

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 C1

(FI)

SÄHKÖVATKAIN

Käyttöohje

(PL)

MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SE)

ELVISP

Bruksanvisning

(LT)

RANKINIS MAIŠYTUVAS

Naudojimo instrukcija

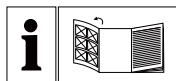
IAN 332452_1910

(FI)

(SE)

(PL)

(LT)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

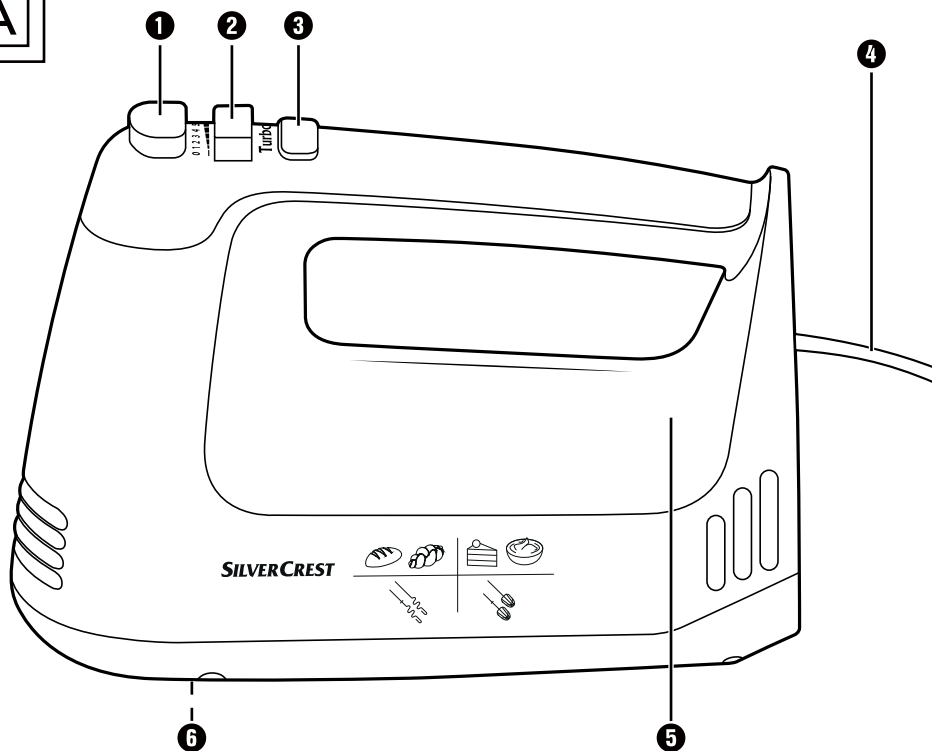
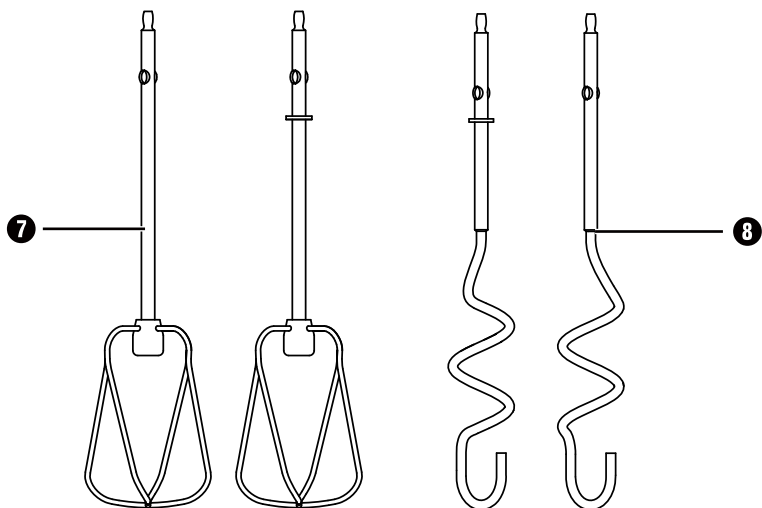
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	13
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen kuvaus	2
Tekniset tiedot	2
Turvallisuusohjeet	3
Purkaminen pakkauksesta	5
Nopeustasot	5
Käyttö	5
Vaivaaminen ja vatkaaminen	5
Puhdistaminen	6
Säilytys	6
Hävittäminen	7
Kompernass Handels GmbH:n takuu	7
Huolto	8
Maahantuoja	8
Reseptit	9
Suklaamousse	9
Majoneesi	9
Pullapitko	9
Rahka-mandariinikakku	10
Pitsataikina	10
Vaniljavanukas	10
Marenki	11
Rapeat raesokerivohvelit	11
Unikonsiemenillä ja sokerilla koristellut knöödelit (pyörykät)	11
Viini-brandy-soufflé (kohokas)	12

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan taikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämehujen) sekoittamiseen ja kerman vaahdottamiseen. Se soveltuu yksinomaan elintarvikkeiden käsittelyyn. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö

- 1 sähkövatkain
- 2 taikinakoukkuja
- 2 vispilää
- Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Vapautuspainike
- 2 Nopeuskytkin
- 3 Turbo-painike
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Runko-osa
- 6 Sekoittimien liitäntäaukot

Kuva B:

- 7 Vispilät
- 8 Taikinakoukut

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	300 W
Suojausluokka	II / □ (kaksoiseristys)
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikkelämpöisiä.

LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumene tai vaurioidu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
 - ▶ Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
 - ▶ Anna vialliset pistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
 - ▶ Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!
-  Älä koskaan upota runko-osaa veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, jos sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koske vispilöihin äläkä taikinakoukkuun käytön aikana. Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Tarkista ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Muutoin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- Puhdista kaikki laitteen pinnat perusteellisesti, eritoten ne, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin. Noudata kohdassa ”Puhdistaminen” annettuja ohjeita.

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- ▶ Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Purkaminen pakkauksesta

- Ota kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkista, että toimitus sisältää kaikki siihen kuuluvat osat ja että laite on ehjä.
- Puhdista kaikki osat luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Nopeustasot

Nopeuskytkimen ② taso	Käyttö
0	Laite on sammutettu
1	Hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
2	Nestemäisten aineiden sekoittamiseen.
3	Kakku- ja leipätaikinoiden sekoittamiseen.
4	Voin ja sokerin vaahdottamiseen, jälkiruokien valmistukseen jne.
5	Valkuaisvaahdon, kuorrutuksen sekoittamiseen, kerman vaahdottamiseen jne.

Turbo-painike ③:

- Tämän painikkeen avulla laitteen täysi teho saadaan heti käyttöön.

Käyttö

Vaivaaminen ja vatkaaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

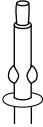
HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.
- ▶ Älä koskaan vaivaa tällä laitteella yli 500 g jauhoja sisältäviä taikinamääriä! Suuremmat jauhomäärät voivat ylikuormittaa laitetta! Jaa enemmän jauhoja sisältävät taikinamäärät tarvittaessa useampiin annoksiin ja vaivaa ne yksi toisensa jälkeen. Älä kuitenkaan tällöin ylitä ohjeistettua 10 minuutin LK-aikaa.

1) Valitse sopiva lisäosa:

 Vispilät ⑦	 kerman vaahdottamiseen ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen
 Taikinakoukut ⑧	 raskaiden taikinoiden vaivaamiseen

- 2) Työnnä vispilät **7** tai taikinakoukut **8** niin syvälle liitäntäaukkoihin **6**, että ne lukkiutuvat paikoilleen varmasti ja kuuluvasti:

	Työnnä renkaaton taikinakoukku 8 tai vispilä 7 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäaukkoon.
	Työnnä tapissa olevalla renkaalla varustettu taikinakoukku 8 tai vispilä 7 aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella laitteessa merkittyyn liitäntäaukkoon.

