

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## FOOD PROCESSOR SKM 550 A1

GB

### FOOD PROCESSOR

Operating instructions

CZ

### KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

HU

### KONYHAI ROBOTGÉP

Használati utasítás

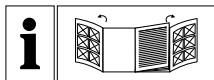
SK

### KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

IAN 89016

HU CZ SK



GB

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

---

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrákat tartalmazó mindkét oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

---

CZ

Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

---

SK

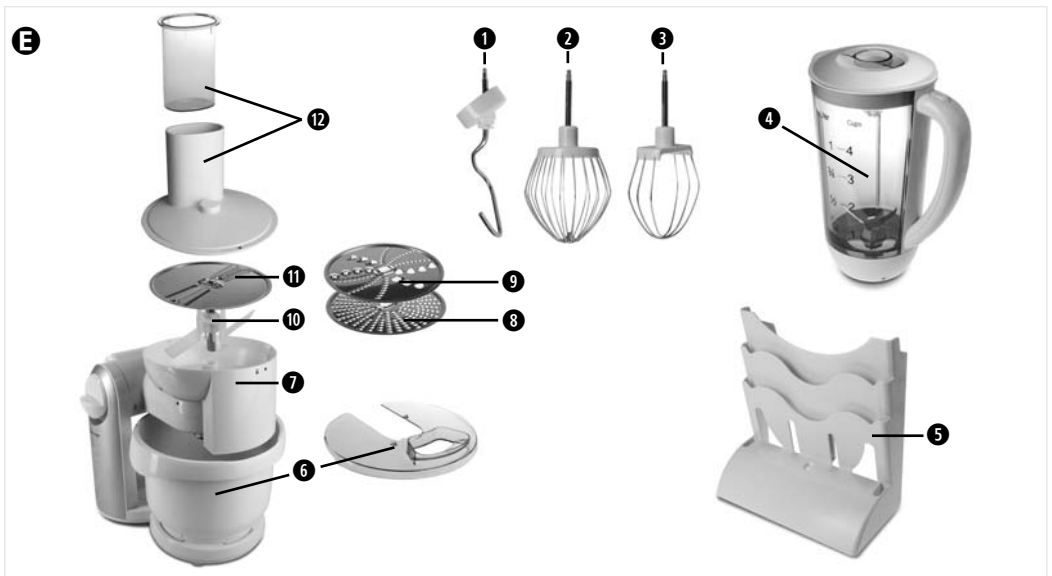
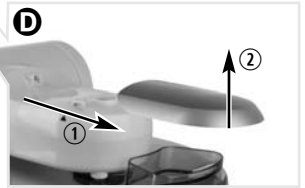
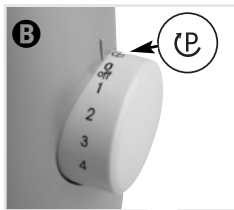
Pred čítaním si odklopte obidve strany s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

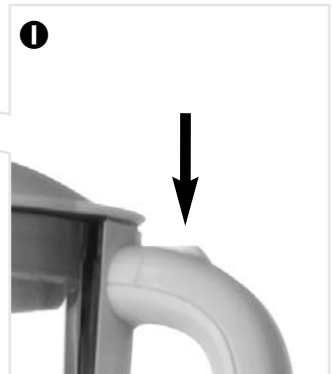
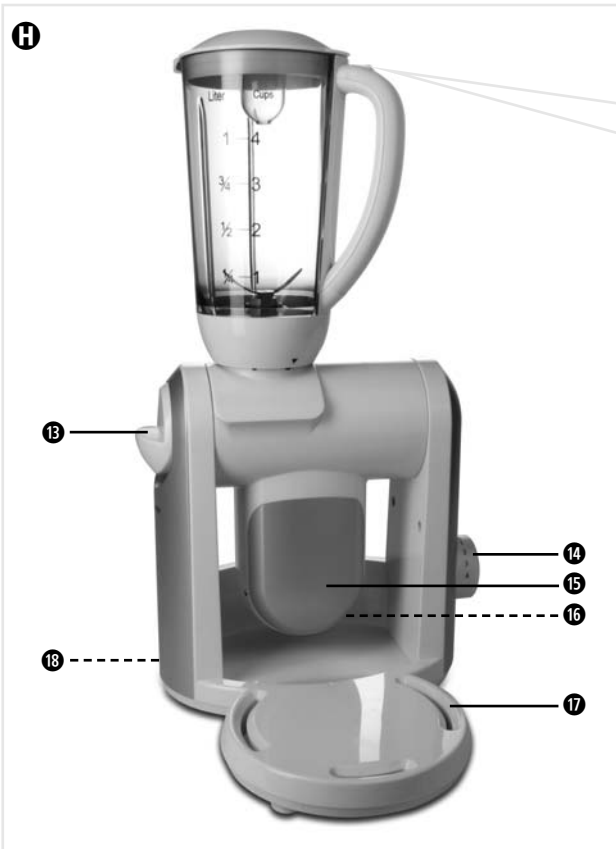
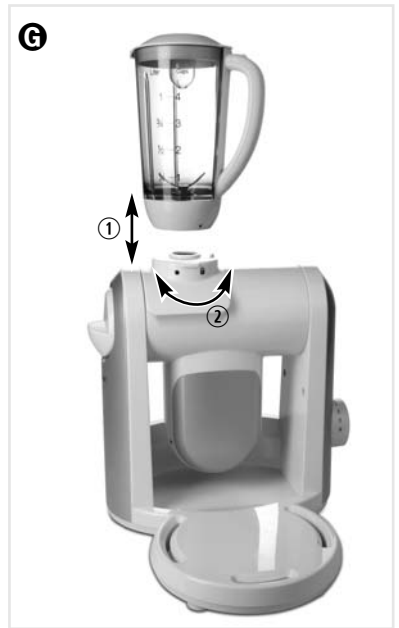
---

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	11
CZ	Návod k obsluze	Strana	21
SK	Návod na obsluhu	Strana	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41





<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Technical data	3
Safety Notices	3
Taking into use	4
Operating positions	4
Working with kneading hooks, beaters and whisks	4
Working with the food processor	6
Working with the mixer	6
Cleaning and care	7
Troubleshooting	8
Disposal	8
Warranty & Service	9
Importer	9
Recommended filling quantities	10

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

# FOOD PROCESSOR

---

## Introduction

---

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## Intended Use

---

This appliance is intended exclusively for the processing of foods in usual domestic amounts. This appliance is intended exclusively for use in private households. Do not use it commercially!

This appliance is intended only for domestic use in enclosed areas protected from rain. Do not use it outdoors!

The appliance may only be used with original accessories.

## Items supplied

---

Food Processor  
Mixing bowl with lid  
Mixer with lid and funnel  
Food processor with stodger  
Cutter turning disc (thick and thin)  
Rasper turning disc (coarse and medium-fine)  
Rubbing disc (fine)  
Kneading hooks with dough deflector  
Beater  
Whisk  
Accessory holder  
Assembly material  
2 screws (3.5 x 22mm)  
2 wallplugs (6mm)  
Operating Instructions

**i** **Take note:** One of the cutting discs for the food processor is already pre-installed in the food processor on delivery!

## Appliance description

---

Open out the fold-out pages in the front and back covers of these operating instructions: manual:

Figure **B**:


- 1** Kneading hooks with dough deflector
- 2** Mixing beater
- 3** Whisk
- 4** Mixer with lid and funnel
- 5** Accessory holder
- 6** Mixing bowl with lid
- 7** Food processor
- 8** Rubbing disc
- 9** Rasper turning disc
- 10** Drive shaft for food processor
- 11** Cutter turning disc
- 12** Lid with stodger for the food processor

Figure H:

- 13 Unlocking button
- 14 Turn-switch
- 15 Swivel arm
- 16 Drive motor
- 17 Recesses for the mixing bowl
- 18 Cable storage compartment

## Technical data

---

Mains voltage:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	550 W
max. capacity	
Mixing bowl:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Protection class:	II 

## Safety Notices

---

### **Danger of electrical shock!**

- Ensure that the power supply to be used tallies with the details on the model details plate.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist whilst in use.
- Always place the power cable so that it cannot be trapped or otherwise sustain damage. Do not allow the power cable to hang from the work area.
- Should the power cable or plug be damaged, to avoid possibly life-threatening risks immediately arrange for it to be replaced by qualified specialists or the customer services department.
- Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, before cleaning it and if it malfunctions. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket. You can thus avoid unintentional switch-on of the appliance.

After power-outages the appliance continues to run!

- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!



**Warning:** Never submerge the appliance in water or other liquids. Danger of electrical shock!

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **Risk of personal injuries!**

- **Caution:** the cutting and rasping discs and the mixing knives are very sharp!
- Take care with their installation and removal, as well as when cleaning them!
- **Attention:** When the machine is running, only insert into the mixing bowl, food processor or the mixer the ingredients to be processed.
- To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft or in the mixer.
- Only exchange accessories when the drive has come to a complete standstill.
- After being switched off, the drive continues to run for a short time!
- NEVER leave the appliance unsupervised.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains power BEFORE changing accessories or additional parts that are in motion during operation.

## Taking into use

- Before taking the appliance into use, check that all listed items are present and that there are no visible damages on/to them.
- Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before the first usage thoroughly clean all component parts as described in the section „Cleaning and care“.
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Secure the appliance to the surface with the four suction discs.
- Remove the power cable from the cable storage compartment **18**.
- Insert the plug into the power socket.

**i Note:** You can store the dough hook **1**, the beaters **2**, the whisk **3**, as well as the grating disc **8**, shredding disc **9** and the cutting disc **11** in the accessory holder **5**.



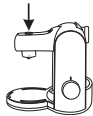

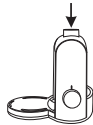

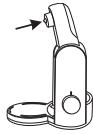

### **⚠ Risk of an electric shock!**

If you want to attach the accessory holder **5** to the wall with the supplied attachment material, before drilling ensure that no current-carrying wires, cables or pipes are in the wall at the desired location!

- Mark the drill holes on the wall with the aid of the accessory holder **5**.
- Drill holes in the wall at the previously marked points with a 6 mm drill.
- Slide the wallplugs into them.
- Insert the screws into the plugs such that there is still enough space between the wall and the screw heads that you can place the accessory holder **5** onto the screws.
- Place the accessory holder **5** on the screws and press it down so that the accessory holder **5** is seated firmly on the screws.

## Operating positions

**Important:** Only operate the appliance when accessories are attached and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position	Accessories
1 	
2 	
3 	
4 	Positioning of the mixing bowl Utilisation of kneading hooks, beaters and whisks
5 	Insertion of large amounts to be processed

## Working with kneading hooks, beaters and whisks

**i Note:** The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids.

To prepare the appliance for work with kneading hooks **1**, beaters **2** and whisk **3**, proceed as follows:



- Press the unlocking button **13** and bring the swivel arm **15** into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. **A**).
- Insert the mixing bowl **6**. The base of the mixing bowl **6** must engage in the recesses **17** on the appliance.
- Press the unlocking button **13** and bring the swivel arm **15** into operating position 1 (Fig. **A**).
- Place and hold turn-switch **14** in position P, until the drive motor **16** remains stationary in the park position (Fig. **B**). Should the drive motor not move it is already at the park position.
- Press the unlocking button **13** and bring the swivel arm **15** into operating position 4 (Fig. **A**).
- Depending on the task to be performed, insert the kneading hooks **1**, beaters **2** or whisks **3** so that they firmly engage in the drive **16** motor.

**i** **Note:** The kneading hooks **1** are fitted with a pastry deflector. Turn the pastry deflector until the kneading hooks **1** can engage (Fig. **C**).

- Place the ingredients to be processed into the mixing bowl **6**.

**i** **Note:** Pay heed that during the kneading and/or mixing process the pastry in the mixing bowl increases in volume, or is pressed upwards through the rotary movement. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** to just before operating position 1 (see chapter "Operating positions") (Fig. **A**), but do not allow it to engage.
- Slide the lid onto the mixing bowl **6**.
- Move the swivel arm **15** the final distance to operating position 1 and let it engage, so that the lid is firmly seated.

- Set the rotary switch **14** to the desired level.

### **⚠ Risk of injury from rotating parts!**

NEVER reach into the mixing bowl **6** when it is in use.

Only change accessories when the drive motor **16** is at standstill! After being switched off, the drive motor **16** continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

### **Refilling with ingredients**

- Turn the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the rotary switch **14** to P and hold it firmly until the drive motor **16** comes to a standstill (Fig. **B**).
- Press the unlocking button **13** down and raise the swivel arm **15** a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 5.
- Fill with ingredients.

### **On task completion**

- Turn the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the rotary switch **14** to P and hold it firmly until the drive motor **16** comes to a standstill (Fig. **B**).
- Press the unlocking button **13** down and raise the swivel arm **15** a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 4.
- Remove the accessories from the drive motor **16**.
- Remove the mixing bowl **6**.
- Clean all parts (see chapter "Cleaning and care").

## Working with the food processor

---

- i** **Note:** Ensure that on the swivel arm **15** neither the kneading hooks **1**, the whisk **3** nor the mixing beater **2** are attached.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the food processor **7**:

- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 4 (see chapter "Operating positions") (Fig. **A**).
- Insert the mixing bowl **6**. The base of the mixing bowl **6** must engage in the recesses **17** on the appliance.
- Press the unlocking button **13** down and bring the swivel arm **15** into operating position 1 (see chapter "Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the food processor **7** (Fig. **D**).
- Insert the food processor **7** into the drive opening (The "dot" marking on the food processor **7** to the "arrow" marking on the swivel arm **15**) and then turn it clockwise as far as it will go (The "lock" marking on the food processor **7** onto the "arrow" marking on the swivel arm **15**).
- Insert the drive shaft **10**.
- Depending on the task to be performed, place the cutting **11**, rasping **9** or rubbing **8** disc onto the drive shaft **10** of the food processor **7**.
- Place the lid with stodger **12** onto the food processor **7** and latch it down.
- Set the rotary switch **14** to the desired level.

- i** **Note:** Do not press too many ingredients in the food processor **7**. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.
- Insert ingredients through the loading shaft with the stodger **12**.

### **⚠ Risk of injury from rotating parts!**

To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft. Only insert ingredients by use of the stodger.

Only change accessories when the drive motor **16** is at standstill! After being switched off, the drive motor **16** continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

### **On task completion**

- Switch the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the food processor **7** anti-clockwise and remove it.
- Disassemble the food processor **7** and clean all parts (see chapter „Cleaning and care“).

## Working with the mixer

---

### **⚠ Risk of scalds!**

Allow hot fluids to cool to a hand-warm temperature (ca. 30 – 40 °C) before they are poured into the mixer **4**.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the mixer **4**:

- Press the unlocking button **13** and bring the swivel arm **15** into operating position 3 (see chapter „Operating positions“).
- Remove the drive protection lid for the mixer (Fig. **F**).
- Fit the mixer **4** ("Arrow" marking on the base to the "point" on the base unit) and turn it anti-clockwise as far as it will go (Fig. **G**).

- Fill with ingredients.  
Maximum amounts: 1 litre;  
foaming liquids, maximum 0,5 litre; optimal  
processing amount for solids: 50 – 100 g

**i** **Note:** Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Position the lid with funnel and then press it firmly so that the lid locks into place.
- Set the rotary switch **14** to the desired level.

### **⚠ Risk of injury from sharp knife/rotating drive!**

NEVER reach into the mixer **4** when it is in use!  
Remove/put on the knife ONLY when the mixer **4** is at a standstill! Only use the mixer **4** with the lid firmly in position.

In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching-on of the appliance.

### **Refilling with ingredients**

- Turn the appliance off with the rotary switch **14**.
  - Press the button on the handle of the mixer **4** (Fig. **1**), remove the lid and fill with ingredients or  
• rotate the funnel through 90° and remove it.  
Gradually insert the solid ingredients through the refill opening.
- or
- refill with fluid ingredients by means of the trichter.

### **On task completion**

- Switch the appliance off with the rotary switch **14**.
- Turn the mixer **4** clockwise and remove it.

**i** **Note:** The mixer **4** is best cleaned immediately after use (see chapter „Cleaning and care“).

## **Cleaning and care**

### **Risk of electrical shocks.**

Before cleaning, remove the mains power plug!  
Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!



**Warning:** Never submerge the appliance in water or other liquids.



### **Attention!**

DO NOT use any abrasive cleaning agents. These could damage the upper surfaces of the appliance!



**Note:** To prevent the drying-on of food remnants, ALWAYS clean the appliance and all parts used immediately after use.



**Note:** After the processing of colour-rich foods, such as carrots, the plastic parts could become discoloured. These discolourations can be removed with a little cooking oil.

Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, use a mild detergent.

Afterwards, dry the appliance completely.



### **Attention!**

Do not clean the drive protective cover in a dishwasher! This would cause irreparable damage to the drive protective cover. Clean it in warm water with a little detergent and dry it well before the next use.

### **Cleaning the mixing bowl **6**, food processor **7**, lid with stodger **12** and accessories**

Clean all accessories, the mixing bowl **6**, the food processor **7** and the appendant lid with stodger **12** in water with a little detergent. Possible residues can be removed with a dishwashing brush. Rinse with clear warm water and dry them well.

The accessories mixing bowl ⑥, food processor ⑦ and the associated cover with stodger ⑫ are also suitable for cleaning in the dishwasher.

When cleaning them in the dishwasher, ensure that the plastic parts do not become jammed. Otherwise, they may deform!

Place the plastic parts, if possible, in the top basket of the dishwasher.

### Cleaning the mixer

#### Risk of injury from the sharp knife!

Do not handle the mixer knife with bare hands.

#### Attention!

DO NOT use any abrasive cleaning agents.

For cleaning, put some water with detergent into the assembled for use mixer ④.

Press the lid with funnel on such that the lid locks firmly into place.

Switch the mixer ④ on for a few seconds. Pour out the cleaning solution and then rinse the mixer ④ with clear water. Possible residues can be removed with a dishwashing brush.

The mixer ④ is NOT suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the mixer ④.

Place the plastic parts, if possible, in the top basket of the dishwasher.

## Troubleshooting

### If the appliance suddenly ceases operation:

The appliance has overheated and triggered the automatic safety switch-off.

- Place the rotary switch ⑭ at 0.
- Remove the plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool for 15 minutes.
- If, after 15 minutes, the appliance has not yet cooled off completely, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

### If the appliance does not switch itself on:

- Check to see if the plug is in the power socket.
- Check to see if the drive protection lids for the mixer ④ and food processor ⑦, the mixing bowl ⑥ and the lid are correctly placed and properly engaged.
- Check to see if the swivel arm ⑮ is in the required position (see chapter „Operating positions“).

Should the measures described above not provide a solution, then the appliance is defective. Arrange for the appliance to be repaired in a qualified specialist workshop or by customer services.

## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of packaging materials in an environmentally responsible manner.

## Warranty & Service

---

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

### **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 89016









## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Foodstuff	Amount	Time	Level
	-	Juice	400 g Ingredients + 600 ml Water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts Almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Fluids	1000 ml	10 sec.	3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Yeast dough	500 g Flour, 1 Egg, 80 g Oil (room temperature), 80 g Sugar, 200-250 ml Warm milk, 25 g Fresh yeast or 1 packet of dried yeast, 1 pinch of Salt *3	1. Stir process: 2 min.	1
				2. Stir process: 10 min.	2
		Biscuit pastry	125 g butter (room temperature), 100-125 g Sugar, 1 Egg, 1 pinch salt 250 g flour *4	1. Stir process: 30 sec.	1
				2. Stir process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 Egg whites	2-3 min.	4
		Whipped cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4

\*1: Use the rough side of the raspel or cutter turning disc.

\*2: Use the fine side of the raspel or cutter turning disc.

\*3: The maximum volume for yeast dough amounts to 1.5 times the given recipe.

\*4: The maximum volume for biscuit pastry amounts to 1.5 to 2 times the given recipe.

# TARTALOMJEGYZÉK

# OLDALSZÁM

Bevezető	12
Rendeltetésszerű használat	12
Tartozékok	12
A készülék leírása	12
Műszaki adatok	13
Biztonsági tudnivalók	13
Az első beüzemelés	14
Üzemelési helyzetek	14
A dagasztókar, habverő és keverőkar használata	14
A szeletelő használata	16
A turmix használata	16
Tisztítás és ápolás	17
Hibaelhárítás	18
Ártalmatlanítás	18
Garancia és szerviz	19
Gyártja	19
Ajánlott betöltési mennyiségek	20

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el. A készülék harmadik személy részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

# KONYHAI ROBOTGÉP

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag élelmiszerek háztartásban szokásos mennyiségének feldolgozására szolgál. A készülék kizárólag magánháztartásban való használatra való. Ne használja kereskedelmi célokra! A készüléket csak magán használatra, zárt és esőtől védett helyen használja. Ne használja a szabadban! A készüléket csak az eredeti tartozékokkal szabad használni.

## Tartozékok

Konyhai robotgép  
fedeles keverőtál  
fedeles és tölcséres turmix  
szeletelő tömővel  
vágó forgótárcsa (vastag és vékony)  
reszelő forgótárcsa (durva és közepesen finom)  
reszelőtárcsa (finom)  
tésztaelterelő dagasztókar  
habverő  
keverőkár  
tartozéktartó  
szerelési anyag  
2 csavar (3,5 x 22 mm)  
2 dübel (6 mm)  
Használati utasítás

**Tudnivaló:** A szeletelőhöz egy szeletelő tárcsa már kiszállításkor be van szerelve a szeletelőbe!

## A készülék leírása

Hajtsa ki a használati útmutató első és hátsó oldalának kihajtható lapjait:

„E” ábra:


- 1 tésztaelterelő dagasztókar
- 2 keverőkár
- 3 habverő
- 4 fedeles és tölcséres turmix
- 5 tartozéktartó
- 6 fedeles keverőtál
- 7 szeletelő
- 8 reszelőtárcsa
- 9 reszelő forgótárcsa
- 10 szeletelő meghajtótengelye
- 11 vágó forgótárcsa
- 12 a szeletelő tömős fedele



„H” ábra:

- 13 kireteszelő gomb
- 14 forgókapcsoló
- 15 forgókar
- 16 meghajtás
- 17 a keverőtál vágata
- 18 vezetékátjáró rekesz

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Teljesítmény:	550 W
max. űrtartalom	
keverőtál:	kb. 3,8 l
Turmix:	kb. 1 l
Védelmi osztály:	II 

## Biztonsági tudnivalók

### Elektromos áramütés veszélye!

- A készüléket csak a típusjelzésen megadott adatok szerint szabad csatlakoztatni és üzemeltetni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel az üzemeltetés alatt ne legyen vizes vagy nedves.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne szorulhasson be vagy más módon se károsodhasson. A hálózati vezetéknek nem szabad lelőgnia a munkafelületről.
- Amennyiben a hálózati vezeték vagy a csatlakozó sérült lenne, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki őket szakemberrel vagy az az ügyfélszolgálattal.
- Ha nem használja a készüléket vagy az hibás, ill. meg szeretné tisztítani, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorbá. A készülék véletlen bekapcsolása így elkerülhető. Az áram megszakítása után a készülék tovább működik!

- Üresen ne működtesse a készüléket. Tűlforrósodás veszélye!
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozna abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.



**Figyelmeztetés:** Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!

### Sérülésveszély!

- **Vigyázat:** a vágó és reszelőtárcsák, valamint a turmix kése nagyon éles!
- A vágó- ill. reszelőtárcsák és turmixkés behelyezések és kivételek legyenek óvatosak!
- **Figyelem:** Miközben a gép működik, kizárólag csak a feldolgozandó élelmiszereket tegye a keverőtálba, szeletelőbe vagy a turmixba.
- A sérülések és a gép károsodásának elkerülése érdekében soha ne dugja bele a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőnyílásba vagy a turmixba.
- A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó megállt.
- A készülék kikapcsolás után még rövid ideig működik.
- A bekapcsolt készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Azon tartozékok vagy tartozékrészek cseréje előtt, melyek üzemelés közben mozognak, a készüléket ki kell kapcsolni és a csatlakozót ki kell húzni a dugaszoló aljzatból.

