SILVERCREST®

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKV 1200 B2

(RO)

ROBOT DE BUCĂTĂRIE PROFESIONAL

Instrucțiuni de utilizare

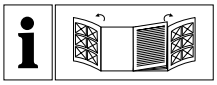
(DE) (AT) (CH)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 292161

(RO)



RO

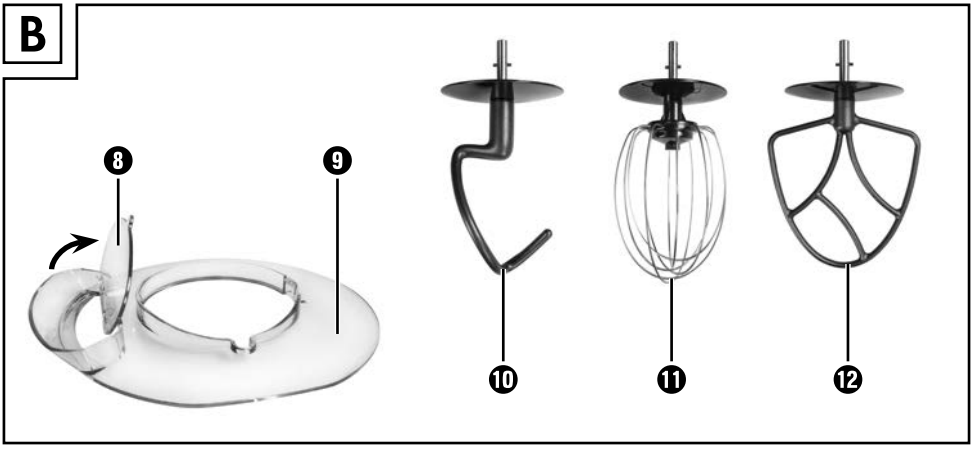
Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

DE AT CH

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

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST
MAX
0
1
3
4
5
6
7
8
P


B
8
9
10
11
12

C
13
14
15
16
17
18
19
SILVERCREST
0
1
2
3
4
5
6
7
8
P

Cuprins

Introducere 2

Utilizarea conform destinației 2

Furnitura 2

Descrierea aparatului 2

Indicații de siguranță 3

Pregătiri 5

Trepte de viteză 5

Modul de lucru cu cârligul pentru frământat, telul și paleta de amestecare 5
- După lucru 6

Modul de lucru cu mixerul 7
- Completarea cu ingrediente 8
- După lucru 8

Modul de lucru cu accesoriile speciale 8

După lucru 8

Curățarea și îngrijirea 8
- Curățarea aparatului 9
- Curățarea accesoriilor 9
- Curățarea mixerului 9

Depozitarea 10

Remedierea defecțiunilor 10

Date tehnice 11

Eliminarea 11

Garanția Kompernass Handels GmbH 11
- Service-ul 12
- Importator 12

Rețete 13
- Supă de morcovi 13
- Salată tartinabilă de ton 13
- Clătite tradiționale 13
- Pandișpan 14
- Aluat fraged 14
- Aluat 15
- Aluat dospit 15
- Vafe 15
- Shake de banane și vanilie 16
- Smoothie de banane și kiwi 16

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

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

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

Acest aparat trebuie utilizat numai cu accesorii originale.

Furnitura

Robot de bucătărie profesional

Vas de amestecare cu capac

Mixer cu capac și pahar gradat

Cârlig pentru frământat

Tel

Paletă de amestecare

Instrucțiuni de utilizare

Scurte instrucțiuni

INDICAȚIE

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

Descrierea aparatului

Desfaceți paginile pliate din coperta din față și din spate ale acestor instrucțiuni de utilizare:

pagina pliată din față

Figura A:

❶ Braț pivotant
❷ Manetă de deblocare
❸ Comutator rotativ (trepte de viteză)
❹ Cablu de alimentare
❺ Suport
❻ Vas de amestecare
❼ Sistem de prindere a accesoriului

Figura B:

❽ Capacul orificiului de umplere
❾ Capac
❿ Cârlig pentru frământat
⓫ Tel
⓬ Paletă de amestecare

pagina pliată din spate:

Figura C:

⓭ Pahar gradat mic (incl. scală)
⓮ Capacul mixerului
⓯ Mixer (incl. scală)
⓰ Cuțit
⓱ Capac de protecție a mecanismului de antrenare
⓲ Mecanism de antrenare mixer
⓳ Capac așezat pe mecanismul de antrenare a accesoriilor speciale

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

Nu este permisă introducerea aparatului în apă sau în alte lichide.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Utilizați numai accesoriile originale ale acestui aparat. Este posibil ca accesoriile provenite de la alți producători să nu fie adecvate și să provoace daune!
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Precauție: cuțitul este foarte ascuțit!
- Acționați cu atenție în timpul curățării cuțitului!
- Precauție: cuțitul este foarte ascuțit! De aceea detașați recipientul de amestecare cu atenție.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare. Altfel există pericol de rănire!
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- În timpul funcționării aparatului, puneți în vasul de amestecare sau în mixer doar ingredientele care trebuie prelucrate.
- Nu introduceți niciodată mâinile sau obiecte în accesoriul de umplere sau în mixer, pentru a evita rănirile și deteriorarea aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

Pregătiri

1) Scoateți toate componentele din cutie și îndepărtați ambalajul, eventualele folii de protecție și autocolantele.
2) Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”. Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.
3) Amplasați aparatul pe o suprafață netedă și curată și fixați-l cu cele 5 ventuze.
4) Introduceți ștecărul în priză.