- 3) Kytke verkkopistoke **4** verkkopistorasiaan.
- 4) Ota laite käyttöön siirtämällä nopeuskytkin **2** halutun nopeustason kohdalle. Voit valita tällöin 5 nopeustason ja turbopainikkeen **3** välillä (ks. luku "Nopeustasot").
- 5) Paina vapautuspainiketta **1** irrottaaksesi vispilät **7** tai taikinakoukut **8**.

OHJE

- Vispilät **7** tai taikinakoukut **8** voidaan irrottaa turvallisuussyistä ainoastaan nopeuskytkimen **2** ollessa asennossa "0".

Puhdistaminen

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Irrota verkkopistoke **4** pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!

 Älä koskaan upota runko-osaa **5** veteen tai muihin nesteisiin!

- Puhdista runko-osa **5** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.

- Vispilät **7** tai taikinakoukut **8** voidaan pestä juoksevan veden alla tai lämpimässä astianpesuainevedessä. Kuivaa kaikki osat puhdistuksen jälkeen hyvin.

Suosittellemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistettua ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

OHJE



Vispilät **7** ja taikinakoukut **8** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Säilytys

- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Hävittäminen

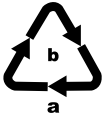


Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:
1–7: Muovit, 20–22: Paperi ja pahvi, 80–98: Yhdistelmäateriaalit.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.

■ Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse tai sähköpostitse**.

■ Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 123456.

Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 332452_1910

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptit

HUOMAUTUS

Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia.

Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.

Suklaamousse

Ainekset

- 300 g tummaa suklaata
- 4 kananmuna
- 50 g sokeria
- 75 ml Irish Cream -likööriä
- 50 ml kermaa
- Kaakaojauhetta koristeluun

- 1) Paloittele suklaa pieniksi paloiksi. Mittaa likööri, kerma ja suklaa kattilaan ja kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut. Ota kattila pois levyttä.
- 2) Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset, ja kaada keltuaiset ja sokeri kulhoon.
- 3) Sekoita ne vispilöillä **7**, kunnes seos on hyvin sekoittunut. Lisää suklaaseos joukkoon ja vatkaa seos.
- 4) Pese vispilät **7**. Vatkaa valkuaiset kovaksi puhtaassa, rasvattomassa kulhossa.
- 5) Nostele joukkoon suklaaseos ja sekoita, kunnes kaikki on hyvin sekoittunut.
- 6) Kaada massa noin 6 kuppiin ja anna sen jäähtyä.

Ripottele pinnalle hieman kaakaojauhetta ja tarjoile.

Majoneesi

Ainekset

- 200 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 5 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

- 1) Riko kananmuna ja mittaa etikka/sitruunamehu sekoituskulhoon. Pidä vispilä **7** pystysuorassa kulhossa ja säädä laite korkeimmalle teholle.
- 2) Lisää öljyä tasaisen ohuena norona (noin 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sekoittuu muiden ainesosien kanssa.
- 3) Mausta majoneesi lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Pullapitko

Ainekset

- 300 g jauhoja
- 1/2 palaa tuorehiivaa tai
- 2 tl kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 50 g sokeria
- 200 ml maitoa, kädenlämpöistä
- 65 g pehmeää voita
- 1 keltuainen
- raesokeria

- 1) Sekoita jauhot, suola ja sokeri kulhossa. Lisää joukkoon voi ja vaivaa kaikki taikinakoukuilla **8**.

- 2) Murenna tuorehiiva tai ripottele kuivahiiva taikinan päälle ja lisää kädenlämpöinen maito. Vaivaa taikina taikinakoukuilla ⑧ voimakkaasti sekaisin.
- 3) Peitä taikina ja anna sen kohota lämpimässä paikassa noin 1 tunti.
- 4) Kun taikina on kohonnut, vaivaa sitä vielä voimakkaasti käsin ja jaa se kolmeen osaan.
- 5) Letitä kolmesta taikinapötköstä pitko ja nosta se leivinpaperilla vuoratulle leivinpellille.
- 6) Voitele pitko keltuaisella ja ripottele pinnalle raesokeria.

Paista pullapitko 160 °C:ssa keskitasolla noin 30 minuuttia.

Rahka-mandariinikakku

Ainekset

- 125 g pehmeää voita
- 125 g sokeria
- 3 kananmunaa
- 2 tl vaniljasokeria
- 100 g rahkaa (20 %)
- 250 g jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 175 g mandariineja
- Rasvaa vuokaan

- 1) Mittaa voi, sokeri ja vaniljasokeri ja lisää kananmunat ja rahka kulhoon ja sekoita ainekset sekaisin vispilöillä ⑦.
- 2) Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja kaada ne muiden ainesten joukkoon. Jatka sekoittamista ja nostele lopuksi valutetut mandariinit varovasti joukkoon.
- 3) Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan.

Paista kakku esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa noin 55–60 minuuttia.

Pitsataikina

Ainekset

- 300 g jauhoja
- 20 g tuorehiivaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 200 ml vettä, kädenlämpöistä
- 7 g suolaa

Taikina riittää kahteen pyöreään pitsaan tai leivinpellilliseen.

- 1) Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinakoukuilla ⑧ noin 5 minuuttia hyvin sekaisin.
- 2) Anna taikinan kohota noin 30 minuuttia.
- 3) Jaa taikina kahteen osaan, kahdeksi palloksi.
- 4) Kauli taikina pyöreiksi pitsapohjiksi, ja täytä mielesi mukaan.

Paista pitsaa 220 °C:ssa kiertoilmassa noin 15–20 minuuttia.

Vaniljavanukas

Ainekset

- 1 vaniljatanko
- 5 dl maitoa
- 70 g tomusokeria
- 3 keltuaista
- 30 g tärkkelystä

- 1) Raaputa vaniljatangon siemenet, sekoita ne maidon joukkoon ja anna maidon kiehtahtaa.
- 2) Laita keltuaiset ja tomusokeri kulhoon ja vatkaa vispilöillä ⑦ vähintään 3 minuuttia paksuksi vaahdoksi. Kun munaseos on lähes valkoista, lisää joukkoon tärkkelys.
- 3) Lisää massaan maito koko ajan sekoittaen, ja anna massan vielä kerran kiehtahtaa.
- 4) Kaada vanukas sen jälkeen pieniin kulhoihin, ja anna sen jäähtyä jääkaapissa.

Marenki

Ainekset

- 200 g sokeria
- 3 valkuaista

- 1) Vatkaa valkuaisia vispilöillä ⑦ ja kaada sokeri joukkoon vähitellen, kunnes valkuaisvahto muuttuu kovaksi.
- 2) Kuumenna uuni 120 °C:seen, ja vuoraa leivinpelti leivinpaperilla.
- 3) Täytä massa pursotinpussiin ja pursota leivinpaperille halutun mallisia marenkeja.

Anna marenkien kuivua uunissa noin 100 minuuttia, riippuen koosta ja muodosta.

Repeat raesokerivohvelit

Ainekset

- 250 g jauhoja
- 50 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 kananmunaa
- 150 g sulatettua voita
- ½ palaa hiivaa
- 100 ml maitoa, kädenlämpöistä
- 75 ml vettä
- 150 g raesokeria

- 1) Mittaa jauhot, vaniljasokeri ja suola kulhoon, ja sekoita ne keskenään.

- 2) Sulata hiiva kädenlämpöiseen maitoon.
- 3) Lisää kananmunat, hiiva-maitoseos, sokeri, vesi ja sulatettu voi jauhojen joukkoon ja sekoita kaikki vispilöillä ⑦.
- 4) Peitä taikina ja anna sen kohota lämpimässä paikassa puoli tuntia.
- 5) Kun taikina on vetäytynyt, sekoita raesokeri taikinan joukkoon ja paista vohvelit vohveliraudalla.