## Az első beüzemelés

- Üzembehelyezés előtt ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e és hogy nincsenek-e rajta esetleg látható sérülések.
- Valamennyi csomagolóanyagot és öntapadót vegye le a készülékről.
- Első használat előtt tisztítsa meg a készülék valamennyi alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint.
- A készüléket helyezze egy sima és tiszta felületre.
- A készüléket rögzítse az alján lévő négy tapadókoronggal.
- Húzza ki a hálózati kábelt a kábeltartóból **18**.
- Dugja be a vezetékét a konnektorba.

**i Tudnivaló:** A dagasztókart **1**, a keverőkart **2**, a habverőt **3**, valamint a reszelőtárcsát **8**, a reszelő forgótárcsát **9** és a vágó forgótárcsát **11** a tartozéktartóban **5** tárolhatja.

### **⚠ Áramütés veszélye!**

Ha a tartozéktartót **5** a csomagban található szerelőanyaggal a falra szeretné rögzíteni, fűrés előtt ellenőrizze, hogy nincsen-e áram alatt lévő vezeték, kábel vagy cső a falban az adott helyen!

- A tartozéktartó **5** segítségével jelölje ki a furatokat a falon.
- Egy 6 mm-es fűróval fúrjon lyukat az előtte megjelölt helyen a falba.
- Tolja bele a dübeleket.
- Úgy csavarja a csavarokat a dübelekbe, hogy még annyi hely legyen a fal és a csavarfej között, hogy a tartozéktartót **5** rá lehessen dugni.
- Helyezze a tartozéktartót **5** a csavarokra és nyomja le, hogy a tartozéktartó **5** szorosan illeszkedjen a csavaron.

## Üzemelési helyzetek

**Figyelem:** A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a tartozékok eszerint a táblázat szerint helyezkednek el és üzemelési helyzetben vannak. Soha nem szabad tartozék nélkül használni.

Helyzet	Tartozékok
1	
2	
3	
4	a keverőtál elhelyezése a dagasztókar, habverő és keverőkar behelyezése
5	nagy feldolgozandó mennyiségek hozzáadásakor

## A dagasztókar, habverő és keverőkar használata

**i Tudnivaló:** A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedekkel.

Az alábbi módon járunk el, ha a készüléket a dagasztókarral **1**, a habverővel **3** és a keverőkarral **2** szeretnénk használni:

- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa a 4-es üzemi helyzetbe (lásd az „Üzemi helyzetek” című részt) (**A** kép).
- Helyezze be a keverőtálat **6**. A keverőtál **6** talpazatának a készüléken lévő vágatba **17** kell beleilleszkednie.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 1-es üzemi helyzetbe (**A** kép).
- Állítsa a forgókapcsolót **14** P-re és fogja meg, amíg a meghajtó **16** parkoló helyzetben nem marad (**B** kép). Ha nem mozog a meghajtó, már parkolóhelyzetben van.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa a 4-es üzemi helyzetbe (**A** kép).
- Attól függően, hogy mit szeretne elkészíteni a készülékkel, dugja be ütközős a dagasztókart **1**, a habverőt **3** vagy a keverőkart **2** a meghajtóba **16**.

**i Tudnivaló:** A dagasztókar **1** térsztaelterelővel van felszerelve. A térsztaelterelőt addig forgassuk, amíg a dagasztókar **1** be tud pattanni a helyére (**C** kép).

- Adjuk bele a feldolgozandó élelmiszereket a keverőtáliba **6**.

**i Tudnivaló:** Figyelembe kell venni, hogy a dagasztás és keverés közben növekszik a keverendő massa, vagy pedig a mozgás által kicsit felfele nyomódik. Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.

- Nyomja le a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** röviddel az 1. üzemi helyzet előtti pontig (lásd az „Üzemi helyzetek” részt) (**A** ábra), de még ne pattintsa be.
- Tolja a fedelet a keverőtálra **6**.
- A forgókar **15** utolsó szakaszát pattintsuk be az 1. üzemi helyzetbe, hogy a fedél szorosan illeszkedjen.

- Állítsa a forgókapcsolót **14** a kívánt fokozatra.

### **⚠ A forgó részek balesetveszélyesek!**

Működés közben nem szabad belenyúlni a keverőtáliba **6**.

A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó **16** megállt! Kikapcsolás után a meghajtó **16** még rövid ideig megy. A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedekkel. Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

### **A hozzávalók betöltése**

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval **14**.
- Állítsa a forgókapcsolót **14** P-re és fogja meg, amíg a meghajtó **16** meg nem áll (**B** kép).
- Nyomja le a kireteszelő gombot **13** és kicsit emelje meg a forgókart **15**.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 5-es üzemi helyzetbe.
- Adja hozzá a hozzávalókat.

### **A készülék használata után**

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval **14**.
- Állítsa a forgókapcsolót **14** P-re és fogja meg, amíg a meghajtó **16** meg nem áll (**B** kép).
- Nyomja le a kireteszelő gombot **13** és kicsit emelje meg a forgókart **15**.
- Vegye le a fedelet.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 4-es üzemi helyzetbe.
- A tartozékot vegye ki a meghajtóból **16**.
- Vegye ki a keverőtálat **6**.
- Tisztítsa meg valamennyi alkatrészt (lásd a „Tisztítás és ápolás” részt).

## A szeletelő használata

**i Tudnivaló:** Győződjön meg róla, hogy a forgókaron **15** sem a dagasztókar **1**, sem a habverő **3**, sem pedig a keverőkar **2** nincsen rajta.

Ha a készüléket a szeletelővel **7** szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:

- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 4-es üzemi helyzetbe (lásd az „Üzemi helyzetek” című részt) (**A** kép).
- Helyezze be a keverőtálat **6**. A keverőtál **6** talpazatának a készüléken lévő vágatba **17** kell beleilleszkednie.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 1-es üzemi helyzetbe (lásd az „Üzemi helyzetek” című részt).
- Vegye le a szeletelő **7** meghajtójának védőfedelét (**D** kép).
- Dugja rá a szeletelőt **7** a meghajtás nyílásába (a szeletelőről **7** ponttal és a forgókaron **15** nyíllal jelölve) és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig (zár jelölés a szeletelőről **7** és nyíl jelölés a forgókaron **15**).
- Helyezze be a meghajtótengelyt **10**.
- Az elvégzendő feladattól függően helyezze be a vágó- **11**, durva **9** vagy finom reszelőtárcsát **8** a szeletelő **7** meghajtótengelyére **10**.
- Helyezze a tömös fedelet **12** a szeletelőre **7** és reteszelve be.
- Állítsa a forgókapcsolót **14** a kívánt fokozatra.

**i Tudnivaló:** Nem szabad túl sok hozzávalót nyomni a szeletelőbe **7**. Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.

- A hozzávalókat a tömővel **12** kell betölteni a betöltőnyíláson.

## **⚠ A forgó alkatrészek balesetveszélyesei!**

A sérülések és a gép károsodásának elkerülése érdekében soha ne tegye a kezét vagy idegen tárgyakat a betöltőnyílásba. A hozzávalókat csak a tömővel szabad betölteni.

A tartozékokat csak akkor szabad kicserélni, ha a meghajtó **16** megállt! Kikapcsolás után a meghajtó **16** még rövid ideig megy. A készüléket csak akkor szabad használni, ha a nem használt meghajtónyílások biztosítva vannak a meghajtó védőfedekkel. Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

## A készülék használata után

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval **14**.
- A szeletelőt **7** az óramutató járásával ellentétes irányba kell elfordítani és le kell venni.
- A szeletelőt **7** szét kell szerelni és valamennyi alkatrészt meg kell tisztítani (lásd a „Tisztítás és ápolás” részt).

## A turmix használata

### **⚠ Forrázás veszélye!**

A forró folyadékokat langyosra (kb. 30–40° C-ra) kell lehűteni, mielőtt beletöltenénk őket a turmixba **4**.

Ha a készüléket a turmixszal **4** szeretné működtetni, az alábbiak szerint járjon el:

- Nyomja meg a kireteszelő gombot **13** és a forgókart **15** állítsa az 3-as üzemi helyzetbe (lásd az „Üzemi helyzetek” című részt).
- Vegye le a turmix meghajtójának védőfedelét (**F** kép).
- Helyezze fel a turmixot **4** (a talpazaton lévő nyíl az alapkészüléken lévő pontra mutasson) és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban (**G** kép).

- Adja hozzá a hozzávalókat.  
Maximális űrtartalom: 1 liter;  
habzó folyadékok esetén legfeljebb 0,5 liter;  
szilárd anyagoknál optimális feldolgozási  
mennyiség: 50–100 g.

**ⓘ Tudnivaló:** Az „Ajánlott betöltendő mennyiségek” című táblázatot kell figyelembe venni.

- Helyezze fel a tölcseres fedelet és nyomja oda szorosán, hogy a fedél bepattanjon.
- Állítsa a forgókapcsolót **14** a kívánt fokozatra.

### **⚠ Az éles kés/a forgó meghajtás balesetveszélyese!**

Soha ne nyúljunk bele a felhelyezett turmixba **4**! A turmixot **4** csak akkor vegyük le/tegyük fel, ha a kés megállt! A turmixot **4** csak felhelyezett fedéllel szabad működtetni.

Hiba esetén a készüléket ki kell kapcsolni és ki kell húzni a csatlakozót, hogy elkerülhető legyen a készülék véletlen bekapcsolása.

### **A hozzávalók betöltése**

- Ki kell kapcsolni a készüléket a forgókapcsolóval **14**.
- Nyomja meg a turmix **4** (**1** kép) nyelén lévő gombot, vegye le a fedelet és töltsé bele a hozzávalókat

vagy

- A tölcseért fordítsa el 90°-ban és vegye ki. A szilárd hozzávalókat egymás után töltsé be az utántöltő nyíláson keresztül.

vagy

- a folyékony hozzávalókat a tölcseren keresztül töltsé be

### **A készülék használata után**

- A készüléket a forgókapcsolóval **14** kell kikapcsolni.
- Fordítsa el a turmixot **4** az óramutató járásával megegyező irányban és vegye le.

**ⓘ Tudnivaló:** A turmixot **4** leginkább közvetlenül használat után lehet megtisztítani (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).

## **Tisztítás és ápolás**

### **Áramütés veszélye!**

Húzzuk ki a csatlakozót, mielőtt megtisztítanánk! Máskülönbent áramütés veszélye állhat fenn!

**⚠ Figyelmeztetés:** Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

### **⚠ Figyelem!**

Ne használjon súroló hatású tisztítószeret. Ezek megtámadhatják a készülék felületét.

**ⓘ Tudnivaló:** A készüléket és valamennyi használt elemét közvetlenül használat után tisztítsa meg, nehogy rászáradjon az ételmaradék.

**ⓘ Tudnivaló:** a műanyag részek színanyagban gazdag élelmiszerek, mint pl. sárgarépa esetén elszíneződhetnek. Ezek az elszíneződések kevés étolajjal eltávolíthatóak.

A készüléket nedves ronggyal törölje le. Amennyiben szükséges, használjon egy kis mosogatószeret. Ezután a készüléket teljesen szárítsa meg.

### **⚠ Figyelem!**

A hajtásvédő fedelet nem szabad a mosogatógépben tisztítani! Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a hajtásvédő fedelemben. A fedeleket kis mosogatószeres meleg vízben tisztítsuk és jól szárítsuk meg, mielőtt újra használjuk!

**Tisztítsa meg a keverőtálat 6 a szeletelőt 7, a tömködős fedelet 12 és a tartozékrészeket.**

Valamennyi tartozékrész, a keverőtálat 6, a szeletelőt 7 és a hozzá tartozó tömködős fedelet 12 mosogatószeres vízben tisztítsa. Az esetlegesen visszamaradó szennyeződést mosogatókefével távolítsa el. Tiszta meleg vízzel öblítse le és szárítsa meg.

A tartozékrészek, a keverőtál 6, a szeletelő 7 és a hozzávaló fedél a tömködővel 12 mosogatógépben is tisztíthatók.

A mosogatógépben történő tisztítás esetén ügyeljen arra, hogy a műanyag részek ne szoruljanak be.

Ellenkező esetben deformálódhatnak!

A műanyag részeket a mosogatógép felső kosarába tegeye bele, ha van ilyen benne.

### A turmix tisztítása

**⚠ Az éles és balesetveszélyes!**

A turmix késéhez nem szabad szabad kézzel hozzányúlni.

### ⚠ Figyelem!

Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.

Tisztításhoz tegyen egy kis mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixba 4.

Tegye fel a tölcéses fedelet és nyomja szorosan, hogy bepattanjon a fedél.

Kapcsolja be pár percre a turmixot 4. Öntse ki a mosogatószeres vizet és tiszta vízzel öblítse el a turmixot 4. Az esetlegesen visszamaradó szennyeződést mosogatókefével távolítsa el.

A turmixot 4 nem szabad mosogatógépben tisztítani. Ha mosogatógépben tisztítja a turmixot 4, helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.

## Hibaelhárítás

### Ha a készülék hirtelen megáll:

A készülék túl van hevülve és bekapcsolt az automatikus biztonsági kikapcsoló.

- Állítsa a forgókapcsolót 14 0-ra.
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Hagyja lehűlni a készüléket 15 percig.
- Ha a készülék 15 perc alatt nem hűlt teljesen, akkor nem fog elindulni.
- Várjon még 15 percet és ismét kapcsolja be.

### Ha a készüléket nem lehet bekapcsolni:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó benne van-e a konnektorban.
- Ellenőrizze, hogy a turmix 4 és a szeletelő 7 meghajtó takarása, a keverőtál 6 és a fedél megfelelően vannak-e behelyezve és megfelelően illeszkednek-e.
- Ellenőrizze, hogy a forgókar 15 az éppen szükséges üzemi helyzetben van-e (lásd az „Üzemi helyzetek című részt).

Ha mégsem segítenének a leírt intézkedések, a készülék elromlott. Szereltesse meg szakképzett szakemberrel vagy ügyfélszolgálatunkkal.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Jelen termékre a 2002/96/EC számú európai utasítási rendelkezési vonatkoznak.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktároló üzemnél tudja kidobni.

Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Ha kérdése merülne fel, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



A csomagolóanyagot juttassa környezetvédi ártalmatlanítóhelyre.

## Garancia és szerviz

---

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett a szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes. Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejárta után esedékes javítások térítéskötelesek.

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 0640 102785

E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 89016













## Gyártja

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ajánlott betöltési mennyiségek

Tartozék	Tartozékok	Élelmiszer	Mennyiség	Idő	Fokozat
	-	lé	400 g hozzávaló + 600 ml víz	30 mp	3, 4
	-	csonthéjasok mandula	100 g	20 mp	3, 4
	-	jégkocka	110 g	10 mp	3, 4
	-	folyadékok	1000 ml	10 mp	3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *1	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *2	50 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *1	25 mp	2, 3, 4
		burgonya, sárgarépa, salátauborka	500 g *2	40 mp	2, 3, 4
		Kelesztett tészta	500 g liszt, 1 tojás, 80 g olaj (szobahőmérsékletű), 80 g cukor, 200–250 ml meleg tej, 25 g friss élesztő vagy 1 csomag szárászlesztő, 1 csipet só *3	1. keverési folyamat: 2 perc	1
		Kecsztés tészta	125 g vaj (szobahőmérsékletű), 100–125 g cukor, 1 tojás, 1 csipet só, 250 g liszt *4	1. keverési folyamat: 30 mp	1
		felvert fehérje	8 tojásfehérje	2–3 perc	4
		tejszín (30% zsírtartalom)	600 ml	kb. 3 perc	4

\*1: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa durva oldalát.

\*2: Használja a reszelő- ill. vágó forgótárcsa finom oldalát.

\*3: A kelesztett tésztának való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese.

\*4: A kecsztésnek való legnagyobb megengedett mennyiség a megadott recept másfélszerese ill. kétszerese.



# OBSAH

# STRANA

Úvod	22
Účel použití	22
Obsah dodávaného zboží	22
Popis přístroje	22
Technické údaje	23
Bezpečnostní pokyny	23
První spuštění	24
Pracovní polohy	24
Práce s hnětacími háky, šlehací a míchací metlou	24
Práce s průběhovým krouhačem	26
Práce s mixérem	26
Čištění a údržba	27
Odstranění závad	28
Likvidace	28
Záruka & servis	29
Dovozce	29
Doporučená množství	30

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

# KUCHYŇSKÝ ROBOT

## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Účel použití

Tento přístroj je určen výhradně pro zpracování potravin v malých množstvích. Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech. Nepoužívejte jej komerčně!

Tento přístroj je určen pro soukromé použití v uzavřených prostorech, chráněných před deštěm. Nepoužívejte jej venku!

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

## Obsah dodávaného zboží

Kuchyňský robot  
Míchací miska s víkem  
Mixér s víkem a nálevkou  
Průběhový krouhač s pečovatlem  
Řezný otočný kotouč (silný a slabý)  
Strouhací otočný kotouč (hrubý a středně jemný)  
Třecí kotouč (jemný)  
Hnětací hák s odstraňovačem těsta  
Šlehací metla  
Míchací metla  
Držák na příslušenství  
Montážní materiál  
2 šrouby (3,5 x 22mm)  
2 hmoždinky (6mm)  
Návod k použití

**ⓘ Upozornění:** Jeden z řezných kotoučů pro průběžnou řezačku je při dodávce už namontovaný do průběžné řezačky!







## Popis přístroje

Otevřete vyklápěcí stránky na přední a zadní straně obalu tohoto návodu k obsluze:

Obrázek **Ⓜ**:


- 1 Hnětací hák s odstraňovačem těsta
- 2 Míchací metla
- 3 Šlehací metla
- 4 Mixér s víkem a nálevkou
- 5 Držák na příslušenství
- 6 Míchací miska s víkem
- 7 Průběhový krouhač
- 8 Třecí kotouč
- 9 Strouhací otočný kotouč
- 10 Hnací hřídelka průběhového krouhače
- 11 Řezný otočný kotouč
- 12 Víko s pečovatlem pro průběhový krouhač

Obrázek :

-  Uvolňovací tlačítko
-  Otočný spínač
-  Kynné rameno
-  Hnací ústrojí
-  Drážky pro míchací misku
-  Prostor na kabel

## Technické údaje

---

Síťové napětí:	220 – 240 V ~ / 50 Hz
Příkon:	550 W
max. kapacita	
Míchací misky:	ca 3,8 l
Mixéru:	ca 1 l
Třída ochrany:	II 

## Bezpečnostní pokyny

---

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Přístroj připojte a provozujte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl mokrá nebo vlhký.
- Síťový kabel vedte tak, aby nedošlo k jeho skřípnutí nebo jakémukoli jinému poškození. Síťový kabel nenechávejte viset dolů z pracovní plochy.
- Pokud dojde k poškození přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky, požádejte o výměnu kvalifikovaného odborníka nebo autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Zástrčku vytahujte ze síťové zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte nebo jej zamýšlíte čistit a v případě závady. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje. Po výpadku proudu se přístroj znovu spustí!

- Přístroj nikdy nepoužívejte bez ingrediencí. Nebezpečí přehřátí!
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by neměly být ponechány bez dozoru, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.



**Výstraha:** Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

### **Nebezpečí zranění!**

- **Pozor:** Řezné nebo strouhací kotouče i nůž mixéru jsou velmi ostré!
- Pozor při nasazování, vyjímání a čištění řezných nebo strouhacích kotoučů a nože mixéru!
- **Pozor:** Během provozu přístroje přidávejte do míchací misky, průběhového krouhače nebo mixéru pouze ingredience, které mají být zpracovány.
- Do plnicího prostoru či mixéru nikdy nezasouvejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje.
- Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje vypnuto.
- Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dalších částí, které se během provozu uvedou do pohybu, se musí přístroj vypnout a odpojit od sítě.

## První spuštění

- Před prvním spuštěním zkontrolujte, zda jste obdrželi kompletní zboží a zda na něm nejsou viditelná poškození.
- Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a všechny nálepky
- Před prvním použitím očistěte veškeré části přístroje, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Přístroj postavte na hladký a čistý povrch.
- Přístroj na povrch připevněte pomocí čtyř přísavek.
- Vytáhněte napájecí kabel z uschovávácího prostoru 18.
- Zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.

**i** **Upozornění:** Hnětací hák 1, metličku 2, šlehač 3, jakož i strouhací kotouč 8, obrací kotouč rašple 9 a řezací obrací kotouč 11, můžete uschovávat v držáku příslušenství 5.



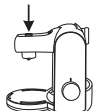
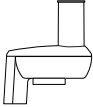
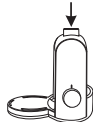

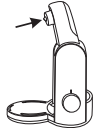

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pokud chcete držák s příslušenstvím 5 upevnit na zeď přiloženým montážním materiálem, tak se před vrtáním ujistěte, zda se ve zdi nenachází žádné proud vodící vedení, kabely nebo potrubí!

- Pomocí držáku pro příslušenství 5 označte otvory na zdi.
- Otvory do zdi vyvrtejte 6 mm vrtákem na předem označených místech ve zdi.
- Zasuňte hmoždinky do ně.
- Do hmoždinek našroubujte šrouby tak, aby bylo ještě tolik prostoru mezi stěnou a hlavou šroubu, že se na to lehce může zastrčit držák příslušenství 5.
- Držák příslušenství 5 nasadíte na šrouby a zatlačte jej dolů tak, aby držák příslušenství 5 pevně dosedal na šrouby.

## Pracovní polohy

**Pozor:** Přístroj používejte, pouze pokud je příslušenství nasazeno dle této tabulky a je v pracovní poloze. Přístroj nikdy nepoužívejte bez ingrediencí.

Poloha	Příslušenství
1 	
2 	
3 	
4 	Umístění míchací misky Nasazení hnětacích háků, šlehač a míchací metly
5 	Přidávání velkých množství ingrediencí ke zpracování

## Práce s hnětacími háky, šlehač a míchací metlou

**i** **Upozornění:** Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty.

Chcete-li přístroj připravit na práci s hnětacím hákem 1, šlehací 3 a míchací metlou 2, postupujte následovně:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obr. A).
- Nasadíte míchací misku 6. Podstavec míchací misky 6 musí být umístěn v drážkách 17 na přístroji.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte do pracovní polohy 1 (obr. A).
- Otočný spínač 14 nastavte na P a držte jej, až zůstane hnací ústrojí 16 uchyceno v záchytné poloze (obr. B). Pokud se hnací ústrojí nepohybuje, bylo záchytné polohy již dosaženo.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte do pracovní polohy 4 (obr. A).
- V závislosti na druhu práce nasadíte hnětací hák 1, šlehací 3 nebo míchací metlu 2, a to tak, aby byly zachyceny v hnacím ústrojí 16.

**i** **Upozornění:** Hnětací hák 1 je vybaven odstraňovačem těsta. Odstraňovačem těsta otáčejte tak dlouho, až se hnětací hák 1 uchyťí v záchytné poloze (obr. C).

- Ingredience, které mají být zpracovány, nalijte/vsypejte do míchací misky 6.

**i** **Upozornění:** Dbejte na to, že během hnětení nebo míchání těsto v míchací misce nabývá na objemu nebo je v důsledku pohybu mírně vytlačováno nahoru. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte krátce do polohy před pracovní pozicí 1 (viz kapitolu „Pracovní pozice“) (obrázek A), ale nenechte jej zaskočit.
- Nasadíte víko na míchací misku 6.

- Kyvné rameno 15 nechte zaskočit do poslední části pracovní polohy 1 tak, aby víko dosedalo napevno.
- Otočný spínač 14 uveďte do požadované polohy.

### **⚠ Nebezpečí zranění rotujícími součástmi!**

Během provozu nikdy nezasouvejte ruce do míchací misky 6.

Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje 16 vypnuto! Po vypnutí má hnací ústrojí 16 ještě krátkou dobehovou fázi. Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty. V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

### **Doplňování ingrediencí**

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače 14.
- Otočný spínač 14 nastavte na P a držte jej, dokud se hnací ústrojí 16 nezastaví (obr. B).
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 trochu nadzvedněte.
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte do pracovní polohy 5.
- Doplňte ingredience.

