

## Contents

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Intended use

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

## Package contents

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

### NOTE

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

## Appliance description



Figure A:

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

Figure B:

- 7 Whisks
- 8 Kneading hooks


## Technical details

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

### CO time

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

**Safety information**** DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

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

** WARNING – RISK OF INJURY!**

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

## **⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

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

## CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

## Unpacking

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

## Speed levels

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

Turbo button ③:

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

## Operation

### Kneading and whisking

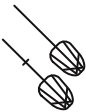



#### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

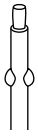
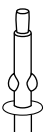
#### ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

1) Choose the appropriate attachment:

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

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

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

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


## NOTE

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

## Cleaning

### **⚠ DANGER!** RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

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

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

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

## NOTE



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

## Storage

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

## Disposal



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

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



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,  
20–22: Paper and cardboard,  
80–98: Composites.



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

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

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 352660\_2010

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Recipes

### NOTE

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

Modify the suggested recipes to your personal taste.

### Chocolate cream

#### Ingredients

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

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

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

### Mayonnaise

#### Ingredients

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

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

### Braided yeast bun

#### Ingredients

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

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

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

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

## Quark sponge cake with mandarins

### Ingredients

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

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

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

## Pizza dough

### Ingredients

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

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

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

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

## Custard

### Ingredients

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

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

## Meringues

### Ingredients

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

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

## Crispy waffles with icing sugar

### Ingredients

- 250 g plain flour
  - 50 g sugar
  - 1 pinch salt
  - 1 sachet of vanilla sugar
  - 2 eggs
  - 150 g butter, melted
  - ½ cube yeast (fresh)
  - 100 ml milk, lukewarm
  - 75 ml water
  - 150 g coarse sugar
- 1) Put the flour with the vanilla sugar and salt in a bowl and mix everything.

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

## Yeast dumplings with poppy seed sugar

### Ingredients

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

### To garnish:

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

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

## NOTE

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

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

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

## Brandy soufflé

### Ingredients

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

### In addition:

- 4 soufflé moulds
- Butter and sugar for the moulds

### Preparation

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>14</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>14</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>14</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>14</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>14</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>15</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>17</b>
<b>Geschwindigkeitsstufen</b> .....	<b>17</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>17</b>
Kneten und Quirlen .....	17
<b>Reinigen</b> .....	<b>18</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>18</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>19</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>19</b>
Service .....	20
Importeur .....	20
<b>Rezepte</b> .....	<b>21</b>
Schokoladencreme .....	21
Mayonnaise .....	21
Hefezopf .....	21
Quark-Rührkuchen mit Mandarinen .....	22
Pizzateig .....	22
Vanillepudding .....	22
Baiser .....	22
Knusperwaffeln mit Hagelzucker .....	23
Germknödel mit Mohn-Zucker .....	23
Weinbrand-Soufflé .....	24

## 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

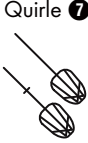



#### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

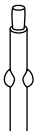

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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:

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

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

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

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

## HINWEIS

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

## Reinigen

### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

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

## HINWEIS



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

## Aufbewahrung

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

## Entsorgung



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

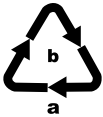
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://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 vermergt 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 vermergt 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 zugedeckt an einem warmen Ort gehen.
  - 5) Nach dem Ruhen rühren Sie den Hagelzucker unter den Teig und backen Sie die Waffeln sofort danach in einem Waffeleisen aus.

## Germknödel mit Mohn-Zucker

### Zutaten

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

### Zum Garnieren:

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

### HINWEIS

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

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

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

## Weinbrand-Soufflé

### Zutaten

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

### Und sonst noch:

- 4 Souffléförmchen
- Butter und Zucker für die Formen

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



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>26</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>26</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>26</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>26</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>26</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>27</b>
<b>Déballage</b> .....	<b>29</b>
<b>Niveaux de vitesse</b> .....	<b>29</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>29</b>
Pétrir et fouetter .....	29
<b>Nettoyage</b> .....	<b>30</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>30</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>31</b>
<b>Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>31</b>
<b>Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>32</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>34</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>34</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>35</b>
Crème au chocolat .....	35
Mayonnaise .....	35
Brioche tressée .....	35
Quatre-quarts au fromage frais et aux mandarines .....	36
Pâte à pizza .....	36
Flan vanille .....	36
Meringue .....	37
Gaufres croustillantes au sucre cristallisé .....	37
Briochettes sucre et pavot .....	37
Soufflé au cognac .....	38

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

## Matériel livré

1 batteur

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

### REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

## Description de l'appareil



Figure A :

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur de vitesses
- 3 Touche turbo
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Corps
- 6 Orifices pour les accessoires

Figure B :

- 7 Fouets
- 8 Crochets de pétrissage

## Caractéristiques techniques


Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

### Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

## Consignes de sécurité

### **DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
  - ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
  - ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
  - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
-  N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

### **AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

## **⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !**

- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- ▶ Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Nettoyez soigneusement toutes les surfaces, en particulier celles qui entrent en contact avec les aliments. Observez à ce sujet le chapitre «Nettoyage».

**ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

**Déballage**

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

**Niveaux de vitesse**

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ②	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ③ :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.

**Utilisation**

**Pétrir et fouetter**

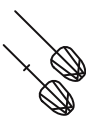



**⚠ AVERTISSEMENT !  
RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.


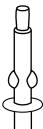
**ATTENTION !  
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.
- ▶ Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !  
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.

1) Sélectionnez l'accessoire adapté :

<p>Fouets <b>7</b></p> 		<p>pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères</p>
<p>Crochets de pétrissage <b>8</b></p> 		<p>pour pétrir des pâtes lourdes</p>

2) Insérez les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** dans les orifices **6** jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible :

	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage <b>8</b> ou le fouet <b>7</b> <b>sans bague</b> dans l'orifice prévu à cet effet et marqué sur l'appareil.</p>
	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage <b>8</b> ou le fouet <b>7</b> <b>avec la bague</b> sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.</p>

- 3) Branchez la fiche secteur **4** dans une prise secteur.
- 4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses **2** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo **3** (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
- 5) Appuyez sur la touche d'éjection **1**, pour détacher les fouets **7** ou les crochets de pétrissage **8**.


