

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 CI

SI

ROČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

SK

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

CZ

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

DE

AT

CH

HANDMIXER

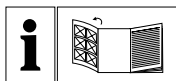
Bedienungsanleitung

IAN 345594_2004

SI

CZ

SK



SI

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

CZ

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

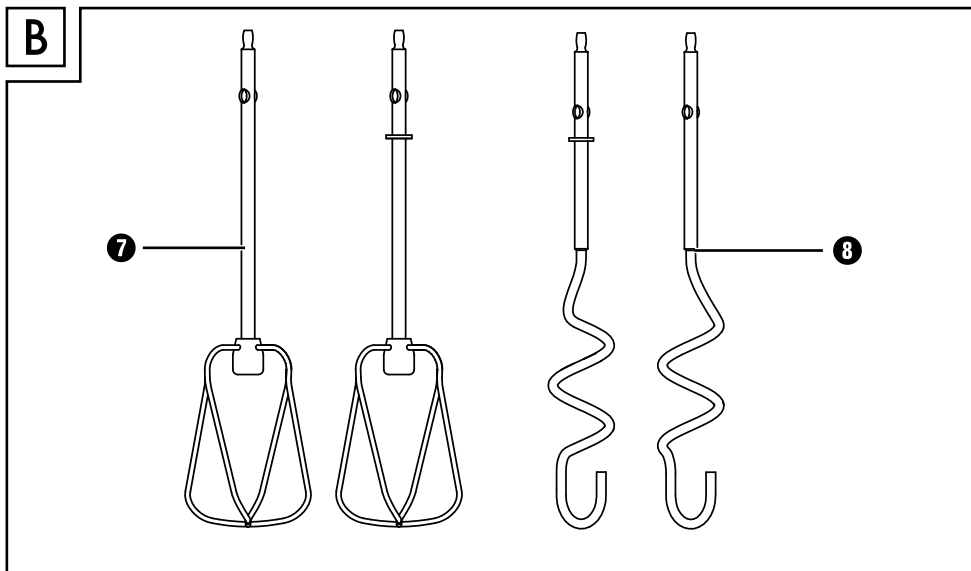
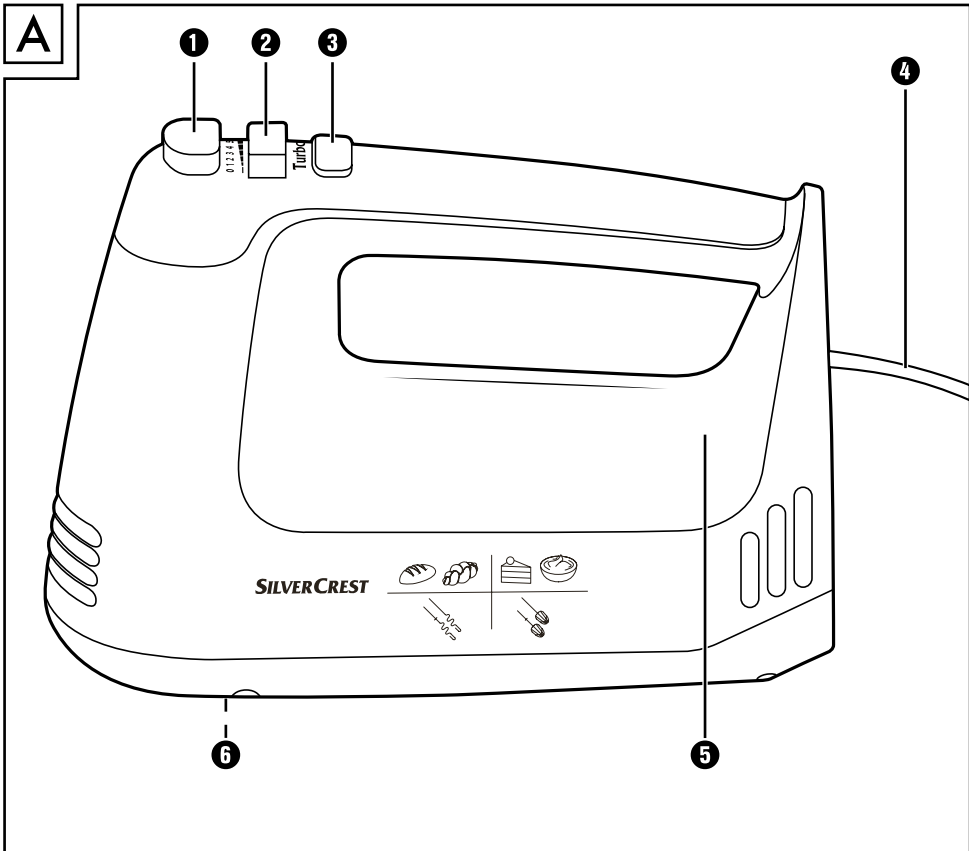
SK

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

DE AT CH

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

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	13
SK	Návod na obsluhu	Strana	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Kazalo

Uvod	2
Predvidena uporaba	2
Vsebina kompleta	2
Opis naprave	2
Tehnični podatki	2
Varnostni napotki	3
Razpakiranje	5
Stopnje hitrosti	5
Uporaba	5
Gnetenje in žvrkljanje	5
Čiščenje	6
Shranjevanje	6
Odstranjevanje med odpadke	6
Proizvajalec	7
Pooblaščen serviser	7
Garancijski list	7
Recepti	8
Čokoladna krema	8
Majoneza	8
Pletenica	8
Skutni kolač z mandarinami	9
Testo za pico	9
Vaniljev puding	9
Beljakovi poljubčki	10
Hrustljavi vafliji z grobim sladkorjem	10
Kvašeni cmoki z makovim sladkorjem	10
Sufle z vinjakom	11