### **Po práci**

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače 14.
- Otočný spínač 14 nastavte na P a držte jej, dokud se hnací ústrojí 16 nezastaví (obr. B).
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 trochu nadzvedněte.
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko 13 a kyvné rameno 15 uveďte do pracovní polohy 4.
- Vyjměte příslušenství z hnacího ústrojí 16.
- Vyjměte míchací misku 6.
- Vyčistěte všechny díly (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

## Práce s průběhovým krouhačem

- i** **Upozornění:** Ujistěte se, že na kyvném ramenu **15** není umístěn hnětací hák **1** a šlehací **3** ani míchací metla **2**.

Přípravu přístroje na práci s průběhovým krouhačem **7** proveďte následovně:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 4 (viz kapitolu „Pracovní polohy“) (obrázek **A**).
- Nasadte míchací miskou **6**. Podstavec míchací misky **6** musí být umístěn v drážkách **17** na přístroji.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 1 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Sejměte víko hnací ochrany průběhového krouhače **7** (obrázek **D**).
- Průběhový krouhač **7** zastrčte do hnacího otvoru (označení „bod“ na průběhovém krouhači **7** a označení „šipka“ na kyvném ramenu **15**) a otočte jej ve směru hodinových ručiček až po doraz (označení „zámek“ na průběhovém krouhači **7** na označení „šipka“ na kyvném ramenu **15**).
- Vsaďte hnací hřídelku **10**.
- V závislosti na typu práce nasadte řezný **11**, strouhací **9** nebo třecí kotouč **8** na hnací hřídelku **10** průběhového krouhače **7**.
- Víko s pěchovadlem **12** nasadte na průběhový krouhač **7** a zajistěte jej.
- Otočný spínač **14** uveďte do požadované polohy.

- i** **Upozornění:** Do průběhového krouhače **7** nevtačujte příliš mnoho ingrediencí. Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

- Ingredience přidávejte plnicím prostorem pomocí pěchovadla **12**.

## **⚠** Nebezpečí zranění rotujícími součástmi!

Do plnicího prostoru nikdy nezasouvajte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje. Ingredience doplňujte pouze pomocí pěchovadla.

Příslušenství vyměňujte pouze tehdy, je-li hnací ústrojí přístroje **16** vypnuto! Po vypnutí má hnací ústrojí **16** ještě krátkou doběhovou fázi. Přístroj se smí používat pouze tehdy, jsou-li nepoužívané hnací otvory zajištěny ochrannými kryty. V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

### Po práci

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače **14**.
- Průběhový krouhač **7** otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Průběhový krouhač **7** vymontujte a jeho díly očistěte (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

## Práce s mixérem

### **⚠** Nebezpečí opaření!

Horké tekutiny nechte vychladnout na přijatelnou teplotu (ca 30 – 40° C), teprve pak je vlijte do mixéru **4**.

Přípravu přístroje na práci s mixérem **4** proveďte následovně:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko **13** a kyvné rameno **15** uveďte do pracovní polohy 3 (viz kapitolu „Pracovní polohy“).
- Sejměte ochranné víko na hnacím ústrojí mixéru (obr. **F**).
- Nasadte mixér **4** (Označení "šipka" na soklu musí doléhat na označení "bod" na základním přístroji) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček až do konečné polohy (obr. **G**).

- Doplňte ingredience.  
Maximální množství: 1 litr;  
pěňivé tekutiny maximálně 0,5 litru;  
optimální množství zpracovávané pevné  
ingredience: 50–100 g.

**ⓘ Upozornění:** Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Doporučená množství“.

- Nasadíte víko s nálevkou a pevně přitlačte tak, aby víko zaklaplo.
- Otočný spínač **14** uveďte do požadované polohy.

### **⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím hnacím ústrojím!**

Nikdy nevkládejte ruce do nasazeného mixéru **4**! Mixer **4** zesouvejte/nasadíte pouze u zastavených nožů! Mixér **4** používejte pouze s nasazeným víkem.

V případě závady přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému zapnutí přístroje.

### **Doplňování ingrediencí**

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače **14**.
- Stiskněte tlačítko na rukojeti mixéru **4** (obr. **1**), sejměte víko a doplňte ingredience  
nebo
- nálevku otočte o 90 ° a sejměte ji. Pevné přísady přidávejte postupně otvorem pro naplnění.  
nebo
- tekuté ingredience doplňujte nálevkou .

### **Po práci**

- Přístroj vypněte pomocí otočného spínače **14**.
- Mixérem **4** otáčejte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.

**ⓘ Upozornění:** Mixér **4** vyčistěte nejlépe ihned po jeho používání (viz kapitolu „Čištění a údržba“).

## **Čištění a údržba**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Před čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



**Výstraha:** Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin.



**Pozor!**

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tyto jen poškodí povrch přístroje!



**Upozornění:** Přístroj a všechny použité díly vždy vyčistit okamžitě po použití, aby se tak zabránilo přisychání potravin.



**Upozornění:** Při zpracování potravin, bohatých na barvivo, jako je například mrkev, může dojít ke zbarvení plastových dílů. Tato zbarvení lze odstranit trochou oleje..

Přístroj očistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čisticího prostředku.

Přístroj poté zcela osušte.



**Pozor!**

Ochranné kryty pohonu neumývejte v myčce na nádobí! To by mohlo vést k nenapravitelným škodám na ochranných krytech pohonu. Tyto omyjte v teplé vodě s trochou čisticího prostředku a před opětovným použitím je dobře utřete do sucha!

**Vyčistěte míchací misku ⑥, průběhový krouhač ⑦, víko se spěchovadlem ⑫ a příslušenství.**

Veškeré příslušenství, míchací misku ⑥, průběhový krouhač ⑦ a k tomu příslušné víko se spěchovadlem ⑫, opláchněte ve vodě s trochou saponátu.

Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí. Opláchněte čistou, teplou vodou a osušte.

Příslušenství, míchací miska ⑥, průběžný robot ⑦ a k tomu příslušné víko s posunovacím zařízením ⑫ lze mýt i v myčce na nádobí.

Při mytí v myčce na nádobí dbejte na to, aby nedošlo ke sevření částí z umělé hmoty. Jinak by se mohly tyto zdeformovat!

Pokud možno, položte plastové díly do horního koše v myčce nádobí.

### Čištění mixéru

#### **Nebezpečí zranění ostrými noži!**

Nožů mixéru se nikdy nedotýkejte holýma rukama.

#### **Pozor!**

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Pro čištění vlijte do nasazeného mixéru ④ vodu s trochou čisticího prostředku.

Nasadte víko s trychtýřem a zatlačte napevno tak, aby víko dobře zapadlo.

Mixér ④ na několik sekund zapněte. Vodu vylijte a mixér ④ vymyjte čistou vodou. Případné usazeniny odstraňte kartáčkem na nádobí.

Mixér ④ není vhodný pro čištění v myčce na nádobí. Čištění v myčce na nádobí způsobuje nenapravitelné škody na mixéru ④.

## Odstranění závad

### **Pokud se přístroj najednou zastaví:**

Přístroj je přehřátý a je aktivováno automatické bezpečnostní vypínání.

- Otočný spínač ⑭ nastavte do polohy 0.
- Zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Přístroj nechte 15 minut vychladnout.
- Není-li přístroj po 15 minutách ještě úplně ochlazený, nerozběhne se.
- Vyčkejte dalších 15 minut a znovu jej zapněte.

### **Nedá-li se přístroj zapnout:**

- Zkontrolujte, jestli je síťová zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda jsou ochranné kryty hnacího ústrojí pro mixér ④ a průběhový krouhač ⑦, míchací miska ⑥ a víko správně nasazeny a uchyceny.
- Zkontrolujte, zda se kyvné rameno ⑮ nalézá v pracovní poloze, která je právě potřebná (viz kapitolu „Pracovní polohy“).

Pokud by popsaná opatření nepomohla, je přístroj rozbítý. Přístroj nechte opravit kvalifikovaným servisem nebo zákaznickou službou.

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2002/96/EC.**

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.

Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy.



## Záruka & servis

---

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky Vaši servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody, vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

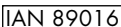
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

 **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

 IAN 89016












## Dovozce

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Doporučená množství

Nástavec	Příslušenství	Potraviny	Množství	Čas	Stupeň
	-	šťáva	400 g ingrediencí + 600 ml vody	30 s	3, 4
	-	ořechy mandle	100 g	20 s	3, 4
	-	ledové kostky	110 g	10 s	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 s	3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	50 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		karotka, brambory, salátová okurka	500 g *2	40 s	2, 3, 4
		kvasnicové těsto	500 g mouky, 1 vejce, 80 g oleje (pokojová teplota), 80 g cukru, 200–250 ml teplého mléka, 25 g čerstvých kvasnic nebo 1 balíček suchého droždí, 1 špetka soli *3	1. míchání: 2 min.	1
				2. míchání: 10 min.	2
		těsto na stříkané pečivo	125 g másla (pokojová teplota), 100–125 g cukru, 1 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky *4	1. míchání: 30 s	1
				2. míchání: 6 min.	2, 3, 4
		sníh z bílků	8 bílků	2–3 min.	4
		šlehačka (30% tuku)	600 ml	cca 3 min.	4

\*1: Používejte hrubou stranu struhadla, resp. řezný otočný kotouč.

\*2: Používejte jemnou stranu struhadla, resp. řezný otočný kotouč.

\*3: Maximální množství pro kvasnicové těsto je 1,5násobek udávaného receptu.

\*4: Maximální množství pro těsto na stříkané pečivo je 1,5 až 2násobek udávaného receptu.

# OBSAH

# STRANA

Úvod	32
Používanie primerané účelu	32
Obsah dodávky	32
Opis prístroja	32
Technické údaje	33
Bezpečnostné pokyny	33
Prvé uvedenie do prevádzky	34
Prevádzkové polohy	34
Práca s hnetacími hákmi, šľahacími a miešacími metličkami	34
Práca s krájačom	36
Práca s mixérom	36
Čistenie a údržba	37
Odstraňovanie chýb	38
Likvidácia	38
Záruka a servis	39
Dovozca	39
Odporúčané množstvá náplne	40

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte si ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

# KUCHYNSKÝ ROBOT

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok.

Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku.

Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

## Používanie primerané účelu

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

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

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

## Obsah dodávky

Kuchynský robot

Nádoba na šľahanie s krytom

Mixér s krytom a lievikom

Krájač s natláčadlom

Výmenný kotúč na krájanie (hrubé a tenké)

Výmenný kotúč na strúhanie (hrubo a stredne jemne)

Strúhací kotúč (jemne)

Hnetacie háky s oddeľovačom cesta

Šľahacie metličky

Miešacie metličky

Držiak príslušenstva

Montážny materiál

2 skrutky (3,5 x 22 mm)

2 hmoždinky (6 mm)

Návod na používanie

**i Poznámka:** Jeden z krájacích kotúčov pre krájač je už pri dodaní nasadený do krájača!

## Opis prístroja

Otvorte roztváracie strany v prednej a zadnej obálke tohto návodu na používanie:

Obrázok **i**:

- 1 Hnetacie háky s oddeľovačom cesta
- 2 Miešacie metličky
- 3 Šľahacie metličky
- 4 Mixér s krytom a lievikom
- 5 Držiak príslušenstva
- 6 Nádoba na šľahanie s krytom
- 7 Krájač
- 8 Strúhací kotúč
- 9 Výmenný strúhací kotúč
- 10 Hnací hriadeľ krájača
- 11 Výmenný krájací kotúč
- 12 Kryt s natláčadlom pre krájač

Obrázok **H**:

**B** Uvoľňovacie tlačidlo

**14** Otočný prepínač

**15** Výklopné rameno

**16** Pohonná jednotka

**17** Vyhľbeniny pre nádoby na šľahanie

**18** Odkladací priestor pre sieťovú šnúru

## Technické údaje

Sieťové napätie: 220 – 240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 550 W

max. kapacita

Nádoby na šľahanie: asi 3,8 l

Mixér: asi 1 l

Trieda ochrany: II 

## Bezpečnostné pokyny

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

- Prístroj pripojte a používajte len podľa údajov na typovom štítku.
- Dbajte na to, aby prírodný kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký.
- Sieťový kábel ved'te tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť. Nenechajte ho visieť z pracovnej plochy.
- Ak sa sieťový kábel alebo sieťová zástrčka poškodia, nechajte ich pred opätovným používaním vymeniť v zákaznickom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu.
- Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky, keď prístroj nepoužívate, pred jeho čistením a v prípade akejkoľvek poruchy. Samotné vypnutie nie je postačujúce, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v zariadení je stále ešte napätie. Tým sa vyhnete prípadnému neúmyselnému zapnutiu prístroja. Po výpadku prúdu sa prístroj zase rozbehne!

- Nikdy nepoužívajte prístroj naprázdno, bez materiálov. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.



**Upozornenie:** Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- **Opatrne:** krájacie a strúhacie kotúče, ako aj nôž mixéra, sú veľmi ostré!
- Opatrne postupujte pri nasadzovaní a vyberaní, ako aj pri čistení krájacích a strúhacích kotúčov a noža mixéra!
- **Pozor:** Keď prístroj beží, vkladajte do nádoby na šľahanie, krájачa alebo mixéra výlučne spracovávané suroviny.
- Nikdy nevkładajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty ani do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja.
- Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený.
- Po vypnutí prístroj ešte istý čas beží!
- Nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných častí, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musí te prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.

## Prvé uvedenie do prevádzky

- Pred prvým uvedením do prevádzky skontrolujte obsah dodávky z hľadiska jej úplnosti a prípadného viditeľného poškodenia.
- Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a nálepky.
- Pred prvým použitím vyčistíte všetky časti prístroja tak, ako je opísané v odseku „Čistenie a údržba“.
- Postavte prístroj na rovný a čistý podklad.
- Upevnite prístroj k podložke štyrmi prísavkami.
- Vytiahnite sieťovú šnúru z priestoru na uloženie kábla 18.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

**i** **Upozornenie:** Pokyn: Miesiaci hák 1, miešacie metličky 2, šľahacie metličky 3, ale aj strúhací kotúč 8, strúhací kotúč 9 a krájací kotúč 11 môžete skladovať v držiaku príslušenstva 5.

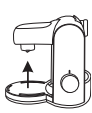

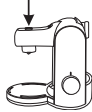
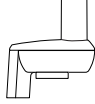
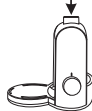

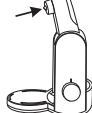
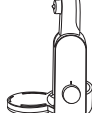
### **⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Ak chcete pripevniť držiak príslušenstva 5 dodaným montážnym materiálom na stenu, pred vrátaním si overte, či v stene nie sú na požadovanom mieste žiadne elektrické vedenia, káble alebo rúrky!

- Označte na stene miesta, kde budete vŕtať, pomocou držiaka príslušenstva 5.
- Na vyznačených miestach vyvŕtajte do steny otvory 6 mm vŕtákom.
- Zasuňte do nich hmoždinky.
- Zaskrutkujte skrutky do hmoždiniek tak, aby ešte zostalo medzi stenou a hlavou skrutky dosť miesta na to, aby ste na ne mohli nasunúť držiak príslušenstva 5.
- Nasaďte držiak príslušenstva 5 na skrutky a zatlačte ho nadol, aby pevne držal na skrutkách.

## Prevádzkové polohy

**Pozor:** Prístroj používajte len vtedy, keď je príslušenstvo namontované podľa tejto tabuľky a je v prevádzkovej polohe. Nikdy nepoužívajte bez surovín.

Poloha	Príslušenstvo
1 	
2 	
3 	
4 	Umiestnenie nádoby na šľahanie Nasadenie hnetacích hákov, šľahacích a miešacích metličiek
5 	Pridanie väčšieho množstva spracovávaných potravín

## Práca s hnetacími hákmi, šľahacími a miešacími metličkami

**i** **Upozornenie:** Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužitú pohonnej jednotky zabezpečené ochrannými krytmi.

Ak chcete prístroj vybaviť pre prácu s hnetacími hákmi 1, šľahacími 3 alebo miešacími metličkami 2, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok **A**).
- Nasadíte nádobu na šľahanie **6**. Podstavec nádoby na šľahanie **6** musí zapadnúť do vyhlbenín **17** v prístroji.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 1 (obrázok **A**).
- Dajte otočný prepínač **14** na P a podržte, kým pohonná jednotka **16** nezostane stáť v parkovacej polohe (obrázok **B**). Ak sa pohon nehýbe, je už parkovacia poloha dosiahnutá.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4 (obrázok **A**).
- Podľa vykonávanej práce nasadíte hnetacie háky **1**, šľahacie **3** alebo miešacie metličky **2** až zaklapnú do pohonnej jednotky **16**.

**i** **Upozornenie:** Hnetací hák **1** je vybavený oddeľovačom cesta. Otáčajte oddeľovačom cesta dovedy, až môže hnetací hák **1** zaklapnúť (obrázok **C**).

- Naplňte spracovávané potraviny do nádoby na šľahanie **6**.

**i** **Upozornenie:** Majte na pamäti, že v priebehu miesenia alebo miešania sa objem cesta v nádobe na šľahanie zväčšuje, alebo sa vplyvom pohybu vytlačá trochu nahor. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a výklopné rameno **15** dajte až kúsok pred prevádzkovú polohu 1 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok **A**), ale ešte nenechajte zaklapnúť.
- Nasuňte kryt na nádobu na šľahanie **6**.
- Výklopné rameno **15** posuňte aj posledný kúsok do prevádzkovej polohy 1 a nechajte zaklapnúť tak, aby kryt pevne sedel na mieste.

- Otočný prepínač **14** prepnite do požadovanej polohy.

### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia od otáčajúcich sa dielov!**

Počas chodu prístroja nesiahajte do nádoby na šľahanie **6**.

Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený. Po vypnutí prístroja ešte nejaký čas beží pohonná jednotka **16**. Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužitie otvory pohonnej jednotky **16** zabezpečené ochrannými krytmi. V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

### **Plnenie surovinami**

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Otočný prepínač **14** dajte do polohy P a držte, kým sa pohonná jednotka **16** celkom nezastaví (obrázok **B**).
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a mierne zdvihnite výklopné rameno **15**.
- Snímte kryt.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 5.
- Naplňte suroviny.

### **Po práci**

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Otočný prepínač **14** dajte do polohy P a držte, kým sa pohonná jednotka **16** celkom nezastaví (obrázok **B**).
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a mierne zdvihnite výklopné rameno **15**.
- Snímte kryt.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4.
- Vyberte príslušenstvo z pohonnej jednotky **16**.
- Vyberte nádobu na šľahanie **6**.
- Vyčistite všetky diely (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

## Práca s krájačom

- i** **Upozornenie:** Overte si, či nie sú na výklopnom ramene **15** ani hnetacie háky **1**, ani šľahacie **3** alebo miešacie metličky **2**.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s krájačom **7**, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 4 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“) (obrázok **A**).
- Nasadzte nádobu na šľahanie **6**. Podstavec nádoby na šľahanie **6** musí zapadnúť do vyhlbenín **17** v prístroji.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 1 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Odstráňte ochranný kryt pohonnej jednotky pre krájač **7** (obrázok **D**).
- Nasadzte krájač **7** do otvoru v pohonnej jednotke (značku „Bodka“ na krájači **7** nasadzte na značku „Šípka“ na výklopnom ramene **15**) a otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (značka „Zámka“ na krájači **7** bude na značke „Šípka“ na výklopnom ramene **15**).
- Nasadzte pohonný hriadeľ **10**.
- Podľa vykonávanej práce nasadzte buď krájací kotúč **11**, strúhací kotúč **9** alebo strúhací kotúč **8** na pohonný hriadeľ **10** krájača **7**.
- Nasadzte kryt s natláčadlom **12** na krájač **7** a zaistite.
- Otočný prepínač **14** prepnite do požadovanej polohy.

- i** **Upozornenie:** Nevtláčajte príliš veľa surovín do krájača **7**. Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá náplne“.

- Suroviny vkladajte do plniaceho otvoru pomocou natláčadla **12**.

## **⚠** Nebezpečenstvo poranenia od otáčajúcich sa dielov!

Nikdy nevkladajte ruky alebo cudzie predmety do plniacej šachty, aby ste predišli úrazom a poškodeniam prístroja. Suroviny vkladajte len pomocou natláčadla.

Príslušenstvo vymieňajte len vtedy, keď je pohon prístroja celkom zastavený. Po vypnutí prístroja ešte nejaký čas beží pohonná jednotka **16**. Prístroj sa smie používať len vtedy, keď sú nevyužitú otvory pohonnej jednotky **16** zabezpečené ochrannými krytmi. V prípade poruchy prístroj vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

### Po práci

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Otočte krájač **7** proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
- Demontujte krájač **7** a vyčistite všetky diely (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

## Práca s mixérom

### **⚠** Nebezpečenstvo obarenia!

Horúce tekutiny nechajte vychladnúť na teplotu tela (asi 30–40 °C), než ich dáte spracovať do mixéra **4**.

Ak chcete prístroj pripraviť na prácu s mixérom **4**, postupujte takto:

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **13** a dajte výklopné rameno **15** do prevádzkovej polohy 3 (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).
- Odstráňte kryt pohonu mixéra (obrázok **F**).
- Nasadzte mixér **4** (značka „šípky“ na podstavci ku značke „bodky“ na prístroji) a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz (obrázok **G**).
- Naplňte surovinu.  
Maximálne množstvo: 1 liter;  
peniace tekutiny maximálne 0,5 litra;  
optimálne množstvo spracovávaných tuhých potravín: 50–100 g.



**ⓘ Upozornenie:** Dodržujte údaje uvedené v tabuľke v kapitole „Odporúčané množstvá naplne“.

- Nasadíte kryt s lievikom a pevne zatlačíte tak, aby kryt zaklapol.
- Otočný prepínač **14** prepnete do požadovanej polohy.

### **⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi a otáčajúcim sa pohonom!**

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra **4**!

Mixér **4** nasadzujte a snímajte len vtedy, keď je nôž celkom zastavený! Mixér **4** používajte len s nasadeným krytom.

V prípade poruchy prístroj vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku, aby ste zabránili neúmyselnému zapnutiu prístroja.

### **Plnenie surovinami**

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Stlačte tlačidlo na rukoväti mixéra **4** (obrázok **1**), dajte dolu kryt a naplňte suroviny

alebo

- Otočte lievik o 90° a vyberte ho. Pevné suroviny postupne vkladajte cez plniaci otvor.

alebo

- Tekuté suroviny lejte cez lievik.

### **Po práci**

- Vypnite prístroj otočným prepínačom **14**.
- Otočte mixér **4** v smere hodinových ručičiek a vyberte ho.

**ⓘ Upozornenie:** Mixér **4** je najlepšie vyčistiť ihneď po použití (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

## **Čistenie a údržba**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Pred čistením vyťahnite sieťovú zástrčku! Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



**Varovanie:** Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín.



### **Pozor!**

Nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja!



**Upozornenie:** Prístroj a všetky používané diely vyčistíte vždy hneď po použití, aby ste zabránili zaschnutiu zvyškov potravín.



**Upozornenie:** Pri spracúvaní potravín, ktoré majú vysoký obsah farbív, ako je napríklad mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov. Toto zafarbenie sa dá odstrániť malým množstvom stolového oleja.

Utrite prístroj vlhkou handrou. V prípade potreby použite trochu prostriedku na umývanie. Potom nechajte prístroj úplne vyschnúť.



### **Pozor!**

Ochranný kryt pohonu neumývajte v umývačke riadu! Spôsobilo by to na ňom neopraviteľné škody. Vyčistite ho teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom a dobre vysušte pred ďalším používaním!

### **Vyčistíte nádobu na šľahanie **6**, krájač **7**, kryt s vtláčadlom **12** a všetko príslušenstvo.**

Všetky diely príslušenstva, nádobu na šľahanie **6**, krájač **7** a k nemu patriaci kryt s vtláčadlom **12** vyčistíte vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.

Opláchnite čistou teplou vodou a nechajte vyschnúť. Diely príslušenstva, nádoba na šľahanie ⑥, krájač ⑦ a k nemu patriaci kryt s vtláčadlom ⑫ sú tiež vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Pri umývaní v umývačke riadu dajte pozor na to, aby sa plastové diely o nič nezachytili, mohli by sa totiž deformovať!

Plastové diely vkladajte, pokiaľ je to možné, do horného koša umývačky riadu.

## Čistenie mixéra

### **Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!**

Nechytajte nože mixéra holými rukami.

### **Pozor!**

Nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky.

