

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 C1

GB IE NI CY

HAND MIXER

Operating instructions

DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

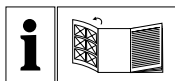
GR CY

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 352660_2010

GB IE
NI CY



GB IE NI CY

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

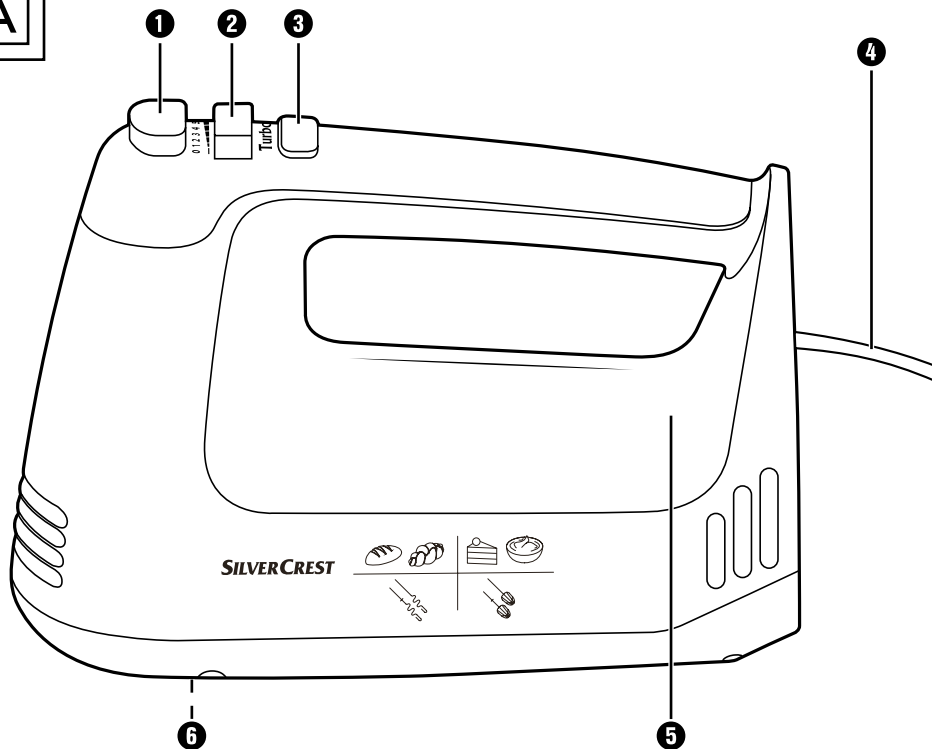
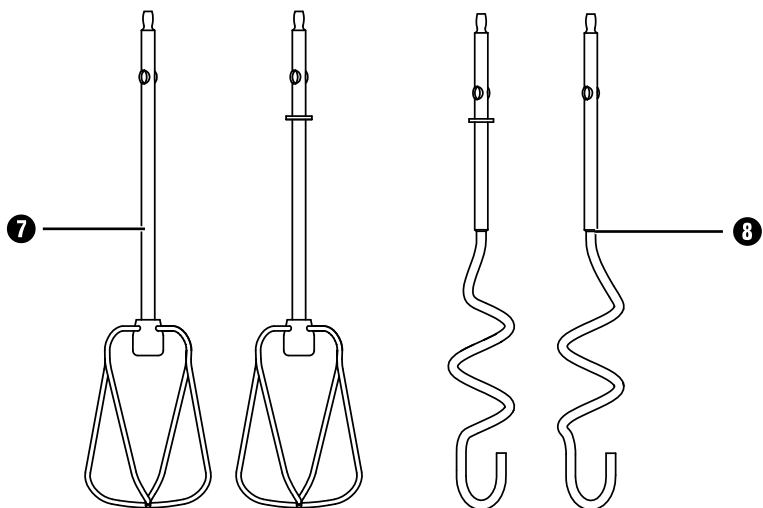
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Safety information	3
Unpacking	5
Speed levels	5
Operation	5
Kneading and whisking	5
Cleaning	6
Storage	6
Disposal	7
Kompernass Handels GmbH warranty	7
Service	8
Importer	8
Recipes	9
Chocolate cream	9
Mayonnaise	9
Braided yeast bun	9
Quark sponge cake with mandarins	10
Pizza dough	10
Custard	10
Meringues	11
Crispy waffles with icing sugar	11
Yeast dumplings with poppy seed sugar	11
Brandy soufflé	12