## REMARQUE

- Pour des raisons de sécurité, les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses **2** se trouve sur la position "0".

## Nettoyage

### ⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur **4** de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **5** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

- Nettoyez le corps **5** avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **7** ou crochets de pétrissage **8** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

### REMARQUE



Les fouets **7** et les crochets de pétrissage **8** peuvent également passer au lave-vaisselle.

## Rangement

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## Mise au rebut



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

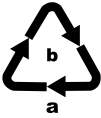
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456\_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN 352660\_2010).

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

## Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.



## **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation

du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456\_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 352660\_2010.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

### BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 352660\_2010

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recettes

### REMARQUE

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives.

Complétez ces suggestions de recettes avec vos expériences personnelles.

## Crème au chocolat

### Ingrédients

- 300 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 75 ml de liqueur Irish Cream
- 50 ml de crème
- Poudre de cacao pour décorer

- 1) Brisez le chocolat en petits morceaux. Versez la liqueur, la crème et le chocolat dans une casserole et faites-les chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Retirez la casserole de la plaque de cuisson.
- 2) Séparez les jaunes des blancs et versez les jaunes et le sucre dans une jatte.
- 3) Mélangez le tout avec les fouets **7** jusqu'à que la pâte soit homogène. Ajoutez le mélange chocolaté et battez le tout.
- 4) Lavez les fouets **7** et battez les blancs dans une jatte propre et sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- 5) Incorporez-les ensuite dans le mélange chocolaté jusqu'à obtenir un tout homogène.
- 6) Versez l'appareil dans env. 6 tasses et laissez-le refroidir.

Avant de servir, vous pouvez saupoudrer d'un peu de cacao en poudre.

## Mayonnaise

### Ingrédients

- 300 - 400 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 2 jaune d'œuf
- 5 - 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Sel et poivre selon vos préférences

- 1) Versez les jaune d'œuf et le vinaigre ou le jus de citron dans un bol de batteur haut et étroit. Maintenez les fouets **7** à la verticale dans le bol de batteur et réglez l'appareil sur la plus haute vitesse.
- 2) Ajoutez l'huile lentement en filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) pour qu'elle se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Salez et poivrez ensuite la mayonnaise selon votre goût.

## Brioche tressée

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 1/2 cube de levure fraîche ou
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cc. de sel
- 50 g de sucre
- 200 ml de lait tiède
- 65 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- un peu de sucre cristallisé

- 1) Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Ajoutez le beurre et malaxez le tout avec les crochets de pétrissage **8**.
- 2) Émiettez la levure ou saupoudrez la levure sèche par dessus et ajoutez le lait tiède. Pétrissez ensuite encore la pâte énergiquement avec les crochets de pétrissage **8**.
- 3) Couvrez la pâte et laissez-la ensuite reposer pendant env. 1 heure dans un endroit chaud.
- 4) Dès que la pâte a levé, pétrissez-la encore une

fois énergiquement avec les mains et partagez-la en 3 morceaux de taille identique.

- 5) Formez une tresse à partir des 3 boudins et déposez-la sur une plaque de four foncée de papier sulfurisé.
- 6) Au pinceau, badigeonnez la tresse de jaune d'œuf et saupoudrez le sucre cristallisé par dessus.

Faites cuire la brioche tressée environ 30 minutes au milieu du four à 160 °C.

## Quatre-quarts au fromage frais et aux mandarines

### Ingrédients

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de fromage blanc (20 % de m. g.)
- 250 g de farine
- 2 cc. de levure chimique
- 175 g de mandarines
- Graisse pour le moule

- 1) Mettez le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé, les œufs et le fromage blanc dans une jatte et mélangez le tout avec les fouets 7.
- 2) Mélangez la levure chimique avec la farine et versez ce mélange dans la jatte. Continuez de mélanger les ingrédients et, à la fin, incorporez délicatement les mandarines égouttées.
- 3) Placez la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé.

Faites cuire le gâteau environ 55-60 minutes au four préchauffé à 180 °C.

## Pâte à pizza

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 20 g de levure fraîche
- 1 cs. d'huile d'olive
- 200 ml d'eau tiède
- 7 g de sel

La pâte suffit pour 2 pizzas rondes ou une plaque de cuisson.

- 1) Versez tous les ingrédients dans une jatte et pétrissez bien le tout env. 5 minutes avec les crochets de pétrissage 8.
- 2) Laissez lever la pâte env. 30 minutes.
- 3) Partagez la pâte en 2 portions et donnez à chacune la forme d'une boule.
- 4) Abaissez la pâte pour obtenir deux fonds de pizza ronds et garnissez-la selon vos envies.

Faites cuire la pizza pendant env. 15 - 20 minutes au four réglé sur 220 °C/en chaleur tournante.

## Flan vanille

### Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 500 ml de lait
- 70 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 30 g de fécule

- 1) Grattez la pulpe de la gousse de vanille, ajoutez-la au lait et portez le lait à ébullition.
- 2) Placez les jaunes et le sucre glace dans une jatte et battez-les avec les fouets 7 pendant au moins 3 minutes jusqu'à obtenir une pâte épaisse.  
Une fois que les œufs sont presque blancs, incorporez-leur la fécule.
- 3) Ajoutez l'appareil au lait tout en mélangeant constamment et portez le tout à nouveau à ébullition.

- 4) Versez ensuite le flan dans de petits ramequins et laissez-les refroidir au réfrigérateur.

## Meringue

### Ingrédients

- 200 g de sucre
- 3 blancs d'œuf

- 1) Montez les blancs en neige avec les fouets ⑦ puis faites progressivement ruisseler le sucre dedans jusqu'à que la neige soit ferme.
- 2) Préchauffez le four à 120 °C puis foncez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- 3) Versez la pâte dans une poche à douille puis déposez-la sur le papier sulfurisé en lui donnant la forme voulue.

Suivant la taille et la géométrie des formes, faites-les sécher env. 100 minutes au four.

## Gaufres croustillantes au sucre cristallisé

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 150 g de beurre fondu
- ½ cube de levure (fraîche)
- 100 ml de lait tiède
- 75 ml d'eau
- 150 g de sucre cristallisé

- 1) Versez la farine, le sucre vanillé et le sel dans une jatte puis mélangez le tout.

