

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 C1

(HR)

RUČNI MIKSER

Upute za upotrebu

(RO)

MIXER

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

RUČNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(BG)

МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

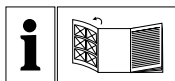
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 352660_2010

(HR) (RS)
(RO) (BG) (GR)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

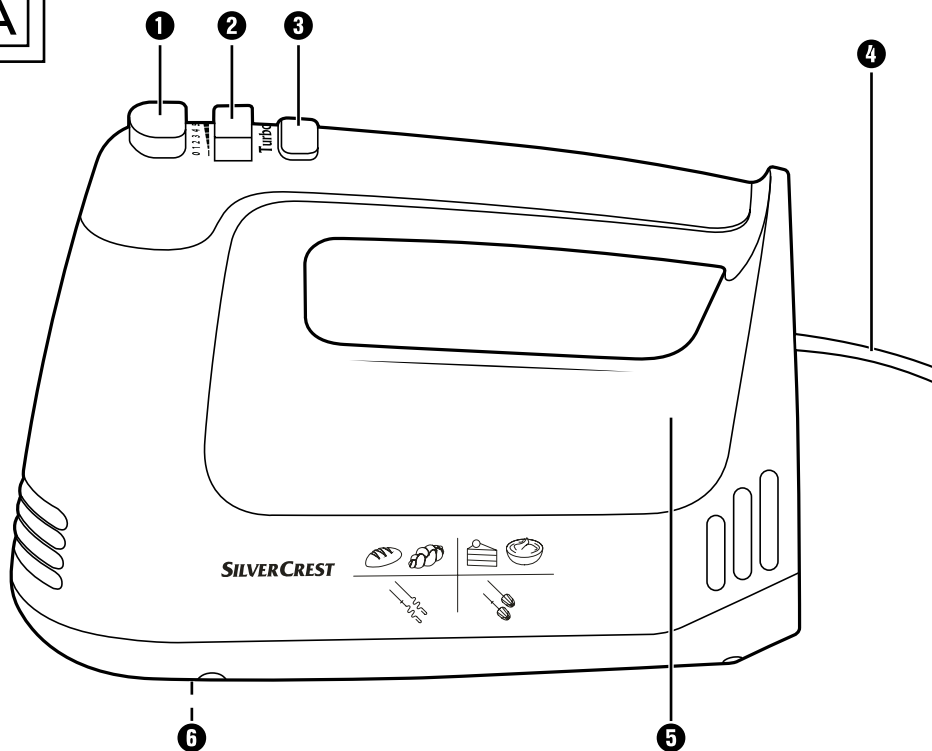
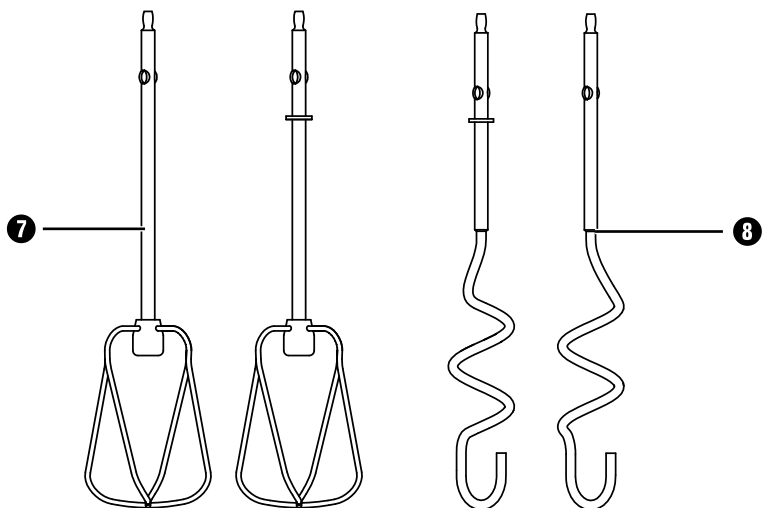
GR CY

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	13
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	37
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	51
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Raspakiranje	5
Stupnjevi brzine	5
Rukovanje	5
Gnječenje i miješanje	5
Čišćenje	6
Čuvanje	6
Zbrinjavanje	7
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	7
Servis	8
Uvoznik	8
Recepti	9
Čokoladna krema	9
Majoneza	9
Pletenica od dizanog tijesta	9
Lijevani kolač od kvarka s mandarinama	10
Tijesto za pizzu	10
Puding od vanilije	10
Poljupci od bjelanjaka	11
Hrskavi vafli sa grubim šećerom	11
Knedle od dizanog tijesta sa šećerom i makom	11
Nabujak s rakijom	12

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za miješanje i gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova) i tučenje vrhnja. Prikladan je isključivo za preradu namirnica.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Opseg isporuke

1 ručni mikser

2 kuke za miješanje

2 metlice za miješanje

Upute za uporabu

NAPOMENA

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja. Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Tipka za izbacivanje
- 2 Prekidač za odabir brzine
- 3 Turbo tipka
- 4 Mrežni kabel s mrežnim utikačem
- 5 Ručni element
- 6 Utikači za nastavke

Slika B:

- 7 Metlice
- 8 Kuke za gnječenje

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	300 W
Razred zaštite	II/□ (dvostruka izolacija)
Vrijeme KP:	Mikser: 10 min.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Vrijeme KP

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog KP vremena uređaj mora ostati isključen toliko dugo dok se motor ne ohladi.

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
- ▶ Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- ▶ Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!
-  Ručni element ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina doprije na dijelove pod naponom.
- ▶  **Oprez!**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.

⚠ UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Za vrijeme rada uređaja ne dodirujte nastavke za miješanje ili kuke za gnječenje. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- ▶ Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.
- ▶ Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- ▶ Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- ▶ Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje“.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- Sve popravke treba obavljati isključivo stručno osoblje. U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.

Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Uklonite svu ambalažu i sve transportne osigurače.
- Prekontrolirajte cjelovitost opsega isporuke i ustanovite postoje li oštećenja.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje”.

Stupnjevi brzine

Stupanj na prekidaču za odabir brzine ②	Uporaba
0	Uređaj je isključen
1	Dobra polazna brzina za miješanje „mekih” sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za miješanje tekućih sastojaka.
3	Za miješanje tijesta za kolače i kruh.
4	Za pjenasto miješanje maslaca, šećera, za slatka jela, itd.
5	Za tučenje snijega od bjelanjka, preljeva za kolače, tučenje vrhnja itd.

Turbo tipka ③:

- Ova tipka Vam omogućuje da odmah raspoložete cjelokupnom snagom uređaja.

Rukovanje

Gnječenje i miješanje

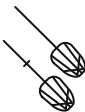
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.

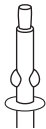
POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne pogonite duže od 10 minuta bez pauze. Nakon 10 minuta napravite pauzu i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Ovim uređajem nikada ne miješate tijesta s količinom brašna većom od 500 g. Veće količine brašna mogu dovesti do preopterećenja uređaja! Ako je potrebno, podijelite tijesto s većim količinama brašna u nekoliko porcija i miješate ih jednu za drugom. Pritom međutim ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.

1) Odaberite željeni nastavak:

Metlice ⑦ 		za tučenje vrhnja i laganih tijesta
Kuke za gnječenje ⑧ 		za miješanje teških tijesta

- 2) Gurnite metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** toliko daleko u utična mjesta **6**, sve dok ne ulegnu čujno i sigurno:

	Kuku za gnječenje 8 ili metlicu 7 bez prstena uvijek umetnite u za to predviđenu i piktogramom označenu utičnicu na uređaju.
	Kuku za gnječenje 8 ili metlicu 7 s prstenom na štapu uvijek umetnite u za to predviđenu i piktogramom označenu utičnicu na uređaju.