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov) ter stepanje smetane. Primerna je le za obdelavo živil. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

1 ročni mešalnik

2 nastavka za gnetenje

2 žvrklja

Navodila za uporabo

NAPOTEK

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

Opis naprave


Slika A:

- 1 tipka za sprostitvev
- 2 stikalo za hitrost
- 3 tipka Turbo
- 4 električni kabel z vtičem
- 5 ročni aparat
- 6 mesta za nameščanje nastavkov

Slika B:

- 7 žvrklja
- 8 nastavka za gnetenje


Tehnični podatki

Nazivna napetost	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Nazivna moč	300 W
Razred zaščite	II / □ (dvojité izolace)
Čas kratkotrajne uporabe:	mešalnik: 10 min
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedene časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostni napotki**⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!**

- ▶ Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
 - ▶ Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
 - ▶ Da preprečite nevarnost, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
 - ▶ Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla.
V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!
-  Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine!
Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Med obratovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev ali nastavkov za gnetenje. Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- ▶ Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.
- ▶ Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- ▶ Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- ▶ Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- ▶ Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesnih poškodb!
- ▶ Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- ▶ Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave ne zlorablajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- ▶ Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje »Čiščenje«.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- ▶ Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.

Razpakiranje

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost 2	Uporaba
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo **3**:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave.

Uporaba

Gnetenje in žvrkljanje

⚠ OPOZORILO!
NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.



POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- ▶ S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 500 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo! Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgnetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

1) Izberite primeren nastavek:

 <p>Žvrklja 7</p>		<p>za stepanje smetane in lahko testo</p>
 <p>Nastavka za gnetenje 8</p>		<p>za gnetenje težkega testa</p>

- 2) Potisnite žvrklja **7** ali nastavka za gnetenje **8** tako daleč v mesta za nameščanje nastavkov **6**, da se nastavki varno in slišno zaskočijo:

	<p>Vedno vtaknite nastavek za gnetenje 8 ali žvrkelj 7 brez obroča v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.</p>
	<p>Vedno vtaknite nastavek za gnetenje 8 ali žvrkelj 7 z obročem na steblo v mesto za nameščanje nastavkov, ki je predvideno zanj in je označeno z ustreznim piktogramom.</p>

- 3) Vtaknite električni vtič **4** v električno vtičnico.
- 4) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost **2** na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 5 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo **3** (gl. poglavje »Stopnje hitrosti«).
- 5) Pritisnite tipko za sprostitvev **1**, da odstranite žvrklja **7** ali nastavka za gnetenje **8**.


NAPOTEK

- ▶ Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja **7** ali nastavka za gnetenje **8** sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost **2** v položaju »0«.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič **4** potegnite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!

 Ročnega aparata **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

- Ročni aparat **5** z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.

- Žvrklja **7** ali nastavka za gnetenje **8** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite. Priporočamo, da nastavke očistite neposredno po njihovi uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

NAPOTEK



Žvrklja **7** in nastavka za gnetenje **8** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

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

Odstranjevanje med odpadke

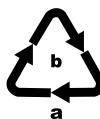


Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

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



O možnostih za odstranitev odslužene ga izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upošteвайте oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: kompozitni materiali.



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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 345594_2004

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavežujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.

6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

OPOMBA

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni.

Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

Čokoladna krema

Sestavine

- 300 g črne čokolade
- 4 jajca
- 50 g sladkorja
- 75 ml likerja Irish Cream
- 50 ml smetane
- kakav v prahu za okrasitev

- 1) Čokolado nalomite na majhne koščke. V lonec dajte liker, smetano in čokolado ter vse skupaj med mešanjem segrejte, tako da se čokolada stali. Lonec umaknite s plošče štedilnika.
- 2) Rumenjake ločite od beljakov in dajte rumenjake skupaj s sladkorjem v skledo.
- 3) Stepajte jih z žvrklji 7, tako da je masa dobro premešana. Dodajte čokoladno zmes in vse skupaj temeljito zmešajte.
- 4) Žvrklja 7 sperite in v čisti posodi brez maščobe stepite beljake, da nastane sneg.
- 5) Sneg umešajte pod čokoladno zmes in ju temeljito premešajte.
- 6) Maso dajte v 6 skodelic in jo pustite, da se ohladi.

Kremo lahko postrežete posipano z malce kakava v prahu.

Majoneza

Sestavine

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 1 rumenjak
- 5 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po lastnem okusu

- 1) Dajte rumenjak in kis oz. limonin sok v visoko, ozko mešalno posodo. Žvrklja 7 v mešalni posodi držite navpično in nastavite napravo na najvišjo stopnjo.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dolivajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem majonezo po lastnem okusu začinite s soljo in poprom.

Pletenica

Sestavine

- 300 g moke
- 1/2 kocke kvasa, svežega, ali
- 1 zavitek kvasa, suhega
- 1 žlička soli
- 50 g sladkorja
- 200 ml mleka, mlačnega
- 65 g masla, mehkega
- 1 rumenjak
- malce grobega sladkorja

- 1) V skledi zmešajte moko s soljo in sladkorjem. Moko prelijte z maslom in vse skupaj zgnetite z nastavkoma za gnetenje 8.