Unikonsiemenillä ja sokerilla koristellut knödelit (pyörykät)

Ainekset

- 250 g jauhoja
- 20 g tuorehiivaa
- 250 ml maitoa
- 2 kananmunaa
- 50 g voita
- 50 g sokeria
- ½ tl suolaa
- 1 lasi luumusosetta
- Jauhoja leivontapöydälle
- Suolavettä

Koristeluun:

- 4 rkl jauhettuja unikonsiemeniä
- 2 rkl tomusokeria

- 1) Sekoita hiiva ja ripaus sokeria kädenlämpöiseen maitoon ja anna sen vetäytyä lämpimässä paikassa noin 15 minuuttia.
- 2) Sulata voi ja sekoita se jauhojen, kananmunien, sokerin, suolan ja hiivaseoksen kanssa taikinakoukuilla ⑧ tasaiseksi taikinaksi.
- 3) Muotoile taikinasta rulla ja leikkaa siitä kahdeksan paksua siivua.
- 4) Laita lusikallinen luumusosetta jokaiselle siivulle, ja muotoile niistä pyörköitä. Varmista, että saumakohta on hyvin suljettu, jotta luumusose ei pääse valumaan.
- 5) Aseta pyörökät saumakohta alaspäin jauhotetulle pinnalle ja anna niiden kohota vielä 30 minuuttia.
- 6) Kuumenna suolavesi isossa kattilassa ja laita pyörökät veteen. Keitä pyörköitä noin 5 minuuttia suljetun kannen alla.

HUOMAUTUS

Älä laita kaikkia pyörköitä kattilaan samanaikaisesti, sillä ne paisuvat keittämisen aikana ja tarvitsevat kattilassa enemmän tilaa. Keitä muutama pyöröykkä kerrallaan.

- 7) Käännä pyörökät kerran ja keitä niitä vielä 5 minuuttia ilman kantta.

Jaa pyörökät lautaselle tarjoilua varten ja ripottele hieman unikonsiemeniä ja tomusokeria päälle.

Viinibrandy-soufflé (kohokas)

Ainekset

- 2 dl maitoa
- 70 g sokeria
- 40 g jauhoja
- 20 g voita
- 5 cl viinibrandyä
- 4 keltuaista
- 6 valkuaista
- tomusokeria

Sen lisäksi:

- 4 soufflé-vuokaa
- Voita ja sokeria vuokiin

Valmistus

- 1) Esilämmitä uuni 200 °C:seen.
- 2) Sekoita maito, sokeri ja jauhot vispilöillä ⑦ kattilassa ja anna seoksen kiehtahtaa koko ajan sekoittaen, kunnes se saostuu.
- 3) Kaada massa kulhoon ja sekoita joukkoon viinibrandy ja keltuaiset.
- 4) Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi ja nostele varovasti seoksen joukkoon.
- 5) Voitele soufflé-vuoat ja ripottele päälle sokeria.
- 6) Annostele massa vuokiin (jätä 1/4 vajaaksi) ja aseta ne uuniin keskitasolle. Anna kypsyä 20 minuuttia.
- 7) Ripottele kohokkaiden päälle hieman tomusokeria 2 minuuttia ennen paistojen päättymistä.

Innehållsförteckning

Inledning	14
Föreskriven användning	14
Leveransens innehåll	14
Beskrivning	14
Tekniska data	14
Säkerhetsanvisningar	15
Uppackning	17
Hastigheter	17
Användning	17
Knåda och vispa	17
Rengöring	18
Förvaring	18
Kassering	19
Garanti från Kompernass Handels GmbH	19
Service	20
Importör	20
Recept	21
Chokladkräm	21
Majonnäs	21
Fläta	21
Kvargkaka med mandariner	22
Pizzadeg	22
Vaniljpudding	22
Maräng	23
Knapriga våfflor med pärlsocker	23
Germknödel med vallmosocker	23
Brandy-sufflé	24

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att röra och knåda deg, mixa vätskor (t ex fruktsafter) och vispa grädde. Den ska endast användas för att bearbeta livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

1 elvisp

2 degkrokar

2 vispar

Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Utstötningknapp
- 2 Hastighetsreglage
- 3 Turboknapp
- 4 Strömkabel med kontakt
- 5 Handenhet
- 6 Fäste för tillbehör

Bild B:

- 7 Vispar
- 8 Degkrokar

Tekniska data

Märkspänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 - 60 Hz
Nominell effekt	300 W
Skyddsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid	Elvisp: 10 min.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
 - ▶ Bocka eller kläm inte kabeln.
 - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
 - ▶ Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!
-  Doppa aldrig ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Rör aldrig visparna eller degkrokarna när produkten arbetar. Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över produktens delar.
- ▶ Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- ▶ Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- ▶ Du får absolut inte använda produkten om delar är skadade eller fattas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!
- ▶ Rengör alla ytor noga, i synnerhet de som kommer i kontakt med livsmedel. Läs kapitel Rengöring.

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.

Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transporskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring.

Hastigheter

Läge för hastighetsreglaget ②	Användning
0	Produkten är avstängd
1	Bra utgångshastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
2	För att mixa flytande livsmedel.
3	För att röra ihop kaksmet och bröddegar.
4	För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter m.m.
5	För att vispa äggvita, glasyr, grädde etc.

Turboknapp ③:

- Knappen ger möjlighet att utnyttja den totala effekten direkt.

Användning

Knåda och vispa

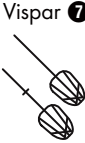
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills produkten svalnat innan du sätter på den igen.
- Använd aldrig mer än 500 g mjöl till degar som ska knådas med den här produkten! Om du tar för mycket mjöl kan produkten bli överbelastad!
Dela upp degar som innehåller mer mjöl i mindre bitar och knåda dem var för sig. Överskrid dock aldrig den kontinuerliga drifttid på 10 minuter som anges.

1) Välj ett lämpligt tillbehör:

 Vispar ⑦		för att vispa grädde och tunn smet
 Degkrokar ⑧		för att knåda tyngre degar

- 2) Stick in visparna **7** eller degkrokarna **8** så långt det går i fästet **6** tills du hör att de låser fast ordentligt.

	Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 utan ring i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.
	Stick alltid in degkroken 8 eller vispen 7 med ring i det fäste som är märkt med motsvarande piktogram på produkten.

- 3) Sätt kontakten **4** i ett eluttag.
- 4) För hastighetsreglaget **2** till önskat läge för att sätta på produkten. Du kan välja mellan 5 olika hastigheter plus turboknappen **3** (se kapitel Hastigheter).
- 5) Tryck på utstötningsknappen **1** för att lossa vispar **7** eller degkrokar **8**.

OBSERVERA

- Av säkerhetsskäl går det bara att lossa vispar **7** och degkrokar **8** när hastighetsreglaget **2** står på läge 0.

Rengöring

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten **4** ur uttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!



- Do not immerse the handpiece **5** in water or other liquids!

- Rengör endast handenheten **5** med motorn med en fuktig trasa och ev. lite mildt rengöringsmedel.
- Vispar **7** och degkrokar **8** kan rengöras under rinnande vatten eller i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen. Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter varje användning. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.

OBSERVERA



- Visparna **7** och degkrokarna **8** kan även diskas i maskin.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Kassering

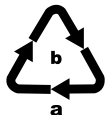


Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 332452_1910

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

OBSERVERA

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer.

Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.