Trepte de viteză

Treapta	Utilizare	adecvat pentru...
1 - 2	tot	- Poziția de pornire la toate procedurile de mixare și de amestecare - La adăugarea ingredientelor
	Cârlig pentru frământat ❿ Paletă de amestecare ⓬	- Frământarea și amestecarea aluatului consistent sau a ingredientelor solide
2 - 4	Paletă de amestecare ⓬	- Amestecarea aluatului gros - Amestecarea untului și a făinii - Amestecarea aluatului dospit
	Cârlig pentru frământat ❿	- Frământarea aluatului dospit - Frământarea aluatului gros
4 - 6	Paletă de amestecare ⓬	- Aluat de prăjituri - Amestecarea untului cu zahărul - Aluat pentru fursecuri
6 - 8	Tel ⓫	- Frișcă - Albuș - Maioneză - Baterea spumă a untului
P	Mixer ⓯	- Mixarea și mărunțirea ingredientelor moi sau lichide - Zdrobirea gheții

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ► La lucrul cu cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ sau paleta de amestecare ⓬ vă recomandăm să lăsați aparatul să se răcească după 10 minute de funcționare.

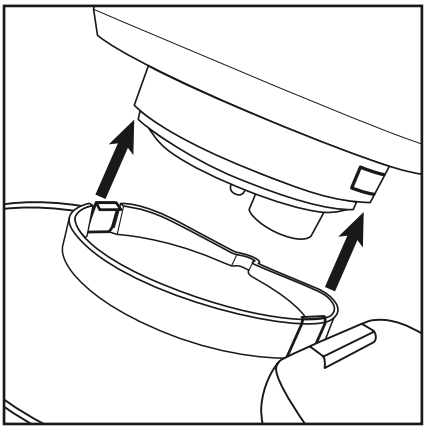
INDICAȚIE

- ► Atunci când lucrați cu cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ și paleta de amestecare ⓬, capacul ❾ trebuie să fie fixat pe aparat, pentru a evita ieșirea nedorită a ingredientelor.

Pentru a pregăti aparatul în vederea utilizării cu cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ și paleta de amestecare ⓬, procedați după cum urmează:

1) Apăsați în jos maneta de deblocare ❷. Brațul pivotant ❶ se mișcă independent în sus. Dacă este cazul, aduceți brațul pivotant ❶ în cea mai înaltă poziție.
2) Poziționați vasul de amestecare ❻ astfel încât piedicile de la vasul de amestecare ❻ să intre în decupajele de pe suport ❺. În acest scop, unul dintre mânere trebuie să fie orientat în direcția comutatorului rotativ ❸. Rotiți vasul de amestecare ❻ în sens orar, astfel încât acesta să fie blocat și să stea fix.

3) La utilizarea capacului ❾, așezați-l pe componenta carcasei care înconjoară sistemul de prindere a accesoriului ❼, astfel încât orificiul de umplere să fie orientat spre dvs. Pe sistemul de prindere a accesoriului ❼ există o piedică pentru capac ❾:



ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► La atașarea și scoaterea capacului ❾ nu exercitați niciodată presiune asupra acestuia pentru a preveni deteriorarea sa.

4) Montați în funcție de cerință cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ sau paleta de amestecare ⓬ în sistemul de prindere a accesoriului ❼:
   - Introduceți cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ sau paleta de amestecare ⓬ în așa fel în sistemul de prindere a accesoriului ❼, încât cele două știfturi metalice de pe axa accesoriului ❿ ⓫ ⓬ să intre în decupajele de pe sistemul de prindere a accesoriului ❼.
   - Apăsați accesoriul ❿ ⓫ ⓬ până la limită în sistemul de prindere a accesoriului ❼ și rotiți-l apoi până la limită în sens antiorar (în direcția săgeții 🔒).
   - Eliberați accesoriul ❿ ⓫ ⓬. Acum acesta este poziționat fix în sistemul de prindere a accesoriului ❼.
5) Introduceți ingredientele de prelucrat în vasul de amestecare ❻.

INDICAȚIE

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

Atenție! Pericol de strivire! Aveți grijă ca nicio parte a corpului să nu se afle sub brațul pivotant ❶ atunci când îl apăsați în jos.

6) Apăsați în jos maneta de deblocare ❷ și brațul pivotant ❶ cu accesoriul montat în jos, în poziția de lucru, până când se fixează brațul pivotant ❶.

INDICAȚIE

► Dacă doriți, puteți deschide accesoriul de umplere ❽ de pe capac ❾ pentru a putea adăuga ingrediente și în timpul funcționării.

7) Rotiți comutatorul rotativ ❸ pe treapta dorită (a se vedea capitolul „Trepte de viteză”).

După lucru

1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ ❸ (poziția „0”).
2) Apăsați în jos maneta de deblocare ❷ și aduceți brațul pivotant ❶ în poziția cea mai înaltă.
3) Scoateți accesoriul ❿ ⓫ ⓬ din sistemul de prindere a accesoriului ❼ prin apăsarea accesoriului ❿ ⓫ ⓬ ușor în direcția opusă sistemului de prindere ❼ și rotirea concomitentă în sens orar (direcția săgeții 🔓). Puteți scoate apoi accesoriul ❿ ⓫ ⓬.
4) În cazul în care este montat: scoateți capacul ❾.
5) Îndepărtați vasul de amestecare ❻ prin rotirea acestuia în sens antiorar și prin scoaterea lui ulterioară în sus.
6) Curățați toate componentele (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

Modul de lucru cu mixerul

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Lăsați întotdeauna lichidele fierbinți să se răcească la temperatura corpului (cca 30-40 °C) înainte de a le introduce în mixer ⓯.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE DIN CAUZA CUȚITELOR ASCUȚITE/MECANISMULUI DE ANTRENARE ÎN ROTAȚIE!

- Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul ⓯ montat!
- Detașați mixerul ⓯ numai după oprirea cuțitelor ⓰.
- Utilizați mixerul ⓯ numai cu capacul mixerului ⓮ cu paharul gradat ⓭ montat.
- În caz de defecțiune deconectați aparatul și scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea neintenționată a aparatului.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți niciodată vasul de amestecare ❻ și mixerul ⓯ concomitent! Acest lucru duce la suprasolicitarea motorului!
- Când lucrați cu mixerul ⓯ vă recomandăm ca după 3 minute de funcționare să lăsați aparatul să se răcească.

Pentru a pregăti aparatul pentru lucrul cu mixerul ⓯ procedați după cum urmează. Pentru ajutor consultați figura C de pe pagina pliată din spate.

1) Apăsați în jos maneta de deblocare ❷ și brațul pivotant ❶ în jos, în poziția de lucru.
2) Rotiți capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ în sens orar, astfel încât săgeata de pe capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ să fie orientată spre simbolul 🔓 de pe aparat. Scoateți capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ și puneți-l deoparte.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Asigurați-vă că este poziționat pe „0” comutatorul rotativ ❸ înaintea fixării mixerului ⓯ pe mecanismul de antrenare a acestuia ⓲. Altfel, aparatul va porni imediat după ce mixerul ⓯ s-a fixat.

3) Așezați mixerul ⓯ pe mecanismul său de antrenare ⓲ astfel încât piedicile de pe partea inferioară a mixerului ⓯ să intre în decupajele de pe mecanismul de antrenare a mixerului ⓲. Simbolul ▼ de pe mixer ⓯ trebuie să fie orientat spre simbolul 🔓 de pe aparat. Rotiți mixerul ⓯ până la limită, în sens antiorar. Simbolul ▼ de pe mixer ⓯ trebuie să fie orientat apoi spre simbolul 🔒 de pe aparat.
4) Îndepărtați capacul mixerului ⓮ rotindu-l în sens antiorar până se desprinde din piedica de la mixer ⓯ și scoateți-l în sus.
5) Introduceți ingredientele.
6) Fixați din nou capacul mixerului ⓮ cu pahar gradat ⓭ prin apăsare, în poziție decalată, pe mixer ⓯. Închideți capacul mixerului ⓮ rotindu-l în sens orar până la limită, înapoi în piedica de la mixer ⓯. Aveți grijă ca gura de turnare de la mixer ⓯ să fie închisă.
7) Rotiți comutatorul rotativ ❸ pe treapta dorită.

INDICAȚIE

- Viteza ideală depinde de consistența produsului de mixat. Cu cât este mai lichid conținutul, cu atât mai repede puteți mixa.
- Pentru o funcționare cu impulsuri scurtă, puternică, rotiți comutatorul rotativ ❸ în sens antiorar, pe treapta P.
- Treapta P nu se fixează pentru a nu suprasolicita motorul. Prin urmare, țineți comutatorul de viteză ❸ acționat în această poziție numai pentru scurt timp.

ZDROBIREA GHEȚII

- Pentru a produce „gheață zdrobită” introduceți cuburile de gheață în mixer ⓯, închideți-l și aduceți comutatorul rotativ ❸ de cca 7 ori timp de 5 secunde pe treapta P. În funcție de cantitatea și de dimensiunea cuburilor de gheață, această specificație poate varia.

Completarea cu ingrediente

1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ ❸.
2) Scoateți capacul mixerului ⓮ și introduceți ingredientele

sau

3) Rotiți paharul gradat ⓭ care se află în capacul mixerului ⓮ până la limită în sens orar și scoateți-l. Introduceți ingredientele treptat prin orificiul de umplere din capacul mixerului ⓮.

După lucru

1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ ❸ (poziția „0”).
2) Rotiți mixerul ⓯ în sens orar, astfel încât simbolul ▼ de pe mixer ⓯ să fie orientat spre simbolul 🔓 de pe aparat și scoateți-l.

INDICAȚIE

► Curățați mixerul ⓯ cel mai bine imediat după utilizare (a se vedea capitolul „Curățarea și îngrijirea”). Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

3) Poziționați capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ din nou pe mecanismul de antrenare a mixerului ⓲, astfel încât simbolul ▼ de pe capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ să fie orientat spre simbolul 🔓 de pe aparat. Rotiți capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ în sens antiorar, astfel încât simbolul ▼ de pe capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ să fie orientat spre simbolul 🔒 de pe aparat.

Modul de lucru cu accesoriile speciale

INDICAȚIE

► Accesoriile speciale precum o unitate de tocat, un accesoriu pentru paste și o răzătoare de legume pot fi comandate online la adresa www.kompernass.com.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► La mecanismul de antrenare a accesoriilor speciale ⓳ utilizați exclusiv accesoriul care este special aprobat de către producător pentru a fi utilizat cu acest aparat.

1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ ❸ (poziția „0”).
2) Împingeți în sus capacul peste mecanismul de antrenare a accesoriilor speciale ⓳ și scoateți-l din aparat.
3) Fixați accesoriul special la aparat, conform instrucțiunilor acestuia de utilizare.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu utilizați niciodată simultan accesorii speciale și vasul de amestecare ❻ sau mixerul ⓯! Acest lucru duce la suprasolicitarea motorului!

După lucru

1) Deconectați aparatul de la comutatorul rotativ ❸ (poziția „0”).
2) Separați accesoriul special, conform instrucțiunilor de utilizare de pe aparat.
3) Curățați toate componentele conform informațiilor din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
4) Așezați la loc capacul pentru mecanismul de antrenare a accesoriilor speciale ⓳.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!

Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Acestea pot deteriora suprafețele!

INDICAȚII

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

► În cazul prelucrării alimentelor foarte pigmentate, precum morcovii, piesele din plastic se pot colora. Această colorare poate fi îndepărtată cu puțin ulei alimentar.

Curățarea aparatului

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

Curățarea accesoriilor

- Curățați vasul de amestecare ❻, capacul ❾, capacul orificiului de umplere ❽, capacul mixerului ⓮ cu pahar gradat ⓭, capacul de protecție a mecanismului de antrenare ⓱ și accesoriile ❿ ⓫ ⓬ în apă caldă cu puțin detergent. Îndepărtați eventualele resturi cu ajutorul unei perii. Clătiți toate componentele cu apă curată, caldă și înainte de o nouă utilizare asigurați-vă că acestea sunt uscate.

INDICAȚIE

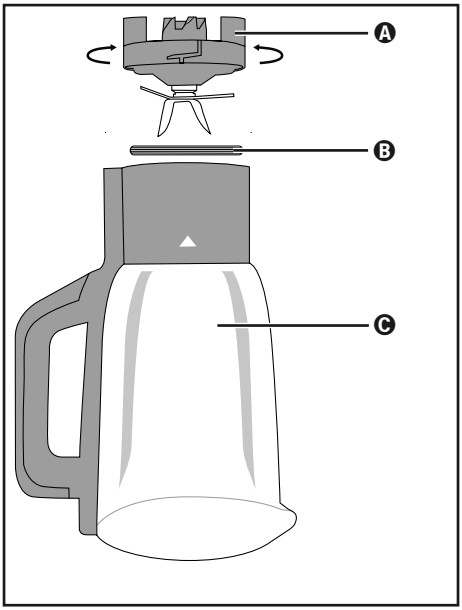
- ► Accesoriile ❿ ⓫ ⓬, capacul ❾, vasul de amestecare ❻, recipientul de mixare Ⓒ și paharul gradat ⓭ sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- ► În cazul curățării în mașina de spălat vase asigurați-vă că piesele din plastic nu sunt blocate. În caz contrar, acestea se pot deforma!
- ► Dacă este posibil, introduceți piesele din plastic în coșul superior al mașinii de spălat vase.

Curățarea mixerului

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ► Nu atingeți cuțitul ⓰ cu mâinile goale.

- Curățați mixerul ⓯ și capacul mixerului ⓮ cu pahar gradat ⓭ în apă caldă și adăugați un detergent delicat. Clătiți apoi totul cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent.
- În cazul în care această curățare nu este suficientă, puteți să desfaceți suportul de cuțite Ⓐ cu cuțitul ⓰ din recipientul de mixare Ⓒ:



Ⓐ Suport de cuțite
Ⓑ Inel de etanșare
Ⓒ Recipient de mixare

– Pentru o stabilitate mai bună îndepărtați capacul mixerului ⓮ rotindu-l în sens antiorar până se desprinde din piedica de la mixer ⓯ și scoateți-l în sus.

– Așezați aparatul invers și rotiți suportul de cuțite Ⓐ de cele două mânere prevăzute în acest scop, în sens antiorar, până la limită. Acum scoateți suportul de cuțite Ⓐ drept, în sus.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ► Manevrați cu atenție cuțitele ⓰. Acestea sunt foarte de ascuțite.

– Trageți inelul de etanșare Ⓑ din suportul de cuțite Ⓐ.

- Acum puteți curăța toate piesele (recipient de mixare ❻, suport de cuțite ❹ cuțit ⓰ și inel de etanșare ❸) cu o perie înmuiată în apă caldă cu puțin detergent. Clătiți apoi totul cu apă curată pentru a îndepărta toate resturile de detergent.

INDICAȚIE

► Recipientul de mixare ❻ și paharul gradat ⓭ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase. În cazul curățării în mașina de spălat vase, asigurați-vă că piesele din plastic nu sunt blocate. În caz contrar, acestea se pot deforma! Recomandăm folosirea coșului de sus al mașinii de spălat vase și a unui program de spălare la maximum 45 °C.

- După curățare asamblați din nou mixerul:
  - Apăsați inelul de etanșare ❸ înapoi în adâncitura suportului de cuțite ❹ cu cuțitul ⓰.
  - Puneți suportul de cuțite ❹ cu cuțitul ⓰ înapoi în recipientul de mixare ❻, în așa fel încât cuțitul ⓰ să se fixeze în recipientul de mixare ❻. Aveți în vedere decupajele adecvate de la recipientul de mixare ❻.
  - Rotiți suportul de cuțite ❹ cât mai mult în sens orar, astfel încât suportul de cuțite ❹ să fie poziționat din nou fix pe recipientul de mixare ❻.
  - Fixați din nou capacul mixerului ⓮ cu pahar gradat ⓭ prin apăsare, în poziție decalată, pe mixer ⓯. Închideți capacul mixerului ⓮ prin rotirea acestuia în sens orar până la limită înapoi în piedica de la mixer ⓯. Aveți grijă ca gura de turnare de la mixer ⓯ să fie închisă.

În majoritatea cazurilor, curățarea mixerului ⓯ poate fi realizată imediat după utilizare în condiții suficiente de igienă prin următoarea metodă alternativă:

1) Puneți apă cu puțin detergent în mixerul ⓯ montat.
2) Fixați capacul mixerului ⓮ cu pahar gradat ⓭ prin apăsare, în poziție decalată, pe mixer ⓯. Închideți capacul mixerului ⓮ rotindu-l în sens orar până la limită, înapoi în piedica de la mixer ⓯. Aveți grijă ca gura de turnare de la mixer ⓯ să fie închisă.
3) Porniți mixerul ⓯ timp de câteva secunde.
4) Vărsați apa de spălare. Îndepărtați eventualele resturi cu ajutorul unei perii.
5) Clătiți apoi mixerul ⓯ cu apă curată din abundență pentru a îndepărta toate resturile de detergent.

