

SILVERCREST®



BATIDORA AMASADORA SBATTITORE SHM 300 C1

ES

BATIDORA AMASADORA

Instrucciones de uso

PT

BATEDEIRA

Manual de instruções

DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IT MT

SBATTITORE

Istruzioni per l'uso

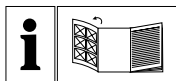
GB MT

HAND MIXER

Operating instructions

IAN 345594_2004

ES IT PT



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

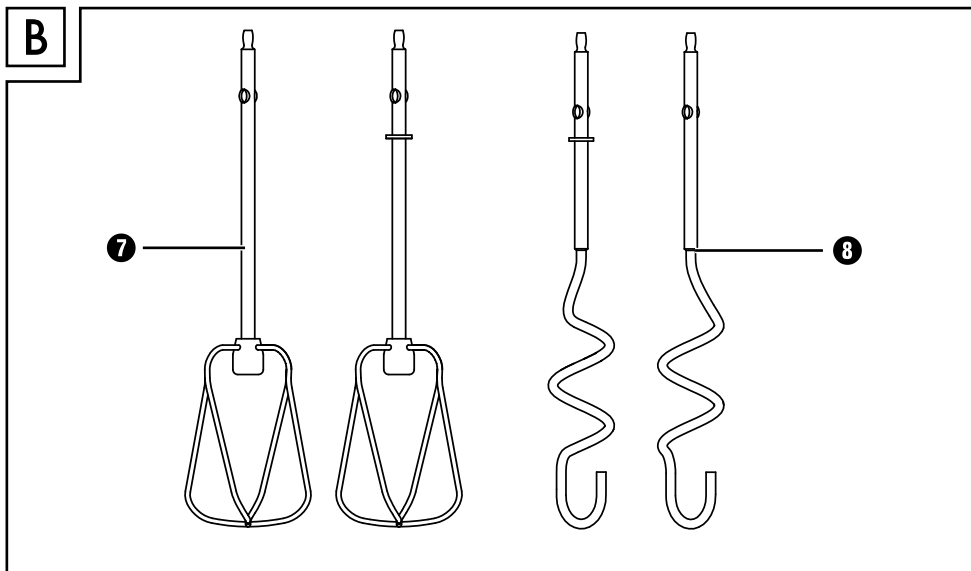
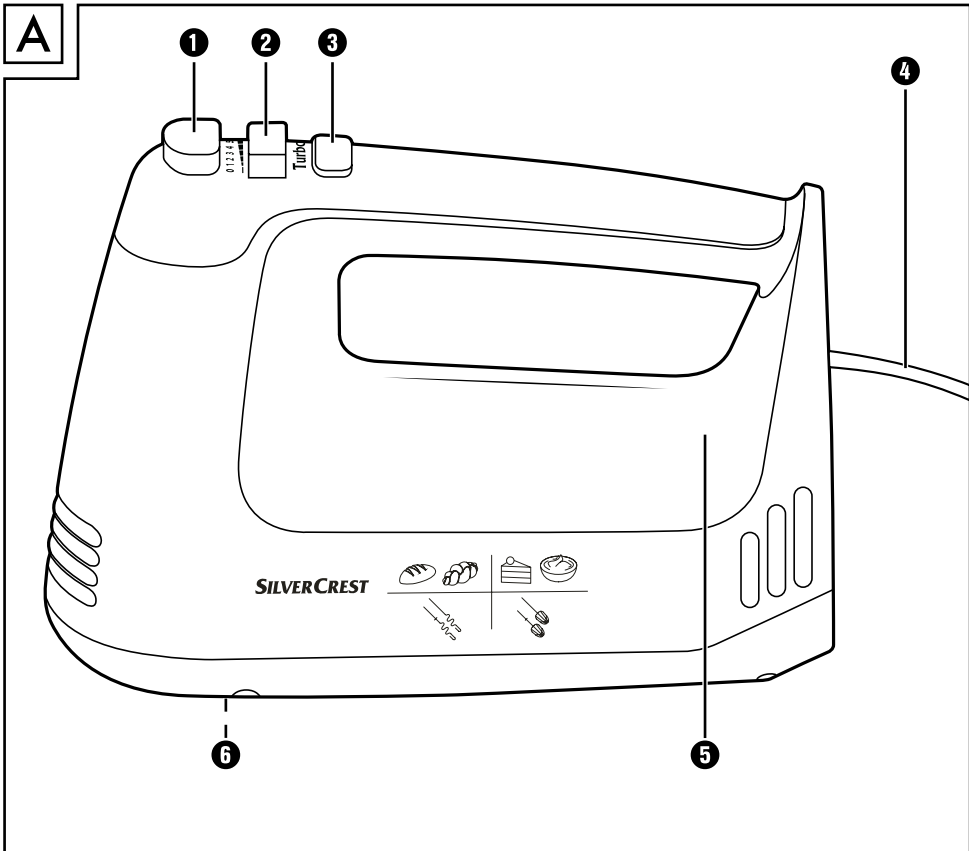
GB (MT)

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

DE (AT) (CH)

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

| | | | |
|----------|------------------------|--------|----|
| ES | Instrucciones de uso | Página | 1 |
| IT/MT | Istruzioni per l'uso | Pagina | 13 |
| PT | Manual de instruções | Página | 25 |
| GB/MT | Operating instructions | Page | 37 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 49 |



Índice

| | |
|---|----------|
| Introducción | 2 |
| Uso previsto | 2 |
| Volumen de suministro. | 2 |
| Descripción del aparato | 2 |
| Características técnicas | 2 |
| Indicaciones de seguridad | 3 |
| Desembalaje | 5 |
| Niveles de velocidad | 5 |
| Manejo | 5 |
| Amasado y batido | 5 |
| Limpieza | 6 |
| Almacenamiento. | 6 |
| Desecho | 7 |
| Garantía de Kompernass Handels GmbH | 7 |
| Asistencia técnica | 8 |
| Importador | 8 |
| Recetas | 9 |
| Crema de chocolate | 9 |
| Mayonesa | 9 |
| Trenza de pan de leche | 9 |
| Bizcocho de queso quark con mandarinas | 10 |
| Masa para pizzas | 10 |
| Natillas de vainilla | 10 |
| Merengue | 11 |
| Gofres crujientes con azúcar perlado | 11 |
| "Germknödel" con azúcar y semillas de amapola | 11 |
| Suflé de brandy | 12 |

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para remover y amasar masas, mezclar líquidos (p. ej., zumos de fruta) y montar nata. Solo es apto para el procesamiento de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

- 1 batidora amasadora
 - 2 ganchos amasadores
 - 2 varillas de molinillo
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato


Figura A:

- 1 Botón de expulsión
- 2 Interruptor de velocidad
- 3 Botón Turbo
- 4 Cable de red con clavija de red
- 5 Mango
- 6 Conectores para los accesorios

Figura B:

- 7 Varillas de molinillo
- 8 Ganchos amasadores

Características técnicas

| | |
|--|--|
| Tensión nominal | 220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz |
| Potencia nominal | 300 W |
| Clase de protección | II / □ (aislamiento doble) |
| Duración del funcionamiento corto | Batidora: 10 min |
|  | Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos. |


Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Para desconectar el aparato de la red, tire siempre de la clavija de red y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!

-  ¡No sumerja nunca el mango en agua ni en otros líquidos!
Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ No toque las varillas de molinillo ni los ganchos amasadores durante el funcionamiento. Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- ▶ No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- ▶ Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
- ▶ No utilice el aparato bajo ningún concepto si falta alguna pieza o está dañada. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ No utilice el aparato para fines contrarios al uso previsto que se describe en las presentes instrucciones. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
- ▶ Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza".

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la casa.
- ▶ Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica asociado en su país.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Niveles de velocidad

| Nivel en el interruptor de velocidad ② | Utilización |
|--|---|
| 0 | Aparato apagado |
| 1 | Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc. |
| 2 | Sirve para mezclar ingredientes líquidos. |
| 3 | Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan. |
| 4 | Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres. |
| 5 | Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc. |

Botón Turbo ③:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.

Manejo

Amasado y batido

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.



¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- ▶ ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!
En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

1) Seleccione el accesorio adecuado:

| | | |
|--|---|---|
| <p>Varillas de molinillo 7</p>  |  | <p>Para montar nata y batir masas ligeras</p> |
| <p>Ganchos amasadores 8</p>  |  | <p>Para el amasado de masas espesas</p> |

2) Introduzca las varillas de molinillo **7** o los ganchos amasadores **8** en los conectores para los accesorios **6** hasta que encastran de manera segura y audible:

| | |
|--|--|
|  | <p>Inserte los ganchos amasadores 8 o las varillas de molinillo 7 sin anillo exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.</p> |
|  | <p>Inserte los ganchos amasadores 8 o las varillas de molinillo 7 con anillo en el vástago exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.</p> |

- 3) Conecte la clavija de red **4** en una base de enchufe.
- 4) Para poner el aparato en funcionamiento, ajuste el interruptor de velocidad **2** en el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad, así como el botón Turbo **3** (consulte el capítulo "Niveles de velocidad").
- 5) Pulse el botón de expulsión **1** para extraer las varillas de molinillo **7** o los ganchos amasadores **8**.

INDICACIÓN

- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo **7** o los ganchos amasadores **8** si el interruptor de velocidad **2** está en la posición "0".

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de la limpieza, extraiga siempre la clavija de red **4** de la base de enchufe! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- ⚡ ¡No sumerja nunca el mango **5** en agua ni en otros líquidos!

- Limpie exclusivamente el mango **5** con el motor con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.
- Puede limpiar las varillas de molinillo **7** o los ganchos amasadores **8** bajo el agua corriente o con agua caliente con un poco de lavavajillas. Séquelos adecuadamente después de la limpieza. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

INDICACIÓN



Las varillas de molinillo **7** y los ganchos amasadores **8** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho

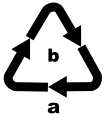


No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 345594_2004.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 345594_2004

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Recetas

INDICACIÓN

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos.

Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

Crema de chocolate

Ingredientes

- 300 g de chocolate negro
- 4 huevos
- 50 g de azúcar
- 75 ml de licor de crema de whisky
- 50 ml de nata
- Cacao en polvo para decorar

- 1) Corte el chocolate en trocitos. Caliente el licor, la nata y el chocolate en un cazo sin dejar de remover hasta que el chocolate se haya fundido. Retire el cazo del fuego.
- 2) Separe las claras de las yemas de los huevos y eche las yemas y el azúcar en un bol.
- 3) Bátalo todo con las varillas de molinillo 7 hasta que la masa esté bien mezclada. Añada la mezcla del chocolate fundido y bátalo todo.
- 4) Limpie las varillas de molinillo 7 y bata las claras en un bol limpio y sin restos de grasa hasta que se monten.
- 5) Incorpórelas a la mezcla de chocolate con movimientos envolventes hasta que esté todo bien mezclado.
- 6) Vierta la mezcla en 6 tazas y deje que se enfríe. Puede servirla espolvoreando la superficie con un poco de cacao en polvo.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 yema de huevo
- 5 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

- 1) Vierta la yema de huevo y el vinagre o zumo de limón en un vaso alto y estrecho que sea apto para la batidora. Introduzca las varillas de molinillo 7 en el vaso, manténgalas en posición vertical y ajuste el aparato en el nivel máximo.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite se emulsione con los demás ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente la mayonesa con sal y pimienta al gusto.

Trenza de pan de leche

Ingredientes

- 300 g de harina
- 1/2 dado de levadura fresca o
- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 200 ml de leche templada
- 65 g de mantequilla blanda
- 1 yema de huevo
- Un poco de azúcar perlado

- 1) Mezcle la harina con la sal y el azúcar en un bol. Añada la mantequilla y amáselo todo con los ganchos amasadores 8.
- 2) Desmigue la levadura fresca o espolvoree la levadura seca y añada la leche templada. Amase la masa vigorosamente con los ganchos amasadores 8.

- 3) Cubra la masa y déjela reposar durante aprox. 1 hora en un lugar cálido.
- 4) Tras la fermentación, vuelva a amasar vigorosamente la masa con las manos y divídala en 3 trozos del mismo tamaño.
- 5) Forme una trenza con las 3 tiras y colóquela sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- 6) Utilice un pincel para untar la trenza con la yema del huevo y espolvoree el azúcar perlado por encima.

Hornee la trenza en el carril intermedio del horno durante aprox. 30 minutos a 160 °C.

Bizcocho de queso quark con mandarinas

Ingredientes

- 125 g de mantequilla blanda
- 125 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 100 g de queso quark (20 % de contenido graso)
- 250 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 175 g de mandarinas
- Grasa para el molde

- 1) Mezcle la mantequilla blanda con el azúcar, el azúcar de vainilla, los huevos y el queso quark en un bol y bátalo todo con las varillas de molinillo 7.
- 2) Mezcle la levadura en polvo con la harina y añádalas al bol. Siga mezclando los ingredientes e incorpore al final con cuidado y de forma envolvente las mandarinas escurridas.
- 3) Coloque la masa en un molde de horno engrasado.

Hornee el bizcocho en el horno precalentado a 180 °C durante aprox. 55-60 minutos.

Masa para pizzas

Ingredientes

- 300 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 ml de agua templada
- 7 g de sal

La masa alcanza para 2 pizzas redondas o una bandeja de horno.

- 1) Añada todos los ingredientes en un bol y amáselos bien con los ganchos amasadores 8 durante aprox. 5 minutos.
- 2) Deje reposar la masa durante unos 30 minutos.
- 3) Divida la masa en 2 porciones y deles forma de bola.
- 4) Estire la masa para formar las bases redondas de las pizzas y añada los ingredientes que desee por encima.

Hornee la pizza durante aprox. 15-20 minutos con el horno a 220 °C con la función de ventilador.

Natillas de vainilla

Ingredientes

- 1 vaina de vainilla
- 500 ml de leche
- 70 g de azúcar glas
- 3 yemas de huevo
- 30 g de espesante (maizena)

- 1) Raspe las semillas de la vaina de vainilla, añádalas a la leche y hierva la mezcla.
- 2) Mezcle las yemas con el azúcar glas en un bol y bata la mezcla con las varillas de molinillo 7 durante un mínimo de 3 minutos hasta formar una masa densa. En cuanto los huevos sean casi de color blanco, añada el espesante (maizena) y mézclelo todo.

- 3) Añada la mezcla a la leche sin dejar de remover y vuelva a hervirlo todo.
- 4) A continuación, sirva las natillas en recipientes pequeños y deje que se enfríen en la nevera.

Merengue

Ingredientes

- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo

- 1) Bata las claras con las varillas de molinillo 7 y añada poco a poco el azúcar hasta que queden bien montadas.
- 2) Precaliente el horno a 120 °C y cubra la bandeja de horno con papel de horno.
- 3) Utilice una manga pastelera para dar forma a los merengues sobre el papel de horno.

Según el tamaño y la forma de los merengues, deberán hornearse durante aprox. 100 minutos.

Gofres crujientes con azúcar perlado

Ingredientes

- 250 g de harina
- 50 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 2 huevos
- 150 g de mantequilla derretida
- ½ dado de levadura (fresca)
- 100 ml de leche templada
- 75 ml de agua
- 150 g de azúcar perlado

- 1) Mezcle la harina con el azúcar de vainilla y la sal en un bol.

- 2) Disuelva la levadura en la leche templada.
- 3) Añada los huevos, la leche con levadura, el azúcar, el agua y la mantequilla derretida a la mezcla de harina y bátalo todo con las varillas de molinillo 7.
- 4) Cubra la masa y déjela reposar durante media hora en un lugar cálido.
- 5) Tras la fermentación, añada el azúcar perlado a la masa con movimientos envolventes y hornee los gofres inmediatamente después en una gofrera.

“Germknödel” con azúcar y semillas de amapola

Ingredientes

- 250 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 50 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 tarro de compota de ciruelas
- Harina para la superficie de trabajo
- Agua con sal

Para la presentación:

- 4 cucharadas de semillas de amapola molidas
- 2 cucharadas de azúcar glas

- 1) Disuelva la levadura con un poco de azúcar en la leche templada y deje que fermente en un lugar cálido durante unos 15 minutos.
- 2) Derrita la mantequilla y mézclela con la harina, los huevos, el azúcar, la sal y la mezcla de levadura con los ganchos amasadores **8** hasta formar una masa uniforme.
- 3) Forme un rollo con la masa y córtelo en 8 rodajas gruesas.
- 4) Añada una cucharada de compota de ciruela sobre cada rodaja y ciérrelas dándoles forma de bola. Asegúrese de que el punto de unión entre los bordes esté bien sellado para que la compota no pueda salirse.
- 5) Coloque las bolas con las uniones hacia abajo sobre una superficie enharinada y vuelva a dejarlas en reposo durante 30 minutos.
- 6) Caliente el agua con sal en una cacerola grande e introduzca las bolas. Cueza las bolas durante aprox. 5 minutos con la tapa cerrada.