Chokladkräm

Ingredienser

- 300 g mörk choklad
- 4 ägg
- 50 g socker
- 75 ml Irish Cream likör
- 50 ml grädde
- Kakaopulver att strö över

- 1) Bryt sönder chokladen i mindre bitar. Häll likör, grädde och chokladbitarna i en kastrull och värm under ständig omrörning tills chokladen har smält. Ta bort kastrullen från spisplattan.
- 2) Dela äggen och lägg äggulan och sockret i en skål.
- 3) Vispa ihop det med visparna ⑦ tills det bildas en slät smet. Tillsätt chokladsmeten och vispa ihop den med äggblandningen.
- 4) Diska visparna ⑦ och vispa äggvitan till ett styvt skum i en ren, fettfri skål.
- 5) Vänd försiktigt ner chokladsmeten så att allt blandas.
- 6) Häll smeten i ca 6 koppar och låt den svalna. Strö lite kakaopulver över före servering.

Majonnäs

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 1 ägg (gula och vita)
- 5 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

- 1) Lägg ägget i en skål och tillsätt vinäger eller citronsaft, håll visparna ⑦ lodrätt i skålen och ställ in den högsta hastigheten.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra majonnäsen efter smak.

Fläta

Ingredienser

- 300 g mjöl
- 1/2 paket färsk jäst eller
- 1 kuvert torrjäst
- 1 tsk salt
- 50 g socker
- 2 dl ljummen mjölk
- 65 g mjukt smör
- 1 äggula
- lite pärlsocker

- 1) Blanda mjöl, salt och socker i en skål. Häll smöret över blandningen och knåda ihop med degkrokarna ⑧.
- 2) Strö färsk eller torr jäst över degen och tillsätt den ljumma mjölken. Knåda degen kraftigt med degkrokarna ⑧.

- 3) Täck över degen och låt den jäsa i ca 1 timme på ett varmt ställe.
 - 4) Knåda degen kraftigt en gång till med händerna och dela upp den i tre lika stora bitar.
 - 5) Rulla ut degbitarna till avlånga rullar och gör en fläta av dem. Lägg flätan på en plåt täckt med bakplåtspapper.
 - 6) Pensla flätan med äggula och strö på pärlsocker.
- Grädda flätan mitt i ugnen i ca 30 minuter på 160°C.

Kvargkaka med mandariner

Ingredienser

- 125 g mjukt smör
- 125 g socker
- 3 ägg
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 100 g kvarg (20%)
- 250 g mjöl
- 2 tsk bakpulver
- 175 g mandariner
- Fett för att smörja formen

- 1) Lägg det mjuka smöret, sockret, vaniljsockret, äggen och kvargen i en skål och rör ihop allt med visparna ⑦.
- 2) Rör ut bakpulvret i mjölet och tillsätt i blandningen. Fortsätt blanda och tillsätt försiktigt de avrunna mandariner på slutet.
- 3) Häll smeten i en smord kakform.

Grädda i förvärmad ugn på 180°C i ca 55-60 minuter.

Pizzadeg

Ingredienser

- 300 g mjöl
- 20 g färsk jäst
- 1 msk olivolja
- 2 dl ljummet vatten
- 7 g salt

Degen räcker till två runda pizzor eller en bakplåt.

- 1) Häll alla ingredienser i en skål och knåda ihop ordentligt med degkrokarna ⑧ i ca 5 minuter.
- 2) Låt degen jäsa i ca 30 minuter.
- 3) Dela upp degen i två delar och forma en kula av varje del.
- 4) Kavla ut degen till runda pizzabottnar och lägg på den fyllning du vill ha.

Grädda pizzorna i ca 15 - 20 minuter på 220°C/ varmluft.

Vaniljpudding

Ingredienser

- 1 vaniljstång
- 5 dl mjölk
- 70 g florsocker
- 3 äggulor
- 30 g potatismjöl eller annan stärkelse

- 1) Skrapa ur fröna ur vaniljstången, lägg dem i mjölken och låt det koka upp en gång.
- 2) Vispa äggulorna och florsockret till en tjock smet i en skål med visparna ⑦ i minst 3 minuter.
När äggsmeten blivit nästan vit rör du ner stärkelsen.
- 3) Häll smeten i mjölken under ständig omrörning och låt det koka upp igen.
- 4) Fyll sedan puddingen i små skålar och ställ dem i kylskåpet för att svalna.

Maränger

Ingredienser

- 200 g socker
- 3 äggvitor

- 1) Vispa äggvitan med visparna ⑦ och strö i sockret lite i taget tills marängsmeten stelnar.
- 2) Värm ugnen till 120°C och lägg ett bakplåts-papper på en bakplåt.
- 3) Fyll marängsmeten i en spritsstrut och tryck ut maränger med den form du vill ha på bakplåts-pappret.

Låt marängerna torka i ugnen i ca 100 minuter, beroende på storlek och form.

Knapriga våfflor med pärlsocker

Ingredienser

- 250 g mjöl
- 50 g socker
- 1 nypa salt
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)
- 2 ägg
- 150 g smält smör
- ½ paket färsk jäst
- 1 dl ljummen mjölk
- 0,75 dl vatten
- 150 g pärlsocker

- 1) Blanda mjöl, vaniljsocker och salt i en skål.
- 2) Lös upp jästen i lite ljummen mjölk.
- 3) Tillsätt ägg, mjölk med jäst, socker, vatten och smält smör i mjölblandningen och rör ihop det med visparna ⑦.
- 4) Täck över degen och låt den jäsa en halvtimme på ett varmt ställe.
- 5) Rör sedan ner pärlsockret i smeten och grädda direkt i ett väffeljärn.

Germknödel med vallmosocker

Ingredienser

- 250 g mjöl
- 20 g färsk jäst
- 2,5 dl mjölk
- 2 ägg
- 50 g smör
- 50 g socker
- ½ tsk salt
- 1 burk plommonsylt
- Mjöl till utbakning
- Saltat vatten

Till garnering:

- 4 msk malda vallmofrön
- 2 msk florsocker

- 1) Rör ner jästen med lite socker i den ljumma mjölken och låt jäsa på ett varmt ställe i ca 15 minuter.
- 2) Smält smöret och blanda det med mjöl, ägg, socker, salt och mjölken med jäst till en slät deg med degkrokarna ⑧.
- 3) Forma en rulle av degen och skär den i 8 tjocka skivor.
- 4) Lägg en sked plommonsylt på varje skiva och forma den till en rund knödel. Se till så att skarven är ordentligt stängd så att ingen plommonsylt kan rinna ut.
- 5) Lägg knödeln med skarvarna nedåt på en mjölad yta och låt dem jäsa igen i 30 minuter.
- 6) Hetta upp saltat vatten i en stor kastrull och lägg i knödeln. Koka i ca 5 minuter under lock.

OBSERVERA

Lägg inte i alla knödel samtidigt, eftersom de blir större när de kokar och behöver plats i kastrullen. Koka bara några i taget.

- 7) Vänd knödeln en gång och koka i ytterligare ca 5 minuter utan lock.

Lägg upp knödeln på tallrikar och strö lite vallmo-frö och florsocker över dem vid serveringen.

Brandy-sufflé

Ingredienser

- 2 dl mjölk
- 70 g socker
- 40 g mjöl
- 20 g smör
- 5 cl weinbrand (tysk brandy)
- 4 äggulor
- 6 äggvitor
- florsocker

Du behöver också:

- 4 små suffléformar
- Smör och socker till formarna

Gör så här

- 1) Värm ugnen till 200°C.
- 2) Vispa ihop mjölk, socker och mjöl i en kastrull med visparna ⑦ och låt det koka upp under ständig omrörning tills det tjocknar.
- 3) Häll smeten i en skål och rör ner weinbrand och äggulor.
- 4) Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd försiktigt ner dem i smeten.
- 5) Smörj suffléformarna och strö socker på smöret.
- 6) Fyll formarna till tre fjärdedelar med smet och ställ dem mitt i ugnen. Grädda i 20 minuter.
- 7) Strö lite florsocker över suffléerna 2 minuter innan du tar ut dem.