- 3) Utaknite mrežni utikač **4** u mrežnu utičnicu.
- 4) Da biste uključili uređaj, gurnite prekidač za odabir brzine **2** u položaj za željeni stupanj brzine. Pritom možete birati između 5 stupnjeva brzine i dodatno turbo tipke **3** (vidi poglavlje „Stupnjevi brzine“).
- 5) Pritisnite tipku za izbacivanje **1** kako biste otpustili metlice **7** ili kuke za gnječenje **8**.

NAPOMENA

- Iz sigurnosnih razloga metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** moguće je otpustiti samo kada je prekidač za odabir brzine **2** u položaju „0“.

Čišćenje

⚠ OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **4** iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!



Nikada dio s ručkom **5** ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!

- Očistite dio s ručkom **5** u kojem se nalazi motor samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
 - Metlice **7** ili kuke za gnječenje **8** možete oprati pod tekućom vodom ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.
- Preporučamo da nastavke očistite neposredno nakon uporabe. Na taj ćete način odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

NAPOMENA



Metlice za miješanje **7** i kuke za gnječenje **8** mogu se prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje

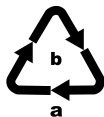


Uređaj nikada ne smijete baciti s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte treutno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 123456_7890) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 352660_2010.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 352660_2010

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Recepti

NAPOMENA

Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci.

Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

Čokoladna krema

Sastojci

- 300 g tamne čokolade
- 4 jaja
- 50 g šećera
- 75 ml likera Irish Cream
- 50 ml slatkog vrhnja
- Kakao prah za dekoraciju

- 1) Razlomite čokoladu na male komadiće. U lonac stavite liker, vrhnje i čokoladu i zagrijavajte uz miješanje sve dok se čokolada ne otopi. Lonac skinite sa štednjaka.
- 2) Odvojite žumanjke i stavite ih u posebnu zdjelu zajedno sa šećerom.
- 3) Metlicama ⑦ miješajte sve dok se masa dobro ne pomiješa. Dodajte čokoladnu smjesu i sve dobro izmiješajte.
- 4) Operite metlice ⑦ i istucite bjelanjke u čistoj zdjeli bez masnoća sve dok ne dobijete čvrst snijeg.
- 5) Dodajte u čokoladnu smjesu sve dok se potpuno ne pomiješa.
- 6) Izlijte masu u otprilike 6 šalica i ostavite da se ohladi.

Za posluživanje možete površinu posipati kakaom u prahu.

Majoneza

Sastojci

- 300 - 400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 2 žumanjak
- 5- 10 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

- 1) Žumanjak i ocat ili limunov sok stavite u visoku i usku posudu za miješanje. Metlice ⑦ držite uspravno u posudi za miješanje i uređaj podesite na najviši stupanj brzine.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Majonezu potom začinite po ukusu solju i paprom.

Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci

- 300 g brašna
- 1/2 kockice svježeg kvasca ili
- 1 paketić suhog kvasca
- 1 čajna žličica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mlijeka
- 65 g omekšalog maslaca
- 1 žumanjak
- malo krupnog šećera

- 1) U posudi pomiješajte brašno sa solju i šećerom. Dodajte maslac i sve izmijesite kukama za gnječenje ⑧.
- 2) Razmrvene kvasac odnosno posipajte suhi kvasac preko smjese i dodajte mlako mlijeko. Tijesto snažno izmiješajte kukama za gnječenje ⑧.
- 3) Ostavite tijesto poklopljeno oko 1 sat na toplom mjestu.

- 4) Nakon dizanja tijesto još jednom snažno izmijesite rukama i podijelite na 3 dijela jednake veličine.
- 5) Formirajte pletenicu od 3 niti. Pletenicu stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 6) Pletenicu kistom premažite žumanjkom i pospite grubim šećerom.

Pletenicu pecite u sredini pećnice na 160 °C otprilike 30 minuta.

Lijevani kolač od kvarka s mandarinama

Sastojci

- 125 g omekšalog maslaca
- 125 g šećera
- 3 jaja
- 1 paketić vanilin šećera
- 100 g kvarka (20 %) (bezmasnog svježeg sira)
- 250 g brašna
- 2 čajne žličice praška za pecivo
- 175 g mandarina
- Masnoća za kalup

- 1) U posudu stavite omekšali maslac sa šećerom, vanilin šećerom, jajima i sirom te pomiješajte metlicama ⑦.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u zdjelu. Nastavite miješati sastojke, pa na kraju pažljivo dodajte ocijeđene mandarine.
- 3) Tijesto izlijte u namašćeni kalup za kolače.

Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C otprilike 55-60 minuta.

Tijesto za pizzu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svježeg kvasca
- 1 jušna žlica maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Tijesto je dovoljno za 2 okrugle pizze ili za jedan lim za pečenje.

- 1) Stavite sve sastojke u zdjelu i dobro mijesite oko 5 minuta kukama za gnječenje ⑧.
- 2) Ostavite tijesto da miruje otprilike 30 minuta.
- 3) Tijesto podijelite na 2 dijela i od svakog formirajte kuglu.
- 4) Tijesto razvaljajte u okrugle baze za pizzu i dodajte sastojke po želji.

Pecite pizzu 15 - 20 Minuten na 220 °C/s prisilnom cirkulacijom zraka.

Puding od vanilije

Sastojci

- 1 mahuna vanilije
- 500 ml mlijeka
- 70 g šećera u prahu
- 3 žumanjka
- 30 g kukuruznog škroba

- 1) Ostružite sadržaj mahune vanilije i dodajte ga mlijeku te pustite da jednom prokuha.
- 2) Žumanjke sa šećerom u prahu stavite u zdjelu i tucite ih najmanje 3 minute metlicama ⑦ dok ne postignete gustu masu. Kad su jaja skoro bijela, umiješajte kukuruzni škrob.
- 3) Smjesu uz stalno miješanje ulijte u mlijeko i ostavite da ponovo prokuha.
- 4) Puding zatim izlijte u male posudice i ostavite da se ohladi u hladnjaku.

Poljupci od bjelanjaka

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 bjelanjaka

- 1) Istucite bjelanjke metlicama ⑦ i postupno dodajte šećer sve dok ne dobijete čvrst snijeg.
- 2) Zagrijte pećnicu na 120 °C i obložite lim za pečenje papirom za pečenje.
- 3) Stavite masu u vrećicu za dekoraciju i istisnite u željenom obliku na papir za pečenje.

Ovisno o veličini i obliku istisnutih oblika, ostavite ih da se suše u pećnici oko 100 minuta.

Hrskavi vafli sa grubim šećerom

Sastojci

- 250 g brašna
- 50 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 paketić vanilin šećera
- 2 jaja
- 150 g rastopljenog maslaca
- ½ kockice svježeg kvasca
- 100 ml mlakog mlijeka
- 75 ml vode
- 150 g grubog šećera

- 1) U zdjeli pomiješajte brašno s vanilin šećerom i solju.
- 2) Rastopite kvasac u mlakom mlijeku.
- 3) U smjesu s brašnom dodajte jaja, kvasac s mlijekom, šećer, vodu i rastopljeni maslac te sve promiješajte metlicama ⑦.
- 4) Tijesto ostavite pokriveno oko pola sat na toplom mjestu.
- 5) Nakon što se tijesto odmori, umiješajte grubi šećer u tijesto i vafle odmah pecite u uređaju za pečenje vafila.

Knedle od dizanog tijesta sa šećerom i makom

Sastojci

- 250 g brašna
- 20 g svježeg kvasca
- 250 ml mlijeka
- 2 jaja
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- ½ čajne žličice soli
- 1 čaša džema od šljiva
- brašno za radnu površinu
- slana voda

Za dekoraciju:

- 4 jušne žlice mljevenog maka
- 2 jušne žlice šećera u prahu

- 1) U mlako mlijeko umiješajte kvasac s malo šećera i ostavite na toplom mjestu oko 15 minuta.
- 2) Maslac rastopite i umutite s brašnom, jajima, šećerom, solju i kvascem, te smjesu kukama za gnječenje ⑧ izmijesite u glatko tijesto.
- 3) Od tijesta oblikujte kolut i narežite na 8 debelih kriški.
- 4) Na svaku krišku stavite žlicu džema od šljiva i formirajte knedle. Pazite da je spoj dobro zatvoren i da džem od šljiva ne može izaći.
- 5) Stavite knedle spojenom stranom prema dolje na nabrašnjenu površinu i ostavite ih da se još jednom dižu 30 minuta.
- 6) Zagrijte slanu vodu u velikoj posudi i stavite knedle u vodu. Knedle kuhajte oko 5 minuta sa zatvorenim poklopcem.