INDICACIÓN

No cueza todas las bolas a la vez en la cacerola, ya que aumentan de tamaño al cocerse y necesitan espacio. Cueza las bolas en varias tandas.

- 7) Dé la vuelta a las bolas y cuézalas otros 5 minutos sin tapa.

Sirva las bolas en el plato y espolvoree un poco de azúcar glas y de semillas de amapola por encima.

Suflé de brandy

Ingredientes

- 200 ml de leche
- 70 g de azúcar
- 40 g de harina
- 20 g de mantequilla
- 5 cl de brandy
- 4 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- Azúcar glas

Utensilios adicionales:

- 4 recipientes para suflés
- Mantequilla y azúcar para los recipientes

Preparación

- 1) Precaliente el horno a 200 °C.
- 2) Mezcle la leche, el azúcar y la harina con las varillas de molinillo **7** en una cazuela y hierva la mezcla hasta que ligue sin dejar de batir.
- 3) Vierta la mezcla en un bol, añada el brandy y las yemas de huevo y mézclelo todo.
- 4) Monte las claras de huevo y añádalas cuidadosamente a la mezcla con movimientos envolventes.
- 5) Unte la parte interior de los recipientes para suflés con mantequilla y espolvoréelos con azúcar.
- 6) Llene los recipientes con la masa hasta unos tres cuartos de su capacidad y colóquelos en el horno (en el carril intermedio). Hornéelos durante 20 minutos.
- 7) Espolvoree los suflés con un poco de azúcar glas 2 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado.

Indice

| | |
|---|-----------|
| Introduzione | 14 |
| Uso conforme | 14 |
| Volume della fornitura | 14 |
| Descrizione dell'apparecchio | 14 |
| Dati tecnici | 14 |
| Indicazioni relative alla sicurezza | 15 |
| Apertura della confezione | 17 |
| Livelli di velocità | 17 |
| Uso | 17 |
| Impasto e frullatura | 17 |
| Pulizia | 18 |
| Conservazione | 18 |
| Smaltimento | 19 |
| Garanzia della Kompnass Handels GmbH | 19 |
| Assistenza | 20 |
| Importatore | 20 |
| Ricette | 21 |
| Crema al cioccolato | 21 |
| Maionese | 21 |
| Treccia lievitata | 21 |
| Torta al quark con mandarini | 22 |
| Impasto per la pizza | 22 |
| Budino di vaniglia | 22 |
| Meringhe | 23 |
| Waffle con granella di zucchero | 23 |
| Germknödel con zucchero a velo e semi di papavero | 23 |
| Soufflé all'acquavite | 24 |

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

Ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto e contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente per mescolare e lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta) e montare la panna. Esso è idoneo solo alla lavorazione di alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

1 sbattitore

2 ganci da impasto

2 fruste

Manuale di istruzioni

NOTA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio


Figura A:

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Interruttore di velocità
- 3 Tasto Turbo
- 4 Cavo di rete con spina
- 5 Impugnatura
- 6 Scomparti per l'inserimento degli accessori

Figura B:

- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto


Dati tecnici

| | |
|--|--|
| Tensione nominale | 220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz |
| Potenza nominale | 300 W |
| Classe di protezione | II/□ (doppio isolamento) |
| Ciclo di funzionamento breve: | Frullatore: 10 min |
|  | Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti. |

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni relative alla sicurezza**⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
-  Non immergere l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte dovuto a folgorazione, se durante il funzionamento residui di liquido entrano in contatto con parti sotto tensione.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Assicurarsi che capelli lunghi o scarpe non si incastrino nell'apparecchio.
- ▶ Non cercare mai di montare contemporaneamente accessori che hanno diverse funzioni.
- ▶ Dopo ogni uso e prima di ogni pulizia staccare la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione degli accessori, staccare sempre la spina in modo da impedire un'accensione involontaria.
- ▶ Prima della sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che durante il funzionamento si muovono, occorre spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- ▶ Non toccare componenti dell'apparecchio in movimento e attendere sempre l'arresto completo. Pericolo di lesioni!
- ▶ Prima dell'utilizzo controllare sempre se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in caso di elementi danneggiati o mancanti. In caso contrario, sussiste un forte pericolo di infortuni.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se occorre allontanarsi dall'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.
- ▶ Pulire accuratamente tutte le superfici, in particolare quelle che entrano in contatto con alimenti. Osservare a tale scopo il capitolo "Pulizia".

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Far eseguire tutte le eventuali riparazioni esclusivamente da personale esperto e qualificato. In tali casi rivolgersi al partner di assistenza del proprio paese.

Apertura della confezione

- Prelevare tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballo e i dispositivi di sicurezza per il trasporto.
- Controllare se la fornitura è completa e priva di danni.
- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Livelli di velocità

| Livello indicato sull'interruttore di velocità ② | Impiego |
|--|--|
| 0 | Apparecchio spento |
| 1 | Buona velocità per mescolare ingredienti "morbidi", come farina, burro, ecc. |
| 2 | Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi. |
| 3 | Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione. |
| 4 | Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc. |
| 5 | Velocità ottimale per montare albumi, glasse, panna, ecc. |

Tasto Turbo ③:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

Uso

Impasto e frullatura

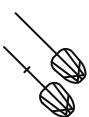



⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.



ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti di continuo. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per impasti che contengono una quantità di farina superiore a 500 g! Quantità di farina elevate possono sovraccaricare l'apparecchio! Eventualmente suddividere l'impasto con una quantità di farina elevata in più porzioni e lavorarle una dopo l'altra. Non superare mai il ciclo di funzionamento breve di 10 minuti.

1) Scegliere l'accessorio adeguato:

| | | |
|---|---|--|
| <p>Frullino ⑦</p>  |  | <p>per montare panna e mescolare impasti leggeri</p> |
| <p>Ganci da impasto ⑧</p>  |  | <p>per mescolare impasti pesanti</p> |

- 2) Spingere le fruste **7** o i ganci da impasto **8** nei rispettivi scomparti **6** finché non si innestano in modo sicuro e percepibile:

| | |
|---|---|
|  | <p>Inserire sempre il gancio da impasto 8 o la frusta 7 senza anello nell'apposito scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.</p> |
|  | <p>Inserire il gancio da impasto 8 o la frusta 7 con l'anello sull'asta solo nello scomparto previsto sull'apparecchio e contrassegnato dal pittogramma.</p> |

- 3) Inserire la spina di rete **4** in una presa di rete.
 4) Per mettere in funzione l'apparecchio, spingere l'interruttore di velocità **2** sul livello di velocità desiderato. Qui è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto Turbo **3** (v. capitolo "Livelli di velocità").
 5) Premere il tasto di espulsione **1** per sbloccare le fruste **7** o i ganci da impasto **8**.

NOTA

- Per motivi di sicurezza le fruste **7** o i ganci da impasto **8** si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità **2** si trova in posizione "0".

Pulizia

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di rete **4** dalla presa! Sussiste il pericolo di scosse elettriche.



Non immergere mai l'impugnatura **5** in acqua o in altri liquidi!

- Pulire l'impugnatura **5** con il motore solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** possono essere lavati sotto acqua corrente o in acqua tiepida con detersivo. Dopo la pulizia, asciugare tutto accuratamente.

Per ragioni d'igiene consigliamo di pulire gli accessori subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i residui di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

NOTA



Le fruste **7** e i ganci da impasto **8** si possono pulire anche in lavastoviglie.

Conservazione

- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 345594_2004 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 345594_2004

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

NOTA

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi.

Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Crema al cioccolato

Ingredienti

- 300 g di cioccolato fondente
- 4 uova
- 50 g di zucchero
- 75 ml di liquore Irish Cream
- 50 ml di panna
- Cacao in polvere per decorare

- 1) Tagliare il cioccolato in piccoli pezzi. Aggiungere il liquore, la panna e il cioccolato in una pentola e riscaldare mescolando finché il cioccolato non si scioglie. Togliere la pentola dal piano di cottura.
- 2) Separare le uova e mettere i tuorli e lo zucchero in una scodella.
- 3) Miscelare tutto con le fruste **7** finché la massa non si mescola bene. Aggiungere la miscela di cioccolato e montare tutto.
- 4) Lavare la frusta **7** e montare a neve il bianco in una scodella pulita, priva di olio.
- 5) Battere insieme alla miscela di cioccolato, finché non è tutto mescolato completamente.
- 6) Versare l'impasto in circa 6 tazze e lasciar raffreddare.

Spolverare la superficie con un po' di cacao in polvere prima di servire.