Na čistenie dajte vodu s trochou čistiaceho prostriedku do nasadeného mixéra ④.

Nasaďte kryt s lievikom a pevne zatlačte, aby kryt zaklapol.

Na niekoľko sekúnd zapnite mixér ④. Vylejte vodu s čistiacim prostriedkom a mixér ④ vypláchnite čistou vodou. Prípadné zvyšky odstráňte kefou na umývanie.

Mixér ④ nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu. Čistenie v umývačke riadu by viedlo k neopraviteľným škodám na mixéri ④.

## Odstraňovanie chýb

### **Keď sa prístroj náhle zastaví:**

Prístroj je prehriaty a aktivovalo sa automatické ochranné odpojenie.

- Nastavte otočný prepínač ⑭ do polohy 0.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nechajte prístroj 15 minút chladnúť.
- Ak prístroj po 15 minútach nie je úplne vychladnutý, nedá sa spustiť.
- Vyčkajte ďalších 15 minút a znova ho zapnite.

### **Keď sa prístroj nedá zapnúť:**

- Skontrolujte, či je sieťová zástrčka v elektrickej zásuvke.
- Preskúšajte, či sú správne nasadené a zaistené kryty pohonnej jednotky pre mixér ④ a krájač ⑦, nádoba na šľahanie ⑥ a kryt.
- Preskúšajte, či je výklopné rameno ⑮ v patričnej požadovanej prevádzkovej polohe (pozri kapitola „Prevádzkové polohy“).

Ak tu uvedené opatrenia nepomôžu odstrániť problém, je prístroj pokazený. Dajte ho opraviť v odbornej opravovni alebo v zákazníckom servise.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.**

**Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Záruka a servis

---

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 89016












## Dovozca

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Odporúčané množstvá náplne

Nástavec	Príslušenstvo	Potravina	Množstvo	Čas	Stupeň
	-	šťava	400 g surovín + 600 ml vody	30 s	3, 4
	-	orechy mandle	100 g	20 s	3, 4
	-	ľadové kocky	110 g	10 s	3, 4
	-	tekutiny	1000 ml	10 s	3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *2	50 s	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g	25 s	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *1	25 s	2, 3, 4
		mrkva, zemiaky, šalátová uhorka	500 g *2	40 s	2, 3, 4
		kysnuté cesto	500 g múky, 1 vajce, 80 g oleja (izbová teplota), 80 g cukru, 200 – 250 ml vlažného mlieka, 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia, štipka soli *3	1. miešanie: 2 min.	1
				2. miešanie: 10 min.	2
		cesto na lisované koláčiky	125 g masla (izbová teplota), 100 – 125 g cukru, 1 vajce, štipka soli, 250 g múky *4	1. miešanie: 30 s	1
				2. miešanie: 6 min.	2, 3, 4
		snehová pena	8 bielkov	2 – 3 min.	4
	šľahačka (30% tuku)	600 ml	ca. 3 min.	4	

\* 1: Použite hrubú stranu výmenného strúhacieho alebo krájacieho kotúča.

\* 2: Použite jemnú stranu výmenného strúhacieho alebo krájacieho kotúča.

\* 3: Maximálne množstvo pre kysnuté cesto je 1,5-násobok množstva uvádzaného v recepte.

\* 4: Maximálne množstvo pre cesto na lisované koláčiky je 1,5 – 2-násobok množstva uvádzaného v recepte.

<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>Einleitung</b>	<b>42</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>42</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>42</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>42</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>43</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>43</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>44</b>
<b>Betriebspositionen</b>	<b>44</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen</b>	<b>44</b>
<b>Arbeiten mit Durchlaufschnitzler</b>	<b>46</b>
<b>Arbeiten mit Mixer</b>	<b>46</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>47</b>
<b>Fehler beheben</b>	<b>48</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>49</b>
<b>Garantie &amp; Service</b>	<b>49</b>
<b>Importeur</b>	<b>49</b>
<b>Empfohlene Füllmengen</b>	<b>50</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# KÜCHENMASCHINE

---

## Einleitung

---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

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

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## Lieferumfang

---

Küchenmaschine  
Rührschüssel mit Deckel  
Mixer mit Deckel und Trichter  
Durchlaufschnitzler mit Stopfer  
Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)  
Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)  
Reibscheibe (fein)  
Knethaken mit Teigabweiser  
Schlagbesen  
Rührbesen  
Zubehörhalter  
2 Schrauben (3,5 x 22mm)  
2 Dübel (6mm)  
Bedienungsanleitung

**i Hinweis:** Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

## Gerätebeschreibung

---

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

Bild **3**:


- 1** Knethaken mit Teigabweiser
- 2** Rührbesen
- 3** Schlagbesen
- 4** Mixer mit Deckel und Trichter
- 5** Zubehörhalter
- 6** Rührschüssel mit Deckel
- 7** Durchlaufschnitzler
- 8** Reibscheibe
- 9** Raspel-Wendescheibe
- 10** Antriebswelle Durchlaufschnitzler
- 11** Schneid-Wendescheibe
- 12** Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler

Bild **H**:

- B** Entriegelungstaste
- 14** Drehschalter
- 15** Schwenkarm
- 16** Antrieb
- 17** Aussparungen für die Rührschüssel
- 18** Kabelstaufach

## Technische Daten

---

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l
Schutzklasse:	II 

## Sicherheitshinweise


---

### **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!

- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!

 **Warnung:** Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### **Verletzungsgefahr!**

- **Vorsicht:** die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser sein!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzeilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

## Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstufach 18 herausziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

**i Hinweis:** Sie können den Knethaken 1, den Rührbesen 2, den Schlagbesen 3 sowie die Reibscheibe 8, die Raspel-Wendescheibe 9 und die Schneid-Wendescheibe 11 im Zubehöralter 5 aufbewahren.


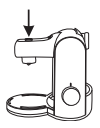
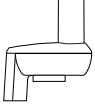
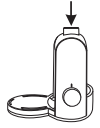

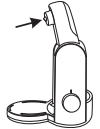
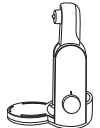
### **⚠ Gefahr eines elektrischen Schlages!**

Wenn Sie den Zubehöralter 5 mit dem mitgeliefertem Montagmaterial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!

- Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters 5 an der Wand.
- Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
- Schieben Sie die Dübel hinein.
- Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter 5 darauf stecken können.
- Setzen Sie den Zubehöralter 5 auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter 5 fest auf den Schrauben sitzt.

## Betriebspositionen

**Achtung:** Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position	Zubehör
1 	
2 	
3 	
4 	Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5 	Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

## Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

**i Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken 1, Schlag- 3 und Rührbesen 2 vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:



- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild **A**).
- Rührschüssel **6** einsetzen. Darauf achten, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 bringen (Bild **A**).
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** in Parkposition stehen bleibt (Bild **B**). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 bringen (Bild **A**).
- Je nach Aufgabe Kneithaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** einstecken.

**i Hinweis:** Der Kneithaken **1** ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Kneithaken **1** einrasten kann (Bild **C**).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6** einfüllen.

**i Hinweis:** Beachten, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** bis kurz vor die Betriebsposition 1 bringen (Bild **A**), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel **6** schieben.
- Schwenkarm **15** das letzte Stück in die Betriebsposition 1 einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.

- Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe stellen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**

Während des Betriebes nie in die Rührschüssel **6** greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16** wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### **Zutaten nachfüllen**

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild **B**).
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5 bringen.
- Zutaten einfüllen.

### **Nach der Arbeit**

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Drehschalter **14** auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild **B**).
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4 bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb **16** nehmen.
- Rührschüssel **6** entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

# Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

- i Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler **7** vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild **A**).
- Rührschüssel **6** einsetzen. Sockel der Rührschüssel **6** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler **7** entfernen (Bild **D**).
- Durchlaufschnitzler **7** in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm **15**) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm **15**).
- Die Antriebswelle **10** einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid- **11**, Raspel- **9** oder Reibscheibe **8** auf die Antriebswelle **10** des Durchlaufschnitzlers **7** aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer **12** auf den Durchlaufschnitzler **7** aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe stellen.

- i Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **7** drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer **12** einfüllen.

## **⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**

Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16** wechseln!

Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

## Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Durchlaufschnitzler **7** gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler **7** demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

# Arbeiten mit Mixer

## **⚠ Verbrühungsgefahr!**

Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer **4** eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **4** vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste **13** herunterdrücken und den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild **F**).

- Mixer **4** aufsetzen (Markierung "Pfeil" am Sockel auf Markierung "Punkt" am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild **G**).
- Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge: 1 Liter;  
schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;  
optimale Verarbeitungsmenge fest: 50 – 100 g.

**i Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe stellen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer **4** greifen! Mixer **4** nur bei Stillstand der Messer abnehmen/aufsetzen! Den Mixer **4** nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### **Zutaten nachfüllen**

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers **4** drücken (Bild **1**),  
Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen  
oder
- Trichter um 90° drehen und herausnehmen.  
Feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen  
oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

### **Nach der Arbeit**

- Gerät am Drehschalter **14** ausschalten.
- Mixer **4** im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

**i Hinweis:** Mixer **4** am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## **Reinigen und Pflegen**

### **Gefahr durch elektrischen Schlag!**

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen!

Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

**⊘ Warnung:** Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

### **⚠ Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

**i Hinweis:** Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

**i Hinweis:** Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Gerät anschließend vollständig trocknen.

### **⚠ Achtung!**

Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen! Das führt zu irreparablen Schäden an den Antriebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

## Rührschüssel mit Deckel ⑥, Durchlaufschneider ⑦, Deckel mit Stopfer ⑫ und Zubehörteile reinigen

Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ⑥, den Durchlaufschneider ⑦ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⑫ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klarem, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ⑥, der Durchlaufschneider ⑦ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⑫ 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

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

### Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ④ geben.

Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.

Mixer ④ für einige Sekunden einschalten.

Spülwasser ausschütten und Mixer ④ mit klarem, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.

Der Mixer ④ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ④.

## Fehler beheben

---

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⑭ 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, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ④ und Durchlaufschneider ⑦, die Rührschüssel ⑥ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⑮ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

## Entsorgen

---



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie & Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 89016

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 89016

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 89016







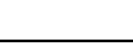








## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
	-	Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzge- bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
		Spritzge- bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnée	8 Eiweiße	2 – 3 min.	4
		Schlagsahne (30% Fettgehalt)	600 ml	ca. 3 min.	4

\*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

\*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

\*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

\*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.

**KOMPERNASS GMBH**  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND / GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Információk állása · Stav informací  
Stav informácií · Stand der Informationen:  
02 / 2013 · Ident.-No.: SKM550A1012013-1

---

IAN 89016



### Recipe Book SKM 550 A1



**GB** Recipe Book

**HU** Receptfüzet

**CZ** Brožurka receptů

**SK** Receptár

**DE** Rezeptheft

**AT**

**CH**



---

<b>Tasty recipes for your Food Processor</b>	<b>2</b>
Potato soup with vegetables.....	2
Danish Remoulade .....	4
Carrot soup .....	6
Soufflé with Crabmeat .....	6
Salad plate.....	8
Filled Chickenbreast with Curry Sauce .....	9
Tomato sauce .....	10
Tuna spread .....	12
Red wine-Red cabbage .....	12
Potato rosti .....	14
Traditional Pancake.....	15
Hazelnut biscuits .....	16
Sponge pastry .....	17
Shortcrust pastry .....	18
Batter .....	20
Marble cake .....	21
Yeast dough .....	22
Poppy seed cake.....	23
Orange drink.....	24

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

# Tasty recipes for your Food Processor

---

## Potato soup with vegetables

### Ingredients:

125 g Carrots  
50 g Celeriac  
250 g Potatoes  
1000 ml Meat broth (Instant)  
1 Onion  
20 g Butter  
1 Beaker Crème fraîche or Cream  
1/2 tbsp scharp Mustard  
Salt  
Pepper  
1 stick Leek  
1 tbsp chopped Herbs (in season)

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: 10 Minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt  
Cooking time: 5 - 7 minutes

### Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables



## Danish Remoulade

### Ingredients:

4 tbsp Mayonnaise  
1 tbsp Capers in brine  
1 tsp Sweet Mustard  
1 Shallot  
2 tbsp Chives  
1/2 sweet Gherkin  
1/2 tsp Curry  
1 pinch Ginger  
1 tbsp Apricot jam  
1 tbsp Yoghurt  
1/2 Anchovy fillets  
(or 3 cm Anchovy paste)  
Lemon juice

### Preparation:

- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.



Danish Remoulade

Carrot soup



## Carrot soup

### Ingredients:

500 g Carrots  
250 ml Water  
500 ml Meat stock (glass)  
125 ml Cream  
125 ml White wine  
Salt  
Pepper  
50 g cold Butter  
Fresh Chervil

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: Carrots approx. 20 minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt  
Cooking time: Carrots approx. 10 minutes

### Preparation:

- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

## Soufflé with Crabmeat

### Ingredients:

40 g Butter  
20 g Flour  
250 ml Milk  
1 pinch Sugar  
150 g Gouda cheese  
200 g Crabmeat  
4 Egg yolks  
4 Egg whites  
Butter for the mould

### Oven:

Shelf height: 2  
Heating: E: Top and bottom heat  
at 200°C (preheated)  
G: Mark 3  
Baking time: 25 - 30 minutes

### Microwave:

Power level: 360 Watt  
Baking time: 10 - 15 minutes

### Preparation:

- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.

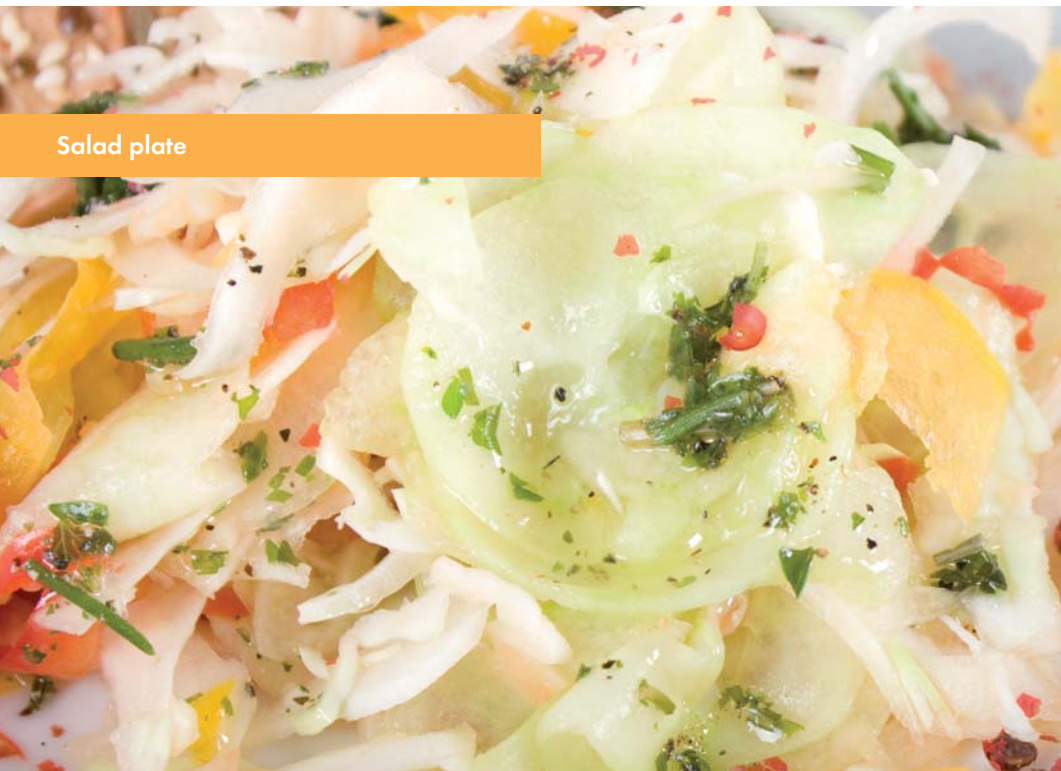


Soufflé with Crabmeat



## Salad plate

### Salad plate



#### Ingredients:

- 1 fresh Cucumber
- 1/4 head White cabbage
- 2 Paprikas
- 1 Onion

#### For the marinade:

- 3 - 4 tsp Wine vinegar
- 2 tbsp Cooking oil
- Salt
- Sugar
- Freshly ground pepper
- 1 tbsp chopped herbs

#### Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Preparation time: 15 minutes



## Filled Chickenbreast with Curry Sauce

### Ingredients:

4 chicken breasts, each approx. 150 g

Salt

Freshly ground pepper

For the filling:

150 g minced pork (raw)

1 Onion, diced

China Spices

1 pinch of Ginger powder

for the Sauce:

250 ml White wine

2 - 4 tbsp Cream

Salt, 1 tbsp Curry powder

Possibly some gravy thickener

### Stove:

Heating: Hotplate

Total cooking time: 25 - 30 minutes

### Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.



Filled Chickenbreast with Curry Sauce

## Tomato sauce

### Ingredients:

5 tbsp Cooking oil  
1 large Onion  
1 large tin (800 g ) peeled tomatoes  
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,  
1 Pinch Chili powder  
1/2 bunch Parsley, chopped  
1 bunch Basil, finely chopped  
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: 25 - 30 minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt for 5 minutes  
180 Watt for 5 minutes  
Cooking time: approx. 10 minutes

### Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
- Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
- Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
- Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
- Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
- Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
- Now stir in the butter or cream.
- Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.

As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.

## Tomato sauce



Tuna spread



## 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:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for smearing
- 1 hard boiled Egg, diced
- Chives, sliced

### Preparation:

- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

## Red wine-Red cabbage

### Ingredients:

- 1 Red cabbage, approx. 1 kg
- 60 g pork or goose fat
- 1 large Onion
- 3 Apples
- 2 tbsp Sherry vinegar
- 2 tbsp. Lemon juice
- 250 ml Red wine
- 2 tbsp Red currant jelly
- Salt
- 1 tbsp. Sugar
- 2 Bay leaves
- 1 Clove
- 1 Tbsp Flour
- 2 Tbsp Water

### Stove:

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| Heating:      | Hotplate        |
| Cooking time: | 50 - 60 minutes |

### Preparation:

- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

**Tip:** You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.



Red wine-Red cabbage



## Potato rosti



### Potato rosti

#### Ingredients:

4 potatoes, large, floury cooking  
Salt  
Pepper  
Nutmeg, ground  
80 g Butter or Margarine

#### Stove:

Heating: Hotplate  
Total roasting time: 15 - 20 minutes

#### Preparation:

- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
- Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rosti on both sides until they are crispy.

Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

## Traditional Pancake

### Ingredients:

2 - 3 Eggs  
375 ml Milk  
1 Pinch Salt  
250 g Flour  
Fat for frying

### Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beaters.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with a whisk until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.



Traditional Pancake

## Hazelnut biscuits

### Ingredients:

300 g Hazelnuts

90 g Cane sugar

2 Egg whites

2 2 tsp Honey

Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam

50 g each of Semisweet and Milk chocolate

Couverture

### Oven:

Shelf height: 2

Heating: E: Circulation 200°C  
(preheated for 5 minutes)

G: Mark 1-2

Baking time: 6-8 minutes

### Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with a whisk to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately. Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.

## Hazelnut biscuits







## Sponge pastry

### Ingredients:

3 Eggs  
 3 - 4 tbsp Water, hot  
 150 g Sugar  
 1 pkt of Vanilla sugar  
 100 g Flour of type 405  
 100 g Corn starch  
 2-3 levelled tsp of Baking powder

### Oven:

Shelf height: 2  
 Heating: E: Upper and lower heat  
 175 - 200 °C  
 G: Mark 2 - 3  
 (preheat for 5 minutes)  
 Baking time: 20 - 30 minutes

### Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

## Shortcrust pastry

### Ingredients:

250 g Wheat flour  
1/2 levelled tsp of Baking powder  
100 - 125 g Sugar  
1 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
1 Egg  
125 g Butter

### Oven:

Shelf height: 3  
Heating: E: Upper and lower heat  
200 - 225 °C  
(preheat for 5 minutes)  
G: Mark 3 - 4  
Baking time: 15 - 20 minutes

### Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



## Batter

### Batter



#### Ingredients:

250 g soft Butter or Margarine  
250 g Sugar  
1 pkt of Vanilla sugar  
1 Pinch Salt  
4 Eggs  
500 g Wheat flour  
1 pkt Baking powder  
Approx. 125 ml Milk

#### Oven:

Shelf height: 2  
Heating: E: Upper and lower heat  
175 - 200 °C  
G: Mark 2 - 3  
Baking time: 50 - 60 minutes

#### Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with a whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

## Marble cake

### Ingredients:

125 g soft Butter or Margarine  
125 g Sugar  
3 eggs  
1/2 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
250 g Wheat flour  
1/2 pkt Baking powder  
75 ml Milk  
20 g Baking cocoa  
50 g Plain chocolate couverture  
Butter for the mould

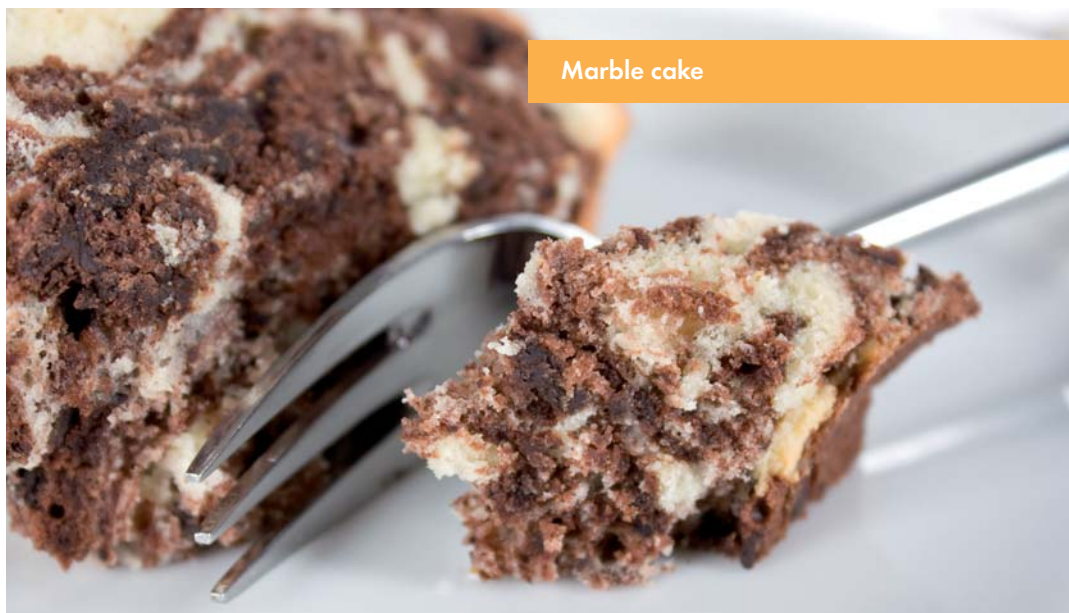
### Oven:

Shelf height: 1  
Heating: E: Circulation  
155 - 175 °C  
G: Mark 2  
Baking time: 55 - 65 minutes

### Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

**Tip:** If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.



Marble cake



## Yeast dough

### Ingredients:

500 g Wheat flour  
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast  
approx. 1/4 liter lukewarm Milk  
80 g Butter or Margarine (room temperature)  
80 g Sugar  
1 egg

### Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

## Yeast dough





Poppy seed cake

## Poppy seed cake

### Ingredients:

For the dough:

- 100 g Buckwheat flour
- 200 g Wheat flour
- 100 g Hazelnuts, ground
- 1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast
- Approx. 125 ml Milk
- 1 pinch Salt
- 75 g Sugar
- 1 Egg
- 150 g Soft butter
- 1 btl. Citro-bake
- 1 btl. Rum-bake
- 100 g Orange peel, diced
- 50 g Lemon peel, diced

For the filling:

- 1 btl. (200 g ) Poppy-bake

For the coating:

- 100 g Butter for spreading
- Powder sugar for dusting.