- 2) Čez maso nadrobite svež kvas oziroma jo potresite s suhim kvasom in dodajte mlačno mleko. Testo temeljito pregnetite z nastavkoma za gnetenje ④.
- 3) Testo pustite na toplem mestu pokrito vzhajati približno 1 uro.
- 4) Vzhajano testo še enkrat temeljito premesite z rokami in ga razdelite na 3 enako velike kose.
- 5) Iz vseh 3 delov oblikujte pletenico in jo položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 6) Pletenico s čopičem premažite z rumenjacom in jo potresite z grobim sladkorjem.

Pletenico pecite v pečici na sredinskem položaju pri 160 °C pribl. 30 minut.

Skutni kolač z mandarinami

Sestavine

- 125 g masla, mehkega
- 125 g sladkorja
- 3 jajca
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 100 g skute (20 %)
- 250 g moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 175 g mandarin
- maščoba za model

- 1) Mehko maslo s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, jajci in skuto dajte v skledo ter vse skupaj premešajte z žvrklji ⑦.
- 2) Premešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte v skledo. Sestavine še bolj zmešajte in na koncu previdno umešajte odcejene mandarine.
- 3) Testo dajte v namaščen model za kolače.

Kolač pecite v predhodno segreti pečici pri 180 °C pribl. 55–60 minut.

Testo za pico

Sestavine

- 300 g moke
- 20 g kvasa, svežega
- 1 žlica olivnega olja
- 200 ml vode, mlačne
- 7 g soli

Testo zadostuje za 2 okrogli pici ali en pekač.

- 1) Vse sestavine dajte v skledo in jih pribl. 5 minut temeljito gnetite z nastavkoma za gnetenje ⑧.
- 2) Testo pustite vzhajati približno 30 minut.
- 3) Razdelite testo na 2 dela, iz katerih oblikujte dve krogli.
- 4) Testo zvaljajte do okrogle oblike in ga obložite po lastni želji.

Pico pecite pribl. 15–20 minut pri 220 °C/s kroženjem zraka.

Vaniljev puding

Sestavine

- 1 strok vanilje
- 500 ml mleka
- 70 g sladkorja v prahu
- 3 rumenjaki
- 30 g jedilnega škroba

- 1) S praskanjem odstranite sredico stroka vanilje, jo dajte v mleko in ga na kratko zavrite.
- 2) V skledo dajte rumenjaka s sladkorjem v prahu in ga z žvrklji ⑦ stepajte najmanj 3 minute, da nastane gosta masa. Ko so jajca skoraj bela, umešajte jedilni škrob.
- 3) Mleku med stalnim mešanjem dodajajte maso in vse skupaj še enkrat zavrite.
- 4) Potem puding prelijte v majhne skodelice in ga ohladite v hladilniku.

Beljakovi poljubčki

Sestavine

- 200 g sladkorja
- 3 beljaki

- 1) Beljake stepite z žvrklji 7 in jih počasi posipavajte s sladkorjem, tako da nastane trd sneg iz beljakov.
- 2) Pečico segrejte na 120 °C in obložite pekač s papirjem za peko.
- 3) Maso dajte v vrečko za brizganje in na papirju za peko z brizganjem oblikujte zelene oblike.

Odvisno od velikosti in oblike brizganih poljubčkov jih pustite v pečici pribl. 100 minut, da se posušijo.

Hrustljavi vafliji z grobim sladkorjem

Sestavine

- 250 g moke
- 50 g sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 2 jajci
- 150 g masla, stopljenega
- ½ kocke kvasa (svežega)
- 100 ml mleka, mlačnega
- 75 ml vode
- 150 g grobega sladkorja

- 1) Moko z vaniljevim sladkorjem in soljo dajte v skledo ter vse skupaj premešajte.
- 2) Kvas raztopite v mlačnem mleku.
- 3) Moki dodajte jajca, mleko s kvasom, sladkor, vodo in raztopljeno maslo ter vse skupaj premešajte z žvrklji 7.

- 4) Testo pustite na toplem mestu pokrito vzhajati pol ure.
- 5) Po mirovanju v testo umešajte grobi sladkor in vafle takoj zatem pecite v pekaču za vafle.

Kvašeni cmoki z makovim sladkorjem

Sestavine

- 250 g moke
- 20 g kvasa, svežega
- 250 ml mleka
- 2 jajci
- 50 g masla
- 50 g sladkorja
- ½ žličke soli
- 1 kozarec slivove čežane
- moka za delovno površino
- slana voda

Za okras:

- 4 žlice mletega maka
- 2 žlici sladkorja v prahu

- 1) Kvas umešajte s sladkorjem v mlačno mleko in ga pustite vzhajati na toplem mestu pribl. 15 minut.
- 2) Raztopite maslo in ga skupaj z moko, jajci, sladkorjem, soljo ter kvasom z nastavkoma za gnetenje 8 zmešajte v gladko testo.
- 3) Iz testa oblikujte podolgovat valj in ga narežite na 8 debelih rezin.
- 4) Na vsako rezino dajte eno žlico slivove čežane in jo oblikujte v cmok. Pazite, da je mesto spoja dobro stisnjeno in slivova čežana ne uhaja ven.

- 5) Cmoke položite z mestom spoja navzdol na pomokano površino in jih še enkrat pustite vzhajati 30 minut.
- 6) Segrejte slano vodo v velikem loncu in vanjo položite cmoke. Cmoke kuhajte pribl. 5 minut s pokrovom na loncu.