- 2) Délayez la levure dans le lait tiède.
- 3) Ajoutez les œufs, le lait à la levure, le sucre, l'eau et le beurre fondu au mélange de farine et mélangez le tout avec les fouets ⑦.
- 4) Couvrez la pâte et laissez-la ensuite lever pendant env. une demi-heure dans un endroit chaud.
- 5) Incorporez ensuite le sucre cristallisé dans la pâte et faites ensuite immédiatement cuire les gaufres dans un gaufrier.

## Briochettes sucre et pavot

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 20 g de levure fraîche
- 250 ml de lait
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- ½ cc. de sel
- 1 pot de confit de prunes
- Farine pour le plan de travail
- Eau salée

Pour la garniture :

- 4 cs. de graines de pavot moulues
- 2 cs. de sucre glace

- 1) Mélangez la levure avec un peu de sucre dans le lait tiède puis laissez le mélange reposer dans un endroit chaud env. 15 minutes.
- 2) Faites fondre le beurre et mélangez-le avec la farine, les œufs, le sucre, le sel et le mélange à la levure avec les crochets de pétrissage ⑧ jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3) Formez un rouleau avec la pâte et divisez-le ensuite en 8 rondelles épaisses.

- 4) Déposez une cuillerée de confit de prunes sur chaque rondelle et formez des briochettes. Veillez à ce que les bords se joignent bien pour que le confit ne puisse pas sortir.
- 5) Posez les briochettes jointure en bas sur une surface farinée puis laissez-les lever 30 minutes supplémentaires.
- 6) Faites chauffer l'eau salée dans une grande casserole puis ajoutez les briochettes. Faites cuire les briochettes env. 5 minutes dans la casserole couverte.

## REMARQUE

Ne mettez pas toutes les briochettes d'un coup dans la casserole étant donné qu'elles vont gonfler et avoir besoin de place dans la casserole. Faites cuire les briochettes par étapes.

- 7) Retournez les briochettes une fois et faites-les cuire env. 5 minutes supplémentaires dans la casserole découverte.

Pour les servir, déposez les briochettes sur les assiettes et rajoutez un peu de graines de pavot moulues et de sucre glace dessus.

## Soufflé au cognac

### Ingrédients

- 200 ml de lait
- 70 g de sucre
- 40 g de farine
- 20 g de beurre
- 5 cl de cognac
- 4 jaunes d'œuf
- 6 blancs d'œuf
- Sucre glace

### Et en plus :

- 4 petits ramequins à soufflé
- Du beurre et du sucre pour les moules

### Préparation

- 1) Préchauffez le four à 200 °C.
- 2) Mélangez le lait, le sucre et la farine avec les fouets **7** dans une casserole puis portez le tout à ébullition tout en remuant jusqu'à ce que le mélange prenne.
- 3) Versez la pâte dans une jatte et incorporez-y le cognac et les jaunes d'œuf.
- 4) Montez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les doucement dans la pâte.
- 5) Beurrez les petits ramequins à soufflé et saupoudrez-les de sucre.
- 6) Remplissez les petits ramequins aux trois-quarts de pâte puis enfournez les soufflés (rail moyen). Faites-les cuire 20 minutes.
- 7) 2 minutes avant la fin du temps de cuisson, saupoudrez les soufflés d'un peu de sucre glace.

# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>40</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>40</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>40</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>40</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>40</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>41</b>
<b>Uitpakken</b> .....	<b>43</b>
<b>Snelheidsstanden</b> .....	<b>43</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>43</b>
Kned en kloppen .....	43
<b>Reinigen</b> .....	<b>44</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>44</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>45</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>45</b>
Service .....	46
Importeur .....	46
<b>Recepten</b> .....	<b>47</b>
Chocoladecrème .....	47
Mayonaise .....	47
Vlechtbrood .....	47
Kwarkcake met mandarijnen .....	48
Pizzadeeg .....	48
Vanillepudding .....	48
Meringues .....	49
Knapperige wafels met parelsuiker .....	49
Germknödel met maanzaad-suiker .....	49
Brandewijn-soufflé .....	50

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het roeren en kneden van deeg, het mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen) en het kloppen van slagroom. Het is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

## Inhoud van het pakket

1 Handmixer

2 Kneedhaken

2 Gardes

Gebruiksaanwijzing

### OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

## Apparaatbeschrijving


Afbeelding A:

- 1 Uitwerp-toets
- 2 Schakelaar voor snelheden
- 3 Turbo-toets
- 4 Snoer met stekker
- 5 Handgedeelte
- 6 Insteekplaatsen voor de opzetstukken

Afbeelding B:

- 7 Gardes
- 8 Kneedhaken

## Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	300 W
Beschermingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd:	Mixer: 10 min.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.


### KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.



## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
  - ▶ Knik of plet het snoer niet.
  - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
  - ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!
-  Dompel het handgedeelte niet onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

### **WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

## **⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Raak de gardes of de kneedhaken tijdens het gebruik niet aan. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- ▶ Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.
- ▶ Trek altijd na gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- ▶ Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶ Reinig alle oppervlakken grondig, met name de delen die in aanraking komen met levensmiddelen. Raadpleeg daartoe het hoofdstuk "Reinigen".

## LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- ▶ Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.

## Uitpakken

- Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transport-beveiligingen.
- Controleer of het pakket compleet is en onbeschadigd.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

## Snelheidsstanden

Stand op de schakelaar voor snelheden ②	Gebruik
0	Apparaat is uitgeschakeld.
1	Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals bloem, boter, enz.
2	Voor het mixen van vloeibare ingrediënten.
3	Voor het mixen van taart- en brooddeeg.
4	Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
5	Voor stijfgeklopt eiwit, het roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turbo-toets ③:

- Met deze toets kunt u direct over het gehele vermogen van uw apparaat beschikken.

## Bediening

### Kneden en kloppen

#### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik in geen geval kommen van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze kommen kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.


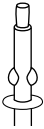
#### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achtereen. Las na 10 minuten een pauze in totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Kneed met dit apparaat nooit deeg met een hoeveelheid bloem van meer dan 500 g! Grotere hoeveelheden bloem kunnen resulteren in overbelasting van het apparaat! Deel deeg met grotere hoeveelheden bloem op in meerdere porties en kneed die achter elkaar. Overschrijd daarbij echter niet de aangegeven KB-tijd van 10 minuten.