Spis treści

Wstęp	26
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	26
Zakres dostawy	26
Opis urządzenia	26
Dane techniczne	26
Wskazówki bezpieczeństwa	27
Rozpakowanie	29
Stopnie prędkości	29
Obsługa	29
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	29
Czyszczenie	30
Przechowywanie	30
Utylizacja	31
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	31
Serwis	32
Importer	32
Przepisy	33
Krem czekoladowy	33
Majonez	33
Chlebka	33
Babka serowa z mandarynkami	34
Ciasto na pizzę	34
Budyń waniliowy	34
Beza	35
Chrupiące gofry z cukrem	35
Knedle z cukrem z makiem	35
Suflet winiakowy	36

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych) i ubijania śmietany. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

Opis urządzenia

Ilustracja A:

- 1 Przycisk zwalniania końcówek
- 2 Przełącznik prędkości
- 3 Przycisk Turbo
- 4 Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- 5 Rękojeść
- 6 Gniazda na końcówki

Ilustracja B:

- 7 Trzepaczki
- 8 Haki do wyrabiania ciasta

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemieniczny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	300 W
Klasa ochrony	II/□ (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
 - ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
 - ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
 - ▶ Odcłaczając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odcłaczać urządzenie od zasilania sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie dotykać w czasie pracy urządzenia trzepaczek ani haków do wyrabiania ciasta. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie”.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości ②	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

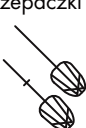
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

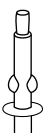
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- ▶ Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

1) Wybierz odpowiednią końcówkę:

Trzepaczki 7 		do ubijania śmietany i lekkich ciast
Haki do wyrabiania ciasta 8 		do wyrabiania gęstych ciast

2) Trzepaczki **7** lub haki do wyrabiania ciasta **8** wciśnij w gniazda **6** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta 8 lub trzepaczkę 7 bez pierścienia zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.
	Umieszczaj hak do wyrabiania ciasta 8 lub trzepaczkę 7 z pierścieniem zawsze w przewidzianym do tego i oznaczonym piktogramem gnieździe urządzenia.

- 3) Włóż wtyk sieciowy **4** do gniazda zasilania.
- 4) W celu uruchomienia miksera przesun przełącznik prędkości **2** na żądany stopień. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo **3** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).
- 5) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek **1**, by wyjąć trzepaczkę **7** lub hak do wyrabiania ciasta **8**.

WSKAZÓWKA

- Ze względów bezpieczeństwa trzepaczka **7** lub hak do wyrabiania ciasta **8** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **2** znajduje się w położeniu „0”.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk **4** gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **5** w wodzie ani w innej cieczy!

- Rękojeść **5** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaczki **7** lub haki do wyrabiania ciasta **8** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz wszystko starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

WSKAZÓWKA



Trzepaczki **7** i haki do wyrabiania ciasta **8** są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby używać je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

■ W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

■ Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 332452_1910

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKĄ

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi.

Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

Krem czekoladowy

Składniki

- 300 g gorzkiej czekolady
- 4 jajka
- 50 g cukru
- 75 ml likieru Irish Cream
- 50 ml śmietany
- Kakao w proszku do dekoracji

- 1) Półam czekoladę na małe kawałki. Dodaj likier, śmietanę i czekoladę do garnka i podgrzewaj, mieszając, aż czekolada się rozpuści. Zdejmij garnek z kuchenki.
- 2) Oddziel białko od żółtek jajek i dodaj żółtka oraz cukier do miski.
- 3) Zmiksuj wszystko trzepaczkami **7**, aż masa zostanie dobrze wymieszana. Dodaj mieszaninę czekoladową i ubij wszystko.
- 4) Umyj trzepaczki **7** i ubij białka jajek w czystej, pozbawionej tłuszczu misce, aż do uzyskania sztywnej piany.
- 5) Dodawaj piankę do mieszaniny czekoladowej, aż wszystko zostanie całkowicie wymieszane.
- 6) Wlej mieszaninę do ok. 6 filiżanek i pozostaw do ostygnięcia.

Podając można posypać powierzchnię niewielką ilością kakao w proszku.

Majonez

Składniki

- 200 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 5 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

- 1) Dodaj jajko i ocet / lub sok z cytryny do pojemnika do miksowania, przytrzymaj trzepaczką **7** pionowo w pojemniku i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.
- 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

Chlebka

Składniki

- 300 g mąki
- 1/2 kostki drożdży świeżych lub
- 1 opakowanie drożdży suszonych
- 1 łyżeczka soli
- 50 g cukru
- 200 ml mleka, letniego
- 65 g masła, miękkiego
- 1 żółtko
- trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Wymieszaj mąkę z solą i cukrem w misce. Dodaj masło na wierzch i ugniatąj wszystko za pomocą haków do wyrabiania ciasta **8**.
- 2) Rozdrobnij drożdże nad ciastem lub posyp ciasto suchymi drożdżami i dodaj letnie mleko. Następnie energicznie wyrób ciasto hakami do wyrabiania ciasta **8**.
- 3) Zostaw ciasto przykryte w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, by się ustało.

- 4) Po odstaniu ugniataj ciasto ponownie energicznie rękami i podziel je na 3 równe kawałki.
- 5) Uformuj warkocz z 3 nitok, umieść go na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
- 6) Posmaruj warkocz żółtkiem jajka za pomocą pędzla i posyp cukrem gruboziarnistym.

Piecz chałkę na środkowej półce w temperaturze 160 °C przez ok. 30 minut.

Babka serowa z mandarynkami

Składniki

- 125 g masła, miękkiego
- 125 g cukru
- 3 jajka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 100 g twarogu (20 %)
- 250 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 175 g mandarynek
- Tłuszcz do wysmarowania formy

- 1) Włóż miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym, jajkami i twarogiem do miski i wymieszaj trzepaczkami ⑦.
- 2) Proszek do pieczenia wymieszaj z mąką i dodaj do miski. Mieszaj dalej składniki i na końcu ostrożnie dodaj odsączone mandarynki.
- 3) Wlej ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy do ciasta.

Piecz ciasto w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180 °C przez ok. 55-60 minut.

Ciasto na pizzę

Składniki

- 300 g mąki
- 20 g drożdży, świeżych
- 1 łyżka oliwy
- 200 ml wody, letniej
- 7 g soli

Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

- 1) Wszystkie składniki dodaj do miski i wyrabiaj przez około 5 minut za pomocą haków do wyrabiania ciasta ⑧.
- 2) Odstaw ciasto na ok. 30 minut.
- 3) Podziel ciasto na 2 porcje, a z każdej z nich uformuj kulki.
- 4) Rozwałkuj ciasto na okrągłe spody do pizzy i przykryj je według własnych upodobań.

Piecz pizzę przy włączonym termoobiegu przez około 15 - 20 minut w temperaturze 220 °C.

Budyń waniliowy

Składniki

- 1 laska wanilii
- 500 ml mleka
- 70 g cukru pudru
- 3 żółtka
- 30 g mąki ziemniaczanej

- 1) Wyskrob miąższ z laski wanilii, dodaj do mleka i zagotuj.
- 2) Dodaj żółtka jajka z cukrem pudrem do miski i ubijaj trzepaczkami ⑦ przez co najmniej 3 minuty, aż masa będzie gęsta. Gdy jajka staną się prawie białe, dodaj mąkę ziemniaczaną.
- 3) Dodawaj masę do mleka stale mieszając i ponownie doprowadź do wrzenia.
- 4) Następnie nalej budyń do małych miseczek i pozostaw go do ostygnięcia w lodówce.

Beza

Składniki

- 200 g cukru
- 3 białka jajek

- 1) Ubijaj białko trzepaczkami ⑦ i stopniowo dodawaj cukier, aż białko stanie się sztywną pianą.
- 2) Rozgrzej piekarnik do temperatury 120 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
- 3) Dodaj masę do wyciskanego worka do ciast i wyciśnij ciasto na papier do pieczenia formując pożądaną kształt.