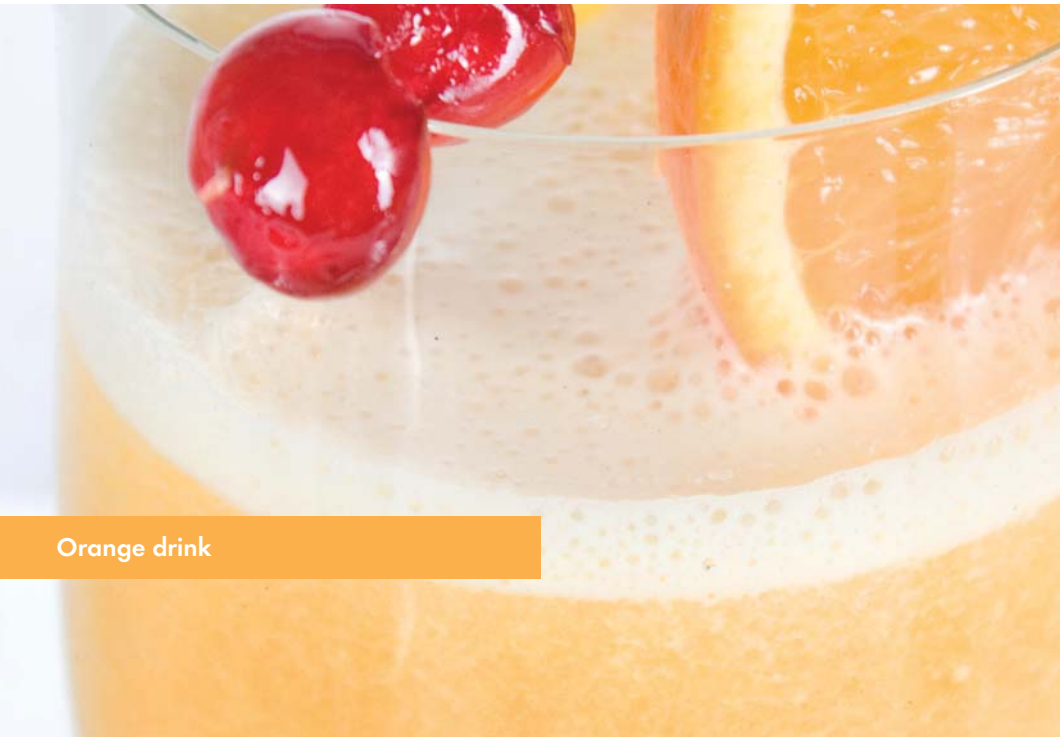
### Oven:

- Shelf height: 1
- Heating: E: Upper and lower heat  
180 - 200°C  
(preheat for 5 minutes)  
G: Mark 2 - 3
- Baking time: 40 - 50 minutes

### Preparation:

- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

## Orange drink



### Orange drink

#### Ingredients:

- 500 ml Orange juice
- 2-4 tbsp. Lemon juice
- 300 g tinned Apricots
- 15-20 Ice cubes, crushed
- 4 tsp Sugar or Honey

#### Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

#### Tip:

The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

#### Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".



---

<b>Ízletes receptek a konyhai robotgéphez</b>	<b>26</b>
Zöldséges burgonyaleves	26
Dán remoulade mártás	28
Sárgarépa leves	30
Rákfelfújt	30
Salátatál	32
Töltött csirkemell curry mártással	33
Paradicsomszósz	34
Tonhal krém	36
Vörösboros vöröskáposzta	36
Burgonya rösztli	38
Hagyományos palacsinta	39
Mogyorós keksz	40
Piskótatészta	41
Omlóstészta	42
Kevert tészta	44
Márványsütemény	45
Kelesztett tészta	46
Mákos karácsonyi kalács	47
Narancsital	48

Csak mikrohullámú sütőbe való edényt használjunk, ha ételt szeretnénk melegíteni a mikrohullámú sütőben. Ügyeljen a mikrohullámú sütő leírásában lévő utasításokra.

## Zöldséges burgonyaleves

### Hozzávalók élelmiszerek:

12,5 dkg sárgarépa  
5 dkg zeller  
25 dkg burgonya  
1 l húsleves (porból)  
1 fej hagyma  
2 dkg vaj  
1 pohár crème fraËche (tejföl) vagy tejszín  
1/2 ek. csípős mustár  
só  
bors  
1 szár póréhagyma  
1 ek. aprított zöldfűszer (idény szerint)

### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap  
Főzési idő: 10 perc

### Mikrohullám:

Teljesítmény: 600 W  
Főzési idő: 5-7 perc

### Elkészítési mód:

- Mossuk, hámozzuk meg és kockázzuk fel a sárgarépát, zellert és burgonyát.
- Hámozzuk meg a póréhagymát, majd a szeletekben vágjuk fel reszelőtárcsával vékony csíkokra.
- Öntsük a turmixba a hús alaplevet és indítsuk el a legnagyobb fokozaton zárt fedéllel.
- Tegyük a felaprított zöldséget a fedél nyílásán keresztül a turmixba. Addig pürésítsük, amíg el nem éri a kívánt állapotot.
- Öntsük a maradék alaplevet egy nagy edénybe, majd tegyük hozzá az apróra pépesített zöldséget.
- Az egészet 10 percig fedő alatt forraljuk fel. (A zöldséglevet 600 W-on 5-7 percig a mikrohullámú sütőben is párolhatjuk.)
- Közben pirítsuk meg a hagymát aranyárgára egy kis vajon és tegyük a levesbe.
- Ízlés szerint ízesítsük crème fraËche-sel, mustárral, sóval és borssal.

Tálalás előtt keverjük bele a felaprított zöldfűszereket. Szedjük ki a levest a felmelegített tányérokba és szórjuk meg a póréhagyma csíkokkal.

Zöldséges burgonyaleves



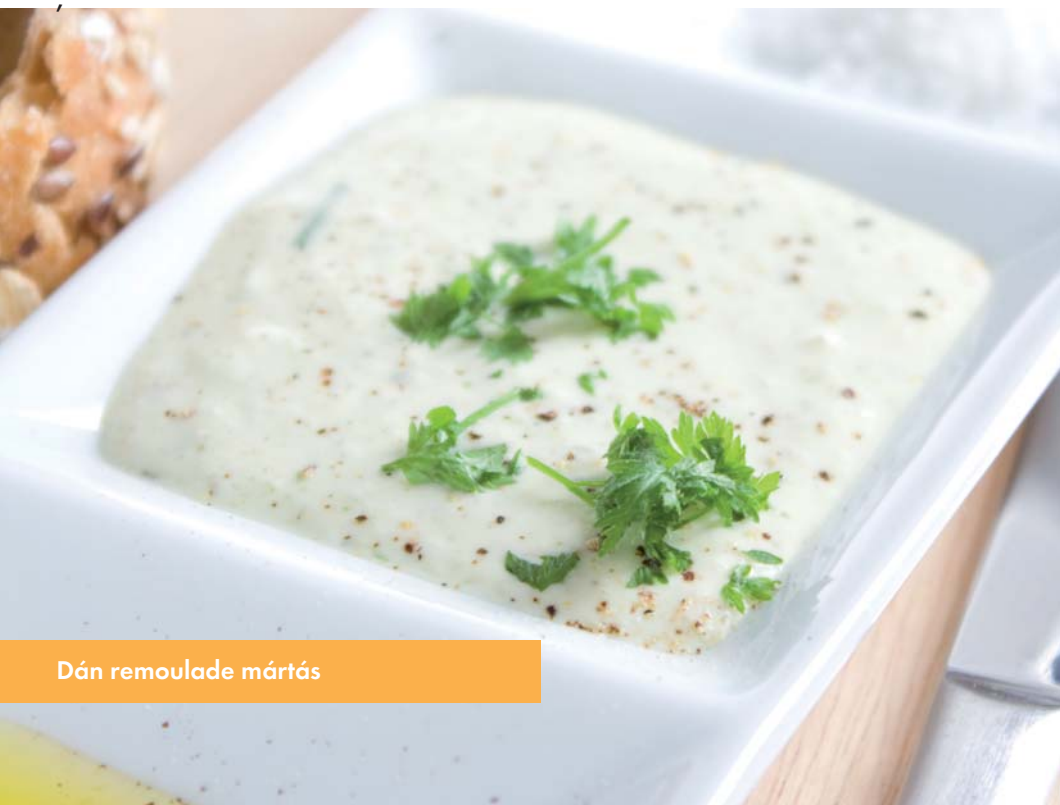
## Dán remoulade mártás

### Hozzávalók:

4 ek. majonéz  
1 ek. kapribogyó lében eltéve  
1 tk. édes mustár  
1ogyoróhagyma  
2 ek. snidling  
fél édes uborka  
fél tk. curry  
1 csipet gyömbér  
1 ek. sárgabarack lekvár  
1 ek. joghurt  
fél szardellafilé  
(vagy 3 cm szardella krém)  
citromlé

### Elkészítési mód:

- Valamennyi hozzávalót tegyük bele a turmixba és addig keverjük 2. fokozaton, míg valamennyi hozzávaló jól el nem keveredik.



Dán remoulade mártás

Sárgarépa leves



## Sárgarépa leves

### Hozzávalók:

50 dkg sárgarépa  
2,5 dl víz  
1/2 l hús alaplé (üveges)  
12,5 ml tejszín  
1,25 dl fehérbor  
só  
bors  
5 dkg hideg vaj  
friss turbolya

### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap  
Főzési idő: sárgarépa kb. 20 perc

### Mikrohullám:

Teljesítmény: 600 W  
Főzési idő: sárgarépa kb. 10 perc

### Elkészítési mód:

- Mossuk és hámozzuk meg a sárgarépát.
- Olyan kicsire vágjuk fel, hogy beleférjen a turmixba.
- Tegyük 2,5 dl vizet egy edénybe és főzzük benne a répát 20 percig.
- Ezután az egészet pürésítsük a turmixban, míg már nem maradnak benne nagyobb darabok. Ezután tegyük vissza a pürésített répát az edénybe.
- Adjuk hozzá a húslét, a tejszínt és a fehérbort.
- Melegítsük meg a levest és ízesítsük.
- Kis darabokban keverjük a levesbe a vajat és szórjuk meg turbolyával.

## Rákfelfújt

### Hozzávalók:

40 g vaj  
2 dkg liszt  
2,5 dl tej  
1 csipet cukor  
15 dkg Gouda sajt  
20 dkg rákhús  
4 tojássárgája  
4 tojásfehérje  
vaj a sütőformához

### Sütő:

Sütési magasság: 2  
Melegítési mód: E: felső és alsó sütés 200 °C (előmelegítve)  
G: 3-as fokozat  
Sütési idő: 25-30 perc

### Mikrohullám:

Teljesítmény: 360 W  
Sütési idő: 10-15 perc

### Elkészítési mód:

- Melegítsük meg a vajat és a lisztet, majd adjuk hozzá folyamatosan keverve a tejet és a cukrot.
- Az egészet még egyszer forraljuk fel.
- Az aprítóval aprítsuk fel a sajtot a reszelőtárcsával és keverjük bele a mártásba.
- Keverjük hozzá a rákhúst.
- Keverjük össze a tojássárgákat és adjuk hozzá.
- Verjük fel a tojásfehérjét kemény habbá és keverjük hozzá.
- Zsírozzunk ki egy sütőformát vagy kis felfújt formákat és töltsük bele a masszát.
- Azonnal süssük meg a felfújtat és egyből tálaljuk.



Rákfűjt



## Salátatál

### Salátatál



#### Hozzávalók:

- 1 friss uborka
- 1/4 fej fehér káposzta
- 2 paprikacső
- 1 fej hagyma

#### A páchoz:

- 3-4 evőkanál borecet
- 2 ek. étolaj
- só
- cukor
- bors borsdarálóból
- 1 ek. aprított zöldfűszer

#### Elkészítési mód:

- Hámozzuk meg az uborkát és úgy cikkezzük fel a káposztát, hogy a darabok beleilljenek a szeletelő betöltő nyílásába.
- Gyaluljuk le az uborkát, a káposztát, az előkészített paprikát és hagymát legnagyobb fokozaton a szeletelőben a vékony vágótárcsával.
- Keverjük el a páchoz való hozzávalókat a turmixban.
- Keverjük el a pácot a zöldséggel és fűszerezzük.

Elkészítési idő: 15 perc



## Töltött csirkemell curry mártással

### Hozzávalók:

4 db egyenként 15 dkg-os csirkemell  
só

bors borsdarálóból

A töltelékhez:

15 dkg darált sertéshús

1 fej hagyma kockára vágva

kínai fűszerkeverék

1 csipet gyömbér por

A mártáshoz:

2,5 dl fehérbor

2-4 evőkanál tejszín

só, 1 tk. curry

szükség esetén étkezési keményítő

### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap

Főzési idő összesen: 25-30 perc

### Elkészítési:

- Sózzuk és borsozzuk meg a csirkemelleket és vágjuk be egy éles konyhakéssel
- Dolgozzuk össze a töltelékhez való valamennyi hozzávalót a dagasztókarral a keverőtálban masszának és ízesítsük.
- Töltsük meg a csirkemelleket a töltelékkel és varrjuk össze. (Ha akarjuk, fogvájót is használhatunk hozzá.)
- Melegítsük meg a zsírt és pirítsuk meg benne a csirkemelleket.
- Öntsük hozzá a bort, majd ezután főzzük puhára benne a csirkemelleket 10-15 percig.
- Vegyük ki a csirkemelleket a serpenyőből és tartuk őket melegen.
- A mártást tejszínnel, sóval és curryvel ízesítsük, a mártást pedig ízlés szerint étkezési keményítővel sűrűsítsük.

A szószos csirkemellhez például rizst is adhatunk körítésnek.



Töltött csirkemell curry mártással

## Paradicsomszósz

### Hozzávalók:

5 ek. étolaj  
1 nagy fej hagyma  
1 nagy doboz (80 dkg) hámozott paradicsom  
só, bors, 1 csipet cukor, 1 csipet kakukkfű,  
1 csipet erős paprika  
1/2 csokor petrezselyem, aprítva  
1 csokor bazsalikom apróra vágva  
4 dkg hideg vaj vagy 1 dl tejszín

### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap  
Főzési idő: 25-30 perc

### Mikrohullám:

Teljesítmény: 600 W-on 5 percig  
180 W-on 5 percig  
Főzési idő: kb. 10 perc

### Elkészítési mód:

- Hámozzuk meg a hagymát és durvára vágjuk fel.
- Melegítsük meg az olajat, pirítsuk meg benne a hagymát vagy használjuk a mikrohullámú sütőt 2-3 percre 600 W-on.
- Tegyük bele a paradicsomot levéllel együtt és keverjük bele a fűszereket.
- A mártást fedő alatt 20 percig lassú tűzön forraljuk vagy az egészet a mikrohullámú sütőben főzzük.
- Hagyjuk lehűlni a paradicsomszószot (langyosra) és pürésítsük a turmixban.
- Ezután öntsük vissza a szószot az edénybe és még hagyjuk egy kicsit besűrűsödni.
- Keverjük bele a vajat vagy tejszínt.
- Szórjuk bele a zöldfűszereket és ízesítsük őket.

Köretként bármilyen főtt tésztát és reszelt sajtot ajánlunk.

## Paradicsomszósz



Tonhal krém



## Tonhal krém

### Hozzávalók:

1 doboz konzerv tonhal pácban zöldség körettel  
3 ek. joghurt  
1 tk. frissen csavart citromlé  
1 csipet só  
bors borsdarálóból  
2 keményre főtt tojás kockára vágva

### Tálaláshoz:

teljes kiőrlésű kenyér szeletre vágva  
vaj a kenyérhez  
1 keményre főtt tojás kockára vágva  
apróra vágott snidling

### Elkészítési mód:

- Valamennyi hozzávalót keverjük össze a legnagyobb fokozaton a turmixban, míg a kívánt állagot el nem érjük. (kb. 15 másodperc) és ízesítsük.
- Vajazzuk meg a kenyeret és kenjük meg a tonhal krémmel, majd szórjunk rá tojáskockát és snidlinget.

## Vörösboros vöröskáposzta

### Hozzávalók:

1 vöröskáposzta, kb. 1 kg  
6 dkg sertés- vagy libazsír  
1 nagy fej hagyma  
3 alma  
2 ek. Sherry-ecet  
2 ek. citromlé  
2,5 dl vörösbor  
2 ek. ribizlizselé  
só  
1 ek. cukor  
2 babérlevél  
1 szegfűszeg  
1 ek. liszt  
2 ek. víz

### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap  
Főzési idő: 50-60 perc

### Elkészítési mód:

- Hámozzuk meg a hagymát, negyedeljük és aprítsuk fel a vágótárcsa szeletelőjének segítségével.
- Vegyük le a külső leveleket és vágjuk a káposztát négy részbe.
- Aprítsuk fel a káposztát a szeletelővel a vékony reszelőtárcsával.
- Hámozzuk meg, magozzuk ki és vágjuk fel az almát kockára.
- Tegyük a zsírt egy kis edénybe és melegítsük meg.
- Üvegesre pirítsuk meg benne a hagymát, majd tegyük bele a vörös káposztát, az almát és a többi hozzávalót a liszt és a víz kivételével.
- Kavarjuk meg és az egészet forraljuk fel.
- Ezután a vöröskáposztát 60 percre pároljuk.

- Ha még ezután túl sok folyadék lenne a vörskáposztában, keverjük ki a lisztet a vízzel és adjuk a vörskáposztához, hogy megkösse a folyadékot.
- Az egészet sóval, cukorral és ecettel ízesítjük.

Köretként húshoz, szárnyashoz és vadételekhez ajánljuk.

**Ötlet:** A káposztát az elkészítés előtti napon is fel lehet vágni, valamint borba és ecetbe pácolni.



Vörösboros vörskáposzta



## Burgonya rösztli



### Burgonya rösztli

#### Hozzávalók:

4 nagy, lisztes burgonya  
só  
bors  
őrölt szerecsendió  
8 dkg vaj vagy margarin

#### Sütő:

Melegítési mód: főzőlap  
Sütési idő összesen: 15-20 perc

#### Elkészítési mód:

- Mossuk és hámozzuk meg a burgonyát és a szeletelőtárcsával vágjuk csíkokra.
- Tegyük a burgonyamasszát egy kendőbe és nyomkodjuk ki belőle a nedvességet.
- Szórjuk rá a fűszereket és mindent keverjük össze.
- Egy kis merőkanállal tegyünk egy kis burgonyamasszát a forró zsírba és egy sütőlapáttal nyomkodjuk laposra. A rösztlik mindkét oldalát süssük aranyszínűre.

Köretként húshoz és vadételekhez ajánljuk.

## Hagyományos palacsinta

### Hozzávalók:

2-3 tojás

3,75 dl tej

1 csipet só

25 dkg liszt

zsír a kisütéshez

### Elkészítési mód:

- Keverjük össze a habverővel a tojást, tejet és a sót.
- Szitáljuk hozzá a lisztet. Az egészet keverjük el a habverővel, míg sima tészta nem lesz.
- A tésztát kb. 20 perccig hagyjuk állni.
- Melegítsük meg a zsírt és tegyünk bele egy kis merőkanál tésztát (mindig csak annyit, hogy a palacsintasütő serpenyő alja vékonyan be legyen fedve.)
- Mindkét oldaláról süssük ki a palacsintát arany-sárgára és forrón tálaljuk.



Hagyományos palacsinta

## Mogyorós keksz

### Hozzávalók:

30 dkg mogyoróbél  
9 dkg barna cukor  
2 tojásfehérje  
2 ek. méz  
kb. 7,5 dkg szilva- vagy csipkebogyólekvár  
5 dkg étcsokoládés és 5 dkg tejszokoládés  
tortabevonó

### Sütő:

Sütési magasság: 2  
Melegítési mód: E: légkeverésen 200°C  
(5 percg előmelegítve)  
G: 1-2-es fokozat  
Sütési idő: 6-8 perc

### Elkészítési mód:

- Daráljuk meg a mogyorót a szeletelőben a reszelőtárcsával közepes finomságúra és tegyük belőle négy evőkanálnyit félre.
- Dolgozzuk össze a maradék mogyorót, cukrot, tojásfehérjét és mézet a habverővel kemény tészttávé.
- Szórjuk meg a gyúródeszkát a maradék mogyoróval és fél cm-es vastagságúra nyújtjuk ki.
- Szűrjük ki a kekszeket és tegye őket a sütőpapírral kibélelt tepsire.
- Ragasszuk össze a kihűlt kekszeket kettesével csipkebogyó- vagy szilvalekvárral és vonjuk be őket a tortabevonóval.
- Ehhez mindkét tortabevonót külön olvasszuk fel. Félig merítsük be a kekszet és sütőrácsra hagyjuk megszáradni.

## Mogyorós keksz







## Piskótatészta

### Hozzávalók:

3 tojás  
 3-4 ek. forró víz  
 150 g cukor  
 1 csomag vaníliacukor  
 10 dkg 405 típusú liszt  
 10 dkg étkezési keményítő  
 2-3 csapott tk. sütőpor

### Sütő:

Sütési magasság: 2  
 Melegítési mód: E: felső és alsó sütés  
 175-200°C  
 G: 2-3-as fokozat  
 (5 percig előmelegítve)  
 Sütési idő: 20-30 perc

### Elkészítés mód:

- Béleljük ki egy kerek tortaforma alját (átmérője: 28 cm) sütőpapírral.
- Ne zsírozzuk ki a szegélyt, mert különben a felülete nem lesz egyenletesen sima és aransárga.
- Verjük fel az egész tojást a keverőtálban és tegyük hozzá a forró vizet.
- Az egészet verje fel habosra kb. 1 percig a legmagasabb fokozaton a habverővel.
- Keverjük bele a cukrot és a vaníliacukrot és mindent keverjük 2 percig a legnagyobb fokozaton.
- Keverjük össze a lisztet, étkezési keményítőt és sütőport, majd a felét szitáljuk rá a tojáskrémre. Az egészet 1-es fokozaton keverjük tovább.
- Eztán ugyanilyen módon keverjük el a maradék lisztet és öntsük a tésztát az előkészített kerek tortaformába.
- Azonnal süssük meg a tésztát.

## Omlóstészta

### Hozzávalók:

25 dkg búzaliszt  
fél csapott tk. sütőpor  
10-12,5 dkg cukor  
1 csomag vaníliacukor  
1 csipet só  
1 tojás  
12,5 dkg vaj

### Sütő:

Sütési magasság: 3  
Melegítési mód: E: felső és alsó sütés  
200-225 °C  
(5 percig előmelegítve)  
G: 3-4-es fokozat  
Sütési idő: 15-20 perc

### Elkészítési mód:

- Keverjük össze a keverőtálban a lisztet és a sütőport, majd valamennyi hozzávalót tegyük hozzá.
- Mindet dagasszuk össze a dagasztókkal: először kb. 1 percig 1-es fokozaton, majd kb. 3 percig 2-3-as fokozaton.
- Ne dagasszuk sokáig a tésztát, mert különben túl puha lehet.
- A tésztát fél óráig hagyjuk állni a hűtőben, ezután vagy torta alsó rétegének vagy aprósüteménynek dolgozzuk fel.
- Ha tortalapot készítünk belőle, nyújtsuk ki a tészta 2/3 részét és tegyük bele egy kiszírozott kerek tortaformába.
- A maradék tésztát rúd alakúra nyújtsuk ki.
- Ezt a rudat tegyük a tésztára szegélyként és két ujjal úgy nyomjuk a szegélyhez, hogy kb. 3 cm-es szegély képződjön.
- Többször szurkáljuk meg a tortalapot egy villával, majd tegyük be a sütőbe.

Omlóstészta



## Kevert tészta

### Kevert tészta



#### Hozzávalók:

25 dkg puha vaj vagy margarin  
250 g cukor  
1 csomag vaníliacukor  
1 csipet só  
4 tojás  
50 dkg búzaliszt  
1 csomag sütőpor  
kb. 1,25 dl tej

#### Sütő:

Sütési magasság: 2  
Melegítési mód: E: felső és alsó sütés  
175-200°C  
G: 2-3-as fokozat  
Sütési idő: 50-60 perc

#### Elkészítés mód:

- Tegyük a hozzávalókat a keverőtálba és valamennyit keverjük össze a habverővel fél percig 1-es, majd 30 másodpercig 2-es és ezután kb. 5 percig 4-es fokozaton.
- Kenje ki a sütőformát vagy bélelje ki sütőpapírral.
- Öntse bele a tésztát és süsse meg a tésztát.
- Mielőtt kivenné a tésztát a sütőből, nézze meg, hogy megsült-e: Ehhez szúrjon bele egy hurkapálcikát a sütemény közepébe. Ha nem marad tészta a pálcikán, akkor a sütemény megsült.
- Borítsa ki a tésztát egy sütőrácsra és hagyja lehűlni.