OPOMBA

Ne dajte vseh cmokov naenkrat v lonec, saj se ti med kuhanjem povečajo in potrebujejo prostor v loncu. Cmoke skuhajte v več korakih.

- 7) Cmoke enkrat obrnite in jih kuhajte še 5 minut brez pokrova na loncu.

Cmoke postrezite na krožniku in jih potresite z malce maka ter sladkorja.

Sufle z vinjakom

Sestavine

- 200 ml mleka
- 70 g sladkorja
- 40 g moko
- 20 g masla
- 5 cl vinjaka
- 4 rumenjaki
- 6 beljakov
- sladkor v prahu

Poleg tega še:

- 4 modeli za sufle
- maslo in sladkor za modele

Priprava

- 1) Segrejte pečico na 200 °C.
- 2) V loncu zmešajte mleko, sladkor in moko z žvrklji **7** ter vse skupaj med mešanjem zavrite, tako da se zgosti.
- 3) Maso nalijte v posodo in umešajte vinjak ter rumenjake.
- 4) Stepite beljake v sneg in jih previdno umešajte v maso.
- 5) Premažite modelčke za sufle z maslom in jih posipajte s sladkorjem.
- 6) Modelčke napolnite do treh četrtin z maso in dajte sufleje v pečico (na sredino). Pecite 20 minut.
- 7) 2 minuti pred koncem peke posujte sufleje z malce sladkorja v prahu.

Obsah

Úvod	14
Použití v souladu s určením	14
Rozsah dodávky	14
Popis přístroje	14
Technické údaje	14
Bezpečnostní pokyny	15
Vybalení	17
Stupně rychlosti	17
Obsluha	17
Hnětení a šlehání	17
Čištění	18
Skladování	18
Likvidace	19
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	19
Servis	20
Dovozce	20
Recepty	21
Čokoládový krém	21
Majonéza	21
Kynutý pletenec	21
Tvarohový koláč s mandarinkami	22
Těsto na pizzu	22
Vanilkový pudink	22
Bezé (pusinky)	23
Křupavé vafle s granulovaným cukrem	23
Kynuté knedlíky s povidly, mákem a cukrem	23
Brandy suflé	24

Úvod

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro míchání a hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv) a šlehání šlehačky. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

- 1 ruční mixér
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje


Obrázek A:

- 1 tlačítko vyhazovače metel
- 2 přepínač rychlostí
- 3 tlačítko Turbo
- 4 síťový kabel se zástrčkou
- 5 ruční část
- 6 otvory pro nasazení nástavců

Obrázek B:

- 7 metly
- 8 hnětací háky

Technické údaje


Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II/□ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu:	mixér: 10 min.
	Všechny části přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
 - ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!
-  Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Příklad: Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel ani hnětacích háků. Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění“.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.

Vybalení

- Vyměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechny obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlosti ②	Použití
0	Příklad je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo ③:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.

Obsluha

Hnětení a šlehání

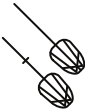



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku, dokud přístroj nevychladne.
- ▶ Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

1) Vyberte vhodný nástavec:

<p>Metly ⑦</p> 		<p>pro šlehání šlehačky a lehkých těst</p>
<p>Hnětací háky ⑧</p> 		<p>pro hnětení těžkých těst</p>

- 2) Zasuňte metly **7** nebo hnětací háky **8** do příslušných otvorů **6** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	<p>Zastrčte hnětací hák 8 nebo metlu 7 bez kroužku vždy do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.</p>
	<p>Zastrčte hnětací hák 8 nebo metlu 7 s kroužkem na tyči pouze do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.</p>

- 3) Sířovou zástrčku **4** zasuňte do sířové zásuvky.
- 4) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **2** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo **3** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).
- 5) Stiskněte tlačítko vyhazovače **1** pro uvolnění metel **7** nebo hnětacích háků **8**.

UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů lze metly **7** nebo hnětací háky **8** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **2** nachází v poloze „0“.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku **4** ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Ruční část **5** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

- Ruční část **5** s motorem očistěte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
- Metly **7** nebo hnětací háky **8** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čisticím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme Vám, abyste nástavce očistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

UPOZORNĚNÍ



Šlehací metličky **7** a hnětací háky **8** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Skladování

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

Likvidace

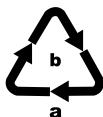


V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

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



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídněte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: Plasty,
20–22: Papír a lepenka,
80–98: Kompozitní materiály.



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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen. Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 345594_2004 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 345594_2004

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační.

Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

Čokoládový krém

Přísady

- 300 g hořké čokolády
- 4 vejce
- 50 g cukru
- 75 ml likéru Irish Cream
- 50 ml šlehačky
- kakaový prášek na ozdobu

- 1) Čokoládu rozlámejte na malé kousky. Likér, šlehačku a čokoládu dejte do hrnce a vše ohřívejte za stálého míchání, dokud se čokoláda neroztaví. Sejměte hrnec z varné desky.
- 2) Oddělte vejce na bílek a žloutek a vložte žloutky a cukr do mísy.
- 3) Veškerou hmotu dobře promíchejte metlami 7. Přidejte čokoládovou směs a vše našlehejte.
- 4) Umyjte metly 7 a vaječné bílky vyšlehejte v čisté, nemastné míse až na tuhou hmotu.
- 5) Vmíchejte ji do čokoládové směsi, aby se vše zcela promíchalo.
- 6) Hmotu nalijte přibližně do 6 šálků a nechte vychladnout.