Depozitarea

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

Remedierea defecțiunilor

Când aparatul se oprește brusc:

- Aparatul este supraîncălzit și se activează oprirea automată de siguranță.
  - Aduceți comutatorul rotativ ❸ pe 0.
  - Scoateți ștecărul din priză.
  - Lăsați aparatul să se răcească timp de 15 minute.
  - Dacă aparatul nu s-a răcit complet după 15 minute, acesta nu va porni.
  - Așteptați încă 15 minute și reporniți-l.

Dacă aparatul nu poate fi pornit:

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

Date tehnice

Tensiunea de rețea:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consum:	1200 W
Timpi de operare continuă:	Robot de bucătărie 10 min.
	Mixer 3 min.
capacitatea max.	
Vas de amestecare ❻:	cca 6,0 l
Mixer ⓯:	cca 1,5 l

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

Vă recomandăm următoarele perioade de funcționare:

La lucrul cu cârligul pentru frământat ❿, telul ⓫ sau cu paleta de amestecare ⓬ lăsați aparatul să se răcească după 10 minute de funcționare.

La lucrul cu mixerul ⓯ lăsați aparatul să se răcească după 3 minute de funcționare.

Dacă aceste perioade sunt depășite, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire.

Eliminarea

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

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

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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

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

Service-ul

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

IAN 292161

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Rețete

Supă de morcovi

Ingrediente:

- 500 g morcovi
- 250 ml apă
- 500 ml fond de carne (pahar)
- 125 ml smântână
- 125 ml vin alb
- sare
- piper
- 50 g unt rece
- asmățui proaspăt

Prepararea:

1) Spălați și curățați morcovii.
2) Tăiați-i mărunt, astfel încât să fie adecvați pentru mixer ⓯.
3) Turnați 250 ml apă într-o oală și fierbeți morcovii timp de 20 de minute. Apoi lăsați morcovii fierți să se răcească la o temperatură moderată și pasați totul în mixer ⓯. Nu trebuie să mai rămână bucăți mari.
4) Turnați morcovii pasați înapoi în oală.
5) Adăugați fondul de carne, smântâna și vinul alb.
6) Încălziți supa și condimentați-o după gust.
7) Amestecați untul tăiat în bucăți mici în supă și asezonați-o cu asmățui.

Salată tartinabilă de ton

Ingrediente:

- 1 cutie de ton în sos cu legume
- 3 linguri iaurt
- 1 linguriță suc de lămâie, stors proaspăt
- 1 priză de sare
- piper proaspăt măcinat
- 2 ouă fierte tari, tăiate cuburi

Pentru asezonare:

- pâine integrală tăiată felii
- unt pentru uns
- 1 ou fiert tare, tăiat cuburi
- arpagic tăiat

Prepararea:

1) Amestecați toate ingredientele în mixer ⓯ până obțineți consistența dorită (cca 15 secunde) și condimentați după gust.
2) Ungeți pâinea cu unt și pastă de ton și presărați deasupra oul tăiat și arpagicul.

Clătite tradiționale

Ingrediente:

- 2-3 ouă
- 375 ml lapte
- 1 priză de sare
- 250 g făină
- grăsime pentru copt

Prepararea:

1) Amestecați ouăle, laptele și sarea cu paleta de amestecare ⓬.
2) Cerneți făina și adăugați-o. Amestecați totul cu paleta de amestecare ⓬ până rezultă un aluat omogen.
3) Lăsați aluatul să dospească cca 20 de minute.

4) Încălziți grăsimea și adăugați peste aceasta aluat cu ajutorul unui polonic mic. (Numai cât să se acopere cu un strat subțire fundul tigăii.)
5) Coaceți clătitele pe ambele părți până se rumenesc și serviți-le fierbinți.

Pandișpan

Ingrediente:

- 3 ouă
- 3-4 linguri apă fierbinte
- 150 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilinat
- 100 g făină, tip 405
- 100 g amidon
- 2-3 linguriițe rase de praf de copt

Prepararea:

1) Tapetați cu hârtie de copt fundul unei forme de copt cu pereți detașabili (diametru: 28 cm). Nu ungeți cu grăsime marginea, deoarece altfel suprafața nu va fi complet uniformă și se va arde.
2) Bateți ouăle întregi în vasul de amestecare ❻ și adăugați apă fierbinte.
3) Bateți apoi spumă compoziția timp de cca 1 minut la cea mai ridicată treaptă cu ajutorul paletei de amestecare ⓬.
4) Adăugați zahărul și zahărul vanilinat și bateți apoi totul timp de 2 minute la cea mai ridicată treaptă.
5) Amestecați făina, amidonul și praful de copt și cerneți jumătate din amestec peste crema de ou, apoi mixați totul pentru scurt timp la treapta 4.
6) Amestecați restul de făină în același mod și turnați aluatul în forma de copt cu pereți detașabili pregătită.
7) Coaceți aluatul imediat la 175-200 °C în cuptorul preîncălzit , cu căldură de sus și de jos, timp de cca 20-30 de minute.