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

Package contents

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

NOTE

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

Appliance description

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

- Figure B:
- 7 Whisks
 - 8 Kneading hooks

Technical details

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

CO time

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Unpacking

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

Speed levels

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

Turbo button ③:

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

Operation

Kneading and whisking

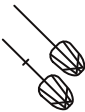
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

1) Choose the appropriate attachment:

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

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

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

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

NOTE

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

Cleaning



DANGER!

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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



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

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

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

NOTE



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

Storage

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

Disposal

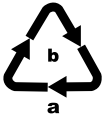


Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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



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



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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 352660_2010.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

(CY) Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 352660_2010

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

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

Modify the suggested recipes to your personal taste.

Chocolate cream

Ingredients

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

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

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

Mayonnaise

Ingredients

- 300 - 400 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 5 - 10 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

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

Braided yeast bun

Ingredients

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

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

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

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

Quark sponge cake with mandarins

Ingredients

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

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

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

Pizza dough

Ingredients

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

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

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

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

Custard

Ingredients

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

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

Meringues

Ingredients

- 200 g sugar
- 3 egg whites

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

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

Crispy waffles with icing sugar

Ingredients

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

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

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

Yeast dumplings with poppy seed sugar

Ingredients

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

To garnish:

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

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

NOTE

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

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

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

Brandy soufflé

Ingredients

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

In addition:

- 4 soufflé moulds
- Butter and sugar for the moulds

Preparation

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	14
Προβλεπόμενη χρήση	14
Παραδοτέος εξοπλισμός	14
Περιγραφή συσκευής	14
Τεχνικά χαρακτηριστικά	14
Υποδείξεις ασφαλείας	15
Αποσυσκευασία	17
Βαθμίδες ταχύτητας	17
Χειρισμός	17
Ζύμωμα και χτύπημα	17
Καθαρισμός	18
Αποθήκευση	18
Απόρριψη	19
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	19
Σέρβις	20
Εισαγωγέας	20
Συνταγές	21
Κρέμα σοκολάτα	21
Μαγιονέζα	21
Πλεξούδα τύπου μπριός	21
Παντεσπάνι με κουάρκ και μανταρίνια	22
Ζύμη πίτσας	22
Πουτίγκα βανίλιας	22
Μπεζέδες	23
Τραγανές βάφλες με ζάχαρη διακόσμησης	23
Γκέρμκοντελ με μείγμα σπόρων παπαρούνας με ζάχαρη άχνη	23
Σουφλέ με κονιάκ	24

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή χρησιμεύει αποκλειστικά στο ανακάτεμα και ζύμωμα ζύμης, την ανάμιξη υγρών (π. χ. φρουτοχυμών) και το χτύπημα κρέμας. Ενδείκνυται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- 1 Μίξερ χειρός
 - 2 Άγκιστρα ζυμώνματος
 - 2 Αναδευτήρες
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Πλήκτρο εκτόξευσης
- ❷ Διακόπτης ταχυτήτων
- ❸ Πλήκτρο τούρμπα
- ❹ Καλώδιο δικτύου με βύσμα
- ❺ Τμήμα χειρός
- ❻ Υποδοχές εξαρτημάτων

Εικόνα Β:

- ❷ Αναδευτήρες
- ❸ Άγκιστρο ζυμώνματος

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 - 60 Hz
Ονομαστική ισχύς	300 W
Κατηγορία προστασίας	II / □ (διπλή θωράκιση)
Χρόνος σύντομης λειτουργίας:	Μίξερ: 10 λεπτά
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Το καλώδιο δεν επιτρέπεται ποτέ να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- ▶ Μην διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Πάντα τραβάτε από το ίδιο το βύσμα και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!