K servírování můžete povrch poprášit kakaovým práškem.

Majonéza

Přísady

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 1 žloutek
- 5 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

- 1) Žloutek a ocet, resp. citronovou šťávu dejte do vysokého a úzkého šejkru. Metly 7 přidržte v šejkru svisle a přístroj nastavte na nejvyšší stupeň.
- 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévajte olej (po dobu cca 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Majonézu poté dochuťte solí a pepřem podle chuti.

Kynutý pletenec

Přísady

- 300 g mouky
- 1/2 kostky čerstvého droždí nebo
- 1 balíček sušeného droždí
- 1 čaj. lžička soli
- 50 g cukru
- 200 ml vlažného mléka
- 65 g změkčlého másla
- 1 žloutek
- trochu granulovaného cukru

- 1) Mouku smíchejte se solí a cukrem v misce. Nahoru přidejte máslo a vše prohněťte hnětacím hákem 8.

- 2) Na to rozdrobte droždí nebo posypte sušeným droždím a přidejte vlažné mléko. Těsto důkladně prohněťte hnětacími háky **8**.
- 3) Přikryté těsto nechte kynout cca 1 hodinu na teplém místě.
- 4) Těsto po kynutí prohněťte ještě jednou důkladně rukama a rozdělte ho na 3 stejně velké kusy.
- 5) Vytvořte pletenec ze 3 pramenů a položte jej na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- 6) Pletenec natřete žloutkem pomocí štětce a posypte granulovaným cukrem.

Kynutý pletenec pečte na středním roštu cca 30 minut při 160 °C.

Tvarohový koláč s mandarinkami

Přísady

- 125 g změkklého másla
- 125 g cukru
- 3 vejce
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g tvarohu (20%)
- 250 g mouky
- 2 čaj. lžičky prášku do pečiva
- 175 g mandarinek
- tuk na formu

- 1) Změkklé máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, vejci a tvarohem vložte do mísy a vše promíchejte metlami **7**.
- 2) Prášek do pečiva smíchejte s moukou a vložte do mísy. Přísady dále promíchejte a nakonec opatrně vmíchejte okapané mandarinky.
- 3) Těsto dejte do vymaštěné formy na koláč.

Pečte koláč v předehřáté troubě při 180 °C asi 55–60 minut.

Těsto na pizzu

Přísady

- 300 g mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 1 PL olivového oleje
- 200 ml vlažné vody
- 7 g soli

Těsto postačí na 2 kulaté pizzy nebo jeden pečicí plech.

- 1) Vložte všechny přísady do mísy a vše dobře prohněťte asi 5 minut hnětacím hákem **8**.
- 2) Těsto nechte kynout asi 30 minut.
- 3) Rozdělte těsto na 2 porce a z každé se vytvaruje koule.
- 4) Těsto vyválejte na kulatý korpus na pizzu a podle potřeby obložte.

Pizzu pečte asi 15–20 minut při 220 °C/ cirkulující vzduch.

Vanilkový pudink

Přísady

- 1 vanilkový lusks
- 500 ml mléka
- 70 g moučkového cukru
- 3 žloutky
- 30 g škrobu

- 1) Vyškrábněte dřev vanilkového lusk, přidejte ji do mléka a nechte jednou převařit.
- 2) Žloutek s moučkovým cukrem vložte do mísy a vyšlehejte metlami **7** nejméně 3 minuty na hustou hmotu. Když jsou vejce téměř bílá, vmíchejte škrob.
- 3) Hmotu přidávejte za stálého míchání do mléka a vše nechte ještě jednou převařit.
- 4) Pudink poté nalijte do malých misek a nechte vychladnout v ledničce.

Bezé (pusinky)

Přísady

- 200 g cukru
- 3 bílky

- 1) Bílky vyšlehejte metlami **7** a přisypávejte postupně cukr, aby sníh z bílků byl tuhý.
- 2) Předehřejte troubu na 120 °C a položte pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- 3) Vložte hmotu do cukrářského sáčku a nastříkejte ji na pečicí papír v požadovaném tvaru.

Podle velikosti a tvaru stříkaných forem je ponechte cca 100 minut sušit v troubě.

Křupavé vafle s granulovaným cukrem

Přísady

- 250 g mouky
- 50 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 vejce
- 150 g rozpuštěného másla
- ½ kostky droždí (čerstvé)
- 100 ml vlažného mléka
- 75 ml vody
- 150 g granulovaného cukru

- 1) Vsypete mouku s vanilkovým cukrem a solí do mísy a vše promíchejte.

- 2) Rozpusťte droždí ve vlažném mléce.
- 3) Do směsi mouky přidejte vejce, kvasničné mléko, cukr, vodu a rozpuštěné máslo a vše promíchejte metlami **7**.
- 4) Přikryté těsto nechte kynout půl hodiny na teplém místě.
- 5) Po odpočínutí do těsta vmíchejte granulovaný cukr a vafle ihned poté pečte ve vaflovači.