1) Kies het passende opzetstuk:

Gardes ⑦ 		voor het kloppen van slagroom en licht beslag
Kneedhaken ⑧ 		voor het kneden van zwaar deeg

- 2) Schuif de gardes **7** of kneedhaken **8** zo ver in de insteekplaatsen **6** dat ze hoorbaar vastklikken:

	<p>Steek de kneedhaak <b>8</b> of de garde <b>7</b> <b>zonder ring</b> altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.</p>
	<p>Steek de kneedhaak <b>8</b> of de garde <b>7</b> <b>met de ring</b> aan de steel uitsluitend in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.</p>

- 3) Steek de stekker **4** in het stopcontact.
- 4) Zet de schakelaar voor de snelheden **2** in de gewenste stand om het apparaat te starten. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden plus de turbo-toets **3** (zie het hoofdstuk "Snelheidsstanden").
- 5) Druk op de uitwerp-toets **1** om de gardes **7** of de kneedhaken **8** los te maken.

## OPMERKING

- ▶ Vanwege de veiligheid kunnen de gardes **7** of kneedhaken **8** alleen worden losgemaakt wanneer de schakelaar voor de snelheden **2** op de stand "0" staat.

## Reinigen

### ⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal vóór het reinigen altijd eerst de stekker **4** uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- ⊘ Dompel het handgedeelte **5** nooit onder in water of in andere vloeistoffen!
- Reinig het handgedeelte **5** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **7** of kneedhaken **8** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af. Het verdient aanbeveling de opzetstukken meteen na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

### OPMERKING



De gardes **7** en de kneedhaken **8** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## Opbergen

- Berg het gereinigde apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

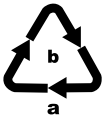
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recyclebaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:  
1-7: kunststoffen,  
20-22: papier en karton,  
80-98: composietmaterialen.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 1 23456\_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 352660\_2010 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR / Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

**IAN 352660\_2010**

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### OPMERKING

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden.

Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

## Chocoladecrème

### Ingrediënten

- 300 g pure chocola
- 4 eieren
- 50 g suiker
- 75 ml Irish Cream likeur
- 50 ml room
- Cacaopoeder voor decoratie

- 1) Breek de chocolade in kleine stukjes. Doe de likeur, de room en de chocolade in een pan en verhit alles terwijl u blijft roeren, tot de chocolade is gesmolten. Neem de pan van de kookplaat.
- 2) Scheid de dooiers en het eiwit van de eieren en doe de dooiers en de suiker in een kom.
- 3) Mix alles met de gardes ⑦, tot de massa goed door elkaar gemengd is. Voeg het chocolademengsel toe en klop alles op.
- 4) Was de gardes ⑦ af en klop het eiwit in een schone, vetvrije kom op tot het stijf is.
- 5) Spatel het door het chocolademengsel, tot alles volledig vermengd is.
- 6) Giet de massa in ca. 6 kopjes en laat afkoelen.

Om te garneren kunt u het oppervlak bestrooien met een beetje cacaopoeder.

## Mayonaise

### Ingrediënten

- 300 - 400 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 2 eidooier
- 5 - 10 gr zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

- 1) Doe de eidooier en de azijn of het citroensap in een lange, smalle mengbeker. Houd de gardes ⑦ verticaal in de mengbeker en zet het apparaat op de hoogste stand.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen ca. 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng de mayonaise tot slot op smaak met zout en peper.

## Vlechtbrood

### Ingrediënten

- 300 g bloem
- 1/2 blokje verse gist, of
- 1 pakje droge gist
- 1 tl zout
- 50 g suiker
- 200 ml lauwe melk
- 65 g zachte boter
- 1 eidooier
- Een beetje parelsuiker

- 1) Meng de bloem met het zout en de suiker in een kom. Voeg de boter toe en kneed alles met de kneedhaken ⑧.
- 2) Verkruimel de verse gist resp. strooi de droge gist erover en voeg de lauwe melk toe. Kneed het deeg krachtig met de kneedhaken ⑧.
- 3) Laat het deeg afgedekt ca. 1 uur op een warme plek rijzen.

- 4) Kneed het deeg na het rijzen nogmaals krachtig met de handen en verdeel het in 3 even grote stukken.
- 5) Vorm een vlecht van de 3 strengen en leg de vlecht op een met bakpapier bedekte bakplaat.
- 6) Bestrijk de vlecht met het eigeel en strooi er parelsuiker over.

Bak het vlechtbrood ca. 30 minuten op het middelste ovenniveau op 160 °C.

## Kwarkcake met mandarijnen

### Ingrediënten

- 125 g zachte boter
- 125 g suiker
- 3 eieren
- 1 pakje vanillesuiker
- 100 g kwark (20%)
- 250 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 175 g mandarijnen
- Vet voor de bakvorm

- 1) Doe de zachte boter, de suiker, de vanillesuiker, de eieren en de kwark in een kom en roer alles dooreen met de gardes 7.
- 2) Meng het bakpoeder met de bloem en doe het in de kom. Meng de ingrediënten verder en schep tot slot voorzichtig de uitgelekte mandarijnen erdoor.
- 3) Doe het deeg in een ingevette cakevorm.

Bak de cake in de voorverwarde oven ca. 55 - 60 minuten op 180 °C.

## Pizzadeeg

### Ingrediënten

- 300 g bloem
- 20 g verse gist
- 1 el olijfolie
- 200 ml lauw water
- 7 g zout

Het deeg is voldoende voor 2 ronde pizza's of een plaatpizza.

- 1) Doe alle ingrediënten in een kom en kneed alles ca. 5 minuten grondig met de kneedhaken 6.
- 2) Laat het deeg ca. 30 minuten rijzen.
- 3) Verdeel het deeg in 2 porties en maak van elke portie een bal.
- 4) Rol het deeg uit tot ronde pizzabodems en beleg ze naar eigen inzicht.

Bak de pizza ongeveer 15 - 20 minuten bij 220 °C/circulatielucht.