Aluat fraged

Ingrediente:

- 250 g făină de grâu
- 1/2 linguriță rasă de praf de copt
- 100-125 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilinat
- 1 priză de sare
- 1 ou
- 125 g unt

Prepararea:

1) Amestecați făina și praful de copt în vasul de amestecare ❻ și adăugați apoi toate celelalte ingrediente.
2) Frământați totul cu cârligul pentru frământat ❿, mai întâi cca 1 minut la treapta 2, apoi pentru cca 3 minute la treptele 2-4.
3) Nu frământați aluatul prea mult timp, în caz contrar acesta poate deveni prea moale.
4) Lăsați aluatul în frigider pentru o jumătate de oră și apoi prelucrați-l pentru a obține un blat de tort sau biscuiți.
5) Pentru blatul de tort rulați 2/3 din aluat și introduceți-l într-o formă de copt cu pereți detașabili unsă.
6) Rulați restul de aluat obținând o rolă.
7) Întindeți această rolă ca margine peste aluat și apăsați cu două degete, astfel încât să rezulte o margine cu o înălțime de cca 3 cm.
8) Înțepați de mai multe ori blatul de tort cu o furculiță.
9) Preîncălziți cuptorul cca 5 minute și coaceți aluatul fraged cca 15-20 minute, cu căldură de sus și de jos, la 200-225 °C.

Aluat

Ingrediente:

- 250 g unt moale sau margarină
- 250 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilinat
- 1 priză de sare
- 4 ouă
- 500 g făină de grâu
- 1 pliculeț de praf de copt
- Cca 125 ml lapte

Prepararea:

1) Introduceți toate ingredientele în vasul de amestecare ❻ și amestecați totul cu paleta de amestecare ⓬ timp de o jumătate de minut la treapta 1, apoi pentru 30 de secunde la treapta 2 și apoi pentru cca 5 minute la treapta 4.
2) Ungeți forma de copt sau tapetați-o cu hârtie de copt.
3) Umpleți forma de cop și coaceți aluatul cca 50-60 minute, cu căldură de sus și de jos, la 175-200 °C.
4) Înainte să scoateți prăjitura din cuptor, ar trebui să o încercați: Pentru aceasta înțepați cu un bețișor ascuțit din lemn în partea din mijloc a prăjiturii. Dacă pe acesta nu rămâne deloc aluat, prăjitura este gata.
5) Răsturnați prăjitura pe un grătar pentru prăjituri și lăsați-o să se răcească.

Aluat dospit

Ingrediente:

- 500 g făină de grâu
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pliculeț de drojdie uscată
- cca 1/4 l lapte călduț
- 80 g unt sau margarină (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 1 ou

Prepararea:

1) Adăugați făina, drojdia uscată sau drojdia mărunțită și toate celelalte ingrediente (nu direct peste drojdie) în vasul de amestecare ❻.
2) Amestecați încet totul cu cârligul pentru frământat ❿ la treapta 1, apoi pentru 3-4 minute la treapta 3.
3) Acoperiți vasul cu un prosop de bucătărie, așezați-l într-un loc cald și lăsați aluatul să crească până devine în mod vizibil mai mare.
4) Frământați încă o dată aluatul.
5) Aluatul este gata și îl puteți prelucra mai departe.

Vafe

Ingrediente:

- 200 g zahăr
- 500 g făină
- 5 g praf de copt
- 5 ouă
- 400 ml lapte
- 250 g unt (la temperatura camerei)
- 2 pliculețe de zahăr vanilat

Prepararea:

1) Adăugați ouăle, zahărul și untul în vasul de amestecare ❻ și amestecați totul cu telul ⓫ până ce obțineți un aluat omogen.
2) Adăugați făina, zahărul vanilat și praful de copt.
3) Adăugați treptat laptele și amestecați până când aluatul devine omogen și moale.
4) Coaceți vafele într-o gaufrieră.

Shake de banane și vanilie

Ingrediente:

- 3 banane
- 500 ml lapte
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 1 lingură de înghețată de vanilie

Prepararea:

1) Curățați bananele.
2) Adăugați bananele curățate, laptele, înghețata de vanilie și zahărul vanilat în mixer ⓯.
3) Amestecați totul la treapta 8.

Smoothie de banane și kiwi

Ingrediente:

- 200 ml suc de portocale (proaspăt stors)
- 1 kiwi
- 1/2 banană

Prepararea:

1) Curățați kiwi.
2) Curățați banana.
3) Adăugați kiwi, banana și sucul de portocale în mixer ⓯.
4) Amestecați totul la treapta 8.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **18**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **18**

Lieferumfang **18**

Gerätebeschreibung **18**

Sicherheitshinweise **19**

Vorbereitungen **21**

Geschwindigkeitsstufen **21**

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer **21**
Nach der Arbeit 22

Arbeiten mit dem Mixer **23**
Zutaten nachfüllen 24
Nach der Arbeit 24

Arbeiten mit Sonderzubehör **24**

Nach der Arbeit **24**

Reinigen und Pflegen **24**
Gerät reinigen 25
Zubehör reinigen 25
Mixer reinigen 25

Aufbewahrung **26**

Fehler beheben **26**

Technische Daten **27**

Entsorgung **27**

Garantie der Kompernaß Handels GmbH **27**
Service 28
Importeur 28

Rezepte **29**
Möhrensuppe 29
Thunfisch-Aufstrich 29
Traditionelle Pfannkuchen 29
Biskuitteig 30
Mürbeteig 30
Rührteig 31
Hefeteig 31
Waffeln 32
Bananen-Vanille-Shake 32
Bananen-Kiwi-Smoothie 32

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

Flachrührer

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:

❶ Schwenkarm
❷ Entriegelungshebel
❸ Drehschalter (Geschwindigkeitsstufen)
❹ Netzkabel
❺ Sockel
❻ Rührschüssel
❼ Aufnahme für Werkzeugeinsatz