Kynuté knedlíky s povidly, mákem a cukrem

Přísady

- 250 g mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 250 ml mléka
- 2 vejce
- 50 g másla
- 50 g cukru
- ½ čaj. lžičky soli
- 1 sklenice švestkových povidel
- mouka na pracovní plochu
- osolená voda

Na ozdobu:

- 4 pol. lžice mletého máku
- 2 pol. lžice moučkového cukru

- 1) Droždí rozmíchejte ve vlažném mléce s trochou cukru a nechte je kynout na teplém místě asi 15 minut.
- 2) Rozpusťte máslo a zpracujte ho s moukou, vejci, cukrem, solí a směsí droždí pomocí hnětačích háků **8** na hladké těsto.
- 3) Z těsta vytvarujte váleček a nakrájejte ho na 8 silných plátků.
- 4) Na každý plátek dejte lžici švestkových povidel a vytvarujte z nich knedlíky. Dbejte na to, aby šev byl dobře uzavřený a neunikala švestková povidla.
- 5) Knedlíky položte švem na pomoučenou plochu a nechte je kynout dalších 30 minut.
- 6) Ve velkém hrnci ohřejte osolenou vodu a dovnitř vložte knedlíky. Knedlíky vařte asi 5 minut se zavřenou poklicí.

UPOZORNĚNÍ

Nedávejte všechny knedlíky do hrnce najednou, protože se při vaření zvětšují a potřebují na to v hrnci místo. Knedlíky vařte po etapách.

- 7) Knedlíky jednou otočte a vařte dalších 5 minut při otevřené poklici.

Knedlíky servírujte na talířích a přidejte trochu máku a moučkového cukru.

Brandy suflé

Přísady

- 200 ml mléka
- 70 g cukru
- 40 g mouky
- 20 g másla
- 5 cl brandy
- 4 žloutky
- 6 bílků
- moučkový cukr

A ještě:

- 4 formičky na suflé
- máslo a cukr na formičky

Příprava

- 1) Předehřejte troubu na 200 °C.
- 2) Mléko, cukr a mouku promíchejte metlami **7** v hrnci a vše nechte vařit za stálého míchání, dokud se hmota nespojí.
- 3) Hmotu vložte do mísy a vmíchejte brandy a žloutky.
- 4) Vyšlehejte bílky na sníh a ten opatrně vmíchejte do hmoty.
- 5) Formičky na suflé vymažte máslem a posypte cukrem.
- 6) Formičky naplňte do tří čtvrtin hmotou a vložte suflé do trouby (střední rošt). Nechte péct 20 minut.
- 7) 2 minuty před koncem doby pečení poprašte trochou moučkového cukru.

Obsah

Úvod	26
Používanie v súlade s určením	26
Rozsah dodávky	26
Opis prístroja	26
Technické údaje	26
Bezpečnostné pokyny	27
Vybalenie	29
Stupne rýchlosti	29
Obsluha	29
Miesenie a šľahanie	29
Čistenie	30
Uskladnenie	30
Likvidácia	31
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	31
Servis	32
Dovozca	32
Recepty	33
Čokoládový krém	33
Majonéza	33
Vianočka	33
Tvarohový miešaný koláč s mandarínkami	34
Cesto na pizzu	34
Vanilkový puding	34
Snehové pusinky	35
Chrumkavé vafle s kryštálovým cukrom	35
Droždňové knedle s makovým cukrom	35
Suflé s príchuťou koňaku	36

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na miesenie a hnetanie cesta, mixovanie tekutín (napr. ovocných štiav) a šľahanie šľahačky. Je určený len na spracovanie potravín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

- 1 ručný mixér
 - 2 hnetacie háky
 - 2 šľahacie metličky
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

Ľhneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja


Obrázok A:

- ❶ tlačidlo na uvoľnenie nastavcov
- ❷ prepínač rýchlostí
- ❸ tlačidlo Turbo
- ❹ sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- ❺ ručný diel
- ❻ miesto na nastavce

Obrázok B:

- ❼ šľahacie metličky
- ❽ miesiace háky

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	300 W
Trieda ochrany	II/□ (dvojitá izolácia)
Doba KP:	Mixér: 10 min.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!

- ⊘ Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.
- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šľahacích metličiek alebo hnetacích hákov. Nad nadstavcami nenechávajúte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nadstavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajúte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie“.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- ▶ Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.

Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Stupne rýchlosti

Stupeň na prepínači rýchlosti ②	Používanie
0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Tlačidlo Turbo ③:

- Toto tlačidlo Vám umožní, mať k dispozícii okamžite plný výkon prístroja.

Obsluha

Miesenie a šľahanie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút nepretržite. Po 10 minútach si urobte takú dlhú prestávku, dokiaľ prístroj nevychladol.
- ▶ Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto s množstvami múky viac ako 500 g! Vyššie množstvá múky môžu viesť k preťaženiu prístroja! Cestá s väčšími množstvami múky rozdeľte príp. na viaceré porcie a vymieste ich jednu za druhým. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

1) Vyberte najprv vhodný nastaviec:

Šľahacie metličky 		na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta
Miesiace háky 		na miešanie ťažkého cesta

- 2) Šľahacie metličky **7** alebo miesiace háky **8** nasadíte do miesta na nadstavce **6** tak, aby bezpečne a počutľne zaskočili:

	<p>Miesiaci hák 8 alebo šľahaciu metličku 7 bez krúžku vždy nasadíte do miesta na nadstavce, ktoré sú na to určené a sú označené piktogramom.</p>
	<p>Miesiaci hák 8 alebo šľahaciu metličku 7 s krúžkom na metličke nasadíte na miesto na nadstavce, ktoré je na to určené a je označené piktogramom.</p>

- 3) Zasuňte sieťovú zástrčku **4** do zásuvky.
- 4) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlostí **2** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom zvoliť niektorý z 5 stupňov rýchlostí a okrem toho stlačiť tlačidlo Turbo **3** (pozri kapitola „Stupne rýchlostí“).
- 5) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov **1** na uvoľnenie šľahacích metličiek **7** alebo miesiacich hákov **8**.