## Vanillepudding

### Ingrediënten

- 1 vanillestokje
- 500 ml melk
- 70 g poedersuiker
- 3 eidooiers
- 30 g maïzena

- 1) Krab de vanille uit het vanillestokje, doe deze bij de melk en breng het geheel aan de kook.
- 2) Doe het eigeel met de poedersuiker in een kom en klop het met de gardes 7 minstens 3 minuten op tot een dikke massa. Wanneer de eieren bijna wit zijn, roert u de maïzena erdoor.
- 3) Voeg de massa onder voortdurend roeren toe aan de melk en breng alles nogmaals aan de kook.
- 4) Doe daarna de pudding in kleine schaalpjes en laat alles in de koelkast afkoelen.



## Meringues

### Ingrediënten

- 200 g suiker
- 3 eiwitten

- 1) Klop het eiwit met de gardes ⑦ en voeg beetje bij beetje de suiker toe tot het eiwit stijf is.
- 2) Verwarm de oven voor op 120 °C en bedek een bakplaat met bakpapier.
- 3) Doe de massa in een spuitzak en spuit deze in de gewenste vorm op het bakpapier.

Al naar gelang de grootte en vorm van de gespoten vormen laat u deze ca. 100 minuten in de oven gaar worden.

## Knapperige wafels met parelsuiker

### Ingrediënten

- 250 g bloem
- 50 g suiker
- 1 snuffje zout
- 1 pakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 150 g gesmolten boter
- ½ blokje verse gist
- 100 ml lauwe melk
- 75 ml water
- 150 g parelsuiker

- 1) Doe de bloem met de vanillesuiker en het zout in een kom en meng alles dooreen.

- 2) Los de gist op in de lauwe melk.
- 3) Voeg de eieren, de gistmelk, de suiker, het water en de gesmolten boter toe aan het bloemmengsel en roer alles met de gardes ⑦ dooreen.
- 4) Laat het deeg afgedekt een half uur op een warme plek rijzen.
- 5) Na het rijzen roert u de parelsuiker door het deeg en bakt u de wafels meteen daarna in een wafelijzer.

## Germknödel met maanzaad-suiker

### Ingrediënten

- 250 g bloem
- 20 g verse gist
- 250 ml melk
- 2 eieren
- 50 g boter
- 50 g suiker
- ½ tl zout
- 1 glas pruimenmoes
- Bloem voor het werkvlak
- Zout water

Om te garneren:

- 4 el gemalen maanzaad
- 2 el poedersuiker

- 1) Roer de gist met een beetje suiker door de lauwe melk en laat deze op een warme plek ca. 15 minuten rusten.
- 2) Smelt de boter en vermeng deze met de bloem, de eieren, de suiker, het zout en het gistmengsel met de kneedhaken **8** tot een glad deeg.
- 3) Maak een rol van het deeg en snijd deze in 8 dikke plakken.
- 4) Doe een lepel pruimenmoes op elke plak en maak er knödel (ballen) van. Zorg ervoor dat de naad goed afsluit en dat er geen pruimenmoes uit de knödel loopt.
- 5) Leg de knödel met de naad omlaag op een met bloem bestoven oppervlak en laat ze nog eens 30 minuten rijzen.
- 6) Verwarm het zoute water in een grote pan en doe daar de knödel in. Kook de knödel ca. 5 minuten met het deksel op de pan.

## OPMERKING

Doe niet alle knödel ineens in de pan; ze worden bij het koken groter en hebben dus meer ruimte in de pan nodig. Kook de knödel in meerdere etappes.

- 7) Keer de knödel één keer en kook ze nog eens 5 minuten zonder deksel op de pan.

Verdeel voor het serveren de knödel over de borden en strooi er een beetje maanzaad en suiker over.

## Brandewijn-soufflé

Ingrediënten

- 200 ml melk
- 70 g suiker
- 40 g bloem
- 20 g boter
- 5 cl brandewijn
- 4 eidooiers
- 6 eiwitten
- Poedersuiker

En verder:

- 4 soufflévormpjes
- Boter en suiker voor de vormpjes

Bereiding

- 1) Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2) Doe de melk, de suiker en de bloem in een pan en breng alles al roerend met de gardes **7** aan de kook, tot het geheel bindt.
- 3) Doe de massa in een kom en roer de brandewijn en de dooiers erdoor.
- 4) Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de massa.
- 5) Vet de soufflévormpjes in met boter en bestrooi ze met suiker.
- 6) Vul de vormpjes voor driekwart met de massa en zet de soufflés in de oven (middelste niveau). Laat ze 20 minuten bakken.
- 7) Bestuif de soufflés 2 minuten voor het einde van de baktijd met een beetje poedersuiker.

# Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>52</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>52</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>52</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>52</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>52</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>53</b>
<b>Vybalení</b> .....	<b>55</b>
<b>Stupně rychlosti</b> .....	<b>55</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>55</b>
Hnětění a šlehání .....	55
<b>Čištění</b> .....	<b>56</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>56</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>57</b>
<b>Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>57</b>
Servis .....	58
Dovozce .....	58
<b>Recepty</b> .....	<b>59</b>
Čokoládový krém .....	59
Majonéza .....	59
Kynutý pletenec .....	59
Tvarohový koláč s mandarinkami .....	60
Těsto na pizzu .....	60
Vanilkový pudink .....	60
Bezé (pusinky) .....	61
Křupavé vafle s granulovaným cukrem .....	61
Kynuté knedlíky s povidly, mákem a cukrem .....	61
Brandy suflé .....	62

## Úvod

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

## Použití v souladu s určením

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

## Rozsah dodávky

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Popis přístroje


Obrázek A:

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

Obrázek B:

- 7 metly
- 8 hnětací háky

## Technické údaje


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

### Doba nepřetržitého provozu

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

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

### **VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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



## POZOR – H MOTNÉ ŠKODY!

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

## Vybalení

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

## Stupně rychlosti

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

### Tlačítko Turbo ③:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu přístroje.

## Obsluha

### Hnětení a šlehání


#### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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


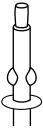
#### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

### 1) Vyberte vhodný nástavec:

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

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

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

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


## UPOZORNĚNÍ

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

## Čištění

### ⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

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

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

### UPOZORNĚNÍ



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

## Skladování

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



## Likvidace



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

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



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



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně.

Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.