 Μην βυθίζετε το τμήμα χειρός σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αυτή την περίπτωση, μπορεί να προκύψει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν κατά τη λειτουργία φτάσουν υπολείμματα υγρών σε τμήματα που φέρουν τάση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μην έρχεστε σε επαφή, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, με τον αναδευτήρα ή τα άγκιστρα ζυμώματος. Δεν επιτρέπεται να κρέμονται μαλλιά, εσάρπες και άλλα επάνω από τα εξαρτήματα.
- Ποτέ μη δοκιμάζετε να μοντάρτε ταυτόχρονα εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.
- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα, ώστε να αποφεύγετε μη ηθελημένη ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην έρχεστε σε επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής και περιμένετε πάντα, έως ότου ακινητοποιηθούν. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Ελέγχετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από κάθε χρήση για ορατές ζημιές. Ο μηχανισμός ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε άψογη κατάσταση.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εξαρτήματα με βλάβη ή λείπουν. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Προτού αφήσετε το χώρο εργασίας, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Καθαρίζετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες και ιδιαίτερα αυτές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Προσέχετε σχετικά το Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΠΡΟΣΟΧΗ-ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Απευθυνθείτε, σε μια τέτοια περίπτωση, στον εκάστοτε συνεργάτη σέρβις της χώρας σας.

Αποσυσκευασία

- Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ασφαλίσεις μεταφοράς.
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για πιθανές φθορές.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Βαθμίδες ταχύτητας

Βαθμίδα στο διακόπτη ταχυτήτων ②	Χρήση
0	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
1	Καλή ταχύτητα εξόδου για την ανάμειξη "μαλακών" συστατικών, όπως αλεύρι, βούτυρο, κτλ.
2	Για την ανάμειξη υγρών συστατικών.
3	Για την ανάμειξη ζύμης γλυκών και ψωμιού.
4	Για το χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, για επιδόρπια, κτλ., ώστε να αποκτήσουν αφρώδη υφή.
5	Για το χτύπημα ασπραδιού αυγού, ζύμης γλυκού, κρέμας γάλακτος, κτλ.

Πλήκτρο τούρμπο ③:

- Αυτό το πλήκτρο σας επιτρέπει να έχετε άμεσα στη διάθεσή σας τη συνολική απόδοση της συσκευής σας.

Χειρισμός

Ζύωμα και χτύπημα

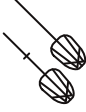
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε δοχεία από γυαλί ή άλλα εύθραυστα υλικά. Αυτά τα δοχεία μπορεί να χαλάσουν και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 10 λεπτά ανά τεμάχιο. Μετά από τα 10 λεπτά, κάνετε ένα διάλειμμα, έως ότου η συσκευή κρυώσει.
- Μη ζυμώνετε ποτέ ζύμη με ποσότητα αλευριού άνω των 500 g με αυτήν τη συσκευή! Τυχόν μεγαλύτερες ποσότητες αλευριού ενδέχεται να προκαλέσουν υπερφόρτωση της συσκευής! Εφόσον απαιτείται, χωρίζετε τη ζύμη με μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού σε περισσότερες μερίδες και ζυμώνετε τις διαδοχικά. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε τότε την αναγραφόμενη χρονική διάρκεια σύντομης λειτουργίας των 10 λεπτών.

1) Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα:

Αναδευτήρας 7 		για το χτύπημα κρέμας γάλακτος και ελαφριάς ζύμης
Άγκιστρο ζυμώματος 8 		για το ζύμωμα βαριάς ζύμης

2) Ωθήστε τους αναδευτήρες **7** ή το άγκιστρο ζυμώματος **8** στις υποδοχές **6**, έως ότου ασφαλισουν με ένα κλικ:

	Εισάγετε πάντα το άγκιστρο ζυμώματος 8 ή τον αναδευτήρα 7 χωρίς δακτύλιο στην προβλεπόμενη και επισημασμένη με το εικονοσύμβολο υποδοχή της συσκευής.
	Εισάγετε το άγκιστρο ζυμώματος 8 ή τον αναδευτήρα 7 με το δακτύλιο στη ράβδο, μόνο στην προβλεπόμενη και επισημασμένη με το εικονοσύμβολο υποδοχή της συσκευής.