NAPOMENA

Ne stavljajte sve knedle u lonac odjednom, jer će tijekom kuhanja narasti i treba im prostora u loncu. Knedle kuhajte u etapama.

- 7) Knedle jedanput okrenite i kuhajte s otvorenim poklopcem još 5 minuta.

Za posluživanje knedle rasporedite na tanjure i posipajte s malo maka i šećera u prahu.

Nabujak s rakijom

Sastojci

- 200 ml mlijeka
- 70 g šećera
- 40 g brašna
- 20 g maslaca
- 5 cl rakije
- 4 žumanjka
- 6 bjelanjaka
- šećer u prahu

Dodatno još:

- 4 kalupića za nabujak
- Maslac i šećer za kalupe

Priprema

- 1) Zagrijte pećnicu na 200 °C.
- 2) U loncu promiješajte mlijeko, šećer i brašno metlicama **7** i zakuhajte uz stalno miješanje sve dok se ne poveže.
- 3) Stavite smjesu u zdjelu i umiješajte rakiju i žumanjke.
- 4) Istucite snijeg od bjelanjaka i pažljivo ga umiješajte u masu.
- 5) Namažite kalupiće za nabujak maslacem i posipajte šećerom.
- 6) Kalupiće do tri četvrtine napunite smjesom i stavite nabujke u pećnicu (na srednju šinu). Pecite 20 minuta.
- 7) Nabujke 2 minute prije završetka pečenja posipajte s malo šećera u prahu.

Sadržaj

Uvod	14
Namenska upotreba	14
Obim isporuke	14
Opis aparata	14
Tehnički podaci	14
Bezbednosne napomene	15
Raspakivanje	17
Stepeni brzine	17
Rukovanje	17
Mešenje testa i mešanje	17
Čišćenje	18
Čuvanje	18
Odlaganje	18
Garancija i garantni list	19
Recepti	21
Čokoladni krem	21
Majonez	21
Pletenica od dizanog testa	21
Kolač od mučenog testa sa sitnim posnim sirom i mandarinama	22
Testo za picu	22
Puding od vanile	22
Puslice	23
Hrskavi vafli sa grubim šećerom	23
Knedle sa kvascem, sa šećerom i makom	23
Sufle sa vinjakom	24

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost.

Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za mešenje testa, mešanje tečnosti (npr. voćnih sokova) i mučenje slatke pavlake. Aparat je pogodan samo za obradu namirnica.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Obim isporuke

1 ručni mikser

2 nastavka za mešenje testa

2 nastavka za mešanje

Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Taster za izbacivanje
- 2 Prekidač za biranje brzine
- 3 Turbo taster
- 4 Električni kabl sa mrežnim utikačem
- 5 Ručni deo
- 6 Utična mesta za nastavke

Slika B:

- 7 Nastavci za mešanje
- 8 Nastavci za mešenje testa

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 - 240 V ~ (naizmenična struja), 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	300 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Vreme kratkotrajnog rada:	Mikser: 10 min
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Vreme kratkotrajnog rada

KR vreme (vreme kratkotrajnog rada) označava koliko dugo aparat može da radi, a da se motor ne pregreje i ošteti. Nakon navedenog KR vremena, aparat mora da bude isključen sve dok se motor ne ohladi.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST - ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Električni kabl ne sme nikada da dođe u blizinu ili u dodir sa vrućim delovima aparata ili sa drugim izvorima toplote. Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko ivica ili ćoškova.
 - ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
 - ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni utikač ili električni kabl, ili se obratite korisničkom servisu.
 - ▶ Kada odvajate aparat od električne mreže, uvek vucite za mrežni utikač, ne za sami električni kabl. U suprotnom, električni kabl može da se oštetiti!
-  Ne potapajte ručni deo u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom postoji opasnost po život usled električnog udara kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.

UPOZORENJE – OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Ne dirajte nastavke za mešanje ili nastavke za mešenje testa tokom rada. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slično padaju preko nastavaka.

⚠ UPOZORENJE – OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne pokušavajte da istovremeno montirate nastavke sa različitim funkcijama.
- ▶ Izvucite mrežni utikač posle svake upotrebe i pre svakog čišćenja, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač pre zamene pribora, da bi se izbeglo nenamerno uključivanje.
- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Ne dirajte pokretne delove aparata i uvek sačekajte da se zaustave. Opasnost od povreda!
- ▶ Proverite aparat i sve delove pre upotrebe na vidljiva oštećenja. Koncept bezbednosti aparata može da funkcioniše samo u besprekornom stanju.
- ▶ Nipošto ne uključujte aparat kada su delovi oštećeni ili nedostaju. U suprotnom može da nastane znatna opasnost od nezgoda.
- ▶ Nikada ne koristite aparat bez nadzora. Ako napustite radno mesto, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- ▶ Temeljno očistite sve površine, posebno one površine koje dolaze u dodir sa hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje“.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat na otvorenom. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu i u kući.
- ▶ Sve popravke treba da obavlja isključivo stručno osoblje. U tom slučaju, obratite se odgovarajućem serviseru u Vašoj zemlji.

Raspakivanje

- Izvadite sve delove iz ambalaže.
- Uklonite sav ambalažni materijal i transportna osiguranja.
- Proverite obim isporuke na celovitost i oštećenja.
- Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje”.

Stepeni brzine

Stepen na prekidaču za biranje brzine ②	Upotreba
0	Aparat je isključen
1	Dobra početna brzina za mešanje „mekih” sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za mešanje tečnih sastojaka.
3	Za mešenje testa za kolače i hleb.
4	Za stvaranje pene od maslaca, šećera, za poslastice itd.
5	Za mučenje belanaca, preliva za kolače, slatke pavlake itd.

Turbo taster ③:

- Ovaj taster Vam dozvoljava da odmah imate na raspolaganju ukupnu snagu Vašeg aparata.

Rukovanje

Mešenje testa i mešanje

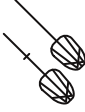
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Nipošto ne koristite posude od stakla ili drugih lako lomljivih materijala. Te posude mogu da se oštete i da izazovu povrede.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne radite aparatom duže od 10 minuta bez prestanka. Nakon 10 minuta napravite pauzu, dok se aparat ne ohladi.
- Ovim aparatom nikada ne mesite testa sa količinom brašna preko 500 g. Veće količine brašna mogu da preoptereće aparat! Ako je potrebno, podelite testa sa većom količinom brašna na više porcija i mesite ih zaredom. Pritom ne smete da prekoračite navedeno vreme kratkotrajnog rada od 10 minuta.

1) Izaberite odgovarajući nastavak:

Nastavci za mešanje ⑦ 		za mučenje slatke pavlake i lakog testa
Nastavci za mešenje testa ⑧ 		za mešenje teškog testa

2) Gurajte nastavke za mešanje ⑦ ili nastavke za mešenje testa ⑧ u utična mesta za nastavke ⑥, dok sigurno i čujno ne uslednu:

	Uvek stavljajte nastavak za mešenje testa ⑧ ili nastavak za mešanje ⑦ bez prstena u predviđeno utično mesto za nastavke na aparatu, koje je označeno piktogramom.
	Stavite nastavak za mešenje ⑧ ili nastavak za mešanje ⑦ sa prstenom na štapu samo u predviđeno utično mesto za nastavke na aparatu, koje je označeno piktogramom.