## Márványsütemény

### Hozzávalók:

12,5 dkg puha vaj vagy margarin  
125 g cukor  
3 tojás  
1/2 csomag vaníliacukor  
1 csipet só  
25 dkg búzaliszt  
fél csomag sütőpor  
7,5 dl tej  
2 dkg kakaópor sütéshez  
5 dkg étcsokoládés tortabevonó  
zsír a sütőformához

### Sütő:

Sütési magasság: 1  
Melegítési mód: E: légkeverés  
155-175°C  
G: 2-es fokozat  
Sütési idő: 55-65 perc

### Elkészítés mód:

- A tortabevonó és a kakaópor kivételével valamennyi hozzávalót tegyen be a keverőtálba és keverje el őket a habverővel fél percig 1-es, majd 30 másodpercig 2-es és ezután kb. 5 percig 4-es fokozaton.
- Törje fel nagy darabokra a tortabevonót és reszelje le őket a szeletelőben a durva lyukú reszelőtárcsával.
- Kenjen ki egy kuglófformát (átmérője: 20-22cm) vagy egy szögletes formát (30 cm hosszú).
- Tegye bele a tészta felét a sütőformába, majd a maradék tésztába keverje bele a kakaóport és a reszelt tortabevonót.
- Tegye rá a sötét tésztát a világosra és spirál alakban villával húzza át egymáson a két réteget.

**Ötlet:** Ízlés szerint a süteményt még 10 dkg étcsokoládés tortabevonóval is be lehet vonni, majd tejszínhabbal és csokoládédísszel díszíteni.





## Kelesztett tészta

### Összetevők:

50 dkg búzaliszt  
25 g friss élesztő vagy 1 csomag szárazélesztő  
kb. 1/4 l langyos tej  
8 dkg vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)  
8 dkg cukor  
1 tojás

### Elkészítési mód:

- Tegyük a lisztet, szárazélesztőt vagy szétmorzsolts élesztőt és valamennyi más hozzávalót (ne közvetlenül az élesztőre) a keverőtálba.
- Lassan mindent keverjük össze a dagasztókarral 1-es fokozaton, majd 3-4 percig 2-es fokozaton.
- Takarjuk le az edényt egy konyharuhával, tegyük meleg helyre és hagyjuk kelni, amíg szemmel láthatóan nagyobb nem lesz.
- Ezután még egyszer dagasszuk át a tésztát.
- Ekkor a tészta elkészült és tovább dolgozhatunk vele.

### Kelesztett tészta





Mákos karácsonyi kalács

## Mákos karácsonyi kalács

### Hozzávalók:

A tésztához:

10 dkg hajdinaliszt

20 dkg búzaliszt

10 dkg őrölt mogyoró

1 kocka élesztő (4 dkg) vagy 1 csomag  
szárazélesztő

kb. 1,25 dl tej

1 csipet só

7,5 dkg cukor

1 tojás

15 dkg puha vaj

1 csomag reszelt citromhéj (Citro-back)

1 csomag rumaroma

10 dkg kockára vágott szárított narancs

5 dkg kockára vágott szárított citrom

A töltelékhez:

1 csomag (20 dkg) kész máktöltelék

A bevonathoz:

10 dkg vaj megkenéshez

porcukor megszórni

### Sütő:

Sütési magasság: 1

Melegítési mód: E: felső és alsó sütés

180-200°C

(5 percig előmelegítve)

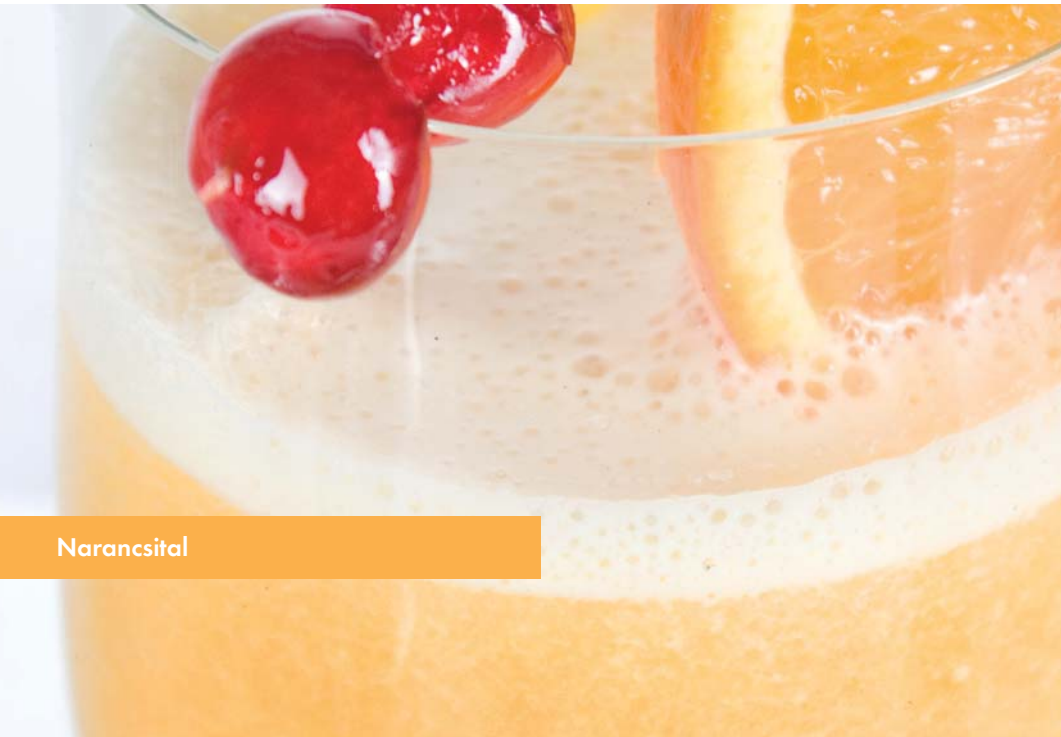
G: 2-3-as fokozat

Sütési idő: 40-50 perc

### Elkészítési mód

- A megadott hozzávalókból a narancs és citrom kivételével készítsünk kelesztett tésztát (lásd a „Kelesztett tészta” alatt).
- A narancsot és a citromot csak a végén tegyük hozzá.
- Nyújtsuk ki a tésztát (kb. 20 x 25 cm) és kenjük szét rajta a máktölteléket.
- Ezután hajtsuk össze a tésztát karácsonyi német stollen alakúra.
- Kenjük ki vajjal egy stollen formát és helyezzük bele a karácsonyi kalácsot sütéshez.
- Kenjük be a még forró kalácsot vajjal és szórjuk meg porcukorral.

## Narancsital



### Narancsital

#### Hozzávalók:

- 1/2 l narancslé
- 2-4 evőkanál citromlé
- 30 dkg konzerv sárgabarack
- 15-20 jégkocka szétzúzva
- 4 tk. cukor vagy méz

#### Elkészítési mód:

- Tegyük bele a turmixba a gyümölcslevet, a sárgabarackot és a jégkockát, majd kb. 20 másodpercig keverjük a legnagyobb fokozaton.
- Ízesítsük cukorral és mézzel, majd jéghidegen tálaljuk.

#### Ötlet:

A sárgabarack levét a jégkockatartóban is meg lehet fagyasztani és később jégkockának használni.

#### Jó étvágyat!

A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalók és az elkészítéshez megadott mennyiségek csak megközelítő értékek. Írja a receptek mellé saját személyes tapasztalatait. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat!



---

<b>Chutné recepty pro Vašeho kuchyňského robota</b>	<b>50</b>
Bramborová polévka se zeleninou	50
Dánská remuláda	52
Mrkvová polévka	54
Krabí soufflé	54
Salátový talíř	56
Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou	57
Rajská omáčka	58
Pomazánka z tuňáka	60
Červené zelí s červeným vínem	60
Bramborové smaženky	62
Tradiční palačinky	63
Sušenky s lískovými oříšky	64
Piškotové těsto	65
Křehké těsto	66
Třené těsto	68
Bábovka	69
Kynuté těsto	70
Makové záviny	71
Pomerančový nápoj	72

Pokud chcete připravovat jídla v mikrovlné troubě, používejte výlučně nádoby, vhodné pro mikrovlnnou troubu. Dodržujte pokyny, uvedené v návodu k obsluze Vaší mikrovlnné trouby.

# Chutné recepty pro Vašeho kuchyňského robota

## Bramborová polévka se zeleninou

### Přísady:

125 g mrkve  
50 g celeru  
250 g brambor  
1000 ml masového vývaru (instantního)  
1 cibule  
20 g másla  
1 pohár crème fraiche nebo smetany  
1/2 PL ostré hořčice  
sůl  
pepř  
1 pórek  
1 PL nasekaných bylinek (podle sezóny)

### Sporák:

Ohřívání: plotýnka  
Doba vaření: 10 minut

### Mikrovlinná trouba:

Výkon: 600 wattů  
Doba vaření: 5-7 minut

### Příprava:

- Mrkev, celer a brambory dobře omyjte, oloupejte a nakrájejte vše na kostky.
- Poté očistěte a nakrájejte pórek v kuchyňském robotu se struhákovým kotoučem na jemné proužky.
- Nalijte 1 / 3 z masového vývaru do mixéru a zapněte mixér s uzavřeným víkem na nejvyšší rychlost.
- Nakrájenou zeleninu nyní dejte otvorem ve víku do mixéru. Mixujte vše tak dlouho, dokud se nedosáhne požadované konzistence.
- Nalijte zbývající vývar do velkého hrnce a poté k tomu přidejte jemně rozmixovanou zeleninu.
- To vše nechte vařit nyní 10 minut v hrnci, přikrytém pokličkou. (Případně můžete nechat vařit zeleninový vývar 5-7 minut v uzavřené nádobě při 600 wattech také v mikrovlinné troubě.)
- Mezitím osmažte cibuli na másle dozlatova a dejte ji vzápětí do polévky.
- Dochuťte nyní dle Vaší chuti hořčicí, smetanou crème fraiche, solí a pepřem.

Před podáváním zamíchejte do polévky sekané bylinky. Nyní můžete podávat polévku v predehřátých talířích, ozdobených proužky pórků.

Bramborová polévka se zeleninou



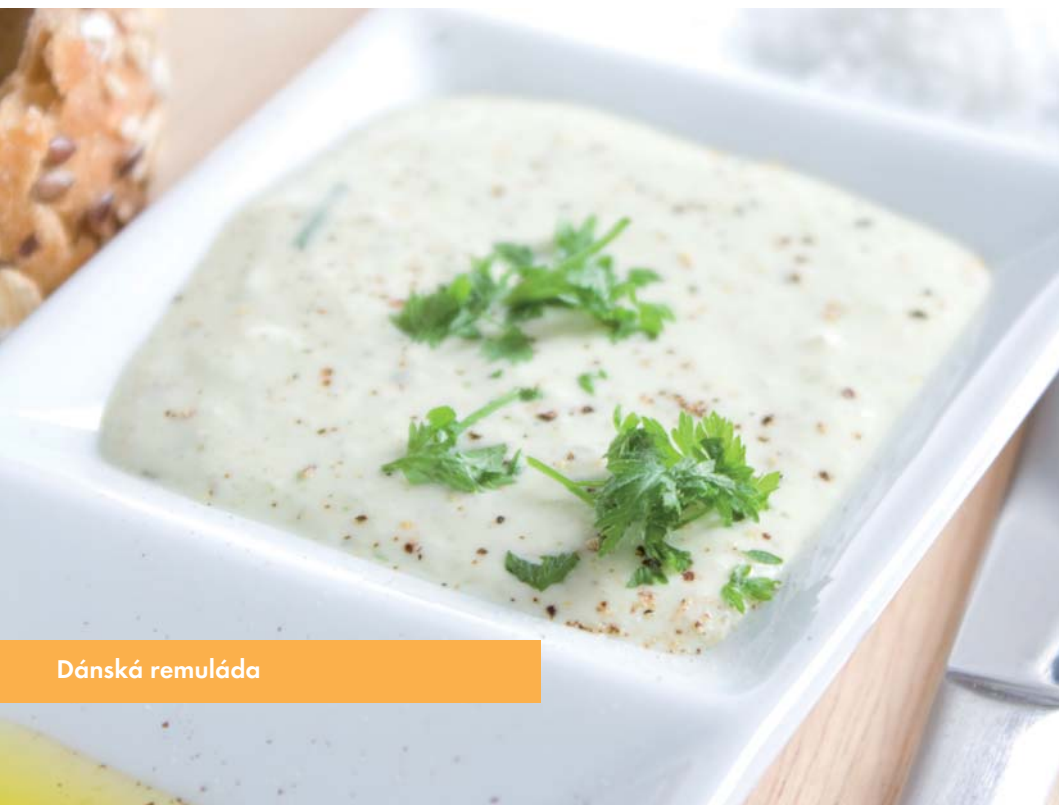
## Dánská remuláda

### Přísady:

4 PL majonézy  
1 PL kaparů v láku  
1 lžička sladké hořčice  
1 šalotka  
2 PL pažitky  
1/2 sladké okurky  
1/2 lžičky kari koření  
1 špetku zázvoru  
1 PL meruňkového džemu  
1 PL jogurtu  
1/2 z masa sardelek  
(nebo 3 cm sardelové pasty)  
citrónová šťáva

### Příprava:

- Dejte všechny přísady do mixéru a mixujte vše tak dlouho na rychlostním stupni 2, dokud nejsou všechny přísady dobře rozmixované.



Dánská remuláda

Mrkvová polévka



## Mrkvová polévka

### Přísady:

500 g mrkve  
250 ml vody  
500 ml masového fondue (v poháru)  
125 ml smetany  
125 ml bílého vína  
sůl  
pepř  
50 g tuženého másla  
čerstvý kerblik

### Sporák:

Ohřívání: plotýnka  
Doba vaření: Mrkev asi 20 minut

### Mikrovlinná trouba:

Výkon: 600 Wattů  
Doba vaření: Mrkev asi 10 minut

### Příprava:

- Omyjte a oloupejte mrkev.
- Nakrájejte ji tak na malé kousky, aby se dobře vešla do mixéru.
- Přidejte 250 ml vody do hrnce a nechte v ní vařit mrkev 20 minut.
- Vzápětí mixujte vše v mixéru, dokud nezůstanou žádné velké kusy. Poté dejte rozmixovanou mrkev opět do hrnce.
- Nyní k tomu přidejte masové fondue, smetanu a bílé víno.
- Polévku ohřejte a ochuťte.
- Zamíchejte do polévky máslo v malých kusech a podávejte ji ozdobenou kerblíkem.

## Krabí soufflé

### Přísady:

40 g másla  
20 g mouky  
250 ml mléka  
1 špetka cukru  
150 g sýru Gouda  
200g krabího masa  
4 žloutky  
4 bílky  
Másto na formu

### Sporák:

Výška vsuvky: 2  
Ohřívání: E: Horní a spodní ohřev 200 °C  
(předehřáté)  
Plyn stupeň 3  
Doba pečení: 25-30 minut

### Mikrovlinná trouba:

Výkon: 360 Wattů  
Doba pečení: 10-15 minut

### Příprava:

- Rozpusťte máslo, přidejte pak do rozpuštěného másla mouku a vzápětí přidejte za stálého míchání mléko a cukr.
- Uvedte vše jednou do varu.
- V kuchyňském robotu struhadlovým kotoučem nastrouhejte sýr a zamíchejte jej do omáčky.
- Přidejte nyní krabí maso.
- Rozšlehejte žloutek a přidejte jej.
- Z bílků ušlehejte tuhý sníh a přidejte jej nakonec.
- Nyní potřete formu na nákyt nebo malé formičky tukem a naplňte tyto směsí.
- Soufflé pečte ihned a také jej hned poté teplé podávejte.



Krabí soufflé



## Salátový talíř

### Salátový talíř



#### Přísady:

- 1 čerstvá okurka
- 1/4 hlávkového bílého zelí
- 2 papriky
- 1 cibule

#### Pro marinádu:

- 3-4 PL vinného octu
- 2 PL rostlinného oleje
- sůl
- cukr
- pepř z mlýnku
- 1 PL nasekaných bylinek

#### Příprava:

- Oloupejte okurku a nakrájejte hlávkové zelí na takové kusy, aby se tyto vešly do plnicího hrdla kuchyňského robotu.
- Okrouhejte nyní okurku, zelí, připravenou papriku a cibuli na nejvyšším stupni v kuchyňském robotu s jemným řezacím kotoučem.
- Přísady pro marinádu nechte promíchat v mixéru.
- Marinádu zamíchejte se zeleninou a ochuťte.

Doba přípravy: 15 minut



## Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou

### Přísady:

4 kuřecí prsíčka á 150 g

sůl

pepř z mlýnku

Pro nádivku:

150 g vepřového mletého masa

1 cibule, nakrájená na kostky

čínské koření

1 špetka zázvorového prášku

Pro omáčku:

250 ml bílého vína

2-4 PL smetany

sůl, 1 lžička kari koření

Popř. trochu pojiiva na omáčku

### Sporák:

Ohřívání: plotýnka

Celková doba vaření a dušení: 25-30 minut

### Příprava:

- Kuřecí prsa osolte a opepřete a poté je nařežte ostrým kuchyňským nožem.
- Promíchejte všechny přísady v misce hnětacím hákem úplně až na těsto a ochuťte.
- Nyní naplňte kuřecí prsa nádivkou a zašijte je. (Alternativně můžete použít také dřevěná párátka.)
- Nyní nechte rozpustit tuk a poté v něm smažte všechna naplněná kuřecí prsa.
- Přidejte k tomu víno a nechte vzápětí kuřecí prsa 10-15 minut dusit.
- Vyjměte kuřecí prsa z pánve a udržujte je v teple.
- Ochuťte omáčku smetanou, solí a kari kořením a dle chuti zahustěte omáčku pojivem na omáčky.

Nyní můžete podávat kuřecí prsa s omáčkou a například s rýží.



Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou

## Rajská omáčka

### Přísady:

5 PL rostlinného oleje  
1 velká cibule  
1 velkou plechovku (800 g) loupaných rajčat  
sůl, pepř, 1 špetku cukru, 1 špetku tymiánu,  
1 špetku chili prášku  
1/2 svazku nasekané petržele  
1 svazek jemně nasekané bazalky  
40 g studeného másla nebo 100 ml sladké smetany

### Sporák:

Ohřívání: plotýnka  
Doba vaření: 25-30 minut

### Mikrovlnná trouba:

Výkon: 600 Wattů 5 minut  
180 Wattů 5 minut  
Doba vaření: cca. 10 minut

### Příprava:

- Oloupejte cibuli a nakrájejte ji nahrubo.
- Nechte ohřát olej a osmažte v něm cibuli nebo použijte mikrovlnnou troubu po dobu 2-3 minut při teplotě 600 wattů.
- Přidejte k tomu rajčata se šťávou a přimíchejte všechno koření.
- Omáčku nechte 20 minut pomalu vařit přikrytou nebo vše vařte v mikrovlnné troubě.
- Nechte rajčatovou omáčku vychladnout (vlažná) a poté ji rozmixujte v mixéru.
- Potom omáčku opět nalijte do hrnce a ještě ji nechte trochu vařit.
- Nyní přimíchejte máslo nebo smetanu.
- Přisypejte koření a ochuťte ji.

Podávejte s nudlemi všeho druhu a se strouhaným sýrem.



Rajská omáčka

Pomazánka z tuňáka



## Pomazánka z tuňáka

### Přísady:

- 1 plechovka s tuňákem v omáčce se zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 kávová lžička citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 1 špetka soli
- pepř z mlýnku
- 2 vejce natvrdo, nakrájené na kostky

Jako přílohu:

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

### Příprava:

- Rozmixujte všechny přísady na maximálním rychlostním stupni v mixéru, dokud se nedosáhne požadované konzistence (cca. 15 sekund) a poté ochuťte.
- Natřete chléb máslem a tuňákovým krémem a posypte nakrájeným vejcem a pažitkou.

## Červené zelí s červeným vínem

### Přísady:

- 1 červené zelí, cca. 1 kg
- 60 g vepřového nebo husího sádla
- 1 velká cibule
- 3 jablka
- 2 PL sherry octu
- 2 PL citronové šťávy
- 250 ml červeného vína
- 2 PL rybízového želé
- sůl
- 1 PL cukru
- 2 bobkové listy
- 1 hřebíček
- 1 lžice mouky
- 2 polévkové lžice vody

### Sporák:

- Ohřívání: plotýnka
- Doba vaření: 50-60 minut

### Příprava:

- Oloupejte cibuli, nakrájejte ji na čtvrtky a pomocí kuchyňského robotu ji řezným kotoučem nakrájejte na malé kousky.
- Odstraňte vnější listy a nakrájejte zelí na čtvrtky.
- Poté nechte nakrájet zelí v kuchyňském robotu s jemným strouhákem.
- Jablka oloupejte, zbavte je jader a nakrájejte na malé kostičky.
- Sádlo dejte do hrnce a nechte jej rozpustit.
- Nakrájenou cibuli poduste do sklovita a přidejte pak červené zelí, jablka a zbývající přísady, kromě mouky a vody.
- Zamíchejte a nechte vše vařit.
- Poté nechte červené zelí přikryté dusit po dobu 60 minut.

- Pokud se v zelí nachází ještě příliš mnoho tekutiny, přimíchejte mouku, rozmíchanou ve vodě a přilijte toto do zelí k zahuštění.
- Ochutňte všechno solí, cukrem a octem.

Vhodné jako příloha k masu, drůbeži a zvěřině.

**Tip:** Zelí můžete nakrájet také den předtím a marinovat jej ve víně a octu.



Červené zelí s červeným vínem



## Bramborové smaženky



### Bramborové smaženky

#### Přísady:

4 velké, moučné, vařené brambory  
sůl  
pepř  
muškátový oříšek, mletý  
80 g másla nebo margarínu

#### Sporák:

Ohřívání:	plotýnka
Celkový čas pečení:	15-20 minut

#### Příprava:

- Umyjte a oloupejte brambory a nakrájejte na nudličky strouhákovým koutočem.
- Bramborovu masu dejte do utěrky a vyždímejte tekutinu.
- Na bramborovu masu nasypete koření a vše dobře promíchejte.
- Malou naběračkou dávejte nyní z bramborové masy malé porce do horkého rozpuštěného tuku a lehce je přitlačte obrabččkou. Bramborové plakky pečte z obou stran do chřupava.

Vhodné jako příloha k masu a zvěřině.

## Tradiční palačinky

### Přísady:

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

### Příprava:

- Zamíchejte vejce, mléko a sůl šlehačem.
- Prosíjte mouku přes sítko a přidejte ji k tomu. Promíchejte vše šlehačem až do hladkého těsta.
- Těsto nechejte po dobu cca. 20 minut nakynout.
- Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj dávejte malé porce těsta. (Jen tolik, že dno pánvice je pokryto tenkou vrstvou.)
- Smažte palačinky dozlatova na obou stranách a podávejte teplé.



Tradiční palačinky

## Sušenky s lískovými oříšky

### Přísady:

300 g lískových oříšků  
90 g třtinového cukru  
2 bílky  
2 lžičky medu  
cca. 75 g švestkové nebo šípkové marmelády  
Po 50 g horké a mléčné čokoládové polevy

### Sporák:

Výška vsuvky: 2  
Ohřívání: E: cirkulující vzduch 200 °C  
(5 minut předehtřání)  
Plyn stupeň 1-2  
Doba pečení: 6-8 minut

### Příprava:

- Oříšky nastrouhejte strouhacím kotoučem v kuchyňském robotu na středně jemně a odeberte z toho čtyři polévkové lžíce.
- Zbývající ořechy, cukr, bílek a med zpracujte šlehačem do tuhého těsta.
- Pracovní plochu posypte zbývajících ořechy a vyválejte těsto na tloušťku půl centimetru.
- Nyní vykrajujte sušenky a pokládejte je na papírem na pečení vyložený plech.
- Vychladlé sušenky splete párově šípkovou nebo švestkovou marmeládou a polijte je částečně mléčnou a částečně horkou čokoládovou polevou.
- Oba druhy čokolády nechte rozpustit zvlášť. Ponořte sušenky do poloviny do polevy a ukládejte je na kuchyňskou mřížku pro vychladnutí a ztuhnutí polevy.