- Εισάγετε το βύσμα **4** σε μια πρίζα.
- Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, ωθήστε το διακόπτη ταχύτητων **2** στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 5 βαθμίδων ταχύτητας και επιπλέον και το πλήκτρο τούρμπο **3** (βλ. Κεφάλαιο «Βαθμίδες ταχύτητας»).
- Πιέστε το πλήκτρο εκτόξευσης **1** για να απελευθερώσετε τους αναδευτήρες **7** ή το άγκιστρο ζυμώματος **8**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για λόγους ασφαλείας, οι αναδευτήρες **7** ή το άγκιστρο ζυμώματος **8** λύνονται, μόνο όταν ο διακόπτης ταχύτητων **2** είναι στη θέση «0».

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα **4** από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Ποτέ μη βυθίζετε το τμήμα χειρός **5** σε νερό ή άλλα υγρά!

- Καθαρίζετε το τμήμα χειρός **5** με το μοτέρ μόνο με ένα νωπό πανί και, εάν χρειαστεί, με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Οι αναδευτήρες **7** ή το άγκιστρο ζυμώματος **8** μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε καλά όλα τα τεμάχια. Συστήνουμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα απευθείας μετά τη χρήση. Έτσι, απομακρύνονται υπολείμματα τροφών και μειώνεται η πιθανότητα δημιουργίας βακτηρίων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Οι αναδευτήρες **7** και τα άγκιστρα ζυμώματος **8** ενδείκνυνται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Απόρριψη

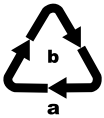


Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Εγγύηση της

Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 352660_2010 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 352660_2010

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές.

Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

Κρέμα σοκολάτα

Υλικά

- 300 γρ. κουβερτούρα
- 4 αβγά
- 50 γρ. ζάχαρη
- 75 ml λικέρ Irish Cream
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- Σκόνη κακάο για διακόσμηση

- 1) Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Προσθέστε το λικέρ, την κρέμα και τη σοκολάτα σε μια κατσαρόλα και τα ζεσταίνετε όλα ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Πάρτε την κατσαρόλα από το μάτι.
- 2) Χωρίστε τα αβγά και βάλτε τους κρόκους και τη ζάχαρη σε ένα μπολ.
- 3) Αναμειξτε τα όλα με τους αναδευτήρες 7, μέχρι να ανακατευτεί καλά η μάζα. Προσθέστε το μίγμα σοκολάτας και χτυπήστε τα όλα.
- 4) Πλύνετε τους αναδευτήρες 7 και χτυπήστε τα ασπράδια σε ένα καθαρό μπολ χωρίς λίπος, μέχρι να σφίξει.
- 5) Ενσωματώστε τα χτυπημένα ασπράδια στο μείγμα σοκολάτας μέχρι να αναμειχθούν όλα καλά.
- 6) Σερβίρετε τη μάζα περ. σε 6 φλιτζάνια και αφήστε να κρυσώσουν.

Για το σερβίρισμα μπορείτε να πασπαλίζετε την επιφάνεια με λίγη σκόνη κακάο.

Μαγιονέζα

Υλικά

- 300 - 400 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 2 κρόκος
- 5 - 10 γρ. ήπιο ξύδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι, ανάλογα με το γούστο σας

- 1) Βάλτε τον κρόκο και το ξίδι ή τον χυμό λεμονιού σε ένα ψηλό και στενό δοχείο ανάμειξης. Κρατήστε τους αναδευτήρες 7 κάθετα μέσα στο δοχείο ανάμειξης και ρυθμίστε τη συσκευή στο ανώτατο επίπεδο.
- 2) Προσθέστε αργά το λάδι με ροή ομοιόμορφης λεπτότητας (εντός περ. 1 λεπτού), έτσι ώστε το λάδι να δέσει με τα άλλα υλικά.
- 3) Τέλος αλατοπιπερώστε τη μαγιονέζα σύμφωνα με το γούστο σας.