Abbildung B:

❽ Abdeckung der Einfüllöffnung
❾ Deckel
❿ Knethaken
⓫ Schneebesen
⓬ Flachrührer

hintere Ausklappseite:

Abbildung C:

⓭ kleiner Messbecher (inkl. Skala)
⓮ Mixer-Deckel
⓯ Mixer (inkl. Skala)
⓰ Messer
⓱ Antriebsschutzdeckel
⓲ Mixerantrieb
⓳ Abdeckung über Antrieb für Sonderzubehör

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! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!
- 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 Saugnäpfen.
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 Flachrührer ⑫	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 4	Flachrührer ⑫	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken ⑩	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Flachrührer ⑫	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
6 - 8	Schnee-besen ⑪	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonnaise - schaumig schlagen von Butter
P	Mixer ⑮	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Chrushen von Eis

Arbeiten mit Knethaken, Schneebesen und Flachrührer

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

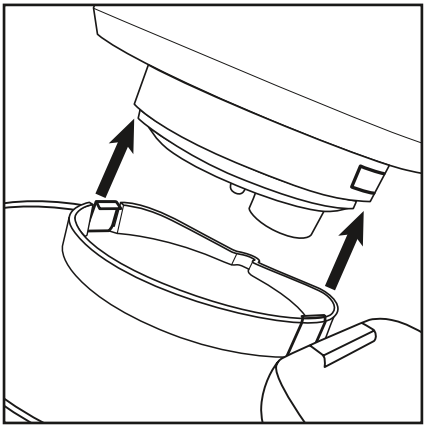
HINWEIS

- ► Wenn Sie mit Knethaken ⑩, Schneebesen ⑪ und Flachrührer ⑫ arbeiten, sollten Sie den Deckel ❾ am Gerät verwenden, um ein unerwünschtes Austreten von Zutaten zu verhindern.

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

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

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



ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Üben Sie beim Anbringen und Abnehmen des Deckels ❾ niemals Druck auf diesen aus, um dessen Beschädigung zu vermeiden.

4) Montieren Sie je nach Aufgabe Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼:
   - Stecken Sie den Knethaken ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ so in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, dass die beiden Metallstifte an der Achse des Einsatzes ❿ ⓫ ⓬ in die Aussparungen an der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ greifen.
   - Drücken Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ bis zum Anschlag in die Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼ und drehen Sie ihn dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (in Pfeilrichtung 🔒).
   - Lassen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ los. Dieser sitzt nun fest in der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼.
5) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻.

HINWEIS

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

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

6) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und drücken Sie den Schwenkarm ❶ mit dem montierten Einsatz nach unten in die Arbeitsposition, bis der Schwenkarm ❶ einrastet.

HINWEIS

► Falls gewünscht, können Sie die Einfüllhilfe ❽ am Deckel ❾ öffnen, um dann auch während des Betriebes Zutaten einfüllen zu können.

7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ auf die gewünschte Stufe (siehe Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Drücken Sie den Entriegelungshebel ❷ nach unten und bringen Sie den Schwenkarm ❶ in die höchste Position.
3) Nehmen Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ aus der Aufnahme für den Werkzeugeinsatz ❼, indem Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ leicht gegen die Aufnahme ❼ drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn drehen (in Pfeilrichtung 🔓). Dann können Sie den Einsatz ❿ ⓫ ⓬ entnehmen.
4) Falls montiert: Nehmen Sie den Deckel ❾ ab.
5) Entnehmen Sie die Rührschüssel ❻, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn dehen 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 ⓯ einfüllen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER / ROTIERENDEN ANTRIEB!

- Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer ⓯!
- Nehmen Sie den Mixer ⓯ nur bei Stillstand der Messer ⓰ ab.
- Betreiben Sie den Mixer ⓯ nur mit aufgesetztem Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭.
- 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 ❻ und den Mixer ⓯ gleichzeitig! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!
- Bei Arbeiten mit dem Mixer ⓯ empfehlen wir nach 3 Minuten Betrieb das Gerät abkühlen zu lassen.

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter ❸ auf „0“ steht, bevor Sie den Mixer ⓯ auf den Mixerantrieb ⓲ stellen. Ansonsten startet das Gerät unvermittelt sobald der Mixer ⓯ eingerastet ist.

3) Setzen Sie den Mixer ⓯ so auf den Mixerantrieb ⓲, dass die Arretierungen an der Unterseite des Mixers ⓯ in die Aussparungen am Mixerantrieb ⓲ greifen. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dabei auf das Symbol 🔓 am Gerät weisen. Drehen Sie den Mixer ⓯ bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Das Symbol ▼ am Mixer ⓯ muss dann auf das Symbol 🔒 am Gerät weisen.
4) Entfernen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.
5) Füllen Sie die Zutaten ein.
6) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
7) Stellen Sie den Drehschalter ❸ 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 ❸ gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe P. Die Stufe P rastet nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Drehschalter ❸ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

EIS CHRUSHEN

- Um „chrushed Ice“ herzustellen, geben Sie Eiswürfel in den Mixer ⓯, verschließen Sie diesen und stellen Sie den Drehschalter ❸ 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 ❸ aus.
2) Nehmen Sie den Mixer-Deckel ⓮ ab und füllen Sie die Zutaten ein

oder

3) Drehen Sie den Messbecher ⓭, der sich im Mixer-Deckel ⓮ befindet, bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie die Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung im Mixer-Deckel ⓮ ein.