W zależności od wielkości i uformowanych kształtów, pozostaw je do wyschnięcia w piecu na około 100 minut.

Chrupiące gofry z cukrem

Składniki

- 250 g mąki
- 50 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 150 g masła, rozpuszczonego
- ½ kostki drożdży (świeżych)
- 100 ml mleka, letniego
- 75 ml wody
- 150 g cukru gruboziarnistego

- 1) Do miski dodaj mąkę z cukrem waniliowym i solą i wszystko wymieszaj.

- 2) Rozpuść drożdże w letnim mleku.
- 3) Do mieszanki mąki dodaj jajka, mleko z drożdżami, cukier, wodę i roztopione masło i wymieszaj wszystko trzepaczkami ⑦.
- 4) Zostaw ciasto przykryte w ciepłym miejscu na pół godziny, by się ustąpiło.
- 5) Po odstaniu wymieszaj cukier gruboziarnisty z ciastem i natychmiast upiecz gofry w gofrownicy.

Knedle z cukrem z makiem

Składniki

- 250 g mąki
- 20 g drożdży, świeżych
- 250 ml mleka
- 2 jajka
- 50 g masła
- 50 g cukru
- ½ łyżeczki soli
- 1 szklanka musu śliwkowego
- Mąka na powierzchnię roboczą
- Osolona woda

Do dekoracji:

- 4 łyżki zmielonego maku
- 2 łyżki cukru pudru

- 1) Wymieszaj drożdże z odrobiną cukru w letnim mleku i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 15 minut.
- 2) Roztop masło i wymieszaj je z mąką, jajkami, cukrem, solą i mieszaną drożdżową, używając do tego haków do wyrabiania ciasta 8 aż do uzyskania gładkiego ciasta.
- 3) Z ciasta uformuj wałek i pokrój go na 8 grubych plastrów.
- 4) Na każdy plaster połóż łyżkę musu śliwkowego i uformuj z niego knedel. Upewnij się, że połączenie jest szczelnie zamknięte i że nigdzie nie wydostaje się mus śliwkowy.
- 5) Umieść knedle połączeniem w dół na posypanej mąką powierzchni i pozostaw je do odstania na kolejne 30 minut.
- 6) Podgrzej osoloną wodę w dużym garnku i włóż do niej knedle. Gotuj knedle przez około 5 minut z zamkniętą pokrywką.

WSKAZÓWKA

Nie należy wkładać wszystkich knedli do garnka jednocześnie, ponieważ stają się one większe podczas gotowania i potrzebują miejsca w garnku. Gotuj knedle etapami.

- 7) Obróć knedle raz i gotuj jeszcze przez 5 minut z otwartą pokrywką.

Do podania rozłóż knedle na talerzach i posyp je niewielką ilością maku i cukru pudru.

Suflet winiakowy

Składniki

- 200 ml mleka
- 70 g cukru
- 40 g mąki
- 20 g masła
- 5 cl winiak
- 4 żółtka
- białka z 6 jajek
- Cukier puder

A poza tym:

- 4 foremki do sufletów
- Masło i cukier do foremek

Przygotowanie

- 1) Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.
- 2) Mleko, cukier i mąkę wymieszaj trzepaczkami 7 w garnku i doprowadź do wrzenia, mieszając, aż do związania.
- 3) Wlej masę do miski i wymieszaj winiak z żółtkami jajek.
- 4) Ubij białka jajek do uzyskania sztywnej piany i ostrożnie włóż ją do masy.
- 5) Posmaruj foremki do sufletu masłem i posyp je cukrem.
- 6) Napelnij foremki w trzech czwartych masą i umieść suflety w piekarniku (środkowa półka). Piecz przez 20 minut.
- 7) Suflety posyp cukrem pudrem 2 minuty przed końcem czasu pieczenia.

Turiny

Ižanga	38
Naudojimas pagal paskirtį	38
Tiekiamas rinkinys	38
Prietaiso aprašas	38
Techniniai duomenys	38
Saugos nurodymai	39
Išpakavimas	41
Greičio nustatymo padėty	41
Valdymas	41
Minkymas ir plakimas	41
Valymas	42
Laikymas	42
Utilizavimas	43
Kompernaß Handels GmbH garantija	43
Priežiūra	44
Importuotojas	44
Receptai	45
Šokoladinis kremas	45
Majonezas	45
Mielinė pynutė	45
Varškės keksas su mandarinais	46
Picos tešla	46
Vanilinis pudingas	46
Morengai	47
Traškūs vafiliai su stambiu cukrumi	47
Mieliniai kukuliai su aguonomis ir cukrumi	47
Brendžio suflė	48

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik tešlai maišyti ir minkyti, skysčiams (pvz., vaisių sultims) sumaišyti ir grietinėlei plakti. Juo galima apdoroti tik maisto produktus. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Tiekiamas rinkinys

1 rankinis maišytuvas

2 minkymo kabliai

2 plakimo šluotelės

Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Jei reikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis:

- 1 Priedų atlaisvinimo mygtukas
- 2 Greičio jungiklis
- 3 „Turbo“ mygtukas
- 4 Maitinimo laidas su tinklo kištuku
- 5 Prietaiso korpusas
- 6 Angos priedams

B paveikslėlis:

- 7 Plakimo šluotelės
- 8 Minkymo kabliai

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220 - 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 - 60 Hz
Vardinė galia	300 W
Apsaugos klasė	II / □ (dviguba izoliacija)
TV laikas:	Maišytuvas: 10 min.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

TV laikas

TV (trumpalaikio veikimo) laikas parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytam TV laikui, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo įkaitusių prietaiso dalių ar kitų šilumos šaltinių. Netieskite maitinimo laido per briaunas ar kampus.
 - ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
 - ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
 - ▶ Atjungdami prietaisą nuo maitinimo tinklo, visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laido. Priešingu atveju galite pažeisti maitinimo laidą!
-  Niekada nenardinkite prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso elektros sistemos dalių, gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisą visada išjunkite iš elektros tinklo palikdami neprižiūrimą, prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Prietaisui veikiant nelieskite plakimo šluotelių ar minkymo kablių. Pasirūpinkite, kad virš priedų nekabotų ilgi plaukai, šalikai ar pan.
- ▶ Niekada nebandykite vienu metu naudoti skirtingų funkcijų priedų.
- ▶ Kiekvieną kartą panaudoję ir prieš valydami prietaisą, ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keisdami priedus visada ištraukite tinklo kištuką, kad prietaisas netyčia neįsijungtų.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Nelieskite judančių prietaiso dalių ir visada palaukite, kol jos visiškai sustos. Pavojus susižaloti!
- ▶ Prieš naudodami visada patikrinkite patį prietaisą ir visas jo dalis, ar nėra matomų pažeidimų. Saugiai veikia tik nepriekaištingos būklės prietaisas.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jei jo dalys apgadintos arba jų trūksta. Priešingu atveju prietaisas gali kelti didelį pavojų.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso. Jei prireiktų pašalinti iš darbo vietos, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitokiems nei šioje instrukcijoje aprašytiems tikslams. Antraip kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Kruopščiai nuvalykite visus paviršius, ypač besiliečiančius su maisto produktais. Tai darykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpose.
- ▶ Visus remonto darbus paveskite tik specialistams. Prireikus kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo tarnybą savo šalyje.