3) Uključite mrežni utikač ④ u mrežnu utičnicu.

- 4) Da biste aparat pustili u rad, gurnite prekidač za biranje brzine ❷ na željeni stepen brzine. Pritom možete da birate između 5 stepena brzine i, dodatno, turbo tastera ❸ (pogledajte poglavlje „Stepeni brzine“).
- 5) Pritisnite taster za izbacivanje ❶ da bi se nastavci za mešanje ❷ ili nastavci za mešenje testa ❸ otpustili.

NAPOMENA

- ▶ Iz bezbednosnih razloga, nastavci za mešanje ❷ ili nastavci za mešenje testa ❸ mogu da se otpuste samo kada se prekidač za biranje brzine ❷ nalazi u položaju „0“.

Čišćenje

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač ❹ iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od električnog udara!

- ⚡ Nikada ne potapajte ručni deo ❺ u vodu ili druge tečnosti!

- Čistite ručni deo ❺ sa motorom samo vlažnom krpom i, po potrebi, blagim sredstvom za čišćenje.
- Nastavke za mešanje ❷ ili nastavke za mešenje testa ❸ možete da očistite pod mlazom tekuće vode ili u toploj vodi sa deterdžentom za pranje posuđa. Osušite sve dobro nakon čišćenja. Preporučujemo da očistite nastavke odmah nakon upotrebe. Na taj način će se odstraniti ostaci namirnica i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

NAPOMENA

- ⚙ Nastavci za mešanje ❷ i nastavci za mešenje testa ❸ su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

Čuvanje

- Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Odlaganje



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumice, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



○ mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:
1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijal



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala, koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguće, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Ručni mikser
Model:	SHM 300 C1
IAN/Serijski broj:	352660_2010
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 0600992648, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

NAPOMENA

Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti.

Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

Čokoladni krem

Sastojci

- 300 g čokolade za kuvanje
- 4 jaja
- 50 g šećera
- 75 ml likera Irish Cream
- 50 ml slatke pavlake
- kakao u prahu za ukrašavanje

- 1) Usitnite čokoladu na male komade. Sipajte liker, slatku pavlaku i stavite čokoladu u šerpu, pa sve zagrejte uz mešanje, dok se čokolada ne istopi. Skinite šerpu sa ploče za kuvanje.
- 2) Odvojite žumance od belanca i sipajte žumance i šećer u činiju.
- 3) Mešajte sve nastavcima za mešanje ⑦, dok se ne stvori homogena smesa. Dodajte čokoladnu smesu i sve umutite.
- 4) Operite nastavke za mešanje ⑦ i izlupajte balance u čistoj činiji bez masnoće, dok ne bude čvrsto.
- 5) Pomešajte čvrsto balance sa čokoladnom smesom, dok se ne stvori homogena smesa.
- 6) Sipajte smesu u otprilike 6 šolja i ostavite da se sve ohladi.

Pre serviranja, površinu možete da pospete sa malo kakaa u prahu.

Majonez

Sastojci

- 300 - 400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 2 žumance
- 5 - 10 g blagog sirćeta ili soka od limuna
- so i biber prema ukusu

- 1) Stavite žumance i sirće odn. sok od limuna u visoku i usku posudu za mešanje. Držite nastavke za mešanje ⑦ uspravno u posudi za mešanje i podesite aparat na najviši stepen.
- 2) Polako sipajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minut), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite majonez solju i biberom prema ukusu.

Pletenica od dizanog testa

Sastojci

- 300 g brašna
- 1/2 kocke svežeg kvasca ili
- 1 pakovanje suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mleka
- 65 g mekog maslaca
- 1 žumance
- malo grubog šećera za dekoraciju

- 1) Pomešajte brašno, so i šećer u činiji. Dodajte maslac preko toga i mesite sve nastavkom za mešenje testa ⑧.
- 2) Izmrvite kvasac, odnosno pospite suvi kvasac preko smese i dodajte mlako mleko. Snažno izmesite testo nastavcima za mešenje testa ⑧.
- 3) Ostavite pokriveno testo da miruje oko 1 sat na toplom mestu.

- 4) Kada testo nadode, još jednom ga snažno izmesite rukama i onda ga podelite na 3 jednaka dela.
- 5) Oblikujte pletenicu od 3 trake i stavite pletenicu na pleh za pečenje, koji je obložen papirom za pečenje.
- 6) Namažite pletenicu žumancetom pomoću četkice i pospite grubi šećer za dekoraciju preko pletenice.

Pecite pletenicu od dizanog testa na 160 °C oko 30 minuta.

Kolač od mučenog testa sa sitnim posnim sirom i mandarinama

Sastojci

- 125 g mekog maslaca
- 125 g šećera
- 3 jaja
- 1 pakovanje vanilin šećera
- 100 g sitnog posnog sira (20% masnoće u suvoj materiji)
- 250 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 175 g mandarina
- masnoća za kalup za pečenje

- 1) Stavite meki maslac sa šećerom, vanilin šećerom, jajima i sitnim posnim sirom u činiju i promešajte sve nastancima za mešanje 7.
- 2) Pomešajte prašak za pecivo sa brašnom i dodajte ga u činiju. Nastavite da mešate sastojke i na kraju smesu pažljivo pomešajte sa ocedenim mandarinama.
- 3) Sipajte testo u podmazan kalup za kolače.

Pecite kolač oko 55-60 minuta u prethodno zagrejanoj pećnici na 180 °C.

Testo za picu

Sastojci

- 300 g brašna
- 20 g svežeg kvasca
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Testo je dovoljno za 2 okrugle pice ili jedan pleh za pečenje.

- 1) Stavite sve sastojke u činiju i sve dobro izmesite oko 5 minuta nastavkom za mešenje testa 8.
- 2) Ostavite testo oko 30 minuta da miruje.
- 3) Podelite testo na 2 porcije, koje treba oblikovati u lopte.
- 4) Razvucite testo oklagijom u podloge za picu i stavite namirnice na podloge za picu, prema želji.

Pecite picu oko 15 - 20 minuta na 220 °C uz cirkulaciju vazduha.

Puding od vanile

Sastojci

- 1 štapić vanile
- 500 ml mleka
- 70 g šećera u prahu
- 3 žumanceta
- 30 g gustina

- 1) Sastružite jezgro iz štapića vanile, dodajte ga u mleko i pustite sve da jednom prokuva.
- 2) Stavite žumance sa šećerom u prahu u činiju i izlupajte ga nastavcima za mešanje 7 najmanje 3 minuta, tako da se stvori gusta smesa.
Kada jaja budu skoro bela, dodajte gustin i sve pomešajte.
- 3) Dodajte smesu u mleko uz stalno mešanje i onda pustite da sve još jednom prokuva.
- 4) Na kraju, sipajte pudung u male činije i stavite ga u frižider da se ohladi.

Puslice

Sastojci

- 200 g šećera
- 3 belanca

- 1) Izlupajte belanca nastavcima za mešanje **7** i postepeno sipajte šećer, dok belance ne bude čvrsto.
- 2) Zagrejte pećnicu na 120 °C i obložite pleh za pečenje papirom za pečenje.
- 3) Stavite masu u slastičarsku vrećicu i istisnite je u željenom obliku na papir za pečenje.

U zavisnosti od veličine istisnutih oblika, ostavite ih da se suše oko 100 minuta u pećnici.

Hrskavi vafli sa grubim šećerom

Sastojci

- 250 g brašna
- 50 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 pakovanje vanilin šećera
- 2 jaja
- 150 g otopljenog maslaca
- ½ kocke kvasca (svež)
- 100 ml mlakog mleka
- 75 ml vode
- 150 g grubog šećera

- 1) Stavite brašno sa vanilin šećerom i solju u činiju i sve pomešajte.
- 2) Rastvorite kvasac u mlakom mleku.
- 3) Dodajte jaja, mleko sa kvascem, šećer, vodu i otopljeni maslac u smesu od brašna, pa sve pomešajte nastavcima za mešanje **7**.
- 4) Ostavite pokriveno testo da miruje pola sata na toplom mestu.
- 5) Kada testo nadode, pomešajte ga sa grubim šećerom i odmah zatim pecite vafle u pekaču vafli.