Πλεξούδα τύπου μπριός

Υλικά

- 300 γρ. αλεύρι
- 1/2 κύβος μαγιά, φρέσκια ή
- 1 πακ. μαγιά, ξερή
- 1 κ. γλ. αλάτι
- 50 γρ. ζάχαρη
- 200 ml γάλα, χλιαρό
- 65 γρ. βούτυρο, μαλακό
- 1 κρόκος
- Λίγη ζάχαρη διακόσμησης

- 1) Αναμειξτε το αλεύρι με το αλάτι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Προσθέστε το βούτυρο και ζυμώστε τα όλα μαζί με τα άγκιστρα ζυμώματος 8.

- 2) Θρυμματίστε από πάνω τη μαγιά ή πασπαλίστε την ξερή μαγιά και προσθέστε το χλιαρό γάλα. Ζυμώστε δυνατά τη ζύμη με τα άγκιστρα ζυμώματος 8.
 - 3) Αφήστε καλυμμένη τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 1 ώρα σε έναν ζεστό χώρο.
 - 4) Αφού ξεκουραστεί, ζυμώστε την άλλη μια φορά δυνατά με τα χέρια και χωρίστε την σε 3 ισομεγέθη κομμάτια.
 - 5) Δημιουργήστε μια πλεξούδα από 3 λωρίδες και τοποθετήστε την πλεξούδα επάνω σε ένα ταψί επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος.
 - 6) Αλείψτε την πλεξούδα με τον κρόκο και πασπαλίστε από πάνω τη ζάχαρη διακόσμησης.
- Ψήστε την πλεξούδα τύπου μπριός στη μεσαία σχάρα στους 160°C για περ. 30 λεπτά.

Παντεσπάνι με κουάρκ και μανταρίνια

Υλικά

- 125 γρ. βούτυρο, μαλακό
- 125 γρ. ζάχαρη
- 3 αβγά
- 1 πακ. Ζάχαρη βανίλιας
- 100 γρ. κουάρκ (20%)
- 250 γρ. αλεύρι
- 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- 175 γρ. μανταρίνι
- Βούτυρο για τη φόρμα

- 1) Βάλτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, τα αβγά και το κουάρκ σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα όλα με τους αναδευτήρες 7.
- 2) Αναμειξτε το μπέικιν πάουντερ με το αλεύρι και βάλτε τα και αυτά στο μπολ. Συνεχίστε την ανάμειξη των υλικών και στο τέλος ενσωματώστε προσεκτικά τα στραγγισμένα μανταρίνια.
- 3) Γεμίστε μια λαδωμένη φόρμα κέικ με τη ζύμη.

Ψήστε το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περ. 55-60 λεπτά.

Ζύμη πίτσας

Υλικά

- 300 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. μαγιά, φρέσκια
- 1 ΚΣ ελαιόλαδο
- 200 ml νερό, χλιαρό
- 7 γρ. αλάτι

Η ζύμη αρκεί για 2 στρογγυλές πίτσες ή για ένα ταψί.

- 1) Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ζυμώστε τα καλά για περ. 5 λεπτά με τα άγκιστρα ζυμώματος 8.
 - 2) Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 30 λεπτά.
 - 3) Χωρίστε τη ζύμη σε 2 μερίδες, δημιουργώντας μπάλες.
 - 4) Τυλίξτε τη ζύμη σε στρογγυλές βάσεις πίτσας και επιστρώστε τις όπως επιθυμείτε.
- Ψήστε την πίτσα περ. για 15 - 20 λεπτά στους 220°C με αέρα.

Πουτίγκα βανίλιας

Υλικά

- 1 ξυλαράκι βανίλια
- 500 ml γάλα
- 70 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 κρόκοι
- 30 γρ. κόρν-φλάουρ

- 1) Βγάλτε την ψίχα από το ξυλαράκι βανίλιας, προσθέστε τη στο γάλα και αφήστε να πάρουν βράση.
- 2) Προσθέστε τους κρόκους με τη ζάχαρη άχνη σε ένα μπολ και χτυπήστε τα με τους αναδευτήρες 7 τουλάχιστον για 3 λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί παχιά μάζα. Όταν τα αβγά ασπρίσουν, ενσωματώστε το κόρν-φλάουρ.
- 3) Προσθέστε τη μάζα στο γάλα ανακατεύοντας συνέχεια και αφήστε τα όλα να πάρουν βράση μια φορά.