## Sušenky s lískovými oříšky







## Piškotové těsto

### Přísady:

3 vejce  
 3-4 PL teplé vody  
 150 g cukru  
 1 balíček vanilkového cukru  
 100 g mouky typu 405  
 100 g škrobu  
 2-3 vrchovaté lžičky prášku do pečiva

### Sporák:

Výška vsuvky: 2  
 Ohřívání: E: Horní a dolní ohřev  
 175-200 °C  
 Plyn stupeň 2-3  
 (5 minut nechat předeřhát)  
 Doba pečení: 20-30 minut

### Příprava:

- Dno formy (průměr: 28 cm) vyložte papírem na pečení.
- Okraj nenatírejte tukem, protože by nebyl povrch stejnoměrně hladký a rovnoměrně opečený.
- V misce vyšlehejte celá vejčička a přidejte k tomu horkou vodu.
- Poté vše po dobu cca. 1 minuty vyšlehejte šlehačem nejvyšším rychlostním stupněm do pěny.
- Přimíchejte cukr a vanilkový cukr a šlehejte dál vše po dobu 2 minut nejvyšším rychlostním stupněm.
- Přimíchejte mouku, škrob a prášek do pečiva a polovinu přisypte do vyšlehaných vajec a krátce vše promíchejte šlehačem rychlostním stupněm 1.
- Přimíchejte poté zbývající mouku stejným způsobem a nalijte těsto do připravené formy.
- Ihned vše upečte.

## Křehké těsto

### Přísady:

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

### Sporák:

Výška vsuvky: 3  
Ohřívání: E: Horní a dolní ohřev  
200-225 °C  
(5 minut předehřáto)  
Plyn stupeň 3-4  
Doba pečení: 15-20 minut

### Příprava:

- V míse smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte do toho vzápětí všechny ostatní přísady.
- Míchejte vše hnětacími háky nejdříve po dobu asi 1 minuty rychlostním stupněm 1, pak po dobu asi tři minut, rychlostním stupněm 2-3.
- Těsto nemíchejte příliš dlouho, těsto může být jinak příliš měkké.
- Nechte těsto odstát v lednici půl hodiny a pak jej zpracujte na koláč nebo sušenky.
- Na koláč vyválejte 2/3 těsta a položte jej do tukem vymaštěné formy.
- Zbývající těsto vyválejte do válečku.
- Tento váleček položte na těsto jako okraj a přitlačte jej prsty po celém okraji tak, aby vznikl cca. 3 cm vysoký okraj.
- Vidličkou propíchněte těsto na několika místech a vložte vzápětí formu do trouby.

Křehké těsto



## Třené těsto

### Třené těsto



#### Přísady:

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

#### Sporák:

Výška vsuvky: 2  
Ohřívání: E: Horní a dolní ohřev  
175-200 °C  
Plyn stupeň 2-3  
Doba pečení: 50-60 minut

#### Příprava:

- Dejte všechny přísady do misky a promíchejte vše šlehačem 1/2 minuty stupněm rychlosti 1, poté na 30 sekund stupněm 2 a poté na cca. 5 minut stupněm 4.
- Pečicí formu natřete tukem nebo ji vyložte papírem na pečení.
- Připravené těsto vylijte do pečicí formy a poté jej upečte.
- Předtím, než vyberete koláč z trouby, proveďte zkoušku, zda je upečený: Párátkem píchněte do prostředku koláče. Nezůstane-li na něm viset těsto, je koláč upečený.
- Koláč poté vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte jej vychladnout.

## Bábovka

### Přísady:

125 g měkkého másla nebo margarínu  
125 g cukru  
3 vejce  
1/2 balíček vanilkového cukru  
špetka soli  
250 g pšeničné mouky  
1/2 balíčku prášku do pečiva  
75 ml mléka  
20 g kakaa na pečení  
50 g horké čokolády na polevu  
Tuk na formu

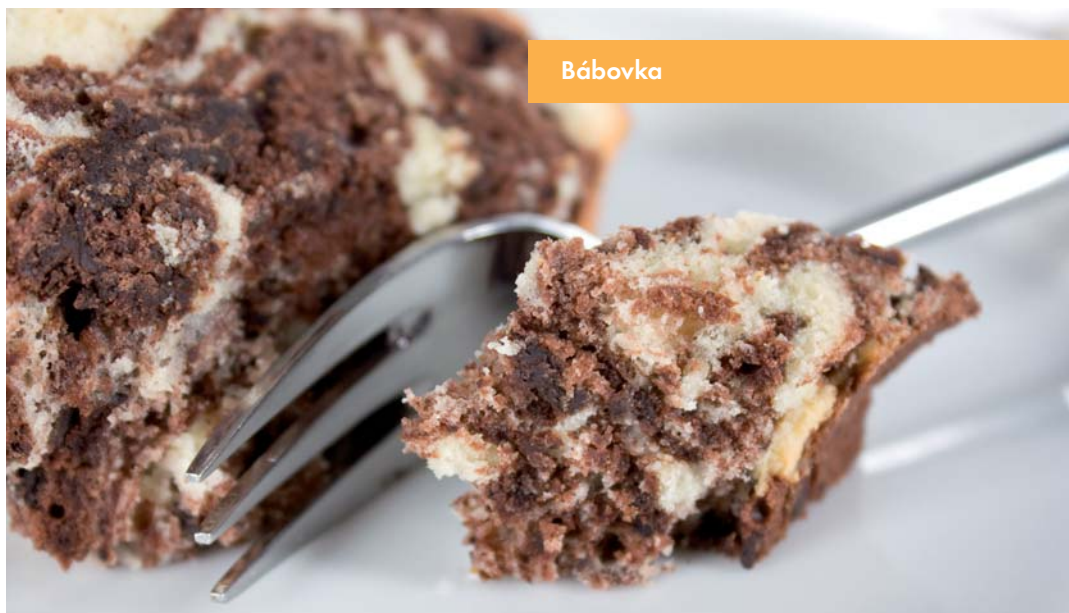
### Sporák:

Výška vsuvky: 1  
Ohřívání: E: cirkulace vzduchu  
155-175 °C  
Plyn stupeň 2  
Doba pečení: 55-65 minut

### Příprava:

- Všechny přísady, kromě polevy a kakaa dejte do mísky a promíchejte vše šlehačem na 1/2 minuty na stupni 1, poté na 30 sekund na stupni 2 a poté na cca. 5 minut na stupni 4.
- Nalámejte polevu na velké kusy a nastrouhejte na hrubém struhadlu v kuchyňském robotu.
- Formu na bábovku vytřete tukem (průměr: 20-22cm), může být i jiná forma, např. Forma na srnčí hřbet (30cm dlouhá).
- Nalijte polovinu těsta do formy a přimíchejte poté kakao a nastrouhanou čokoládu do zbývajícího těsta.
- nyní dejte tmavé těsto na světlé těsto a spirálovitě promíchejte vidličkou obě těsta.

**Tip:** Pokud chcete, můžete koláč poříit polevou ze 100 g horké čokolády a vzápětí jej ozdobit šlehačkou a kousky čokolády.



Bábovka



## Kynuté těsto

### Přísady:

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

### Příprava:

- Mouku, sušené droždí nebo rozmrvané droždí a všechny ostatní přísady dejte (ne přímo na droždí) do misky.
- Hnětacíím hákem na stupni 1 vše promíchejte, poté míchejte dál 3-4 minuty na stupni 2.
- Misku přikryjte utěrkou, odstavte ji na teplé místo a nechte těsto kynout, dokud dobře nenakysne.
- Poté těsto ještě jednou dobře prohněťte.
- Poté je těsto hotové a můžete jej zpracovat dál.

### Kynuté těsto





Makové záviný

## Makové záviný

### Přísady:

Na těsto:

- 100 g pohankové mouky
- 200 g pšeničné mouky
- 100 g mletých lískových oříšků
- 1 kostka droždí (40 g) nebo 1 balíček sušeného droždí
- cca. 125 ml mléka
- 1 špetka soli
- 75 g cukru
- 1 vejce
- 150 g měkkého másla
- 1 balíček citronové příchutě
- 1 balíček rumové příchutě
- 100 g pomerančové kůry, nakrájené
- 50 g citrónové kůry, nakrájené

Pro nádivku:

- 1 sáček (200 g) máku k pečení

Na polevu:

- 100 g másla k potřetí
- práškový cukr na posypání

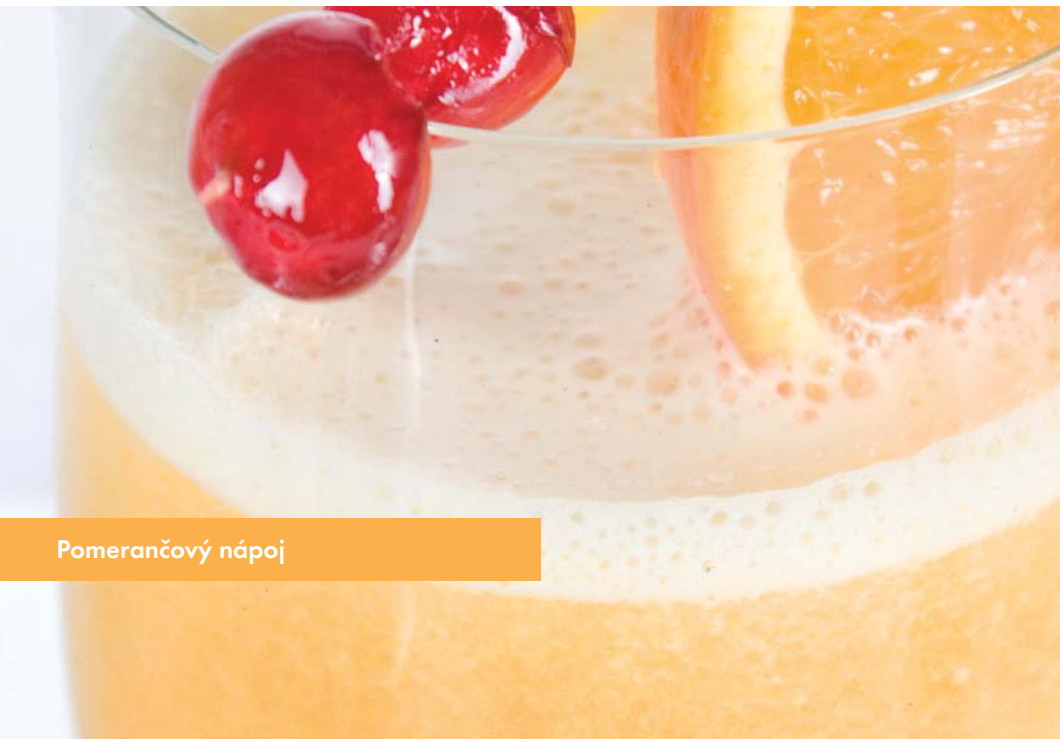
### Sporák:

- Výška vsuvky: 1
- Ohřívání: E: Horní a dolní ohřev  
180-200 °C  
(5 minut předeřhřáto)  
Plyn stupeň 2-3
- Doba pečení: 40-50 minut

### Příprava:

- Z uvedených přísad, kromě pomerančové a citrónové kůry, udělejte kynuté těsto (viz „Kynuté těsto“).
- Nakonec přidejte do těsta pomerančovou a citrónovou kůru.
- Těsto vyválčte (cca. 20 x 25 cm) a potřete jej po celé ploše makovou masou.
- Vzápětí těsto srolujte do závinu.
- Formu na štolý vyřete tukem a dejte závin k pečení do trouby.
- Po upečení ještě horký závin potřete máslem a posypte práškovým cukrem.

## Pomerančový nápoj



### Pomerančový nápoj

#### **Přísady:**

- 500 ml pomerančové šťávy
- 2-4 PL citrónové šťávy
- 300 g meruněk z konzervy
- 15-20 kostek ledu, drcené
- 4 lžičky cukru nebo medu

#### **Příprava:**

- Šťávu, meruňky a kostky ledu, dejte do mixéru a mixujte vše cca. 20 sekund na nejvyšším stupni.
- Ochutňte nyní ještě cukrem nebo medem a podávejte šťávu studenou.

#### **Tip:**

Kompotovou šťávu z meruněk můžete nechat zamrznout v nádobě na ledové kostky a později použít jako kostky ledu.

#### **Dobrou chuť!**

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Doplněte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě Vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť..



---

<b>Chutné recepty pre váš kuchynský robot</b>	<b>74</b>
Zemiaková polievka so zeleninou	74
Dánska remuláda	76
Mrkvová polievka	78
Suflé s krabmi	78
Šalátová misa	80
Plnené kuracie prsia s karí omáčkou	81
Rajčinová omáčka	82
Tuniaková nátierka	84
Červená kapusta na červenom víne	84
Zemiakové rösti	86
Tradičné palacinky	87
Orieškové kekсы	88
Piškótové cesto	89
Krehké cesto	90
Trené cesto	92
Mramorový koláč	93
Kysnuté cesto	94
Maková štola	95
Pomarančový nápoj	96

Ak chcete jedlá pripravovať v mikrovlnnej rúre, používajte výlučne do mikrovlnných rúr vhodný riad. Dodržiavajte pokyny v návode na používanie mikrovlnnej rúry.

## Zemiaková polievka so zeleninou

### Suroviny:

125 g mrkvy  
50 g zeleru  
250 g zemiakov  
1000 ml instantného mäsového vývaru  
1 cibuľa  
20 g masla  
1 hrnček crème fraiche alebo smotany  
1/2 PL pikantnej horčice  
soľ  
korenie  
1 kus póru  
1 PL posekaných bylínok (podľa sezóny)

### Sporák:

Ohrev: Varná doska  
Doba varenia: 10 minút

### Mikrovlnná rúra:

Výkon: 600 W  
Doba varenia: 5-7 minút

### Príprava:

- Umyjeme, olúpeme a na kocky pokrájame mrkvu, zeler a zemiaky.
- Potom očistíme a na jemné pásiky pokrájame pórovú zeleninu v krájači so strúhacím kotúčom.
- Nalejeme 1/3 mäsového vývaru do mixéra a spustíme ho so zatvoreným vekom na najvyššom stupni.
- Cez otvor vo veku pridáme do mixéra rozdrobenú zeleninu. Mixujeme dovtedy, kým nezískame požadovanú konzistenciu.
- Zvyšok mäsového vývaru dáme do veľkého hrnca a pridáme jemne rozmixovanú zeleninu.
- Celé necháme 10 minút zakryté zovrieť. (Alebo môžeme nechať zeleninový vývar zakrytý pri 600 W 5-7 minút variť v mikrovlnnej rúre.)
- Medzitým opražíme cibule na masle do zlatohneda a pridáme do polievky.
- Podľa chuti dochutíme crème fraiche, horčicou, soľou a korením.

Pred servírovaním primiešame posekané bylinky. Teraz dáme polievku do predhriatych tanierov a posypeme pásikmi póru.

Zemiaková polievka so zeleninou



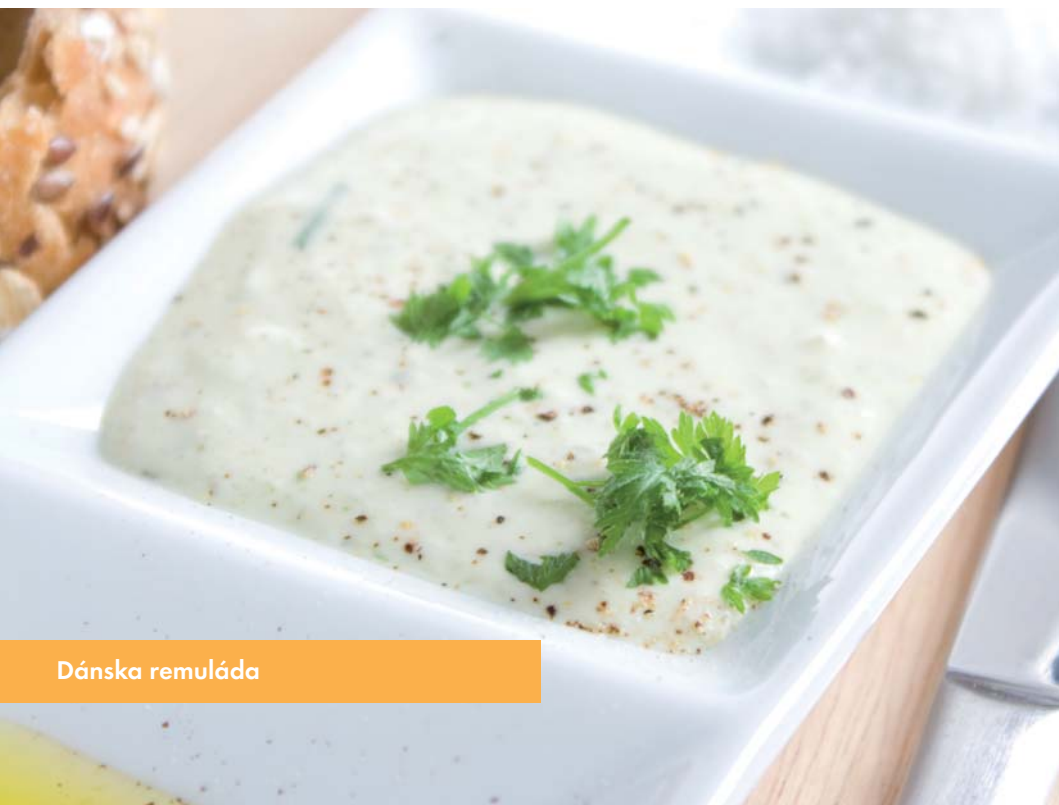
## Dánska remuláda

### Suroviny:

4 PL majonézy  
1 PL nakladané kapary  
1 ČL sladkej horčice:  
1 šalotka  
2 PL pažítiky  
1/2 sladká uhorka  
1/2 ČL karí  
štipka zázvoru  
1 PL marhuľovej marmelády  
1 PL jogurtu  
1/2 sardelové filé  
(alebo 3 cm sardelovej pasty)  
citrónová šťava

### Príprava:

- Všetky suroviny dáme do mixéra a tak dlho mixujeme na stupni 2, kým sa dobre nepremiešajú.



Dánska remuláda

Mrkvová polievka



## Mrkvová polievka

### Suroviny:

500 g mrkvy  
250 ml vody  
500 ml mäsovej šľavy (čirej)  
125 ml smotany  
125 ml bieleho vína  
soľ  
korenie  
50 g studeného masla  
čerstvá trebuľka

### Sporák:

Ohrev: Varná doska  
Doba varenia: mrkva asi 20 minút

### Mikrovlnná rúra:

Výkon: 600 W  
Doba varenia: mrkva asi 10 minút

### Príprava:

- Umyjeme a ošúpeme mrkvu.
- Pokrájame ju na také malé kúsky, aby sa dali dobre vhodiť do mixéra.
- Do hrnca dáme 250 ml vody a 20 minút v nej varíme mrkvu.
- Potom všetko rozmiešame v mixéri na kašu, až nezostanú žiadne väčšie kúsky. Potom dáme mrkvovú kašu späť do hrnca.
- Teraz pridáme mäsovú šľavu, smotanu a biele víno.
- Polievku zohrejeme a dochutíme.
- Primiešame do nej maslo v malých kúskoch a servírujeme s trebuľkou.

## Suflé s krabmi

### Suroviny:

40 g masla  
20 g múky  
250 ml mlieka  
štipka cukru  
150 g syra Gouda  
200 g krabieho mäsa  
4 žĺtky  
4 bielky  
Maslo do formy

### Sporák:

Výška (poloha)  
kolajničky: 2  
Ohrev: E: horný a spodný ohrev 200 °C  
(predhriate)  
G: stupeň 3  
Doba pečenia: 25-30 minút

### Mikrovlnná rúra:

Výkon: 360 W  
Doba pečenia: 10-15 minút

### Príprava:

- Zohrejeme maslo a múku a potom za stáleho miešania pridáme mlieko a cukor.
- Celé necháme raz zovrieť.
- V krájači rozdrobíme syr strúhacím kotúčom a primiešame do omáčky.
- Teraz primiešame krabie mäso.
- Rozšľaháme a primiešame žĺtok.
- Do tuha rozšľaháme bielok a primiešame.
- Tukom natrieme nákyповú formu alebo malé formičky a naplníme ich touto hmotou.
- Suflé ihneď upečieme a hneď aj servírujeme.



Suflé s krabmi



## Šalátová misa

### Šalátová misa



#### Suroviny:

- 1 čerstvá uhorka
- 1/4 hlavy bielej kapusty
- 2 papriky
- 1 cibuľa

#### Na marinádu:

- 3-4 PL vínného octu
- 2 PL stolového oleja
- soľ
- cukor
- korenie z mlynčeka
- 1 PL posekaných bylín

#### Príprava:

- Olúpeme uhorku a kapustu rozdelíme tak, aby sa dali jednotlivé kúsky zasunúť do plniaceho hrdla krájača.
- Postrúhame uhorku, kapustu, pripravenú papriku a cibuľu na najvyššom stupni v krájači s jemným rezacím kotúčom.
- V mixéri zamiešame suroviny na marinádu.
- Zmiešame marinádu so zeleninou a dochutíme.

Doba prípravy: 15 minút

## Plnené kuracie prsia s karí omáčkou

### Suroviny:

4 kuracie prsia po 150 g

soľ

korenie z mlynčeka

Na plnku:

150 g mletého bravčového mäsa (tatársky biftek)

1 cibuľa na kocky nakrájaná

zmes korenia na čínu

na špičku noža sušeného zázvoru

Na omáčku:

250 ml bieleho vína

2 -4 PL smotany

soľ, 1 ČL karí

príp. trochu zahusťovača omáčky

### Sporák:

Ohrev:

Varná doska

Celková doba varenia:

25-30 minút

### Príprava:

- Osolíme a okoreníme kuracie prsia a pokrájame ostrým kuchynským nožom.
- V nádobe na šľahanie spracujeme všetky suroviny na plnku miesiacim hákom na cesto a dochutíme.
- Zmesou naplníme kuracie prsia a zošijeme. (Alebo použijeme drevené špáradlá.)
- Zohrejeme tuk a všetky kuracie prsia na ňom opečieme.
- Nalejeme víno a potom necháme kuracie prsia 10 - 15 minút dusiť.
- Vezmeme kuracie prsia z panvice a uložíme na teplé miesto.
- Ochutíme omáčku smotanou, soľou a karí a zahustíme podľa chuti.

Kuracie prsia servírujeme s omáčkou napríklad na ryži.



Plnené kuracie prsia s karí omáčkou

## Rajčinová omáčka

### Suroviny:

5 PL stolového oleja  
1 veľká cibuľa  
1 veľká plechovka (800 g) olúpaných rajčín  
soľ, korenie, štipka cukru, štipka tymiánu,  
štipka prášku čili  
1/2 viazaničky petržlenu, posekaného  
1 viazanička bazalky, jemne nakrájanej  
40 g studeného masla alebo 100 ml sladkej  
smotany

### Sporák:

Ohrev: Varná doska  
Doba varenia: 25-30 minút

### Mikrovlnná rúra:

Výkon: 600 W, 5 minút  
180 W, 5 minút  
Doba varenia: asi 10 minút

### Príprava:

- Olúpeme cibuľu a pokrájame nahrubo.
- Zohrejeme olej a opečieme v ňom cibuľu alebo použijeme mikrovlnnú rúru 2-3 minúty pri 600 W.
- Pridáme rajčiny so šťavou a primiešame všetko korenie.
- Omáčku necháme prikrytú 20 minút jemne vriieť alebo celé uvaríme v mikrovlnnej rúre.
- Necháme rajčinovú omáčku vychladnúť (vlažná) a v mixéri rozmiešame na kašu.
- Potom dáme omáčku znova do hrnca a príp. trochu povaríme.
- Primiešame maslo alebo smotanu.
- Pospypeme bylinkami a dochuťíme.

Ako príloha k akýmkoľvek rezancom so strúhaným syrom.