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

## Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazniku,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje

na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 352660\_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 352660\_2010

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty

### UPOZORNĚNÍ

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

Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

## Čokoládový krém

### Přísady

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

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

K servírování můžete povrch poprášit kakaovým práškem.

## Majonéza

### Přísady

- 300 - 400 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutek
- 5 - 10 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

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

## Kynutý pletenec

### Přísady

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

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

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

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

## Tvarohový koláč s mandarinkami

### Přísady

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

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

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

## Těsto na pizzu

### Přísady

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

Těsto postačí na 2 kulaté pizzy nebo jeden pečicí plech.

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

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

## Vanilkový pudink

### Přísady

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

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

## Bezé (pusinky)

### Příklady

- 200 g cukru
- 3 bílky

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

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

## Křupavé vafle s granulovaným cukrem

### Příklady

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

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

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

## Kynuté knedlíky s povidly, mákem a cukrem

### Příklady

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

### Na ozdobu:

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

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

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

## Brandy suflé

Příklady

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

A ještě:

- 4 formičky na suflé
- máslo a cukr na formičky

Příprava

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

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>64</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>64</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>64</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>64</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>64</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>65</b>
<b>Rozpakowanie</b> .....	<b>67</b>
<b>Stopnie prędkości</b> .....	<b>67</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>67</b>
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie .....	67
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>68</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>68</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>69</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>69</b>
Serwis .....	70
Importer .....	70
<b>Przepisy</b> .....	<b>71</b>
Krem czekoladowy .....	71
Majonez .....	71
Chałka .....	71
Babka serowa z mandarynkami .....	72
Ciasto na pizzę .....	72
Budyń waniliowy .....	72
Beza .....	73
Chrupiące gofry z cukrem .....	73
Knedle z cukrem z makiem .....	73
Suflet winiakowy .....	74

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

## Zakres dostawy

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

### WSKAZÓWKA

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

## Opis urządzenia


Ilustracja A:

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

Ilustracja B:

- 7 Trzepaczki
- 8 Haki do wyrabiania ciasta

## Dane techniczne

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


## Czas pracy krótkotrwałej

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



## Wskazówki bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

### **OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

## **⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

**UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

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

**Rozpakowanie**

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

**Stopnie prędkości**

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

Przycisk Turbo ③:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.

**Obsługa**

**Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie**

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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


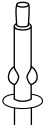
**UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

1) Wybierz odpowiednią końcówkę:

<p>Trzepaczki <b>7</b></p> 		<p>do ubijania śmietany i lekkich ciast</p>
<p>Haki do wyrabiania ciasta <b>8</b></p> 		<p>do wyrabiania gęstych ciast</p>

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

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

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


## WSKAZÓWKA

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

## Czyszczenie

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

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

## WSKAZÓWKA



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

## Przechowywanie

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

## Utylizacja



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

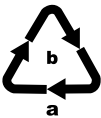
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:  
1-7: tworzywa sztuczne,  
20-22: papier i tektura,  
80-98: kompozyty.



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

## Gwarancja

### Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

### Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456\_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 352660\_2010.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 352660\_2010

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Przepisy

### WSKAZÓWKI

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

Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

## Krem czekoladowy

### Składniki

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

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

Podając można posypać powierzchnię niewielką ilością kakao w proszku.

## Majonez

### Składniki

- 300 - 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 2 żółtka
- 5 - 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

- 1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtka jajka i ocet lub sok z cytryny. Przytrzymaj trzepaczki ⑦ pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.
- 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

## Chąłka

### Składniki

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

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

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

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

## Babka serowa z mandarynkami

### Składniki

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

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

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

## Ciasto na pizzę

### Składniki

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

Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

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

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

## Budyń waniliowy

### Składniki

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

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



## Beza

### Składniki

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

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

## Chrupiące gofry z cukrem

### Składniki

- 250 g mąki
  - 50 g cukru
  - 1 szczypta soli
  - 1 opakowanie cukru waniliowego
  - 2 jajka
  - 150 g masła, rozpuszczonego
  - ½ kostki drożdży (świeżych)
  - 100 ml mleka, letniego
  - 75 ml wody
  - 150 g cukru gruboziarnistego
- 1) Do miski dodaj mąkę z cukrem waniliowym i solą i wszystko wymieszaj.

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

## Knedle z cukrem z makiem

### Składniki

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

### Do dekoracji:

- 4 łyżki zmielonego maku
- 2 łyżki cukru pudru

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

## WSKAZÓWKA

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

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

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

## Suflet winiakowy

### Składniki

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

### A poza tym:

- 4 foremki do sufletów
- Masło i cukier do foremek

### Przygotowanie

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

# Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>76</b>
<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	<b>76</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>76</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>76</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>76</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>77</b>
<b>Vybalenie</b> .....	<b>79</b>
<b>Stupne rýchlosti</b> .....	<b>79</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>79</b>
Miesenie a šľahanie .....	79
<b>Čistenie</b> .....	<b>80</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>80</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>81</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>81</b>
Servis .....	82
Dovozca .....	82
<b>Recepty</b> .....	<b>83</b>
Čokoládový krém .....	83
Majonéza .....	83
Vianočka .....	83
Tvarohový miešaný koláč s mandarínkami .....	84
Cesto na pizzu .....	84
Vanilkový puding .....	84
Snehové pusinky .....	85
Chrumkavé vafle s kryštálovým cukrom .....	85
Droždové knedle s makovým cukrom .....	85
Suflé s príchuťou koňaku .....	86

## Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

## Používanie v súlade s určením

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

## Rozsah dodávky

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

### UPOZORNENIE

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

## Opis prístroja


Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❼ šľahacie metličky
- ❽ miesiace háky

## Technické údaje

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

### Doba KP

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

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

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

### **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

## **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

## Vybalenie

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

## Stupne rýchlosti

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

Tlačidlo Turbo ③:

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

## Obsluha

### Miesenie a šľahanie

#### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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


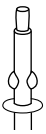
#### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

1) Vyberte najprv vhodný nadstavec:

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

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

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

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


## UPOZORNENIE

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

## Čistenie

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

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

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

### UPOZORNENIE



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

## Uskladnenie

- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.



## Likvidácia



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

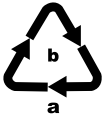
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte Váš miestny zberný dvor.