- 4) Στη συνέχεια γεμίστε την πουτίγκα σε μικρά μπολ και αφήστε να κρυώσουν στο ψυγείο.

Μπεζέδες

Υλικά

- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 ασπράδια

- 1) Χτυπήστε τα ασπράδια με τους αναδευτήρες **7** και ρίξτε λίγο - λίγο τη ζάχαρη μέχρι να σφίξει η μαρέγκα.
- 2) Προθερμάνετε το φούρνο στους 120°C και στρώστε χαρτί ψησίματος σε ένα ταψί.
- 3) Προσθέστε τη μάζα σε μια σακούλα διακόσμησης και ψεκάστε στο επιθυμητό σχήμα στο χαρτί ψησίματος.

Αναλόγως του μεγέθους και της φόρμας σχημάτων που ψεκάζετε, αφήστε τα να στεγνώσουν στο φούρνο για περ. 100 λεπτά.

Τραγανές βάφλες με ζάχαρη διακόσμησης

Υλικά

- 250 γρ. αλεύρι
- 50 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πακ. ζάχαρη βανίλιας
- 2 αβγά
- 150 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- ½ κύβος μαγιά (φρέσκια)
- 100 ml γάλα, χλιαρό
- 75 ml νερό
- 150 γρ. ζάχαρη διακόσμησης

- 1) Βάλτε το αλεύρι με τη ζάχαρη βανίλιας και το αλάτι σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα.

- 2) Διαλύστε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα.
- 3) Προσθέστε τα αβγά, το μείγμα μαγιάς, το νερό και το λιωμένο βούτυρο στο μείγμα αλευριού και ανακατέψτε τα όλα με τους αναδευτήρες **7**.
- 4) Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί καλυμμένη για μισή ώρα σε ζεστό μέρος.
- 5) Αφού ξεκουραστεί, ανακατέψτε τη ζάχαρη διακόσμησης και τη ζύμη και ψήστε τις βάφλες αμέσως μετά σε μια βαφλιέρα.

Γκέρμκοντελ με μείγμα σπόρων παπαρούνας με ζάχαρη άχνη

Υλικά

- 250 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. μαγιά, φρέσκια
- 250 ml γάλα
- 2 αβγά
- 50 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. ζάχαρη
- ½ ΚΓ αλάτι
- 1 ποτήρι πολτός δαμάσκηνων
- Αλεύρι για την επιφάνεια εργασίας
- Νερό με αλάτι

Για το γαρνίρισμα:

- 4 ΚΣ αλεσμένοι σπόροι παπαρούνας
- 2 ΚΣ ζάχαρη άχνη

- 1) Ανακατέψτε τη μαγιά με λίγη ζάχαρη στο χλιαρό γάλα και αφήστε να ξεκουραστούν σε ζεστό χώρο για περ. 15 λεπτά.
- 2) Λιώστε το βούτυρο και επεξεργαστείτε το με το αλεύρι, τα αβγά, τη ζάχαρη, το αλάτι και το μείγμα μαγιάς με τα άγκιστρα ζυμώματος 8 μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη.
- 3) Κάντε ένα ρολό από τη ζύμη και κόψτε το σε 8 παχιές φέτες.
- 4) Βάλτε ένα κουτάλι πολύ δαμάσκηνων σε κάθε φέτα και δημιουργήστε μπάλες (κνόντελ). Προσέξτε ώστε το σημείο ραφής να κλείσει καλά και να μην εξέρχεται πολτός δαμάσκηνων.
- 5) Τοποθετήστε τις μπάλες με τη θέση ραφής προς τα κάτω επάνω σε μια επιστρωμένη με αλεύρι επιφάνεια και αφήστε τις να ξεκουραστούν ξανά για 30 λεπτά.
- 6) Ζεστάνετε το αλατισμένο νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέστε μέσα τις μπάλες. Βράστε τις μπάλες περ. 5 λεπτά με κλειστό καπάκι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μη βάζετε όλες μαζί τις μπάλες στην κατσαρόλα διότι κατά το βράσιμο μεγαλώνουν και χρειάζονται περισσότερο χώρο. Βράζετε τις μπάλες σταδιακά.