Rajčinová omáčka

Tuniaková nátierka



## Tuniaková nátierka

### Suroviny:

- 1 konzerva tuniaka v šľave so zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citrónovej šťavy, čerstvo vytlačenej
- štipka soli
- korenie z mlynčeka
- 2 na tvrdo uvarené vajcia, na kocky pokrúpané

### Servírovanie:

- Celozrnný chlieb v plátkoch
- Maslo na natieranie
- 1 na tvrdo uvarené vajce, nakrájané na kocky
- pažitka, nakrájaná

### Príprava:

- Všetky suroviny zmixujeme na najvyššom stupni v mixéri, až dosiahneme požadovanú konzistenciu (asi 15 sekúnd) a potom ochutíme.
- Chlieb natrieme maslom a krémom z tuniaka a celé posypeme posekaným vajcom a pažitkou.

## Červená kapusta na červenom víne

### Suroviny:

- 1 červená kapusta, asi 1 kg
- 60 g bravčovej alebo husacej masť
- 1 veľká cibuľa
- 3 jablká
- 2 PL sherry ocot
- 2 PL citrónovej šťavy
- 250 ml červeného vína
- 2 PL ríbezľového želé
- soľ
- 1 PL cukru
- 2 bobkové listy
- 1 klinček
- 1 PL múky
- 2 PL vody

### Sporák:

- Ohrev: Varná doska
- Doba varenia: 50-60 minút

### Príprava:

- Olúpeme cibuľu, pokrújame na štvrtky a rozsekáme v krájači s rezacím kotúčom.
- Odstránime vonkajšie listy z kapusty a pokrújame ju na štvrtky.
- Rozsekáme kapustu v krájači s jemným strúhacím kotúčom.
- Olúpeme, vyberieme jadierka a na štvrtky nakrájame jablká.
- Dáme masť do hrnca a necháme roztopiť.
- Podusíme v nej posekanú cibuľu do sklovitá a potom pridáme červenú kapustu, jablká a ostatné suroviny okrem múky a vody.
- Všetko pomiešame a necháme zovrieť.
- Potom necháme červenú kapustu prikrytú asi 60 minút dusiť.



- Ak je aj potom ešte veľa tekutiny v červenej kapuste, zmiešame múku s vodou a pridáme k červenej kapuste, aby sme tekutinu zahustili.
- Všetko ochutíme soľou, cukrom a octom.

Vhodné ako príloha k mäsu, hydine a divine.

**Tip:** Kapustu môžete aj deň pred prípravou rozsekať a marinovať vo víne a octe.



Červená kapusta na červenom víne

## Zemiakové rösti



### Zemiakové rösti

#### Suroviny:

4 zemiaky, veľké, uvarené  
soľ  
korenie  
muškátový orech, mletý  
80 g masla alebo margarínu

#### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

#### Príprava:

- Umyjeme a olúpeme zemiaky a pokrájame ich strúhacím kotúčom na pásiky.
- Zemiakovú hmotu dáme do utierky a vytlačíme z nej vodu.
- Posypeme ju korením a všetko pomiešame.
- Malou naberačkou dáme trochu zemiakovej hmoty na horúci tuk a stlačíme obracačkou na plocho. Rösti teraz opečieme z oboch strán do chrumkava.

Vhodné ako príloha k mäsu a divine.



## Tradičné palacinky

### Suroviny:

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

### Príprava:

- Miešacími metličkami zmiešame vajcia, mlieko a soľ.
- Preosejeme múku a pridáme ju. Všetko miešame miešacími metličkami, až vznikne hladké cesto.
- Necháme cesto asi 20 minút kysnúť.
- Zohrejeme tuk a malou naberačkou doňho dáme cesto. (Vždy len toľko, aby bolo dno panvice tenko pokryté.)
- Palacinky pečieme na oboch stranách do zlatohneda a servírujeme ich horúce.



Tradičné palacinky

## Orieškové keksy

### Suroviny:

300 g lieskových orieškov

90 g trstinového cukru

2 bielky

2 ČL medu

asi 75 g slivkového alebo šípkového pyrė

po 50 g jemne horkej a mliečnej polevy

### Sporák:

Výška (poloha)

koľajničky: 2

Ohrev: E: Obeh vzduchu 200°C  
(5 minút predhrievať)

G: stupeň 1-2

Doba pečenia: 6-8 minút

### Príprava:

- Postrúhame oriešky strúhacím kotúčom v krájači stredne jemno a odložíme z nich 4 polievkové lyžice nabok.
- Zvyšné oriešky, cukor, bielok a med spracujeme miešacím metličkami na jemné tuhé cesto.
- Pracovnú plochu posypeme zvyšnými orieškami a vyvalkáme asi pol centimetra hrubé cesto.
- Vykrojíme placky (keksy) a dáme na plech pokrytý papierom na pečenie.
- Vychladnuté keksy natrieme slivkovou alebo šípkovou kašou, zložíme po dvoch k sebe a potrieme sčasti jemne horkou a sčasti mliečnou polevou.
- Oba druhy polevy preto roztopíme zvlášť. Keksy ponoríme do polovičky a necháme na kuchynskej mriežke vyschnúť.

## Orieškové keksy





## Piškótové cesto

### Suroviny:

3 vajcia  
 3-4 PL vody, horúcej  
 150 g cukru  
 1 balíček vanilkového cukru  
 100 g múky, typ 405  
 100 g škrobovej múčky  
 2-3 zarovnané ČL prášku do pečiva

### Sporák:

Výška (poloha)  
 koľajničky: 2  
 Ohrev: E: horný a dolný ohrev  
 175-200 °C  
 G: stupeň 2-3  
 (5 minút predhrievať)  
 Doba pečenia: 20-30 minút

### Príprava:

- Na dno roztváracej tortovej formy (priemer 28 cm) dáme papier na pečenie.
- Okraj nenatrieme tukom, lebo by povrch nebol rovnomerne hladký a zhnednutý.
- Celé vajce rozšľaháme v nádobe na šľahanie a pridáme horúcu vodu.
- Všetko šľaháme asi 1 minútu na najvyššom stupni šľahacími metličkami do peny.
- Primiešame cukor a vanilkový cukor a šľaháme ďalšie 2 minúty na najvyššom stupni.
- Zmiešame múku, škrobovú múčku a prášok do pečiva, polovicu z toho preosejeme na vaječný krém a všetko krátko premiešame na stupni 1.
- Zvyšnú múku potom primiešame rovnakým spôsobom a cesto dáme do pripravenej tortovej formy.
- Všetko ihneď upečieme.

## Krehké cesto

### Suroviny:

250 g pšeničnej múky  
1/2 zarovnanej ČL prášku do pečiva  
100 - 125 g cukru,  
1 balíček vanilkového cukruhakopack  
hak10019  
štipka soli  
1 vajce  
125 g masla

### Sporák:

Výška (poloha)

koľajničky: 3

Ohrev: E: horný a dolný ohrev  
200-225 °C  
(5 minút predhriať)

G: stupeň 3-4

Doba pečenia: 15-20 minút

### Príprava:

- V nádobe na šľahanie zmiešame múku a prášok do pečiva, potom pridáme všetky ostatné suroviny.
- Miesiacim hákom najprv všetko miesime asi 1 minútu na stupni 1, potom asi 3 minúty na stupni 2-3.
- Nemiesime príliš dlho, cesto by mohlo byť potom príliš mäkké.
- Necháme cesto v chladničke asi 1/2 hodiny odstáť a potom ho spracujeme na tortový korpus alebo drobné pečivo.
- Na tortový korpus vyvalkáme 2/3 cesta a vložíme do vymastenej tortovej formy.
- Zvyšok cesta vyvalkáme na valec.
- Tento valec položíme ako okraj na cesto a dvoma prstami tak pritlačíme, aby vytvoril asi 3 cm vysoký okraj.
- Tortový korpus niekoľkokrát prepichnete vidličkou a potom ho dáme do rúry.

Krehké cesto





## Trené cesto

### Trené cesto



#### Suroviny:

250 g mäkkého masla alebo margarínu

250 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

štipka soli

4 vajcia

500 g pšeničnej múky

1 balíček prášku do pečiva

asi 125 ml mlieka

#### Sporák:

Výška (poloha)

koľajničky:

2

Ohrev:

E: horný a dolný ohrev

175-200°C

G: stupeň 2-3

Doba pečenia:

50-60 minút

#### Príprava:

- Všetky suroviny dáme do nádoby na šľahanie a miešacími metličkami miešame asi 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom asi 5 minút na stupni 4.
- Vymastíme formu na pečenie alebo ju vyložíme papierom na pečenie.
- Naplníme formu na pečenie a upečieme cesto.
- Pred vybráním koláča z rúry urobíme skúšku upečenia: Zapichneme špicatú drevenú paličku do stredu koláča. Keď na nej cesto nezostane, je koláč hotový.
- Vyklopíme koláč na kuchynskú mriežku a necháme vychladnúť.

## Mramorový koláč

### Suroviny:

125 g mäkkého masla alebo margarínu  
125 g cukru  
3 vajcia  
1/2 balíček vanilkového cukru  
štipka soli  
250 g pšeničnej múky  
1/2 balíčka prášku do pečiva  
75 ml mlieka  
20 g kakaa na pečenie  
50 g jemne horkej polevy  
tuk do formy

### Sporák:

Výška (poloha)

koľajničky: 1

Ohrev: E: obeh vzduchu  
155-175 °C

G: stupeň 2

Doba pečenia: 55-65 minút

### Príprava:

- Všetky suroviny okrem polevy a kakaa dáme do nádoby na šľahanie a miešacími metličkami miešame asi 1/2 minúty na stupni 1, potom 30 sekúnd na stupni 2 a potom asi 5 minút na stupni 4.
- Polámeme polevu na veľké kúsky a postrúhame hrubým strúhacím kotúčom v krájači.
- Vymastíme bábovkovú formu (priemer 20-22 cm) alebo hranatú formu (dĺžka 30 cm).
- Polovicu cesta dáme do formy a do zvyšku cesta primiešame kakao a strúhanú polevu.
- Tmavé cesto položíme na svetlé a vidličkou ich premiešame do špirály.

**Tip:** Ak chcete, môžete koláč poliať ešte 100 g jemne horkej polevy a ozdobiť chumáčikmi šľahačky a čokoládovými koláčikmi.



Mramorový koláč



## Kysnuté cesto

### Suroviny:

500 g pšeničnej múky  
25 g čerstvého droždía alebo 1 bal. sušeného  
asi 1/4 l vlažného mlieka  
80 g masla alebo margarínu (izbová teplota)  
80 g cukru  
1 vajce

### Príprava:

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

### Kysnuté cesto





Maková štóla

## Maková štóla

### Suroviny:

Na cesto:

100 g pohánkovej múky

200 g pšeničnej múky

100 g orieškov, mletých

1 kocka droždia (40 g) alebo 1 balíček sušeného droždia

asi 125 ml mlieka

štipka soli

75 g cukru

1 vajce

150 g mäkkého masla

1 vrecko kyseliny citrónovej

1 vrecko rumovej arómy

100 g kandizovanej pomarančovej kôry, na kocky pokrájanej

50 g kandizovanej citrónovej kôry, na kocky pokrájanej

Na plnku:

1 vrecko (200 g) mletého maku s cukrom

Na polevu:

100 g masla na potretie

práškový cukor na posypanie.

### Sporák:

Výška (poloha)

kolajničky: 1

Ohrev: E: horný a dolný ohrev  
180-200 °C

(5 minút predhriať)

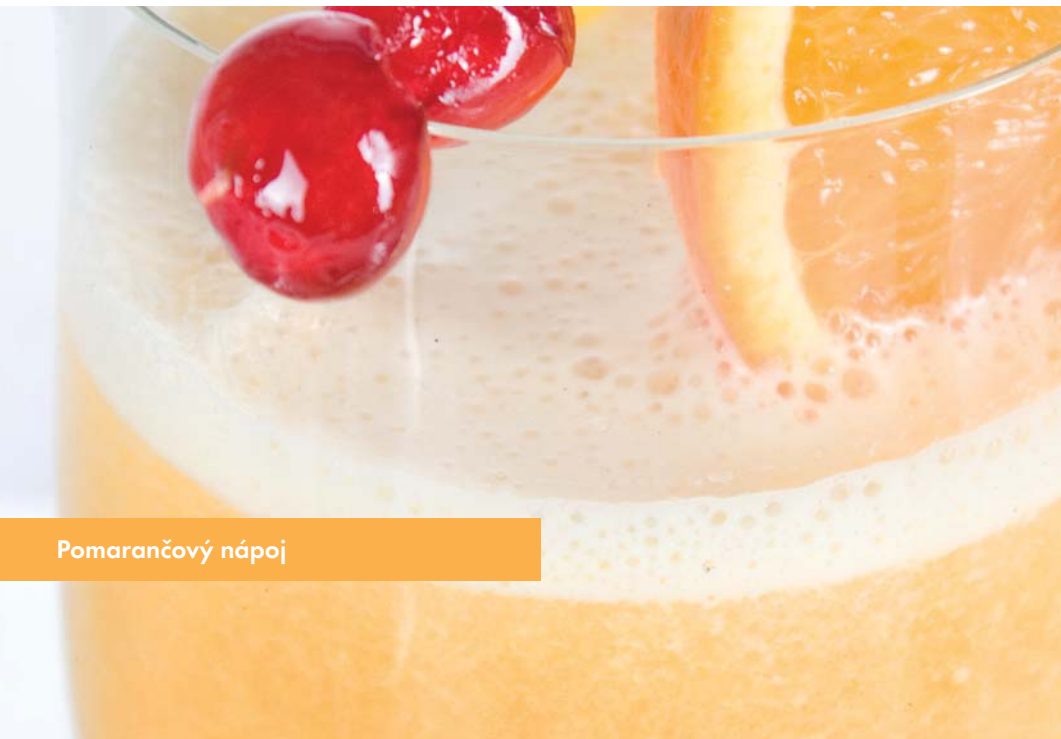
G: stupeň 2-3

Doba pečenia: 40-50 minút

### Príprava:

- Z uvedených surovín okrem pomarančovej a citrónovej kôry urobíme kysnuté cesto (pozri „Kysnuté cesto“).
- Na koniec primiešame pomarančovú a citrónovú kôru.
- Vyvalkáme cesto (asi 20 x 25 cm) a natrieme naň makovú plnku.
- Potom vytvarujeme cesto do tvaru štóly.
- Vymastíme formu na štólu a vložíme do nej štólu a upečieme.
- Potrieme ešte horúcu štólu maslom a posypeme práškovým cukrom.

## Pomarančový nápoj



### Pomarančový nápoj

#### Suroviny:

- 500 ml pomarančovej šľavy
- 2-4 PL citrónovej šľavy
- 300 g marhuľového kompótu
- 15-20 ľadových kociek, rozdrvených
- 4 ČL cukru alebo medu

#### Príprava:

- Do mixéra dáme šľavu, marhule a ľadové kocky a všetko miešame asi 20 sekúnd na najvyššom stupni.
- Ešte dochutíme cukrom alebo medom a šľavu servírujeme studenú.

#### Rada:

Šľavu z marhuľového kompótu môžete zmraziť vo výrobníku ľadu a neskôr použiť ako ľadové kocky.

#### Dobrá chuť!

Recepty bez záruky. Všetky údaje o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, už odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

---

<b>Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine</b>	<b>98</b>
Kartoffelsuppe mit Gemüse . . . . .	98
Dänische Remoulade . . . . .	100
Möhrensuppe . . . . .	102
Soufflé mit Krabben . . . . .	102
Salatplatte . . . . .	104
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce . . . . .	105
Tomatensauce . . . . .	106
Thunfisch-Aufstrich . . . . .	108
Rotwein-Rotkohl . . . . .	108
Kartoffelröstis . . . . .	110
Traditionelle Pfannkuchen . . . . .	111
Haselnuss-Kekse . . . . .	112
Biskuitteig . . . . .	113
Mürbeteig . . . . .	114
Rührteig . . . . .	116
Marmorkuchen . . . . .	117
Hefeteig . . . . .	118
Mohnstollen . . . . .	119
Orangen-Getränk . . . . .	120

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

## Kartoffelsuppe mit Gemüse

### Zutaten:

125 g Möhren  
50 g Sellerie  
250 g Kartoffeln  
1000 ml Fleischbrühe (Instant)  
1 Zwiebel  
20 g Butter  
1 Becher Crème fraîche oder Sahne  
1/2 EL scharfer Senf  
Salz  
Pfeffer  
1 Stange Lauch  
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: 10 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt  
Garzeit: 5-7 Minuten

### Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse





## Dänische Remoulade

### Zutaten:

4 EL Mayonnaise  
1 EL Kapern in Lake  
1 TL süßen Senf  
1 Schalotte  
2 EL Schnittlauch  
1/2 süße Gurke  
1/2 TL Curry  
1 Prise Ingwer  
1 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Joghurt  
1/2 Sardellenfilet  
(oder 3 cm Sardellenpaste)  
Zitronensaft

### Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.



Dänische Remoulade



## Möhrensuppe



## 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

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: Möhren ca. 20 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt  
Garzeit: Möhren ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

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

## Soufflé mit Krabben

### Zutaten:

40 g Butter  
20 g Mehl  
250 ml Milch  
1 Prise Zucker  
150 g Gouda-Käse  
200 g Krabbenfleisch  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
Butter für die Form

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze 200 °C (vorgeheizt)  
G: Stufe 3  
Backzeit: 25-30 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 360 Watt  
Backzeit: 10-15 Minuten

### Zubereitung:

- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.



Soufflé mit Krabben

## Salatplatte

### Salatplatte



#### Zutaten:

- 1 frische Gurke
- 1/4 Kopf Weißkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel

#### Für die Marinade:

- 3-4 EL Weinessig
- 2 EL Speiseöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Kräuter

#### Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

### Zutaten:

4 Hähnchenbrüste zu je 150 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Für die Füllung:  
150 g Schweinehack (Mett)  
1 Zwiebel, gewürfelt  
Chinagewürz  
1 Msp. Ingwerpulver  
Für die Sauce:  
250 ml Weißwein  
2-4 EL Sahne  
Salz, 1 TL Curry  
Evtl. etwas Saucenbinder

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit gesamt: 25-30 Minuten

### Zubereitung:

- Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knetbalken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließend die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.



Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce



## Tomatensauce

### Zutaten:

5 EL Speiseöl  
1 große Zwiebel  
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Prise Thymian,  
1 Prise Chilipulver  
1/2 Bund Petersilie, gehackt  
1 Bund Basilikum, fein geschnitten  
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: 25-30 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt 5 Minuten  
180 Watt 5 Minuten  
Garzeit: ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

## Tomatensauce



## Thunfisch-Aufstrich





## 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:

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

## Rotwein-Rotkohl

### Zutaten:

- 1 Rotkohl, ca. 1 kg
- 60 g Schweine- oder Gänseschmalz
- 1 große Zwiebel
- 3 Äpfel
- 2 EL Sherry-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Johannisbeergelee
- Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser

### Herd:

- |            |               |
|------------|---------------|
| Beheizung: | Kochplatte    |
| Garzeit:   | 50-60 Minuten |

### Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschneiders mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschneider mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

**Tip:** Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.



Rotwein-Rotkohl

## Kartoffelröstis



### Kartoffelröstis

#### Zutaten:

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer  
Muskat, gemahlen  
80 g Butter oder Margarine

#### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

#### Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

## Traditionelle Pfannkuchen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.



Traditionelle Pfannkuchen



## Haselnuss-Kekse

### Zutaten:

300 g Haselnusskerne  
90 g Rohrzucker  
2 Eiweiß  
2 TL Honig  
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus  
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

### Herd:

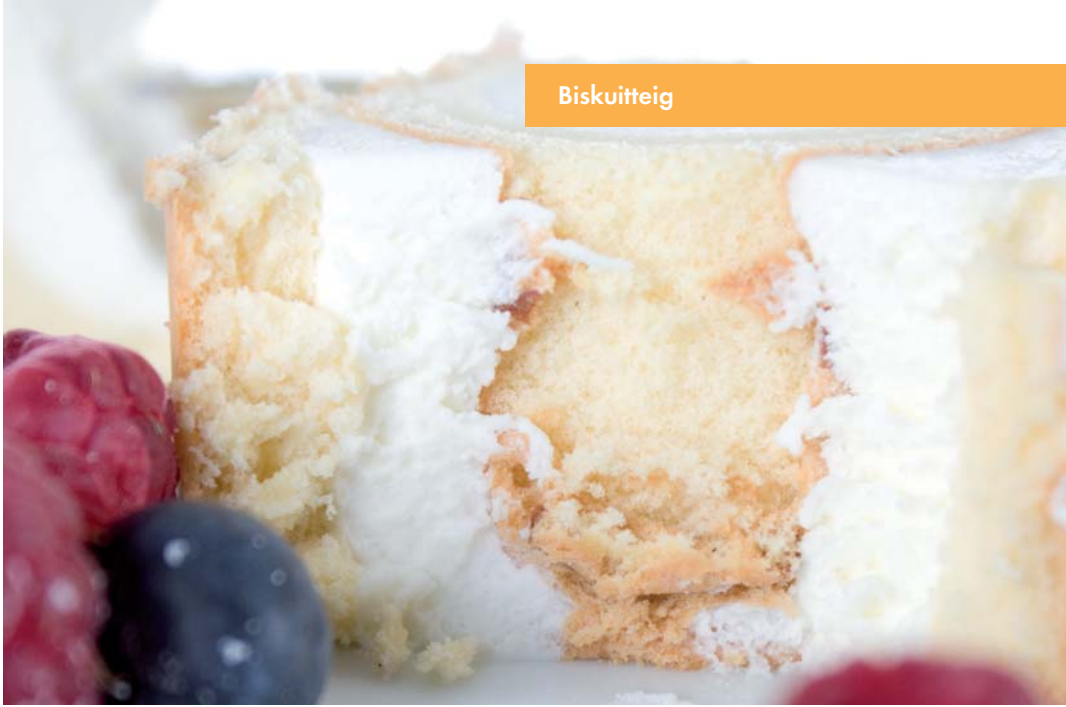
Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Umluft 200°C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 1-2  
Backzeit: 6-8 Minuten

### Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Rührbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.

## Haselnuss-Kekse





## Biskuitteig

### Zutaten:

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

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
 Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
 175-200 °C  
 G: Stufe 2-3  
 (5 Minuten vorheizen)  
 Backzeit: 20-30 Minuten

### Zubereitung:

- 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.
- Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Schlagbesen schaumig.
- Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 1 unter.
- Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- Backen Sie das Ganze sofort.



# 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

## Herd:

Einschubhöhe: 3  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
200-225 °C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 3-4  
Backzeit: 15-20 Minuten

## Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- 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.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



# Rührteig

## 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

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
175-200 °C  
G: Stufe 2-3  
Backzeit: 50-60 Minuten

### Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- 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.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

# Marmorkuchen

## Zutaten:

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 75 ml Milch
- 20 g Back-Kakao
- 50 g Halb bitter-Kuvertüre
- Fett für die Form

## Herd:

- Einschubhöhe: 1
- Beheizung: E: Umluft  
155-175 °C  
G: Stufe 2
- Backzeit: 55-65 Minuten

## Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

**Tipp:** Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halb bitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.



Marmorkuchen

## 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:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- 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.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

## Hefeteig







Mohnstollen

## Mohnstollen

### Zutaten:

Für den Teig:

100 g Buchweizenmehl  
200 g Weizenmehl  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe  
Knapp 125 ml Milch  
1 Prise Salz  
75 g Zucker  
1 Ei

150 g weiche Butter  
1 Beutel Citro Back  
1 Beutel Rum Back  
100 g Orangeat, gewürfelt  
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:

1 Beutel (200 g ) Mohn Back

Für den Überzug:

100 g Butter zum Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

### Herd:

Einschubhöhe: 1  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
180-200°C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 2-3  
Backzeit: 40-50 Minuten

### Zubereitung:

- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.



## Orangen-Getränk



### Orangen-Getränk

#### Zutaten:

- 500 ml Orangensaft
- 2-4 EL Zitronensaft
- 300 g Aprikosen aus der Dose
- 15-20 Eiswürfel, zerstoßen
- 4 TL Zucker oder Honig

#### Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

#### Tipp:

Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

#### Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

HU CZ SK

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21 · 44867 BOCHUM · DEUTSCHLAND/GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)  
ID-Nr.: SKM 550 A1-1/13-V1  
IAN: 89016