Išpakavimas

- Išimkite visas dalis iš pakuotės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir transportavimo apsaugas.
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pažeidimų.
- Nuvalykite visas dalis kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Greičio nustatymo padėtys

Greičio jungiklio 2 padėtis	Naudojimas
0	Prietaisas yra išjungtas.
1	Tinkamas pradinis greitis sumaišant minkštas sudedamąsias dalis, pvz., miltus, sviestą ir t. t.
2	Skystoms sudedamosioms dalims sumaišyti.
3	Pyragų ir duonos tešlai sumaišyti.
4	Sviestui, cukrui puriai suplakti, desertams gaminti ir pan.
5	Kiaušinio baltymams, pyrago glajui, grietinėlei suplakti ir kt.

„Turbo“ mygtukas 3:

- Šiuo mygtuku galite iš karto įjungti didžiausią prietaiso galią.

Valdymas

Minkymas ir plakimas

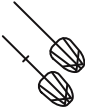
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Niekada nenaudokite stiklinių ar kitokių labai dužių medžiagų indų. Tokius indus galima suskaldyti ir susižaloti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Vienu kartu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Po 10 minučių padarykite pertrauką, kol prietaisas atvės.
- ▶ Šiuo prietaisu niekada neminkykite tešlos, jei miltų kiekis viršija 500 g! Įbėrus didesnį miltų kiekį, prietaisas gali būti perkrautas! Jei tešlai reikia didesnio miltų kiekio, ją prireikus padalykite į keletą porcijų ir jas iš eilės suminkykite. Tačiau minkydami neviršykite nurodytos 10 minučių trumpalaikio veikimo trukmės.

1) Pasirinkite norimą priedą:

Plakimo šluoteles 7 		grietinėlei ir lengvos konsistencijos tešlai plakti
Minkymo kablius 8 		sunkiai tešlai minkyti

- 2) Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** į angas priedams **6** kiškite tol, kol jie tvirtai ir girdimai užsifiksuos:

	Minkymo kablių 8 arba plakimo šluotelę 7 be žiedo visada kiškite į tam skirtą ir piktogramą ant prietaiso paženklinimą angą.
	Minkymo kablių 8 arba plakimo šluotelę 7 su žiedu ant strypo kiškite tik į tam skirtą ir piktogramą ant prietaiso paženklinimą angą.

- 3) Įkiškite tinklo kištuką **4** į elektros lizdą.
- 4) Norėdami įjungti prietaisą, greičio jungiklį **2** pastumkite į norimą greičio nustatymo padėtį. Jūs galite rinktis 5 greičio nustatymo padėtis ir papildomai naudoti „Turbo“ mygtuką **3** (žr. skyrių „Greičio nustatymo padėtys“).
- 5) Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** atlaisvinsite paspausdami priedų atlaisvinimo mygtuką **1**.

NURODYMAS

- Saugos sumetimais plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** galima atlaisvinti tik tuomet, kai greičio jungiklis **2** yra „0“ padėtyje.

Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada ištraukite tinklo kištuką **4** iš elektros lizdo! Kyla elektros smūgio pavojus!

- ⚠ Prietaiso korpuso **5** niekada nenardinkite į vandenį ar kitokius skysčius!

- Prietaiso korpusą **5** su varikliu valykite tik drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.
- Plakimo šluoteles **7** arba minkymo kablius **8** galima plauti tekančiu vandeniu arba šiltame vandenyje su plovikliu. Nuplovę viską gerai nusausinkite.
- Rekomenduojame priedus valyti iš karto juos panaudojus. Taip pašalinsite maisto likučius ir sumažės bakterijų atsiradimo tikimybė.

NURODYMAS



- Plakimo šluoteles **7** ir minkymo kablius **8** galima plauti ir indaplovėje.

Laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

Utilizavimas

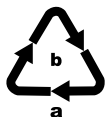


Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite utilizuoti sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: Plastikai, 20–22: Popierius ir kartonas, 80–98: Sudėtinės medžiagos.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite utilizuoti vietos utilizavimo įmonėse.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.

■ Jei išsryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.

■ Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 332452_1910

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

NURODYMAS

Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai.

Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

Šokoladinis kremas

Sudedamosios dalys

- 300 g švelniai kartaus šokolado
 - 4 kiaušiniai
 - 50 g cukraus
 - 75 ml airiško grietinėlės likerio
 - 50 ml grietinėlės
 - Kakavos miltelių papuošti
- 1) Šokoladą sulaužykite mažais gabalėliais. Supilkite į puodą likerį, grietinėlę, sudėkite šokoladą ir maišydami viską kaitinkite, kol šokoladas išsilydys. Nuimkite puodą nuo viryklės.
 - 2) Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų ir trynius bei cukrų sudėkite į dubenį.
 - 3) Plakimo šluotelėmis **7** viską maišykite, kol masę gerai sumaišysite. Į ją supilkite šokoladinį mišinį ir viską suplakite.
 - 4) Nuplaukite plakimo šluoteles **7** ir kiaušinio baltymus švariame, neriebaluotame dubenyje išplakite iki standumo.
 - 5) Juos įmaišykite į šokoladinį mišinį ir viską labai gerai sumaišykite.
 - 6) Masę supilkite maždaug į 6 puodelius ir palaukite, kol atvės.

Patiekdami paviršių galite apibarstyti trupučiu kakavos miltelių.

Majonezas

Sudedamosios dalys

- 200 ml neutralaus augalinio aliejaus, pavyzdžiui, rapsų
 - 1 kiaušinis (trynys ir baltymas)
 - 5 g švelnaus acto arba citrinų sulčių
 - Druskos ir pipirų pagal skonį
- 1) Į maišymo indą įmuškite kiaušinį, supilkite actą arba citrinų sultis. Plakimo šluoteles **7** inde laikydami vertikaliai nustatykite didžiausią prietaiso greitį.
 - 2) Lėtai tolygia plona srovele pilkite aliejų (supilkite maždaug per 1 min.), kad jis susimaišytų su kitomis sudedamosiomis dalimis.
 - 3) Galiausiai majonezą pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Mielinė pynutė

Sudedamosios dalys

- 300 g miltų
 - 1/2 gabalėlio šviežių mielių arba
 - 1 pak. sausų mielių
 - 1 a. š. druskos
 - 50 g cukraus
 - 200 ml šilto pieno
 - 65 g minkšto sviesto
 - 1 kiaušinio trynys
 - Šiek tiek stambaus cukraus
- 1) Miltus dubenyje sumaišykite su druska ir cukrumi. Ant jų sudėkite sviestą ir minkymo kabliais **8** viską suminkykite.

- 2) Ant viršaus sutrupinkite mieles arba išbarstykite sausas mieles ir supilkite šiltą pieną. Tešlą minkymo kabliais ❸ gerai suminkykite.
- 3) Uždengtą tešlą apie 1 valandą palaikykite šiltoje vietoje, kad pakiltų.
- 4) Pakilusių tešlą rankomis dar kartą gerai išminkykite ir padalykite į 3 vienodo dydžio gabalus.
- 5) Iš 3 tešlos juostelių supinkite pynutę ir padėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos.
- 6) Pynutę patepkite kiaušinio tryniu ir apibarstykite trupučiu stambaus cukraus.

Ant vidurinių bėgelių įstumtą mielinę pynutę kepkite 160 °C temperatūroje apie 30 minučių.

Varškės keksas su mandarinais

Sudedamosios dalys

- 125 g minkšto sviesto
- 125 g cukraus
- 3 kiaušiniai
- 1 pak. vanilinio cukraus
- 100 g varškės (20 %)
- 250 g miltų
- 2 a. š. kepimo miltelių
- 175 g mandarinų
- Riebalų formai patepti

- 1) Minkštą sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, kiaušinius bei varškę sudėkite į dubenį ir plakimo šluotelėmis ❶ viską sumaišykite.
- 2) Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir taip pat suberkite į dubenį. Toliau maišykite produktus, o galiausiai į juos atsargiai įmaišykite nuvarvintus mandarinus.
- 3) Tešlą sudėkite į riebalais pateptą kekso formą.