Knedle sa kvascem, sa šećerom i makom

Sastojci

- 250 g brašna
- 20 g svežeg kvasca
- 250 ml mleka
- 2 jaja
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- ½ kašičice soli
- 1 čaša pirea od šljiva
- brašno za radnu površinu
- slana voda

Za garniranje:

- 4 supene kašike mlevenog maka
- 2 supene kašike šećera u prahu

- 1) Pomešajte kvasac sa malo šećera u mlakom mleku i ostavite da sve miruje oko 15 minuta na toplom mestu.
- 2) Otopite maslac i mesite ga sa brašnom, jajima, šećerom, solju i mešavinom kvasca nastavcima za mešanje testa **8**, tako da dobijete glatko testo.
- 3) Oblikujte testo u jednu rolnu i isecite rolnu na 8 debelih kriški.
- 4) Dodajte kašiku pirea od šljiva na svaku krišku i oblikujte knedle. Vodite računa da mesto otvora bude dobro zatvoreno na rubovima da ne bi isticureo pire od šljiva.
- 5) Stavite knedle na površinu posutu brašnom, tako da mesto otvora knedli bude usmereno nadole i onda ostavite da sve još jednom 30 minuta miruje.
- 6) Zagrejte slanu vodu u velikom loncu, pa stavite knedle u lonac. Kuvajte knedle oko 5 minuta sa zatvorenim poklopcem.

NAPOMENA

Nemojte staviti sve knedle odjednom u lonac, jer će knedle nadoći prilikom kuvanja i zbog toga im je potreban prostor u loncu. Kuvajte knedle u porcijama od po nekoliko komada.

- 7) Okrenite knedle jednom i kuvajte ih još 5 minuta bez poklopca.

Servirajte knedle na tanjire i pospite malo maka i šećera u prahu preko njih.

Sufle sa vinjakom

Sastojci

- 200 ml mleka
- 70 g šećera
- 40 g brašna
- 20 g maslaca
- 5 cl vinjaka
- 4 žumanca
- 6 belanaca
- šećer u prahu

i još nešto:

- 4 mala kalupa za sufle
- maslac i šećer za kalupe

Priprema

- 1) Zagrejte pećnicu na 200 °C.
- 2) Pomešajte mleko, šećer i brašno nastavcima za mešanje ⑦ u šerpi i mešajte sve dok ne prokuva, tako da se sve poveže u smesu.
- 3) Sipajte smesu u činiju, dodajte vinjak i žumanca, pa sve pomešajte.
- 4) Izlupajte belanca dok ne budu čvrsta, pa pažljivo dodajte čvrsto umućena belanca u smesu.
- 5) Maslacem podmažite male kalupe za sufle i pospite ih šećerom.
- 6) Sipajte smesu u male kalupe do tri četvrtine i stavite ih u pećnicu (na srednje žlebove). Pecite sufle 20 minuta.
- 7) Posipte sufle sa malo šećera u prahu 2 minuta pre završetka pečenja.

Cuprins

Introducere	26
Utilizarea conform destinației	26
Furnitura	26
Descrierea aparatului	26
Date tehnice	26
Indicații de siguranță	27
Dezambalarea	29
Treptele de viteză	29
Operarea	29
Frământarea și baterea cu telul	29
Curățarea	30
Depozitarea	30
Eliminarea	31
Garanția Kompernass Handels GmbH	31
Service-ul	32
Importator	32
Rețete	33
Cremă de ciocolată	33
Maioneză	33
Împletitură dospită	33
Chec cu brânză de vaci fină și mandarine	34
Aluat de pizza	34
Budincă de vanilie	34
Bezele	35
Vafe crocante cu zahăr tos	35
Găluște din aluat dospit cu zahăr din semințe de mac	35
Sufleu cu vinars	36

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat se utilizează exclusiv pentru amestecarea și frământarea aluaturilor, mixarea lichidelor (de exemplu sucuri de fructe) și bătut frișcă. Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

1 mixer

2 cârlige de frământat

2 teluri

Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Tasta de eliberare accesorii
- 2 Comutator de viteză
- 3 Tasta Turbo
- 4 Cablu de alimentare cu ștecă
- 5 Unitate manuală
- 6 Locașuri pentru accesorii atașabile

Figura B:

- 7 Teluri
- 8 Cârlige de frământat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 - 60 Hz
Putere nominală	300 W
Clasa de protecție	II / □ (izolare dublă)
Timp de operare continuă:	Mixer: 10 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie sau să facă vreodată contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- ▶ Nu îndoiți și nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!

 Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ În timpul funcționării nu atingeți telurile sau cârligele de frământat. Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- ▶ Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- ▶ Nu atingeți componentele aflate încă în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorări. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați abuziv aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- ▶ Curățați bine toate suprafețele, în special cele care intră în contact cu alimentele. În acest scop se va avea în vedere capitolul „Curățarea”.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- Dispuneți efectuarea reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dvs.

Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform instrucțiunilor din capitolul „Curățarea”.

Treptele de viteză

Treaptă pe comutatorul de viteză ②	Utilizarea
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru bătutul spumă al untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Tasta Turbo ③:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.

Operarea

Frământarea și baterea cu telul

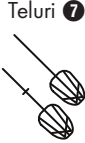
⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

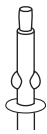
ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.
- Nu frământați niciodată cu acest aparat alături cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitarea aparatului! Dacă este necesar, divizați în mai multe porții alăturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

1) Alegeți accesoriul potrivit:

 Teluri ⑦		pentru bătut frișca și aluaturi ușoare
 Cărlige de frământat ⑧		pentru frământarea aluaturilor grele

- 2) Introduceți telurile **7** sau cârligele de frământat **8** în locașurile dedicate **6**, până când acestea se fixează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat 8 sau telul 7 fără inel întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.
	Introduceți cârligul de frământat 8 sau telul 7 cu inel pe tijă întotdeauna în locașul prevăzut în acest sens și marcat cu pictogramă pe aparat.

- 3) Introduceți ștecărul **4** într-o priză.
- 4) Pentru a pune aparatul în funcțiune gisați comutatorul de viteză **2** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și, suplimentar, tasta Turbo **3** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).
- 5) Pentru a desprinde de aparat telurile **7** sau cârligele de frământat **8** apăsați tasta de eliberare a accesoriilor **1**.

INDICAȚIE

- Din motive de siguranță, telurile **7** sau cârligele de frământat **8** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **2** se află în poziția „0”.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul **4** din priză! Pericol de electrocutare!

-  Nu introduceți niciodată unitatea manuală **5** în apă sau în alte lichide!

- Curățați unitatea manuală **5** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare neagresiv.
- Telurile **7** sau cârligele de frământat **8** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine. Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

INDICAȚIE



Telurile **7** și cârligele de frământat **8** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Garanția

Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 352660_2010.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 352660_2010

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

INDICAȚIE

Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative.

Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

Cremă de ciocolată

Ingrediente

- 300 g ciocolată amăruie
- 4 ouă
- 50 g zahăr
- 75 ml lichior Irish Cream
- 50 ml smântână
- Cacao pudră pentru decor

- 1) Rupeți ciocolata în bucăți mici. Puneți lichiorul, smântâna și ciocolata într-un vas și încălziți totul amestecând până când ciocolata s-a topit. Luați vasul de gătit de pe plită.
- 2) Separați ouăle și puneți gălbenușurile și zahărul într-un bol.
- 3) Amestecați totul cu telurile 7 până când compoziția este bine amestecată. Adăugați amestecul de ciocolată și bateți totul.
- 4) Spălați telurile 7 și bateți albușurile într-un bol curat, fără grăsimi, până când se obține o spumă tare.
- 5) Încorporați-o în amestecul de ciocolată până când totul este complet amestecat.
- 6) Turnați compoziția în cca 6 căni și lăsați-o să se răcească.