Maionese

Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 tuorlo
- 5 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

- 1) Versare il tuorlo e l'aceto o il succo di limone in un bicchiere da mixer alto e sottile. Tenere la frusta **7** in posizione verticale nel bicchiere da mixer e portare l'apparecchio alla massima velocità.
- 2) Versare l'olio a filo sottile e uniforme (per circa 1 minuto) in modo che si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Aggiungere sale e pepe quanto basta alla maionese.

Treccia lievitata

Ingredienti

- 300 g di farina
- 1/2 lievito, fresco o
- 1 confezione di lievito, asciutto
- 1 cc di sale
- 50 g di zucchero
- 200 ml di latte, tiepido
- 65 g di burro, morbido
- 1 tuorlo
- un po' di granella di zucchero

- 1) Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una scodella. Aggiungere il burro e lavorare il tutto con un gancio da impasto **8**.

- 2) Sbriciolare oppure cospargere il lievito secco sopra e aggiungere il latte tiepido. Lavorare energicamente l'impasto con il gancio da impasto 8.
- 3) Fare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora in un luogo caldo.
- 4) Successivamente lavorare ancora l'impasto energicamente con le mani e dividerlo in 3 pezzi di uguali dimensioni.
- 5) Formare una treccia con i 3 fasci, collocare la treccia su una teglia da forno coperta con carta da forno.
- 6) Spennellare la treccia con il tuorlo e cospargere la granella di zucchero.

Cuocere la treccia lievitata sul ripiano centrale a 160 °C per circa 30 minuti.

Torta al quark con mandarini

Ingredienti

- 125 g di burro, morbido
- 125 g di zucchero
- 3 uova
- 1 confezione di di zucchero vanigliato
- 100 g di quark (20%)
- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 175 g di mandarini
- Grasso per lo stampo

- 1) Mettere il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova e il quark in una scodella e agitare con le fruste 7.
- 2) Mescolare il lievito in polvere con la farina e aggiungerlo alla scodella. Continuare a mescolare gli ingredienti e al termine montare con cautela i mandarini scolati.
- 3) Versare l'impasto nello stampo imburato.

Cuocere la torta in forno preriscaldato per circa 55-60 minuti a 180 °C.

Impasto per la pizza

Ingredienti

- 300 g di farina
- 20 g di lievito, fresco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200 ml di acqua, tiepida
- 7 g di sale

L'impasto è sufficiente per 2 pizze tonde o una teglia da forno.

- 1) Versare tutti gli ingredienti in una scodella e lavorare bene per circa 5 minuti con il gancio da impasto 8.
- 2) Fare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
- 3) Suddividere l'impasto in 2 porzioni a forma di palla.
- 4) Stendere l'impasto in fondi di pizza circolari e condire a piacere.

Cuocere la pizza per ca. 15 - 20 minuti a 220 °C/forno ventilato.

Budino di vaniglia

Ingredienti

- 1 baccello di vaniglia
- 500 ml di latte
- 70 g di zucchero a velo
- 3 tuorli
- 30 g di amido per dolci

- 1) Grattugiare un po' di baccello di vaniglia, aggiungerlo al latte e farlo bollire.
- 2) Aggiungere il tuorlo allo zucchero a velo in una scodella e sbattere con le fruste 7 per almeno 3 minuti fino a formare un impasto spesso.
Una volta che le uova sono quasi bianche, aggiungere l'amido per dolci.
- 3) Continuando ad agitare aggiungere l'impasto al latte e far bollire il tutto ancora una volta.
- 4) Successivamente versare il budino in un piccolo stampo e far raffreddare in frigorifero.

Meringhe

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 3 albumi

- 1) Sbattere gli albumi con le fruste **7** e farli riposare, quindi montare a neve versando lo zucchero.
- 2) Riscaldare il forno a 120 °C e prendere una teglia con carta da forno.
- 3) Versare l'impasto in una sacca a poche e premerlo nella forma desiderata sulla carta da forno.

A seconda delle dimensioni e della forma, lasciar asciugare in forno per circa 100 minuti.

Waffle con granella di zucchero

Ingredienti

- 250 g di farina
- 50 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 confezione di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 150 g di burro, fuso
- ½ lievito (fresco)
- 100 ml di latte, tiepido
- 75 ml di acqua
- 150 g di granella di zucchero

- 1) Aggiungere la farina allo zucchero vanigliato e il sale in una scodella e mescolare il tutto.

- 2) Sciogliere il lievito nel latte tiepido.
- 3) Aggiungere le uova, il latte con lievito, lo zucchero, l'acqua e il burro fuso alla miscela di farina ed amalgamare il tutto con le fruste **7**.
- 4) Lasciare riposare coperto l'impasto per mezzora in un luogo caldo.
- 5) Al termine, cospargere la granella di zucchero sull'impasto e cuocere i waffle subito dopo in un'apposita piastra.

Germknödel con zucchero a velo e semi di papavero

Ingredienti

- 250 g di farina
- 20 g di lievito, fresco
- 250 ml di latte
- 2 uova
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 1 bicchiere di bacche di rosa canina
- Farina per il piano di lavoro
- Acqua e sale

Per guarnire:

- 4 cucchiaini di semi di papavero macinati
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

- 1) Mescolare il lievito con un po' di zucchero nel latte tiepido e lasciarlo riposare in un luogo caldo per circa 15 minuti.
- 2) Fondere il burro e lavorarlo con la farina, le uova, lo zucchero, il sale e la miscela di lievito con il gancio da impasto **8** fino a ottenere un impasto liscio.
- 3) Formare un rotolo con l'impasto e tagliare in 8 fette spesse.
- 4) Aggiungere un cucchiaino di bacche di rosa canina su ogni fetta e formare il canederlo. Verificare che il punto di giunzione sia chiuso bene e che le bacche di rosa canina non fuoriescano.
- 5) Posizionare il canederlo con il punto di giunzione verso il basso su un piano cosperso di farina e lasciar riposare per altri 30 minuti.
- 6) Riscaldare l'olio d'oliva in una pentola grande e aggiungere i canederli. Cuocere i canederli per circa 5 minuti con il coperchio chiuso.

NOTA

Non mettere i canederli in pentola tutti insieme, poiché questi crescono durante la cottura e hanno bisogno di spazio nella pentola. Cuocere i canederli in più riprese.

- 7) Girare i canederli una volta e cuocerli per altri 5 minuti a coperchio aperto.

Per servire, distribuire i canederli sul piatto e spargere un po' di semi di papavero e zucchero a velo.

Soufflé all'acquavite

Ingredienti

- 200 ml di latte
- 70 g di zucchero
- 40 g di farina
- 20 g di burro
- 5 cl di acquavite
- 4 tuorli
- 6 albumi
- Zucchero a velo

Inoltre:

- 4 stampi per soufflé
- Burro e zucchero per gli stampi

Preparazione

- 1) Preriscaldare il forno a 200 °C.
- 2) Sbattere il latte, lo zucchero e la farina con le fruste **7** in una pentola e lasciar bollire il tutto mescolando fino ad addensare.
- 3) Versare l'impasto in una scodella e mescolare l'acquavite e i tuorli.
- 4) Montare a neve l'albume e mescolare con cautela l'impasto.
- 5) Imburrare gli stampi per soufflé e cospargere di zucchero.
- 6) Riempire di impasto gli stampi fino a tre quarti e mettere i soufflé in forno (ripiano centrale). Lasciare in cottura per 20 minuti.
- 7) Cospargere un po' di zucchero a velo sui soufflé a 2 minuti dal termine della cottura.

Índice

| | |
|---|-----------|
| Introdução | 26 |
| Utilização correta | 26 |
| Conteúdo da embalagem | 26 |
| Descrição do aparelho | 26 |
| Dados técnicos | 26 |
| Instruções de segurança | 27 |
| Desembalar | 29 |
| Níveis de velocidade | 29 |
| Operação | 29 |
| Amassar e bater | 29 |
| Limpeza | 30 |
| Armazenamento | 30 |
| Eliminação | 31 |
| Garantia da Kompnass Handels GmbH | 31 |
| Assistência Técnica | 32 |
| Importador | 32 |
| Receitas | 33 |
| Creme de chocolate | 33 |
| Maionese | 33 |
| Trança de pão doce | 33 |
| Bolo de Quark com tangerinas | 34 |
| Massa de pizza | 34 |
| Pudim de baunilha | 34 |
| Suspiros | 35 |
| Waffles crocantes com açúcar cristal | 35 |
| Germknödel (bolinhos de fermento) com açúcar de sementes de papoila | 35 |
| Soufflé de aguardente | 36 |

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Ele contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho serve exclusivamente para bater e amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas) e bater natas. É apropriado apenas para processar alimentos. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

- 1 Batedeira
- 2 Varas de amassar
- 2 Varas para bater
- Manual de instruções

NOTA

Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho


Figura A:

- 1 Botão de ejeção
- 2 Interruptor de velocidade
- 3 Botão Turbo
- 4 Cabo de alimentação com ficha
- 5 Unidade portátil
- 6 Orifícios de encaixe para os acessórios

Figura B:

- 7 Varas para bater
- 8 Varas para amassar

Dados técnicos

| | |
|---|--|
| Tensão nominal | 220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz |
| Potência nominal | 300 W |
| Classe de proteção | II / □ (isolamento duplo) |
| Período de funcionamento temporário | Batedeira: 10 min. |
|  | Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar. |


Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
- ▶ Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da corrente elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado!

