auf den Mixerantrieb **18**, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel **17** gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel **17** auf das Symbol  am Gerät zeigt.

Arbeiten mit Sonderzubehör

HINWEIS

- Das Sonderzubehör wie einen Fleischwolfvorsatz, einen Nudelvorsatz und eine Gemüseraspel können Sie online unter www.kompernass.com bestellen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie am Antrieb für Sonderzubehör **19** ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.
- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
 - 2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör **19** nach oben und nehmen Sie sie vom Gerät ab.
 - 3) Befestigen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung am Gerät.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals Sonderzubehör und gleichzeitig die Rührschüssel **6** oder den Mixer **15**! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **3** aus (Position „0“).
- 2) Trennen Sie das Sonderzubehör gemäß dessen Bedienungsanleitung vom Gerät.
- 3) Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Informationen im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
- 4) Setzen Sie die Abdeckung für den Antrieb für Sonderzubehör **19** wieder auf.

Reinigen und Pflegen



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen!

HINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen, geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

Zubehör reinigen

- Reinigen Sie die Rührschüssel **6**, den Deckel **9**, die Abdeckung der Einfüllöffnung **8**, den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13**, den Antriebsschutzdeckel **17**, das Mixer-Werkzeug **20** und die Einsätze **10** **11** **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.

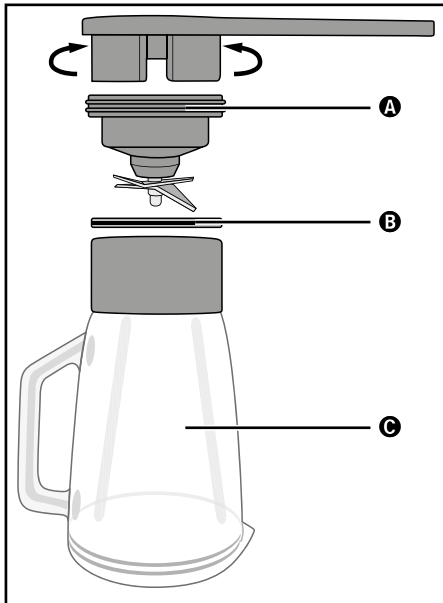
HINWEIS

- Die Einsätze **10** **11** **12**, der Deckel **9** und die Rührschüssel **6** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Messer **16** nicht mit bloßen Händen berühren.
- Reinigen Sie den Mixer **15** und den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.
- Sollte diese Reinigung nicht ausreichend sein, können Sie mit Hilfe des Mixer-Werkzeuges **20** die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** von der Mixerkanne **C** lösen:



A Messerhalterung

B Dichtungsring

C Mixerkanne

- Drehen Sie den Mixer **15** um.
- Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
- Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung  (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** aus dem Mixer **15** herausheben lässt.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **B** von der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne **C**, Messerhalterung **A** dem Messer **16** und Dichtungsring **B**) in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Spülen Sie alles danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

HINWEIS

- Die Mixerkanne **C**, die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** und der Dichtungsring **B** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen! Wir empfehlen den oberen Korb der Spülmaschine zu benutzen und ein Spülprogramm mit max. 45 °C einzustellen.
- Der Mixer-Deckel **14** mit dem Messbecher **13** ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
 - Drücken Sie den Dichtungsring **B** wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung **A** mit dem Messer **16**.
 - Legen Sie die Messerhalterung **A** mit dem Messer **16** wieder so in die Mixerkanne **C**, dass das Messer **16** in die Mixerkanne **C** hineinragt.
 - Setzen Sie das Mixer-Werkzeug **20** so in die Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A**, dass die beiden Arretierungen an der Unterseite des Mixers **15**/ der Messerhalterung **A** in die Aussparungen des Mixer-Werkzeuges **20** greifen.
 - Drehen Sie das Mixer-Werkzeug **20** in Richtung  (im Uhrzeigersinn), so dass die Messerhalterung **A** mit Messer **16** handfest auf der Mixerkanne **C** sitzt.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung des Mixers **15** direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **15**.
- 2) Setzen Sie den Mixer-Deckel **14** mit Messbecher **13** auf, so dass die Lippen am Mixer-Deckel **14** auch den Ausgießer verschließen.
- 3) Schalten Sie den Mixer **15** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **15** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