La servire, puteți acoperi suprafața cu niște pudră de cacao.

Maioneză

Ingrediente

- 300 - 400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 2 gălbenuș
- 5 - 10 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile 7 vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
- 3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

Împletitură dospită

Ingrediente

- 300 g făină
- 1/2 cub de drojdie proaspătă sau
- 1 pliculeț drojdie, uscată
- 1 lgț. sare
- 50 g zahăr
- 200 ml lapte cald
- 65 g unt moale
- 1 gălbenuș
- puțin zahăr tos

- 1) Amestecați făina cu sarea și cu zahărul într-un bol. Puneți untul peste ingredientele și frământați totul cu cârligele de frământat 8.

- 2) Sfărâmați drojdia peste ingrediente sau presărați drojdia uscată peste ingrediente și adăugați laptele călduț. Frământați aluatul cu cârligele de frământat ⑧, puternic.
- 3) Lăsați aluatul acoperit să se odihnească cca 1 oră într-un loc cald.
- 4) Frământați din nou aluatul puternic, cu mâinile, după ce s-a dospit și împărțiți-l în 3 bucăți egale.
- 5) Faceți o împletitură din cele 3 fâșii de aluat și așezați împletitura într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
- 6) Ungeți împletitura cu gălbenuș și presărați-o cu zahăr tos.

Coaceți împletitura dospită pe șina din mijloc la 160 °C cca 30 de minute.

Chec cu brânză de vaci fină și mandarine

Ingrediente

- 125 g unt moale
- 125 g zahăr
- 3 ou(ă)
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 100 g brânză de vaci fină (20 %)
- 250 g făină
- 2 lg. praf de copt
- 175 g mandarină(e)
- Grăsime pentru formă

- 1) Puneți untul moale cu zahărul, zahărul vanilat, ouăle și brânza de vaci fină într-un bol și amestecați totul cu telurile ⑦.
- 2) Amestecați praful de copt cu făina și adăugați-le în bol. Continuați să amestecați ingredientele și apoi încorporați cu grijă mandarinele scurse.
- 3) Aluatul se așază într-o formă pentru prăjituri unsă.

Coaceți prăjitura într-un cuptor preîncălzit la 180 °C pentru cca 55-60 de minute.

Aluat de pizza

Ingrediente

- 300 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 1 lg. ulei de măsline
- 200 ml apă călduță
- 7 g sare

Aluatul este suficient pentru 2 pizze rotunde sau pentru o tavă de copt.

- 1) Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați bine cca 5 minute cu cârligele de frământat ⑧.
- 2) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 30 de minute.
- 3) Împărțiți aluatul în 2 porții și rulați fiecare porție în formă de bilă.
- 4) Rulați aluatul în blaturi rotunde de pizza și garnisiți-le după plac.

Coaceți pizza pentru cca 15-20 de minute la 220 °C/ventilație.

Budincă de vanilie

Ingrediente

- 1 pâstaie de vanilie
- 500 ml lapte
- 70 g zahăr pudră
- 3 gălbenușuri
- 30 g amidon alimentar

- 1) Răzuiți miezul pâstăii de vanilie, adăugați-l în lapte și lăsați-l să fiarbă o dată.
- 2) Puneți gălbenușul cu zahărul pudră într-un bol și bateți-l cu telurile ⑦ cel puțin 3 minute până se întărește. Când ouăle sunt aproape albe, adăugați amidonul alimentar amestecând.
- 3) Adăugați compoziția în lapte, amestecând constant și lăsați totul să fiarbă încă o dată.
- 4) Apoi turnați budinca în boluri mici și lăsați-o să se răcească la frigider.

Bezele

Ingrediente

- 200 g zahăr
- 3 albușuri

- 1) Bateți albușurile cu telurile 7 și adăugați treptat zahărul până când spuma se întărește.
- 2) Preîncălziți cuptorul la 120 °C și întindeți o hârtie de copt în tava de copt.
- 3) Puneți compoziția într-un poș și sprijinați-o pe hârtia de copt în forma dorită.

În funcție de dimensiunea și forma bezelelor sprijitate, lăsați-le să se usuce în cuptor pentru cca 100 de minute.

Vafe crocante cu zahăr tos

Ingrediente

- 250 g făină
- 50 g zahăr
- 1 vârf de cuțit de sare
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 2 ouă
- 150 g unt topit
- ½ cub de drojdie (proaspătă)
- 100 ml lapte cald
- 75 ml apă
- 150 g zahăr tos

- 1) Puneți făina cu zahărul vanilat și sarea într-un bol și amestecați totul.

- 2) Dizolvați drojdia în laptele cald.
- 3) Adăugați ouăle, laptele cu drojdia, zahărul, apa și untul topit în amestecul de făină și amestecați totul cu telurile 7.
- 4) Lăsați aluatul acoperit să crească cca o jumătate de oră într-un loc cald.
- 5) După dospire, adăugați zahărul tos în aluat amestecându-l și coaceți vafele imediat după aceea într-o gaufrieră.

Găluște din aluat dospit cu zahăr din semințe de mac

Ingrediente

- 250 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 250 ml lapte
- 2 ouă
- 50 g unt
- 50 g zahăr
- ½ lg. sare
- 1 borcan cu magiun de prune
- Făină pentru suprafața de lucru
- Apă cu sare

Pentru garnisire:

- 4 lg. mac măcinat
- 2 lg. zahăr pudră

- 1) Amestecați drojdia cu puțin zahăr în laptele cald și lăsați-le la loc cald cca 15 minute.
- 2) Topiți untul și amestecați-l cu făina, ouăle, zahărul, sarea și amestecul de drojdie cu cârligele de aluat 8 până devine un aluat omogen.
- 3) Modelați o rolă din aluat și tăiați-o în 8 felii groase.
- 4) Puneți o lingură de magiun de prune pe fiecare felie și faceți găluște din acestea. Aveți grijă ca zona de îmbinare să fie bine închisă și să nu iasă magiunul de prune.
- 5) Așezați găluștele cu zona de îmbinare în jos pe o suprafață de lucru presărată cu făină și lăsați-le la dospit încă 30 de minute.
- 6) Încălziți apa cu sare într-o oală mare și adăugați găluștele. Fierbeți găluștele cca 5 minute cu capacul închis.

INDICAȚIE

Nu puneți toate găluștele în oală, deoarece acestea devin mai mari când fierb și au nevoie de spațiu în oală. Fierbeți găluștele în etape.

- 7) Rotiți găluștele o dată și fierbeți-le încă cca 5 minute cu capacul deschis.

Așezați găluștele pe farfurii pentru a le servi și puneți pe ele puțin mac și zahăr pudră.

Sufleu cu vinars

Ingrediente

- 200 ml lapte
- 70 g zahăr
- 40 g făină
- 20 g unt
- 5 cl vinars
- 4 gălbenușuri
- 6 albușuri
- Zahăr pudră

Suplimentar, sunt necesare:

- 4 forme pentru sufleu
- Unt și zahăr pentru forme

Preparare

- 1) Preîncălziți cuptorul la 200 °C.
- 2) Amestecați laptele, zahărul și făina cu telurile 7 într-o oală și lăsați-le să fiarbă amestecând până se leagă.
- 3) Puneți amestecul într-un bol și amestecați vinarsul și gălbenușurile.
- 4) Bateți albușurile până devin ferme și încorporați-le cu grijă în compoziție.
- 5) Ungeți cu unt formele pentru sufleuri și presărați-le cu zahăr.
- 6) Umpleți formele cu trei sferturi din compoziție și introduceți sufleurile în cuptor (pe șina din mijloc). Lăsați-le la copt cca 20 de minute.
- 7) Pudrați sufleurile cu puțin zahăr pudră cu 2 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere.