Kepinį įdėkite į įkaitintą orkaitę ir 180 °C temperatūroje kepkite apie 55–60 min.

Picos tešla

Sudedamosios dalys

- 300 g miltų
- 20 g šviežių mielių
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- 200 ml šilto vandens
- 7 g druskos

Tešlos pakaks 2 apskritoms picoms arba vienai kepimo skardai.

- 1) Visus produktus sudėkite į dubenį ir minkymo kabliais ❸ minkydami apie 5 minutes viską gerai suminkykite.
- 2) Apie 30 minučių palaukite, kol tešla pakils.
- 3) Tešlą padalykite į 2 porcijas ir suformuokite rutulius.
- 4) Iškočiokite iš tešlos apskritus picos pagrindus ir sudėkite ant jų norimus produktus.

Picą kepkite apie 15–20 minučių 220 °C temperatūroje įjungę konvekcijos funkciją.

Vanilinis pudingas

Sudedamosios dalys

- 1 vanilės ankštis
- 500 ml pieno
- 70 g cukraus pudros
- 3 kiaušinio tryniai
- 30 g krakmolo

- 1) Išbirenkite vanilės ankšties sėkleles, suberkite jas į pieną ir pieną vieną kartą užvirinkite.
- 2) Kiaušinio trynius bei cukraus pudrą sudėkite į dubenį ir plakimo šluotelėmis ❶ ne trumpiau kaip 3 minutes plakite, kol masė taps tiršta. Kai kiaušiniai bus beveik balti, įmaišykite krakmolą.
- 3) Nuolat maišomą masę suleiskite į pieną ir viską dar kartą užvirinkite.
- 4) Paskui pudingą sudėkite į nedidelius dubenėlius ir šaldytuve atvėsinkite.

Morengai

Sudedamosios dalys

- 200 g cukraus
- 3 kiaušinio baltymai

- 1) Kiaušinio baltymus plakite plakimo šluotelėmis **7** po truputį berdami cukrų, kol baltymai taps standūs.
- 2) Orkaitę įkaitinkite iki 120 °C temperatūros, o kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi.
- 3) Masę sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite ant kepimo popieriaus norima forma.

Išspausčius gaminius, priklausomai nuo jų dydžio ir formos, džiovinkite orkaitėje apie 100 minučių.

Traškūs vafiliai su stambiu cukrumi

Sudedamosios dalys

- 250 g miltų
- 50 g cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 pak. vanilinio cukraus
- 2 kiaušiniai
- 150 g tirpinto sviesto
- ½ gabalėlio šviežių mielių
- 100 ml šilto pieno
- 75 ml vandens
- 150 g stambiaus cukraus

- 1) Į dubenį suberkite miltus, vanilinį cukrų bei druską ir viską sumaišykite.

- 2) Šiltame piene ištirpinkite mieles.
- 3) Į miltų mišinį įmuškite kiaušinius, supilkite pieną su mielėmis, vandenį bei tirpintą sviestą, suberkite cukrų ir viską plakimo šluotelėmis **7** sumaišykite.
- 4) Uždengtą tešlą pusvalandį palaikykite šiltoje vietoje, kad pakiltų.
- 5) Tešlai pastovėjus, įmaišykite į ją stambų cukrų ir iškart po to iškepkite vaflius vaflinėje.

Mieliniai kukuliai su aguonomis ir cukrumi

Sudedamosios dalys

- 250 g miltų
- 20 g šviežių mielių
- 250 ml pieno
- 2 kiaušiniai
- 50 g sviesto
- 50 g cukraus
- ½ a. š. druskos
- 1 stiklainis slyvų tyrės
- Miltų darbo paviršiui pabarstyti
- Sūdyto vandens

Kukuliams pagražinti:

- 4 v. š. maltų aguonų
- 2 v. š. cukraus pudros

- 1) Mieses su trupučiu cukraus įmaišykite į šiltą pieną ir apie 15 minučių palaukite, kol šiltoje vietoje susifermentuos.
- 2) Ištrpinkite sviestą ir iš jo, miltų, kiaušinių, cukraus, druskos ir mielinio mišinio minkymo kabliais **8** suminkykite vientisą tešlą.
- 3) Iš tešlos suformuokite ritinį ir supjaustykite jį į 8 storus griežinius.
- 4) Ant kiekvieno griežinio uždėkite po šaukštą slyvų tyrės ir suformuokite kukulius. Gerai suklaijuokite sandūrą, kad neištekėtų slyvų tyrė.
- 5) Kukulius sandūra į apačią padėkite ant miltais apibarstyto paviršiaus ir dar kartą 30 minučių palaukite, kol pakils.
- 6) Dideliame puode įkaitinkite sūdytą vandenį ir sudėkite į jį kukulius. Uždenę dangtį virkite kukulius apie 5 minutes.

NURODYMAS

Visų kukulių nedėkite vienu kartu į puodą, nes verdami jie padidėja ir puode jiems prireiks vietos. Kukulius virkite etapais.

- 7) Kukulius vieną kartą apverskite ir virkite dar 5 minutes nudengę dangtį.

Patiekiamus kukulius sudėkite į lėkštes ir ant jų užbarstykite šiek tiek aguonų bei cukraus pudros.

Brendžio suflė

Sudedamosios dalys

- 200 ml pieno
- 70 g cukraus
- 40 g miltų
- 20 g sviesto
- 5 cl brendžio
- 4 kiaušinio tryniai
- 6 kiaušinio baltymai
- Cukraus pudros

○ taip pat:

- 4 suflė formelės
- Sviesto formelėms patepti ir cukraus joms pabarstyti

Paruošimas

- 1) Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C temperatūros.
- 2) Puode plakimo šluotelėmis **7** sumaišykite pieną, cukrų bei miltus ir maišydami užvirinkite, kad sutirštėtų.
- 3) Masę supilkite į dubenį ir į ją įmaišykite brendį bei kiaušinio trynius.
- 4) Standžiai suplakite kiaušinio baltymus ir atsargiai įmaišykite į masę.
- 5) Suflė formelės patepkite sviestu ir pabarstykite cukrumi.
- 6) Tris ketvirčius formelės pripildykite masės ir suflė sudėkite į orkaitę (ant vidurinių bėgelių). Kepkite 20 minučių.
- 7) Kai kepti liks 2 minutės, suflė apibarstykite trupučiu cukraus pudros.

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 Kompernaß 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	59
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:

- ➊ Auswurf-Taste
- ➋ Geschwindigkeitsschalter
- ➌ Turbo-Taste
- ➍ Netzkabel mit Netzstecker
- ➎ Handteil
- ➏ Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- ➐ Quirle
- ➑ 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 Knethaken. 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

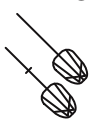
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

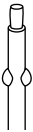
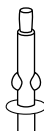
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange 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:

 Quirle ⑦		zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen
 Knethaken ⑧		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:

	Stecken Sie den Knethaken 8 oder den Quirl 7 ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	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.

- 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 Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

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



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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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) 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) 123456 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 332452_1910

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 vermenzt 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 vermenzt ist.
- 6) Gießen Sie die Masse in ca. 6 Tassen und lassen Sie es abkühlen.

Zum Servieren können Sie die Oberfläche mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Mayonnaise

Zutaten

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

- 1) Geben Sie das Ei und den Essig / bzw. Zitronensaft in einen Mixbecher, halten Sie die Quirle ⑦ senkrecht in den Becher 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 Knehtaken 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 Knehtaken 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 Ei(er)
- 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 zuge deckt 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 lauwarme 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 **8** 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

Zubereitung

- 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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii
Informacijos data · Stand der Informationen:
12/2019 · Ident.-No.: SHM300C1-112019-1

IAN 332452_1910