- 7) Γυρίστε τις μπάλες μια φορά και μαγειρέψτε τις άλλα 5 λεπτά με ανοιχτό καπάκι.

Για το σερβίρισμα μοιράστε τις μπάλες στα πιάτα και πασπαλίστε με λίγο μείγμα σπόρων παπαρούνας με άχνη ζάχαρη.

Σουφλέ με κονιάκ

Υλικά

- 200 ml γάλα
- 70 γρ. ζάχαρη
- 40 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. βούτυρο
- 5 cl κονιάκ
- 4 κρόκοι
- 6 ασπράδια
- Ζάχαρη άχνη

Επίσης:

- 4 κεραμικά φορμάκια
- Βούτυρο και ζάχαρη για τα φορμάκια

Παρασκευή

- 1) Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- 2) Ανακατέψτε το γάλα, τη ζάχαρη και το αλεύρι με τους αναδευτήρες 7 σε μια κατσαρόλα και συνεχίζοντας το ανακάτεμα αφήστε τα όλα να πάρουν μια βράση, μέχρι να ενωθούν.
- 3) Τοποθετήστε τη μάζα σε ένα μπολ και ενσωματώστε το κονιάκ και τους κρόκους.
- 4) Χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν και ενσωματώστε προσεκτικά στη μάζα.
- 5) Βουτυρώστε τα κεραμικά φορμάκια και πασπαλίστε με ζάχαρη.
- 6) Γεμίστε τα μέχρι τα τρία τέταρτα με τη μάζα και τοποθετήστε τα σουφλέ στον φούρνο (μεσαία σχάρα). Αφήστε τα να ψηθούν για 20 λεπτά.
- 7) 2 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου ψησίματος, πασπαλίστε τα σουφλέ με λίγη ζάχαρη άχνη.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	26
Technische Daten	26
Sicherheitshinweise	27
Auspacken	29
Geschwindigkeitsstufen	29
Bedienen	29
Kneten und Quirlen	29
Reinigen	30
Aufbewahrung	30
Entsorgung	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32
Rezepte	33
Schokoladencreme	33
Mayonnaise	33
Hefezopf	33
Quark-Rührkuchen mit Mandarinen	34
Pizzateig	34
Vanillepudding	34
Baiser	34
Knusperwaffeln mit Hagelzucker	35
Germknödel mit Mohn-Zucker	35
Weinbrand-Soufflé	36

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle oder die 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

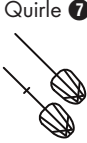
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

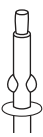
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

 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

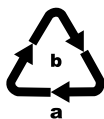


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 352660_2010 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 352660_2010

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 vermenget 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 vermenget ist.
- 6) Gießen Sie die Masse in ca. 6 Tassen und lassen Sie sie abkühlen.

Zum Servieren können Sie die Oberfläche mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Mayonnaise

Zutaten

■ 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl

■ 2 Eigelbe

■ 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft

■ Salz und Pfeffer nach Geschmack

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

Hefezopf

Zutaten

■ 300 g Mehl

■ 1/2 Würfel Hefe, frisch oder

■ 1 Pck. Hefe, trocken

■ 1 TL Salz

■ 50 g Zucker

■ 200 ml Milch, lauwarm

■ 65 g Butter, weich

■ 1 Eigelb

■ etwas Hagelzucker

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

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

Quark-Rührkuchen mit Mandarinen

Zutaten

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

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

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

Pizzateig

Zutaten

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

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

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

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

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

Vanillepudding

Zutaten

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

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

Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

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

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

Knusperwaffeln mit Hagelzucker

Zutaten

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

Germknödel mit Mohn-Zucker

Zutaten

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

Zum Garnieren:

- 4 EL gemahlener Mohn
- 2 EL Puderzucker

- 1) Rühren Sie die Hefe mit etwas Zucker in die lauwarml Milch ein und lassen Sie diese an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen.
- 2) Schmelzen Sie die Butter und verarbeiten Sie diese mit dem Mehl, den Eiern, dem Zucker, dem Salz und der Hefemischung mit den Knet-haken **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

- 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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11 / 2020 · Ident.-No.: SHM300C1-112020-1

IAN 352660_2010