Nach der Arbeit

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

HINWEIS

► Reinigen Sie den Mixer ⓯ am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

3) Setzen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ so wieder auf den Mixerantrieb ⓲, dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ auf das Symbol 🔓 am Gerät zeigt. Drehen Sie den Antriebsschutzdeckel ⓱ gegen den Uhrzeigersinn, so dass das Symbol ▼ auf dem Antriebsschutzdeckel ⓱ 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 ⓳ ausschließlich Zubehör, das speziell für die Verwendung mit diesem Gerät vom Hersteller zugelassen ist.

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ aus (Position „0“).
2) Schieben Sie die Abdeckung über dem Antrieb für Sonderzubehör ⓳ 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 ❻ oder den Mixer ⓯! Dies führt zu einer Überlastung des Motors!

Nach der Arbeit

1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter ❸ 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 ⓳ 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 ❻, den Deckel ❾, die Abdeckung der Einfüllöffnung ❽, den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭, den Antriebsschutzdeckel ⓱ und die Einsätze ❿ ⓫ ⓬ 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

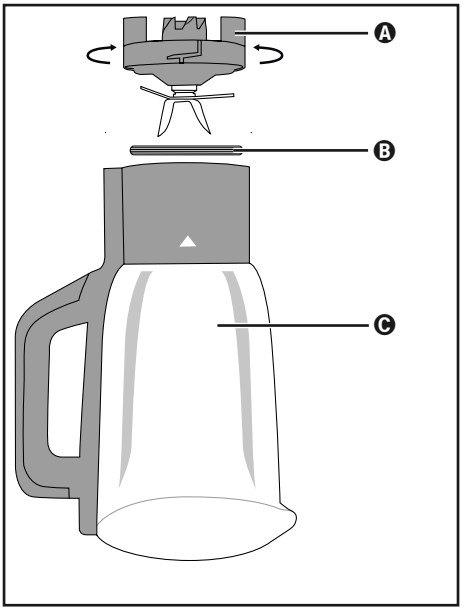
- ► Die Einsätze ❿ ⓫ ⓬, der Deckel ❾, die Rührschüssel ❻, die Mixerkanne Ⓒ und der Messbecher ⓭ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ► Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ► Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Mixer reinigen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Messer ⓰ nicht mit bloßen Händen berühren.

- Reinigen Sie den Mixer ⓯ und den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ 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 die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ von der Mixerkanne Ⓒ lösen:



Ⓐ Messerhalterung
Ⓑ Dichtungsring
Ⓒ Mixerkanne

– Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich aus der Arretierung am Mixer ⓯ lösen lässt und ziehen Sie ihn nach oben ab.

– Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ an den zwei dafür vorgesehenen Griffen bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Messerhalterung Ⓐ nun gerade nach oben heraus.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Gehen Sie vorsichtig mit den Messern ⓰ um. Sie sind sehr scharf.

– Ziehen Sie den Dichtungsring Ⓑ von der Messerhalterung Ⓐ.

- Sie können nun alle Teile (Mixerkanne ⓒ, Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ und Dichtungsring Ⓑ) 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 ⓒ und der Messbecher ⓭ 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.

- Bauen Sie nach der Reinigung den Mixer wieder zusammen:
  - Drücken Sie den Dichtungsring Ⓑ wieder in die Vertiefung an der Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰.
  - Legen Sie die Messerhalterung Ⓐ mit dem Messer ⓰ wieder so in die Mixerkanne ⓒ, dass das Messer ⓰ in die Mixerkanne ⓒ hineinragt. Achten Sie dabei auf die passenden Aussparungen an der Mixerkanne ⓒ.
  - Drehen Sie die Messerhalterung Ⓐ so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, so dass die Messerhalterung Ⓐ wieder fest auf der Mixerkanne ⓒ sitzt.
  - Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt wieder fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.

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

1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ⓯.
2) Drücken Sie den Mixer-Deckel ⓮ mit Messbecher ⓭ versetzt fest auf den Mixer ⓯ auf. Schließen Sie den Mixer-Deckel ⓮, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück in die Arretierung am Mixer ⓯ drehen. Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixer ⓯ verschlossen ist.
3) Schalten Sie den Mixer ⓯ für einige Sekunden ein.
4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
5) Spülen Sie danach den Mixer ⓯ 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 ❸ 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 angehen.
  - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

  - Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
  - Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm ❶ 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 ❻:	ca. 6,0 l
Mixer ⓯:	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 ❿, Schneebesen ⓫ oder Flachrührer ⓬ nach 10 Minuten Betrieb abkühlen.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit dem Mixer ⓯ 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 Serviceanschrift übersenden.

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

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 292161

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

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 Kerbel

Zubereitung:

1) Waschen und schälen Sie die Möhren.
2) Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer ⓯ passen.
3) Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin. Lassen Sie die gekochten Möhren anschließend auf eine handwarme Temperatur abkühlen und pürieren Sie das Ganze im Mixer ⓯. Es sollten keine größeren Stücke mehr übrig sein.
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 Kerbel 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 ⓯ 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 Flachrührer ⓬.
2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Flachrührer ⓬, 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 ❻ und geben Sie heißes Wasser dazu.
3) Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Flachrührer ⓬ 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

Zubereitung:

1) Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel ❻ und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
2) Kneten Sie alles mit dem Knethaken ❿ 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

Zubereitung:

1) Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel ❻ und rühren Sie alles mit dem Flachrührer ⓬ 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

Zubereitung:

1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel ❻.
2) Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken ❿ 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

Zubereitung:

1) Geben Sie die Eier, den Zucker und die Butter in die Rührschüssel ❻ und verrühren Sie alles mit dem Schneebesen ⓫ 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 ⓯.
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 ⓯.
4) Mixen Sie alles auf Stufe 8.

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

Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:
09 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200B2-092017-2

IAN 292161