 Nunca mergulhe a unidade portátil em água ou noutros líquidos! Num caso destes, pode ocorrer perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se houver uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.

⚠️ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Não toque nas varas para bater ou amassar durante o funcionamento. Não utilize o cabelo comprido solto, nem lenços ou algo semelhante sobre os acessórios.
- ▶ Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- ▶ Após cada utilização e antes de cada limpeza, retire sempre a ficha da tomada, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, a fim de evitar uma ativação involuntária.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
- ▶ Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. Apenas num estado perfeito, o conceito de segurança do aparelho pode funcionar.
- ▶ Nunca coloque o aparelho em funcionamento, se faltarem peças ou estas se encontrarem danificadas. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Caso abandone o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
- ▶ Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. Tenha atenção ao capítulo "Limpeza".

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- ▶ Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.

Desembalar

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Níveis de velocidade

| Nível no interruptor de velocidade ② | Utilização |
|--------------------------------------|--|
| 0 | O aparelho está desligado |
| 1 | Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc. |
| 2 | Para misturar ingredientes líquidos. |
| 3 | Para bater massas de bolos e de pão. |
| 4 | Para bater manteiga, açúcar para doces, etc., até ficarem cremosos. |
| 5 | Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc. |

Botão Turbo ③:

- Este botão permite-lhe ter de imediato à disposição a potência total do seu aparelho.

Operação

Amassar e bater

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e provocar ferimentos.



ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho por mais de 10 minutos sem interrupção. Após 10 minutos, faça uma pausa até o aparelho arrefecer.
- ▶ Nunca amasse com este aparelho massas com quantidades de farinha superiores a 500 g! Quantidades de farinha superiores podem provocar uma sobrecarga do aparelho!
Divida as massas com quantidades de farinha superiores em várias porções e amasse-as umas a seguir às outras. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento temporário indicado de 10 minutos.

1) Seleccione o aplicador pretendido:

| | | |
|---|---|--|
| <p>Varas para bater ⑦</p>  |  | <p>para bater natas e massas leves</p> |
| <p>Varas para amassar ⑧</p>  |  | <p>para amassar massas espessas</p> |

- 2) Introduza as varas para bater **7** ou para amassar **8** nos orifícios de encaixe **6**, até que encaixem de modo audível e seguro:

| | |
|---|--|
|  | <p>Encaixe as varas para amassar 8 ou para bater 7 sem anel sempre na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.</p> |
|  | <p>Encaixe as varas para amassar 8 ou para bater 7 com o anel na barra, apenas na entrada do aparelho prevista e identificada com o pictograma.</p> |

- 3) Insira a ficha **4** numa tomada.
- 4) Para colocar o aparelho em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade **2** para o nível de velocidade pretendido. Aqui pode optar entre 5 níveis de velocidade e ainda o botão Turbo **3** (ver capítulo "Níveis de velocidade").
- 5) Prima a tecla de ejeção **1** para soltar as varas para bater **7** ou amassar **8**.

NOTA

- Por motivos de segurança, as varas para bater **7** ou para amassar **8** só podem ser soltas quando o interruptor de velocidade **2** se encontra na posição "0".

Limpeza

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de cada limpeza, retire a ficha **4** da tomada! Perigo de choque elétrico!
- ⊘ Nunca mergulhe a unidade portátil **5** em água ou noutros líquidos!
- Limpe a unidade portátil **5** com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.
- Pode lavar as varas para bater **7** ou para amassar **8** em água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza. Recomendamos a limpeza dos aplicadores logo após a utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

NOTA



As varas para bater **7** ou para amassar **8** também são apropriadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE do seu município.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

Garantia da Kompersass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu. Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 345594_2004.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 345594_2004

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

NOTA

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência.

Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

Creme de chocolate

Ingredientes

- 300 g de chocolate preto
- 4 ovos
- 50 g de açúcar
- 75 ml de licor Irish Cream
- 50 ml de natas
- Cacau em pó para decorar

- 1) Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o licor, as natas e o chocolate numa panela e aqueça tudo mexendo, até o chocolate estar derretido. Retire a panela do fogão.
- 2) Separe as gemas das claras e coloque as gemas com o açúcar numa tigela.
- 3) Misture tudo com as varas de bater **7**, até a massa estar bem misturada. Acrescente a mistura de chocolate e bata tudo.
- 4) Lave as varas de bater **7** e, numa tigela limpa e sem gordura, bata as claras em castelo.
- 5) Envolve as claras na mistura de chocolate, até obter uma consistência homogénea.
- 6) Distribua a massa por aprox. 6 tacinhas e deixe arrefecer.

Para servir poderá polvilhar a superfície com um pouco de cacau em pó.

Maionese

Ingredientes

- 200 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 1 gema de ovo
- 5 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

- 1) Introduza a gema de ovo e o vinagre ou o sumo de limão num copo de mistura alto e estreito. Mantenha as varas para bater **7** na vertical dentro do copo de mistura e regule o aparelho para a velocidade máxima.
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (no prazo de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere a maionese com sal e pimenta a gosto.

Trança de pão doce

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 1/2 cubo de fermento fresco, ou
- 1 saqueta de fermento seco
- 1 colher de chá de sal
- 50 g de açúcar
- 200 ml de leite morno
- 65 g de manteiga amolecida
- 1 gema de ovo
- um pouco de açúcar cristal (granulado grosso)

- 1) Numa tigela, misture a farinha com o sal e o açúcar. Adicione a manteiga e amasse tudo, utilizando as varas de amassar **8**.

- Desfaça o fermento fresco e espalhe por cima ou deite o fermento seco por cima e adicione o leite morno. Amasse bem a massa, utilizando as varas de amassar ④.
- Deixe a massa levedar durante aprox. 1 hora num local morno, mantendo-a tapada.
- Em seguida, volte a amassar bem a massa levedada, utilizando as mãos, e divida-a em 3 pedaços de tamanho idêntico.
- Forme uma trança com as 3 tiras e coloque a trança num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- Pincele a trança com gema de ovo e espalhe um pouco de açúcar cristal por cima.

Coloque o tabuleiro na calha central do forno e coza a trança de pão doce a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

Bolo de Quark com tangerinas

Ingredientes

- 125 g de manteiga amolecida
- 125 g de açúcar
- 3 ovos
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 100 g de Quark (20 % de teor de gordura)
- 250 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 175 g de tangerinas
- Gordura para untar a forma

- Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, os ovos e o Quark, e misture tudo com as varas de bater ⑦.
- Misture o fermento em pó com a farinha e adicione à mistura preparada na tigela. Volte a misturar os ingredientes e, por fim, envolva suavemente as tangerinas escurridas na massa.
- Coloque a massa numa forma untada.

Coza o bolo em forno preaquecido a 180 °C durante aprox. 55-60 minutos.

Massa de pizza

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento fresco
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de água morna
- 7 g de sal

A massa é suficiente para 2 pizzas redondas ou para um tabuleiro.

- Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse tudo durante aprox. 5 minutos, utilizando as varas de amassar ④.
- Deixe a massa levedar durante aprox. 30 minutos.
- Divida a massa em 2 porções com as quais forma duas bolas.
- Estenda a massa de modo a formar bases de pizza redondas e guarneça a gosto.

Coza as pizzas durante aprox. 15 - 20 minutos a 220 °C com ventilação.

Pudim de baunilha

Ingredientes

- 1 vagem de baunilha
- 500 ml de leite
- 70 g de açúcar em pó
- 3 gemas de ovo
- 30 g de farinha maisena

- Raspe o interior da vagem de baunilha, adicione ao leite e deixe cozer até ferver.
- Numa tigela, coloque as gemas de ovo e o açúcar em pó e bata com as varas de bater ⑦ durante, pelo menos, 3 minutos, até obter uma massa espessa. Quando os ovos estiverem quase brancos, adicione a farinha maisena.
- Adicione a massa ao leite, mexendo sempre, e deixe ferver novamente.
- Em seguida, coloque o pudim em tacinhas e deixe arrefecer no frigorífico.