Съдържание

Въведение	38
Употреба по предназначение	38
Окомплектовка на доставката	38
Описание на уреда	38
Технически характеристики	38
Указания за безопасност	39
Разопаковане	41
Степени на скорост	41
Работа с уреда	41
Месене и разбиване	41
Почистване	42
Съхранение	42
Предаване за отпадъци	43
Гаранция	43
Сервизно обслужване	45
Вносител	45
Рецепти	47
Шоколадов крем	47
Майонеза	47
Козуначена плитка	47
Кекс с извара и мандарини	48
Тесто за пица	48
Ванилов пудинг	48
Целувки	49
Хрупкави гофрети с едра захар	49
Кнедли с мая, поръсени с мак и захар	49
Суфле с бренди	50

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е подходящ единствено за разбъркване и месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове) и разбиване на сметана. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

- 1 миксер
 - 2 куки за месене
 - 2 бъркалки
- Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

- Фигура А:
- 1 Бутон за изтласкване на приставките
 - 2 Превключвател на скоростите
 - 3 Бутон турбо
 - 4 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
 - 5 Тяло на уреда
 - 6 Гнезда за приставките

- Фигура Б:
- 7 Бъркалки
 - 8 Куки за месене

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50 - 60 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита	II / □ (двойна изолация)
Продължителност на КР:	Миксер: 10 min
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност** ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!

 Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- По време на работа не докосвайте бъркалките или куките за месене. Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- Никога не опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности или допълнителни елементи, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчаквайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Концепцията за безопасност може да функционира само в изправно състояние на уреда.
- В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от контакта, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- Почистете старателно всички повърхности, особено тези, които влизат в контакт с хранителни продукти. За целта вземете под внимание глава „Почистване“.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и приспособления за обезопасяване при транспортиране.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

Степени на скорост

Степен на превключвателя на скоростите ②	Употреба
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки“ продукти като брашно, масло и др.
2	За миксиране на течни продукти.
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.

Бутон турбо ③:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.

Работа с уреда

Месене и разбиване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.
- ▶ С този уред никога не месете теста с количество брашно над 500 g! По-големи количества брашно могат да доведат претоварване на уреда! При необходимост разделете теста с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.

- 1) Изберете подходящата приставка:

Бъркалки 7	за разби- ване на сметана и леки теста
Куки за месене 8	за месене на тежки теста

- 2) Поставете бъркалките **7** или куките за месене **8** в гнездата **6** така, че да се фиксират стабилно с щракване:

	Поставяйте куката за месене 8 или бъркалката 7 без пръстен винаги в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.
	Поставяйте куката за месене 8 или бъркалката 7 с пръстен на дръжката само в предвиденото за тях и обозначено с пиктограма гнездо на уреда.

- 3) Включете щепсела **4** в електрически контакт.
- 4) За да включите уреда, поставете превключвателя на скоростите **2** на желаната степен на скорост. При това можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнително бутона турбо **3** (вж. глава „Степени на скорост“).
- 5) Натиснете бутона за изтласкване на приставките **1**, за да освободите бъркалките **7** или куките за месене **8**.

УКАЗАНИЕ

- С оглед на безопасността бъркалките **7** или куките за месене **8** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **2** се намира на позиция „0“.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- Преди всяко почистване изключвайте щепсела **4** от контакта! Съществува опасност от токов удар!

- ⚡ Никога не потапяйте тялото на уреда **5** във вода или други течности!

- Почиствайте тялото на уреда **5** с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.
- Бъркалките **7** или куките за месене **8** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миеш препарат. След измиване подсушавайте всичко добре.
- Препоръчваме почистване на приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

УКАЗАНИЕ



Бъркалките **7** и куките за месене **8** са подходящи също за миене в съдомиялна машина.

Съхранение

- Съхранявайте почистения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

Предаване за отпадъци

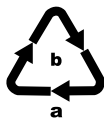


В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 352660_2010) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клон на нашия сервис почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване



България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 352660_2010

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

(1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни.

Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Шоколадов крем

Продукти

- 300 g леко горчив шоколад
- 4 яйца
- 50 g захар
- 75 ml ликьор Irish Cream
- 50 ml сметана
- Какао на прах за декорация

- 1) Начупете шоколада на малки парчета. В тенджерата сипете ликьора, сметаната и шоколада и, разбърквайки, загрейте всичко, докато шоколадът се разтопи. Свалете тенджерата от котлона.
- 2) Разделете яйцата на белтъци и жълтъци и сипете жълтъците и захарта в купа.
- 3) Миксирайте всичко с бъркалките 7, докато сместа се размеси добре. Добавете шоколадовата смес и разбийте всичко.
- 4) Измийте бъркалките 7 и разбийте белтъците в чиста, ненамазнена купа, докато се втвърдят.
- 5) Внимателно ги прибавете към шоколадовата смес, докато всичко се размеси напълно.
- 6) Изсипете сместа в около 6 чаши и оставете да се охлади.

Преди сервиране можете да поръсите повърхността с малко какао на прах.

Майонеза

Продукти

- 300 - 400 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 2 жълтък
- 5 - 10 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

- 1) Сипете жълтъка и оцета респ. лимоновия сок във висок и тесен съд за миксиране. Дръжте бъркалките 7 вертикално в съда за миксиране и настройте уреда на максимална степен.
- 2) Бавно (в продължение на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете майонезата със сол и черен пипер на вкус.

Козуначена плитка

Продукти

- 300 g брашно
- ½ кубче мая, прясна или
- 1 п. мая, суха
- 1 ч.л. сол
- 50 g захар
- 200 ml мляко, хладко
- 65 g масло, меко
- 1 жълтък
- малко едра захар

- 1) В купа смесете брашното със солта и захарта. Разпределете маслото отгоре и омесете всичко с куките за месене 8.
- 2) Отгоре натрошете маята респ. поръсете сухата мая и добавете хладкото мляко. Размесете силно тестото с куките за месене 8.
- 3) Покрийте тестото и го оставете да втасва около 1 час на топло място.

- 4) След втасването омесете тестото още веднъж силно с ръце и го разделете на 3 еднакво големи парчета.
- 5) Оформете плитка от 3-те фитила, поставете плитката върху тавичка, застелена с хартия за печене.
- 6) С четка намажете плитката с жълтъка и отгоре поръсете едрата захар.

Печете козуначената плитка около 30 минути на 160 °C на средната релса.

Кекс с извара и мандарини

Продукти

- 125 g масло, меко
- 125 g захар
- 3 яйца
- 1 п. ванилова захар
- 100 g извара (20 %)
- 250 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 175 g мандарини
- мазнина за формата

- 1) В купа сипете мекото масло със захарта, ваниловата захар, яйцата и изварата и разбъркайте всичко с бъркалките 7.
- 2) Смесете бакпулвера с брашното и го добавете в купата. Продължете размесването на продуктите и накрая внимателно добавете отцедените мандарини.
- 3) Сипете тестото в намазнена форма за сладкиши.

Печете кекса около 55 – 60 минути на 180 °C в предварително загрята фурна.

Тесто за пица

Продукти

- 300 g брашно
- 20 g мая, прясна
- 1 с.л. зехтин
- 200 ml вода, хладка
- 7 g сол

Тестото е достатъчно за 2 кръгли пици или една тавичка.

- 1) Сипете всички продукти в купа и размесете всичко добре с куките за месене 8 в продължение на около 5 минути.
- 2) Оставете тестото да втаса около 30 минути.
- 3) Разделете тестото на 2 порции и ги оформете съответно на топки.
- 4) Разточете тестото на кръгли блатове за пица и ги гарнирайте по желание.

Печете пицата около 15 – 20 минути на 220 °C с конвекция.