- 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 15 Minuten abkühlen lassen.
 - Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht gehen.
 - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **1** in der korrekten Position befindet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
KB-Zeiten:	Küchenmaschine 10 Min. Mixer 3 Min.
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel 6 :	ca. 6,0 l
Mixer 15 :	ca. 1,5 l



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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Knethaken **10**, Schnee- **11** oder Rührbesen **12** nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer **15** nach 3 Minuten Betrieb abkühlen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 281064

Rezepte

Möhrensuppe

Zutaten:

- 500 g Karotten
- 250 ml Wasser
- 500 ml Fleischfond (Glas)
- 125 ml Sahne
- 125 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 50 g kalte Butter
- Frischer Korb

Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
- 2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer **15** passen.
- 3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer **15**, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind.
- 4) Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- 5) Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- 6) Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- 7) Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Korb an.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie alle Zutaten im Mixer **15** bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- 2) Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehackten Ei und dem Schnittlauch.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:

- 2-3 Eier
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- Fett zum Backen

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen **12**.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen **12**, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.

- 4) Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Biskuitteig

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 - 4 EL Wasser, heiß
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl, Type 405
- 100 g Speisestärke
- 2-3 gestr. TL Backpulver

Zubereitung:

- 1) Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus. Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- 2) Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel **6** und geben Sie heißes Wasser dazu.
- 3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen **12** schaumig.
- 4) Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- 5) Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 4 unter.
- 6) Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- 7) Backen Sie das Ganze sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 175 - 200 °C für ca. 20 - 30 Minuten.

Mürbeteig

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 1/2 gestr. TL Backpulver
- 100-125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel **6** und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- 2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken **10** zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 2, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-4.
- 3) Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- 4) Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- 5) Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- 6) Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- 7) Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- 8) Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein.
- 9) Heizen Sie den Backofen ca. 5 Minuten vor und backen Sie den Mürbeteig ca. 15 - 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 200 - 225 °C.

Rührteig

Zutaten:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Ca. 125 ml Milch

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel **6** und rühren Sie alles mit dem Rührbesen **12** für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- 2) Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- 3) Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig ca. 50 - 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze und 175 - 200 °C.
- 4) Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- 5) Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Hefeteig

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
- ca. 1/4 l lauwarme Milch
- 80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 1 Ei

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 1000 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel **6**.
- 2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken **10** auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 3.
- 3) Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4) Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- 5) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Waffeln

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 500 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 5 Eier
- 400 ml Milch
- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Päckchen Vanillezucker

HINWEIS

- Achten Sie auf die maximale Einfüllmenge von 900 g Mehl, wenn Sie die Menge dieses Rezeptes erhöhen!

Zubereitung:

- 1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel **6** und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen **11** zu einem glatten Teig.
- 2) Fügen Sie das Mehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzu.
- 3) Rühren Sie die Milch nach und nach unter, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.
- 4) Backen Sie die Waffeln in einem Waffeleisen aus.

Bananen-Vanille-Shake

Zutaten:

- 3 Bananen
- 500 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Vanilleeis

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Bananen.
- 2) Geben Sie die geschälten Bananen, die Milch, das Vanilleeis und den Vanillezucker in den Mixer **15**.
- 3) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

Bananen-Kiwi-Smoothie

Zutaten:

- 200 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Kiwi
- 1/2 Banane

Zubereitung:

- 1) Enthäuten Sie die Kiwi.
- 2) Schälen Sie die Banane.
- 3) Geben Sie die Kiwi, die Banane und den Orangensaft in den Mixer **15**.
- 4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

10 / 2016 · Ident.-No.: SKV1200A1-072016-3

IAN 281064