Suspiros

Ingredientes

- 200 g de açúcar
 - 3 claras de ovo
- 1) Bata as claras com as varas de bater **7** e acrescente aos poucos o açúcar, até obter uma consistência firme.
 - 2) Preaqueça o forno a 120 °C e forre um tabuleiro com papel vegetal.
 - 3) Coloque a massa num saco de pasteleiro e faça os suspiros com o formato desejado sobre o papel vegetal.

Consoante o tamanho e o formato dos suspiros, deixe-os secar no forno durante aprox. 100 minutos.

Waffles crocantes com açúcar cristal

Ingredientes

- 250 g de farinha
- 50 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 2 ovos
- 150 g de manteiga derretida
- ½ cubo de fermento (fresco)
- 100 ml de leite morno
- 75 ml de água
- 150 g de açúcar cristal (granulado grosso)

- 1) Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar baunilhado e o sal, e misture tudo bem.

- 2) Dissolva o fermento no leite morno.
- 3) Adicione os ovos, o leite com o fermento, o açúcar, a água e a manteiga derretida à mistura de farinha e bata tudo com as varas de bater **7**.
- 4) Deixe a massa levedar durante meia hora num local morno, mantendo-a tapada.
- 5) Após levedada, acrescente à massa o açúcar cristal e coza imediatamente os waffles numa máquina de waffles.

Germknödel (bolinhos de fermento) com açúcar de sementes de papoila

Ingredientes

- 250 g de farinha
- 20 g de fermento fresco
- 250 ml de leite
- 2 ovos
- 50 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- ½ colher de chá de sal
- 1 frasco de geleia de ameixa
- Farinha para estender a massa
- Água salgada

Para guarnecer:

- 4 colheres de sopa de sementes de papoila moídas
- 2 colheres de sopa de açúcar em pó

- 1) Misture o fermento com um pouco de açúcar e o leite morno e deixe levedar num local morno durante aprox. 15 minutos.
- 2) Derreta a manteiga e misture-a com a farinha, os ovos, o açúcar, o sal e a mistura de fermento, amassando tudo com as varas de amassar **8**, até obter uma massa uniforme.
- 3) Forme um rolo com a massa e corte-o em 8 rodelas grossas.
- 4) Sobre cada rodela coloque uma colher de geleia de ameixa e forme um bolinho. Certifique-se de que o ponto de união está bem fechado, de forma que a geleia de ameixa não possa sair.
- 5) Coloque os bolinhos com o ponto de união virado para baixo sobre uma superfície polvilhada com farinha e deixe levedar durante mais 30 minutos.
- 6) Aqueça água com sal numa panela grande e coloque os bolinhos na panela. Coza os bolinhos durante aprox. 5 minutos, com a panela tapada.

NOTA

Não coloque todos os bolinhos ao mesmo tempo na panela, pois ao cozerem estes crescem e necessitam de mais espaço na panela. Coza os bolinhos em etapas.

- 7) Vire os bolinhos uma vez e coza durante mais 5 minutos com a panela destapada.

Para servir, distribua os bolinhos pelos pratos e polvilhe-os com um pouco de sementes de papoila e açúcar em pó.

Soufflé de aguardente

Ingredientes

- 200 ml de leite
- 70 g de açúcar
- 40g de farinha
- 20 g de manteiga
- 5 cl de aguardente
- 4 gemas de ovo
- 6 claras de ovo
- Açúcar em pó

E também:

- 4 forminhas de soufflé
- Manteiga e açúcar para as forminhas

Preparação

- 1) Preaqueça o forno a 200 °C.
- 2) Numa panela, misture o leite com o açúcar e a farinha, utilizando as varas de bater **7**. Deixe ferver, mexendo sempre até obter uma consistência uniforme.
- 3) Coloque a massa numa tigela e misture a aguardente e as gemas de ovo.
- 4) Bata as claras de ovo em castelo e envolva-as cuidadosamente na massa.
- 5) Unte as forminhas de soufflé com manteiga e polvilhe com açúcar.
- 6) Encha as forminhas até três quartos da capacidade com a massa e coloque os soufflés no forno (na calha do meio). Deixe cozer durante 20 minutos.
- 7) 2 minutos antes de terminado o tempo de cozedura, polvilhe os soufflés com um pouco de açúcar em pó.

Contents

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 38 |
| Intended use | 38 |
| Package contents | 38 |
| Appliance description | 38 |
| Technical details | 38 |
| Safety information | 39 |
| Unpacking | 41 |
| Speed levels | 41 |
| Operation | 41 |
| Kneading and whisking | 41 |
| Cleaning | 42 |
| Storage | 42 |
| Disposal | 43 |
| Kompernass Handels GmbH warranty | 43 |
| Service | 44 |
| Importer | 44 |
| Recipes | 45 |
| Chocolate cream | 45 |
| Mayonnaise | 45 |
| Braided yeast bun | 45 |
| Quark sponge cake with mandarins | 46 |
| Pizza dough | 46 |
| Custard | 46 |
| Meringues | 47 |
| Crispy waffles with icing sugar | 47 |
| Yeast dumplings with poppy seed sugar | 47 |
| Brandy soufflé | 48 |

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for mixing and kneading dough, stirring liquids (e.g. fruit juices) and whipping cream. It is only suitable for processing foodstuffs. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

- 1 hand mixer
- 2 kneading blades
- 2 whisks
- Operating instructions

NOTE

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

Appliance description



Figure A:

- 1 Tool-release button
- 2 Speed switch
- 3 Turbo button
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Hand element
- 6 Slots for attachments

Figure B:

- 7 Whisks
- 8 Kneading hooks

Technical details


| | |
|---|--|
| Rated voltage | 220 - 240 V ~ (AC), 50 - 60 Hz |
| Rated power | 300 W |
| Protection class | II /  (Double insulation) |
| CO time: | Mixer: 10 min. |
|  | All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe. |

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable.
 - ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
 - ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
-  Never immerse the hand element in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Never touch the whisks or kneading hooks when the appliance is in use. Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- ▶ Never attempt to fit attachments with differing functions at the same time.
- ▶ Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- ▶ Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- ▶ Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- ▶ Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- ▶ Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- ▶ The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Clean all surfaces thoroughly, especially those which come into contact with food. See also the "Cleaning" section.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- ▶ Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.

Unpacking

- Remove all components from the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and undamaged.
- Clean all parts as described in the section "Cleaning".

Speed levels

| Level on the speed switch ② | Use |
|-----------------------------|---|
| 0 | Appliance is switched off. |
| 1 | Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc. |
| 2 | For blending liquid ingredients |
| 3 | For mixing cake and bread doughs |
| 4 | For whipping butter, sugar, for desserts etc. |
| 5 | For beating meringue, icing, whipped cream, etc. |

Turbo button ③:

- This button allows you to switch the appliance to full power immediately.

Operation

Kneading and whisking

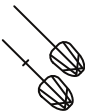



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use containers made from glass or other easily breakable materials. These containers may be damaged and cause injuries.



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not operate the mixer continuously for longer than 10 minutes. After 10 minutes, take a break in order to allow the appliance to cool down.
- ▶ Never knead dough containing more than 500 g of flour with this appliance! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance!
If necessary, divide dough with higher flour quantities into several portions and knead them one after the other. However, do not exceed the specified CO time of 10 minutes.

1) Choose the appropriate attachment:

| | | |
|--|---|--|
| Whisk ⑦  |  | for whipping cream and mixing light dough/batter |
| Kneading hook ⑧  |  | for kneading thicker dough |

- 2) Push the whisks **7** or the kneading hooks **8** into the slots **6** until they click audibly into place and sit firmly.

| | |
|---|--|
|  | <p>Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 without the ring into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p> |
|  | <p>Always insert the kneading hook 8 or the whisk 7 with the ring on the shaft into the intended slot on the appliance (labelled with an icon).</p> |

- 3) Insert the mains plug **4** into a mains power socket.
- 4) To start operating the appliance, move the speed switch **2** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings and also use the Turbo button **3** (see section "Speed levels").
- 5) Press the tool-release button **1** to release the whisks **7** or the kneading hooks **8**.


NOTE

- For safety reasons, the whisks **7** and kneading hooks **8** can only be released if the speed switch **2** is set to the position "0".