UPOZORNENIE

- Šľahacie metličky **7** alebo miesiace háky **8** sa z bezpečnostných dôvodov môžu uvoľniť iba potom, keď sa prepínač rýchlostí **2** nachádza v polohe „0“.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vyťahnite sieťovú zástrčku **4** z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Ručný diel **5** nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

- Ručný diel **5** s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Šľahacie metličky **7** alebo miesiace háky **8** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte. Odporúčame, vyčistiť nadstavce priamo po ich použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

UPOZORNENIE



Šľahacie metličky **7** a miesiace háky **8** možno umývať tiež v umývačke riadu.

Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia



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

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



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytried'te. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,
20–22: Papier a lepenka,
80–98: Kompozitné materiály.



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

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštallačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 345594_2004 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 345594_2004

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty.

Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

Čokoládový krém

Prísady

- 300 g horkej čokolády
 - 4 vajcia
 - 50 g cukru
 - 75 ml írskeho krémového likéru
 - 50 ml šľahačky
 - Kakaový prášok na dekoráciu
- 1) Čokoládu polámete na malé kúsky. Pridajte do hrnca likér, šľahačku a čokoládu a zahrievajte všetko za miešania, až bude čokoláda roztopená. Zoberte hrniec z varnej platne.
 - 2) Oddel'te vajcia a dajte do misky žĺtky a cukor.
 - 3) Všetko zmiešajte šľahacími metličkami 7, až bude hmota dobre zmiešaná. Pridajte k tomu čokoládovú zmes a všetko vyšľahajte.
 - 4) Umyte šľahacie metličky 7 a vyšľahajte bielka v čistej miske bez obsahu tuku až do tuha.
 - 5) Zamiešajte opatrne s čokoládovou zmesou, až bude všetko úplne premiešané.
 - 6) Nalejte hmotu do cca 6 šálok a nechajte ju vychladnúť.

Na servírovanie sa môže povrch poprášiť trochu kakaového prášku.

Majonéza

Prísady

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
 - 1 žĺtok
 - 1 vajce (vajecný žĺtok a bielok)
 - 5 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
 - Soľ a čierne korenie podľa chuti
- 1) Pridajte žĺtok a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej misky. Podržte šľahacie metličky 7 zvislo v miešacej miske a nastavte prístroj na najvyšší stupeň.
 - 2) Prilejte olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
 - 3) Majonézu následne okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

Vianočka

Prísady

- 300 g múky
 - 1/2 kocky kvasníc, čerstvých alebo
 - 1 bal. kvasníc, sušených
 - 1 ČL soli
 - 50 g cukru
 - 200 ml mlieka, vlažného
 - 65 g masla, mäkkého
 - 1 žĺtok
 - trochu kryštálového cukru
- 1) Zmiešajte múku so soľou a cukrom v jednej miske. Pridajte maslo a všetko premiešajte miesacím hákom 8.

- 2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypete sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premiešajte silno miesacím hákom ③.
- 3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
- 4) Po odpočnutí cesto ešte raz silno premiešajte rukami a rozdeľte ho na 3 rovnako veľké kusy.
- 5) Vytvarujte vrkoč z 3 pásov, vrkoč položte na plech na pečenie, vyložený papierom na pečenie.
- 6) Vrkoč potrite žĺtkom a posypete kryštálovým cukrom.

Vianočku pečte na strednej lište pri teplote 160 °C približne 30 minút.

Tvarohový miešaný koláč s mandarínkami

Prísady

- 125 g masla, mäkké
- 125 g cukru
- 3 vajcia
- 1 bal. vanilkového cukru
- 100 g tvarohu (20 %)
- 250 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 175 g mandarínok
- Tuk na vymazanie formy

- 1) Pridajte mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, vajíčkami a tvarohom do misky a všetko premiešajte šľahacími metličkami ⑦.
- 2) Zmiešajte prášok do pečiva s múkou a pridajte ich do misky. Prísady ďalej miešajte a na záver pridajte opatrne odkvapkané mandarínky.
- 3) Cesto naplňte do formy na koláč namastenej tukom.

Koláč upečte v predhriatej rúre pri 180 °C približne 55 – 60 minút.

Cesto na pizzu

Prísady

- 300 g múky
- 20 g droždia, čerstvého
- 1 PL olivového oleja
- 200 ml vody, vlažnej
- 7 g soli

Cesto postačuje na 2 okrúhle pizze alebo jeden plech na pečenie.

- 1) Pridajte všetky prísady do jednej misky a všetko dobre premiešajte približne 5 minút miesacím hákom ③.
- 2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
- 3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvárajú gule.
- 4) Vyval'kajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

Pečte pizzu približne 15 – 20 minút pri 220 °C/ cirkulujúcim vzduchom.