Ванилов пудинг

Продукти

- 1 ванилова шушулка
- 500 ml мляко
- 70 g пудра захар
- 3 жълтъка
- 30 g нишесте

- 1) Изстържете вътрешността на ваниловата шушулка, прибавете я към млякото и оставете да заври още веднъж.
- 2) В купа сипете жълтъците с пудрата захар и разбийте с бъркалките 7 на гъста смес в продължение на минимум 3 минути. Когато яйцата почти побелеят, разбъркайте в тях нишестето.
- 3) Разбърквайки постоянно, прибавете сместа към млякото и оставете всичко да заври още веднъж.
- 4) След това сипете пудинга в малки купички и го оставете да се охлажда в хладилник.

Целувки

Продукти

- 200 g захар
- 3 белтъка

- 1) Разбийте белтъците с бъркалките **7** и постепенно прибавете захарта на тънка струйка, докато белтъците се втвърдят на сняг.
- 2) Загрейте предварително фурната на 120 °C и застелете тавата с хартия за печене.
- 3) Сипете сместа в шприц торбичка и я шприцвайте в желаната форма върху хартията за печене.

Оставете шприцованите форми да се сушат – в зависимост от размера и формата – около 100 минути във фурната.

Хрупкави гофрети с едра захар

Продукти

- 250 g брашно
- 50 g захар
- 1 щипка сол
- 1 п. ванилова захар
- 2 яйца
- 150 g масло, размекнато
- ½ кубче мая, прясна
- 100 ml мляко, хладко
- 75 ml вода
- 150 g едра захар

- 1) В купа смесете брашното с ваниловата захар и солта и размесете всичко.

- 2) Разтворете маята в хладкото мляко.
- 3) Прибавете яйцата, млякото с маята, захарта, водата и разтопеното масло към брашната смес и разбъркайте всичко с бъркалките **7**.
- 4) Покрийте тестото и го оставете да втаса половин час на топло място.
- 5) След като си почине, разбъркайте едрата захар в тестото и веднага изпечете гофретите в гофретник.

Кнедли с мая, поръсени с мак и захар

Продукти

- 250 g брашно
- 20 g мая, прясна
- 250 ml мляко
- 2 яйца
- 50 g масло
- 50 g захар
- ½ ч.л. сол
- 1 буркан сливов мус
- брашно за работната повърхност
- солена вода

За гарниране:

- 4 с.л. млян мак
- 2 с.л. пудра захар

- 1) Разбъркайте маята с малко захар в хладкото мляко и я оставете да втаса около 15 минути на топло място.
- 2) Разтопете маслото и го омесете на гладко тесто с брашното, яйцата, захарта, солта и маяната смес с куките за месене 8.
- 3) От тестото оформете руло и го нарежете на 8 дебели резена.
- 4) Върху всеки резен сипете една лъжица сливов мус и оформете кнедли. Внимавайте мястото за слепване да е добре затворено и да не изтича сливов мус.
- 5) Поставете кнедлите с мястото на слепване надолу върху набрашнена повърхност и ги оставете да втасат още веднъж 30 минути.
- 6) Загрейте солена вода в голяма тенджера и пуснете кнедлите в нея. Варете кнедлите около 5 минути при затворен капак.

УКАЗАНИЕ

Не сипвайте всички кнедли наведнъж в тенджерата, защото те увеличават размера си при варенето и затова им трябва място в тенджерата. Варете кнедлите поетапно.

- 7) Обърнете веднъж кнедлите и ги варете още 5 минути при затворен капак.

Преди сервиране разпределете кнедлите върху чиниите и ги посипете с малко мак и пудра захар.

Суфле с бренди

Продукти

- 200 ml мляко
- 70 g захар
- 40 g брашно
- 20 g масло
- 5 cl бренди
- 4 жълтъка
- 6 белтъка
- пудра захар

Освен това:

- 4 формички за суфле
- масло и захар за формичките

Приготвяне

- 1) Загрейте предварително фурната на 200 °C.
- 2) В тенджерата разбъркайте млякото, захарта и брашното с бъркалките 7 и, разбъркайки, оставете всичко да ври, докато се свърже.
- 3) Сипете сместа в купа и разбъркайте с блендатора и жълтъците.
- 4) Разбийте белтъците на твърд сняг и внимателно ги прибавете към сместа.
- 5) Намаслете формичките за суфле и ги поръсете със захар.
- 6) Напълнете формичките до три четвърти със сместа и поставете суфлетата във фурната (на средната релса). Оставете ги да се пекат 20 минути.
- 7) Поръсете суфлетата с малко пудра захар 2 минути преди края на печенето.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	52
Προβλεπόμενη χρήση	52
Παραδοτέος εξοπλισμός	52
Περιγραφή συσκευής	52
Τεχνικά χαρακτηριστικά	52
Υποδείξεις ασφαλείας	53
Αποσυσκευασία	55
Βαθμίδες ταχύτητας	55
Χειρισμός	55
Ζύμωμα και χτύπημα	55
Καθαρισμός	56
Αποθήκευση	56
Απόρριψη	57
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	57
Σέρβις	58
Εισαγωγέας	58
Συνταγές	59
Κρέμα σοκολάτα	59
Μαγιονέζα	59
Πλεξούδα τύπου μπριός	59
Παντεσπάνι με κουάρκ και μανταρίνια	60
Ζύμη πίτσας	60
Πουτίγκα βανίλιας	60
Μπεζέδες	61
Τραγανές βάφλες με ζάχαρη διακόσμησης	61
Γκέρμκοντελ με μείγμα σπόρων παπαρούνας με ζάχαρη άχνη	61
Σουφλέ με κονιάκ	62

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 χρησιμοποιεί 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 ζυμώματος
- 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 τούρμπο
- ❹ Καλώδιο δικτύου με βύσμα
- ❺ Τμήμα χειρός
- ❻ Υποδοχές εξαρτημάτων

Εικόνα Β:

- ❷ Αναδευτήρες
- ❸ Άγκιστρο ζυμώματος

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 μοντάρετε 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

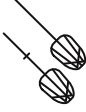
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ 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 ασφαλίσουν 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, στεγνώνετε 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

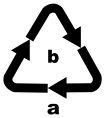


Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

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.

Γκέρμκνοντελ 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	64
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	64
Lieferumfang	64
Gerätebeschreibung	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Auspacken	67
Geschwindigkeitsstufen	67
Bedienen	67
Kneten und Quirlen	67
Reinigen	68
Aufbewahrung	68
Entsorgung	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70
Rezepte	71
Schokoladencreme	71
Mayonnaise	71
Hefezopf	71
Quark-Rührkuchen mit Mandarinen	72
Pizzateig	72
Vanillepudding	72
Baiser	72
Knusperwaffeln mit Hagelzucker	73
Germknödel mit Mohn-Zucker	73
Weinbrand-Soufflé	74

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

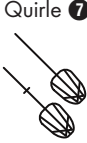
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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

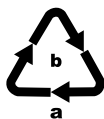


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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, 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 lau- warme 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 schnei- den Sie diese in 8 dicke Scheiben.
- 4) Geben Sie einen Löffel Pflaumenmus auf jede Scheibe und formen Sie Knödel daraus. Achten Sie darauf, dass die Nahtstelle gut verschlossen ist und kein Pflaumenmus austritt.
- 5) Legen Sie die Knödel mit der Nahtstelle nach unten auf einen bemehlte Fläche und lassen Sie sie noch einmal 30 Minuten gehen.
- 6) Erhitzen Sie Salzwasser in einem großen Topf und geben Sie die Knödel hinein. Kochen Sie die Knödel ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel.

HINWEIS

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

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

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

Weinbrand-Soufflé

Zutaten

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

Und sonst noch:

- 4 Souffléförmchen
- Butter und Zucker für die Formen

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informatiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 11 / 2020 · Ident.-No.: SHM300C1-112020-1

IAN 352660_2010