Cleaning

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Always remove the plug **4** from the power socket before cleaning the appliance! There is a risk of electric shock!

 Never submerge the hand element **5** in water or other liquids!

- Clean the hand element **5** containing the motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- The whisks **7** and the kneading hooks **8** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry all parts thoroughly after cleaning.

We recommend cleaning the attachments directly after use. This removes food residue and reduces the risk of bacterial contamination.

NOTE



The whisks **7** and the kneading hooks **8** can also be cleaned in the dishwasher.

Storage

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

Disposal

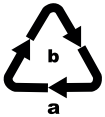


Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
 1–7: Plastics,
 20–22: Paper and cardboard,
 80–98: Composites.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 345594_2004.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 345594_2004

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values.

Modify the suggested recipes to your personal taste.

Chocolate cream

Ingredients

- 300 g plain chocolate
- 4 eggs
- 50 g sugar
- 75 ml Irish cream liqueur
- 50 ml cream
- Cocoa powder for decorating

- 1) Break the chocolate into small pieces. Place the liqueur, cream and chocolate in a saucepan and heat while stirring until the chocolate has melted. Take the saucepan off the hotplate.
- 2) Separate the eggs and put the egg yolks and sugar in a bowl.
- 3) Stir everything with the whisks 7 until the mixture is thoroughly blended. Add the chocolate mixture and whip everything.
- 4) Wash the whisks 7 and beat the egg whites in a clean, fat-free bowl until stiff.
- 5) Fold this into the chocolate mixture until everything is completely mixed.
- 6) Pour the mixture into approx. 6 cups and allow it to cool down.

To serve, you can dust the surface with some cocoa powder.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg yolk
- 5 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

- 1) Pour the egg yolk and vinegar or lemon juice into a tall and narrow mixing bowl. Hold the whisks 7 vertically in the bowl and set the appliance to the highest setting.
- 2) Pour in the oil slowly (within approx. 1 minute) in a uniformly thin stream so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

Braided yeast bun

Ingredients

- 300 g flour
- ½ cube yeast, fresh or
- 1 sachet of dried yeast
- 1 tsp. salt
- 50 g sugar
- 200 ml milk, lukewarm
- 65 g soft butter
- 1 egg yolk
- a little coarse sugar

- 1) Mix the flour with the salt and sugar in a bowl. Put the butter on top and knead everything using the kneading hooks 8.

- 2) Crumble the yeast (or sprinkle the dry yeast) over it and add the lukewarm milk. Knead the dough vigorously with the kneading hooks 8.
- 3) Cover the dough and allow it to rise for about 1 hour in a warm place.
- 4) After rising, knead the dough again vigorously with your hands and divide it into 3 equal pieces.
- 5) Form a braid from the 3 strands. Place the braid on a baking sheet lined with baking paper.
- 6) Brush the braid with the egg yolk and sprinkle with coarse sugar.

Bake the braided bun on the middle shelf at 160°C for approx. 30 minutes.

Quark sponge cake with mandarins

Ingredients

- 125 g soft butter
- 125 g sugar
- 3 eggs
- 1 sachet of vanilla sugar
- 100 g quark (20% fat)
- 250 g plain flour
- 2 tsp. baking powder
- 175 g mandarins
- Butter for greasing the tin

- 1) Put the soft butter, sugar, vanilla sugar, eggs and quark into a bowl and mix using the whisks 7.
- 2) Mix the baking powder with the flour and add to the bowl. Mix the ingredients further and finally carefully fold in the drained mandarins.
- 3) Fill the dough into a greased cake tin.

Bake the cake in a preheated oven at 180°C for approx. 55-60 minutes.

Pizza dough

Ingredients

- 300 g flour
- 20 g yeast, fresh
- 1 tbsp. olive oil
- 200 ml water, lukewarm
- 7 g salt

The dough is sufficient for 2 round pizzas or a baking tray.

- 1) Put all the ingredients in a bowl and knead for about 5 minutes using the kneading hooks 8.
- 2) Allow the dough to rise for about 30 minutes.
- 3) Divide the dough into 2 portions, each formed into balls.
- 4) Roll out the dough into round pizza bases and top as desired.

Bake the pizza for approx. 15-20 minutes at 220°C/hot air.

Custard

Ingredients

- 1 vanilla pod
- 500 ml milk
- 70 g icing sugar
- 3 egg yolks
- 30 g cornflour

- 1) Scrape the pulp out of the vanilla pod, add to the milk and bring to the boil.
- 2) Add the egg yolk to the icing sugar in a bowl and beat using the whisks 7 for at least 3 minutes until the mixture is thick. When the eggs are almost white, stir in the starch.
- 3) Add the mixture to the milk while stirring constantly and bring to the boil again.
- 4) Then pour the custard into small bowls and allow it to cool in the refrigerator.

Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

- 1) Beat the egg whites with the whisks ⑦ and gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff.
- 2) Preheat the oven to 120°C and line a baking tray with baking paper.
- 3) Put the mixture into a piping bag and pipe it onto the baking paper in the desired shape.

Depending on the size and shape of the piped forms, let them dry in the oven for about 100 minutes.

Crispy waffles with icing sugar

Ingredients

- 250 g plain flour
- 50 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet of vanilla sugar
- 2 eggs
- 150 g butter, melted
- ½ cube yeast (fresh)
- 100 ml milk, lukewarm
- 75 ml water
- 150 g coarse sugar

- 1) Put the flour with the vanilla sugar and salt in a bowl and mix everything.

- 2) Dissolve the yeast in the lukewarm milk.
- 3) Add the eggs, the yeast milk, the sugar, the water and the melted butter to the flour mixture and mix everything using the whisks ⑦.
- 4) Cover the dough and allow it to rise for about half an hour in a warm place.
- 5) Afterwards, stir the coarse sugar into the dough and immediately bake the waffles in a waffle iron.

Yeast dumplings with poppy seed sugar

Ingredients

- 250 g plain flour
- 20 g yeast, fresh
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 50 g butter
- 50 g sugar
- ½ tsp. salt
- 1 jar of plum puree
- Flour for the work surface
- Salt water

To garnish:

- 4 tbsp. ground poppy seeds
- 2 tbsp. icing sugar

- 1) Stir the yeast with some sugar into the luke-warm milk and let it rise in a warm place for about 15 minutes.
- 2) Melt the butter and mix it with the flour, the eggs, the sugar, the salt and the yeast mixture to a smooth dough using the kneading hooks **8**.
- 3) Shape the dough into a roll and cut it into 8 thick slices.
- 4) Put a spoonful of plum puree on each slice and make dumplings out of them. Make sure that the seam is tightly closed and that no plum puree escapes.
- 5) Place the dumplings with the seam down on a floured surface and let them rise for another 30 minutes.
- 6) Heat the salted water in a large pot and add the dumplings. Cook the dumplings for about 5 minutes with the lid closed.

NOTE

Do not put all the dumplings in the saucepan at once, as they get bigger when cooking and need space in the pot. Cook the dumplings in stages.

- 7) Turn the dumplings once and cook them for another 5 minutes with the lid open.

To serve, place the dumplings on the plates and add some poppy seeds and icing sugar.

Brandy soufflé

Ingredients

- 200 ml milk
- 70 g sugar
- 40 g flour
- 20 g butter
- 5 cl brandy
- 4 egg yolks
- 6 egg whites
- Icing sugar

In addition:

- 4 soufflé moulds
- Butter and sugar for the moulds

Preparation

- 1) Preheat the oven to 200°C.
- 2) Mix the milk, sugar and flour in a saucepan using the whisks **7** and bring to the boil while stirring until it binds.
- 3) Pour the mixture into a bowl and stir in the brandy and egg yolks.
- 4) Beat the egg whites until stiff and carefully fold them into the mixture.
- 5) Butter the soufflé moulds and sprinkle with sugar.
- 6) Fill the moulds three quarters full with the mixture and place the soufflés in the oven (middle shelf). Bake for 20 minutes.
- 7) Dust the soufflés with icing sugar 2 minutes before the end of the baking time.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Einleitung | 50 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 50 |
| Lieferumfang | 50 |
| Gerätebeschreibung | 50 |
| Technische Daten | 50 |
| Sicherheitshinweise | 51 |
| Auspacken | 53 |
| Geschwindigkeitsstufen | 53 |
| Bedienen | 53 |
| Kneten und Quirlen | 53 |
| Reinigen | 54 |
| Aufbewahrung | 54 |
| Entsorgung | 55 |
| Garantie der Kompersnaß Handels GmbH | 55 |
| Service | 56 |
| Importeur | 56 |
| Rezepte | 57 |
| Schokoladencreme | 57 |
| Mayonnaise | 57 |
| Hefezopf | 57 |
| Quark-Rührkuchen mit Mandarinen | 58 |
| Pizzateig | 58 |
| Vanillepudding | 58 |
| Baiser | 58 |
| Knusperwaffeln mit Hagelzucker | 59 |
| Germknödel mit Mohn-Zucker | 59 |
| Weinbrand-Soufflé | 60 |