Vanilkový puding

Prísady

- 1 vanilkový struk
- 500 ml mlieka
- 70 g práškového cukru
- 3 žĺtky
- 30 g potravinárskeho škrobu

- 1) Vyškrabte dreň vanilkového struku, pridajte ju k mlieku a mlieko prevarte.
- 2) Pridajte žĺtok s práškovým cukrom do misky a šľahajte ho šľahacími metličkami ⑦ minimálne 3 minúty na hustú hmotu. Keď sú vajcia takmer biele, primiešajte potravinársky škrob.
- 3) Hmotu za neustáleho miešania pridajte k mlieku a nechajte všetko ešte raz povariť.
- 4) Následne naplňte puding do malých misiek a nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
 - 3 vaječné bielky
- 1) Vyšľahajte vaječné bielky šľahacími metličkami **7** a postupne k nim pridávajte cukor, až bude snehová pena tuhá.
 - 2) Rúru predhrejte na 120 °C a plech na pečenie vyložte papierom na pečenie.
 - 3) Hmotu dajte do zdobičky a vytlačte ju v želanom tvare na papier na pečenie.

V závislosti od veľkosti a tvaru vytlačeného cesta nechajte cesto sušiť v rúre približne 100 minút.

Chrumkavé vafle s kryštálovým cukrom

Prísady

- 250 g múky
- 50 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 bal. vanilkového cukru
- 2 vajcia
- 150 g masla, rozpusteného
- ½ kocky kvasníc (čerstvých)
- 100 ml mlieka, vlažného
- 75 ml vody
- 150 g kryštálového cukru

- 1) Pridajte múku s vanilkovým cukrom a soľou do misky a všetko zmiešajte.

- 2) Droždie rozpusťte vo vlažnom mlieku.
- 3) Vajcia, mlieko s droždím, cukor, vodu a roztopené maslo pridajte k múčnej zmesi a všetko vyšľahajte šľahacími metličkami **7**.
- 4) Zakryté cesto nechajte polhodinu odpočívať na teplom mieste.
- 5) Po odpočnutí premiešajte cesto s kryštálovým cukrom a hneď potom upečte vafle vo vaflovači.

Droždiové knedle s makovým cukrom

Prísady

- 250 g múky
- 20 g droždia, čerstvého
- 250 ml mlieka
- 2 vajcia
- 50 g masla
- 50 g cukru
- ½ ČL soli
- 1 pohár slivkového lekváru
- Múka na pracovnú plochu
- Slaná voda

Na ozdobenie:

- 4 PL mletého maku
- 2 PL práškového cukru

- 1) Zmiešajte droždie s trochou cukru vo vlažnom mlieku a nechajte ho odpočívať na teplom mieste približne 15 minút.
- 2) Roztopte maslo a spracujte ho s múkou, vajcami, cukrom, soľou a zmesou droždia pomocou miesiaceho háku **8** na hladké cesto.
- 3) Z cesta vytvarujte valček a rozrežte ho na 8 hrubých plátok.
- 4) Na každý plátok dajte lyžicu slivkového lekváru a vytvarujte knedle. Dávajte pozor na to, aby bolo miesto spoja dobre uzatvorené a slivkový lekvár z neho nevytekal.
- 5) Položte knedle s miestom spoja nadol na pomúčenú plochu a nechajte ich ešte raz odpočívať na 30 minút.
- 6) Vo veľkom hrnci zohrejte slanú vodu a dajte dovnútra knedle. Knedle varte približne 5 minút pri zakrytí pokrievkou.

UPOZORNENIE

Nedávajte všetky knedle naraz do hrnca, pretože sa tieto pri varení zväčšia a na to potrebujú v hrnci miesto. Knedle varte po várkach.

- 7) Knedle raz otočte a varte ich ďalších 5 minút bez pokrievky.

Na servírovanie rozdeľte knedle na tanieri a pridajte na ne trochu maku a práškového cukru.

Suflé s príchutou koňaku

Prísady

- 200 ml mlieka
- 70 g cukru
- 40 g múky
- 20 g masla
- 5 cl koňaku
- 4 žĺtky
- 6 vaječných bielok
- Práškový cukor

A okrem toho:

- 4 formičky na suflé
- Maslo a cukor do formičiek

Príprava

- 1) Rúru predhrejte na 200 °C.
- 2) Zmiešajte mlieko, cukor a múku šľahacími metličkami **7** v hrnci a nechajte všetko variť za miešania, až kým sa zmes spojí.
- 3) Naplňte hmotu do misky a primiešajte koňak a žĺtká.
- 4) Vyšľahajte vaječné bielka a opatrne ich zamiešajte do hmoty.
- 5) Formičky na suflé vytrite maslom a vysypte cukrom.
- 6) Naplňte formičky hmotou na tri štvrtiny a dajte suflé do rúry (stredná lišta). Nechajte piecť 20 minút.
- 7) 2 minúty pred koncom času pečenia posypte suflé trochou práškového cukru.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	39
Auspacken	41
Geschwindigkeitsstufen	41
Bedienen	41
Kneten und Quirlen	41
Reinigen	42
Aufbewahrung	42
Entsorgung	43
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45
Schokoladencreme	45
Mayonnaise	45
Hefezopf	45
Quark-Rührkuchen mit Mandarinen	46
Pizzateig	46
Vanillepudding	46
Baiser	46
Knusperwaffeln mit Hagelzucker	47
Germknödel mit Mohn-Zucker	47
Weinbrand-Soufflé	48

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

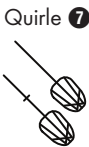


⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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

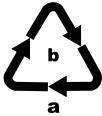


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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 Knethaken **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 Knethaken **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 Knethaken **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

Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
06 / 2020 · Ident.-No.: SHM300C1-062020-1

IAN 345594_2004