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 Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

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

Lieferumfang

1 Handmixer

2 Knethaken

2 Quirle

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- 1 Auswurf-Taste
- 2 Geschwindigkeitsschalter
- 3 Turbo-Taste
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Handteil
- 6 Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

Technische Daten


| | |
|---|--|
| Nennspannung | 220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz |
| Nennleistung | 300 W |
| Schutzklasse | II/□ (Doppelisolierung) |
| KB-Zeit: | Mixer: 10 Min. |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht. |

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle oder die Knetbacken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen“.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Geschwindigkeitsstufen

| Stufe am Geschwindigkeitsschalter ② | Verwendung |
|-------------------------------------|---|
| 0 | Gerät ist ausgeschaltet |
| 1 | Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc. |
| 2 | Für das Mixen flüssiger Zutaten |
| 3 | Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen |
| 4 | Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc. |
| 5 | Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc. |

Turbo-Taste ③:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.

Bedienen

Kneten und Quirlen

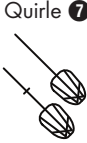



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Quirle ⑦</p> |  | zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen |
|  <p>Knehtaken ⑧</p> |  | zum Kneten von schweren Teigen |

- 2) Schieben Sie die Quirle **7** oder Knethaken **8** so weit in die Steckplätze **6**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

| | |
|---|--|
|  | <p>Stecken Sie den Knethaken 8 oder den Quirl 7 ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p> |
|  | <p>Stecken Sie den Knethaken 8 oder den Quirl 7 mit dem Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.</p> |

- 3) Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Netzsteckdose ein.
- 4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter **2** auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste **3** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“).
- 5) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Quirle **7** oder Knethaken **8** zu lösen.

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **7** oder Knethaken **8** nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter **2** auf der Position „0“ steht.

Reinigen

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **7** oder Knethaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



Die Quirle **7** und die Knethaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

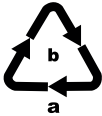


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit den Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 345594_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 345594_2004

Importeur

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

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

Rezepte

HINWEIS

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.

Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Schokoladencreme

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 75 ml Irish-Cream-Likör
- 50 ml Sahne
- Kakaopulver zum Dekorieren

- 1) Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Geben Sie den Likör, die Sahne und die Schokolade in einen Topf und erhitzen Sie alles unter Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nehmen Sie den Topf von der Kochplatte.
- 2) Trennen Sie die Eier und geben Sie die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel.
- 3) Mixen Sie alles mit den Quirlen **7**, bis die Masse gut vermengt ist. Fügen Sie das Schokoladengemisch hinzu und schlagen Sie alles auf.
- 4) Waschen Sie die Quirle **7** und schlagen Sie das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel auf, bis es steif ist.
- 5) Unterheben Sie es dem Schokoladengemisch, bis alles vollständig vermengt ist.
- 6) Gießen Sie die Masse in ca. 6 Tassen und lassen Sie sie abkühlen.

Zum Servieren können Sie die Oberfläche mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

- 1) Geben Sie das Eigelb und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Quirle **7** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
- 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Hefezopf

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Kneithaken **8**.
- 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarme Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Kneithaken **8** kräftig durch.
- 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
- 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 30 Minuten.

Quark-Rührkuchen mit Mandarinen

Zutaten

- 125 g Butter, weiche
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Quark (20 %)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 175 g Mandarine(n)
- Fett für die Form

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Eiern und dem Quark in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Quirlen 7.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter und heben Sie zum Schluss vorsichtig die abgetropften Mandarinen unter.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.

Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 55-60 Minuten.

Pizzateig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 7 g Salz

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken 8 gut durch.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.

- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15 - 20 Minuten bei 220 °C/Umluft.

Vanillepudding

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 70 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 30 g Speisestärke

- 1) Kratzen Sie das Mark der Vanilleschote aus, geben Sie es zu der Milch und lassen Sie sie einmal aufkochen.
- 2) Geben Sie das Eigelb mit dem Puderzucker in eine Schüssel und schlagen Sie es mit den Quirlen 7 mindestens 3 Minuten zu einer dicken Masse auf. Wenn die Eier fast weiß sind, rühren Sie die Speisestärke unter.
- 3) Geben Sie die Masse unter ständigem Rühren zu der Milch und lassen Sie alles nochmal aufkochen.
- 4) Füllen Sie anschließend den Pudding in kleine Schälchen und lassen Sie ihn im Kühlschrank abkühlen.

Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Quirlen 7 und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 100 Minuten in Backofen trocknen.

Knusperwaffeln mit Hagelzucker

Zutaten

- 250 g Mehl
 - 50 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 150 g Butter, zerlassen
 - ½ Würfel Hefe (frisch)
 - 100 ml Milch, lauwarm
 - 75 ml Wasser
 - 150 g Hagelzucker
- 1) Geben Sie das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel und vermengen Sie alles.
 - 2) Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf.
 - 3) Geben Sie die Eier, die Hefemilch, den Zucker, das Wasser und die geschmolzene Butter zu dem Mehlgemisch und verrühren Sie alles mit den Quirlen **7**.
 - 4) Lassen Sie den Teig eine halbe Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen.
 - 5) Nach dem Ruhen rühren Sie den Hagelzucker unter den Teig und backen Sie die Waffeln sofort danach in einem Waffeleisen aus.

Germknödel mit Mohn-Zucker

Zutaten

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Glas Pflaumenmus
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Salzwasser

Zum Garnieren:

- 4 EL gemahlener Mohn
 - 2 EL Puderzucker
- 1) Rühren Sie die Hefe mit etwas Zucker in die lauwarml Milch ein und lassen Sie diese an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen.
 - 2) Schmelzen Sie die Butter und verarbeiten Sie diese mit dem Mehl, den Eiern, dem Zucker, dem Salz und der Hefemischung mit den Knet-haken **6** zu einem glatten Teig.
 - 3) Formen Sie eine Rolle aus dem Teig und schneiden Sie diese in 8 dicke Scheiben.
 - 4) Geben Sie einen Löffel Pflaumenmus auf jede Scheibe und formen Sie Knödel daraus. Achten Sie darauf, dass die Nahtstelle gut verschlossen ist und kein Pflaumenmus austritt.
 - 5) Legen Sie die Knödel mit der Nahtstelle nach unten auf einen bemehlte Fläche und lassen Sie sie noch einmal 30 Minuten gehen.
 - 6) Erhitzen Sie Salzwasser in einem großen Topf und geben Sie die Knödel hinein. Kochen Sie die Knödel ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel.

HINWEIS

Geben Sie nicht alle Knödel auf einmal in den Topf, da diese beim Kochen größer werden und dafür Platz im Topf benötigen. Kochen Sie die Knödel etappenweise.

- 7) Wenden Sie die Knödel einmal und kochen Sie sie weitere 5 Minuten bei offenem Deckel.

Verteilen Sie zum Servieren die Knödel auf die Teller und geben Sie etwas Mohn und Puderzucker darüber.

Weinbrand-Soufflé

Zutaten

- 200 ml Milch
- 70 g Zucker
- 40 g Mehl
- 20 g Butter
- 5 cl Weinbrand
- 4 Eigelb
- 6 Eiweiß
- Puderzucker

Und sonst noch:

- 4 Souffléförmchen
- Butter und Zucker für die Formen

- 1) Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.
- 2) Verrühren Sie die Milch, den Zucker und das Mehl mit den Quirlen **7** in einem Topf und lassen Sie alles unter Rühren aufkochen, bis es bindet.
- 3) Füllen Sie die Masse in eine Schüssel und rühren Sie den Weinbrand und die Eigelbe unter.
- 4) Schlagen Sie die Eiweiße steif und heben Sie sie vorsichtig unter die Masse.
- 5) Buttern Sie die Souffléförmchen aus und streuen Sie sie mit Zucker aus.
- 6) Befüllen Sie die Förmchen zu drei Vierteln mit der Masse und stellen Sie die Soufflés in den Backofen (mittlere Schiene). Lassen Sie sie 20 Minuten backen.
- 7) Bestauben Sie die Soufflés 2 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas Puderzucker.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
06 / 2020 · Ident.-No.: SHM300C1-062020-1

IAN 345594_2004