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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



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

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



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

## Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 352660\_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 352660\_2010

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty

### UPOZORNENIE

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

Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

## Čokoládový krém

### Prísady

- 300 g horkej čokolády
- 4 vajcia
- 50 g cukru
- 75 ml írskeho krémového likéru
- 50 ml šľahačky
- Kakaový prášok na dekoráciu

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

Na servírovanie sa môže povrch poprásiiť trochu kakaového prášku.

## Majonéza

### Prísady

- 300 - 400 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
- 2 žĺtok
- 5 - 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

- 1) Pridajte žĺtok a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej misky. Podržte šľahacie metličky **7** zvislo v miešacej miske a nastavte prístroj na najvyšší stupeň.
- 2) Prilejte olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Majonézu následne okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

## Vianočka

### Prísady

- 300 g múky
- 1/2 kocky kvasníc, čerstvých alebo
- 1 bal. kvasníc, sušených
- 1 ČL soli
- 50 g cukru
- 200 ml mlieka, vlažného
- 65 g masla, mäkkého
- 1 žĺtok
- trochu kryštálového cukru

- 1) Zmiešajte múku so soľou a cukrom v jednej miske. Pridajte maslo a všetko premiešajte miesacím hákom **8**.

- 2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypete sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premiešajte silno miesacím hákom ⑧.
- 3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
- 4) Po odpočnutí cesto ešte raz silno premiešajte rukami a rozdeľte ho na 3 rovnako veľké kusy.
- 5) Vytvarujte vrkoč z 3 pásov, vrkoč položte na plech na pečenie, vyložený papierom na pečenie.
- 6) Vrkoč potrite žĺtkom a posypete kryštálovým cukrom.

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

## Tvarohový miešaný koláč s mandarínkami

### Prísady

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

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

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

## Cesto na pizzu

### Prísady

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

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

- 1) Pridajte všetky prísady do jednej misky a všetko dobre premiešajte približne 5 minút miesacím hákom ⑧.
- 2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
- 3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvarujú gule.
- 4) Vyval'kajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

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

## Vanilkový puding

### Prísady

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

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

## Snehové pusinky

### Prísady

- 200 g cukru
- 3 vaječné bielky

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

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

## Chrumkavé vafle s kryštálovým cukrom

### Prísady

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

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

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

## Drožďové knedle s makovým cukrom

### Prísady

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

### Na ozdobenie:

- 4 PL mletého maku
- 2 PL práškového cukru

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

## UPOZORNENIE

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

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

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

## Suflé s príchutou koňaku

Prísady

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

A okrem toho:

- 4 formičky na suflé
- Maslo a cukor do formičiek

Príprava

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

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>88</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>88</b>
<b>Volumen de suministro.</b> .....	<b>88</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>88</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>88</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>89</b>
<b>Desembalaje</b> .....	<b>91</b>
<b>Niveles de velocidad</b> .....	<b>91</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>91</b>
Amasado y batido .....	91
<b>Limpieza</b> .....	<b>92</b>
<b>Almacenamiento.</b> .....	<b>92</b>
<b>Desecho.</b> .....	<b>93</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>93</b>
Asistencia técnica .....	94
Importador .....	94
<b>Recetas</b> .....	<b>95</b>
Crema de chocolate .....	95
Mayonesa. ....	95
Trenza de pan de leche .....	95
Bizcocho de queso quark con mandarina .....	96
Masa para pizzas .....	96
Natillas de vainilla .....	96
Merengue .....	97
Gófres crujientes con azúcar perlado. ....	97
"Germknödel" con azúcar y semillas de amapola. ....	97
Suflé de brandy .....	98

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

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

## Volumen de suministro

1 batidora amasadora

2 ganchos amasadores

2 varillas de molinillo

Instrucciones de uso

### INDICACIÓN

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

## Descripción del aparato



Figura A:

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

Figura B:

- 7 Varillas de molinillo
- 8 Ganchos amasadores

## Características técnicas

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

## Duración del funcionamiento corto


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



## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

### **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

## **⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

## ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

## Desembalaje

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

## Niveles de velocidad

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

Botón Turbo ③:

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

## Manejo

### Amasado y batido

#### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



#### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

1) Seleccione el accesorio adecuado:

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

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

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

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

## INDICACIÓN

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

## Limpieza

### ⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

## INDICACIÓN



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

## Almacenamiento

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

## Desecho



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

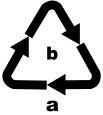
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



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



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

## Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

### Condiciones de la garantía

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

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

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

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

## Alcance de la garantía

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

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

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

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

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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

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



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 352660\_2010.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 352660\_2010

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recetas

### INDICACIÓN

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

Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

## Crema de chocolate

### Ingredientes

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

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

Puede servirla espolvoreando la superficie con un poco de cacao en polvo.

## Mayonesa

### Ingredientes

- 300 - 400 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 5 - 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

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

## Trenza de pan de leche

### Ingredientes

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

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

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

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

## Bizcocho de queso quark con mandarinas

### Ingredientes

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

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

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

## Masa para pizzas

### Ingredientes

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

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

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

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

## Natillas de vainilla

### Ingredientes

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

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



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

## Merengue

### Ingredientes

- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo

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

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

## Gofres crujientes con azúcar perlado

### Ingredientes

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

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

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

## “Germknödel” con azúcar y semillas de amapola

### Ingredientes

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

Para la presentación:

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

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

## INDICACIÓN

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

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

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

## Suflé de brandy

Ingredientes

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

Utensilios adicionales:

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

Preparación

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

# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>100</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>100</b>
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>100</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>100</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>100</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>101</b>
<b>Udpakning</b> .....	<b>103</b>
<b>Hastighedstrin</b> .....	<b>103</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>103</b>
Æltning og piskning .....	103
<b>Rengøring</b> .....	<b>104</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>104</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>105</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>105</b>
Service .....	106
Importør .....	106
<b>Opskrifter</b> .....	<b>107</b>
Chokoladecreme .....	107
Mayonnaise .....	107
Fletbrød .....	107
Kvark-rørekage med mandariner .....	108
Pizzadej .....	108
Vaniljebudding .....	108
Marengs .....	108
Sprøde vafler med perlesukker .....	109
Germknödel - gærbrødder med syltetøj og birkesukker .....	109
Weinbrand-soufflé .....	110

## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug.

Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver det videre til andre.

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til at røre og ælte dej samt til blanding af væsker (f.eks. frugtsaft) og piskning af fløde. Det er kun beregnet til tilberedning af fødevarer.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private hjem. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

## Pakkens indhold

1 håndmixer

2 æltekroge

2 piskeris

Betjeningsvejledning

### BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret og at de ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

## Beskrivelse af produktet


Figur A:

- 1 Udløserknap
- 2 Hastighedsknap
- 3 Turboknap
- 4 Strømledning med stik
- 5 Motordel
- 6 Stikpladser til redskaber

Figur B:

- 7 Piskeris
- 8 Æltekroge

## Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominal effekt	300 W
Beskyttelsesklasse	II/□ (dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift:	Mixer: 10 min.
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.


### Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE – ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med produktets varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- ▶ Strømledningen må ikke bukkes eller klemmes.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder produktet fra strømnettet. Ellers kan strømledningen ødelægges!

 Læg ikke motordelen ned i vand eller andre væsker! Det kan være forbundet med livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele, mens produktet er i brug.

### **ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

## **⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Rør ikke ved piskeriset eller æltekrogene under brug. Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- ▶ Prøv aldrig på at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.
- ▶ Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømmettet.
- ▶ Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- ▶ Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- ▶ Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- ▶ Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- ▶ Rengør alle overflader grundigt og især de dele, som kommer i kontakt med fødevarer. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring".

## **OBS – MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.

## Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

## Hastighedstrin

Trin på hastighedsknap ②	Anvendelse
0	Produktet er slukket
1	God udgangshastighed til blanding af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
2	Til piskning af flydende ingredienser.
3	Til røring af kage- og brøddej.
4	Til piskning af smør, sukker, desserter etc.
5	Til piskning af æggehvite, kageglasur, flødeskum etc.

Turboknap ③:

- Denne knap gør det muligt straks at opnå produktets fulde effekt.

## Betjening

### Æltning og piskning

#### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Sådanne skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.


#### OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Lad ikke produktet køre i mere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til produktet er kølet af.
- ▶ Ælt aldrig dej, der indeholder mere end 500 g. Større mængder mel kan føre til overbelastning af produktet! Del evt. dej med store mængder mel op i mindre portioner, og ælt dem efter hinanden. Overskrid dog aldrig den angivne tid på 10 minutter for korttids-drift.

1) Vælg redskaber, der passer til opgaven:

Piskeris ⑦ 		til piskning af flødeskum og lette deje
Æltekrog ⑧ 		til æltning af tunge deje

- 2) Stik piskerisene **7** eller æltekrogene **8** ind i stikpladserne **6**, indtil de går hørbart i hak:

	<p>Sæt altid æltekrogen <b>8</b> eller piskeriset <b>7</b> <b>uden ring</b> ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.</p>
	<p>Sæt altid æltekrogen <b>8</b> eller piskeriset <b>7</b> <b>med ring</b> ind i stikpladsen på produktet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.</p>

- 3) Sæt strømstikket **4** i en stikkontakt.
- 4) Stil hastighedsknappen **2** på det ønskede hastighedstrin for at starte produktet. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin og endvidere turboknappen **3** (se kapitlet "Hastighedstrin").
- 5) Tryk på udløserknappen **1** for at løsne piskerisene **7** eller æltekrogene **8**.

## BEMÆRK

- Af sikkerhedsgrunde kan piskerisene **7** eller æltekrogene **8** kun løsnes, når hastighedskontakten **2** står på position "0".

## Rengøring

### ⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- Tag strømstikket **4** ud af stikkontakten før rengøring! Der er fare for elektrisk stød!

-  Læg aldrig motordelen **5** ned i vand eller andre væsker!

- Rengør motordelen **5** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
  - Piskerisene **7** og æltekrogene **8** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.
- Vi anbefaler, at redskaberne rengøres umiddelbart efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og risikoen for bakteriedannelse reduceres.

### BEMÆRK



Piskeriset **7** og æltekrogene **8** kan også vaskes i opvaskemaskinen.

## Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.



## Bortskaffelse



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.**

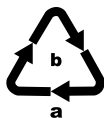
Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

## Garanti for Kompnass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 123456\_7890) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 352660\_2010.

## Service

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompnass@lidl.dk](mailto:kompnass@lidl.dk)

IAN 352660\_2010

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Opskrifter

### BEMÆRK

Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende.

Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

## Chokoladecreme

### Ingredienser

- 300 g mørk chokolade
- 4 æg
- 50 g sukker
- 75 ml Irish Cream-likør
- 50 ml fløde
- Kakaopulver til pynt

- 1) Knæk chokoladen i små stykker. Hæld likøren, fløden og chokoladen i en gryde, og varm det hele under omrøring, indtil chokoladen er helt smeltet. Tag gryden af kogepladen.
- 2) Skil blommerne fra æggehvinderne, og hæld æggeblommerne og sukkeret i en skål.
- 3) Pisk æggeblommerne og sukkeret med piskerisene **7**, indtil massen er samlet godt. Tilsæt chokoladeblandingen, og pisk det hele igennem.
- 4) Vask piskerisene **7**, og pisk æggehvinderne i en ren, fedtfri skål, til de er stive.
- 5) Vend dem forsigtigt i chokoladeblandingen, indtil det hele er blandet godt.
- 6) Hæld massen i 6 kopper, og lad den afkøle. Du kan strø lidt kakaopulver ovenpå ved servering.

## Mayonnaise

### Ingredienser

- 300 - 400 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 2 æggeblomme
- 5 - 10 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

- 1) Hæld æggeblommen og eddiken eller citronsaften i et højt og smalt mixerbæger. Hold piskerisene **7** lodret ned i mixerbægeret, og stil produktet på det højeste trin.
- 2) Hæld olien langsomt i med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Smag mayonnaisen til med salt og peber efter ønske.

## Fletbrød

### Ingredienser

- 300 g mel
- 1/2 pk. gær, frisk eller
- 1 brev tørgær
- 1 tsk. salt
- 50 g sukker
- 200 ml lunken mælk
- 65 g smør, blødt
- 1 æggeblomme
- lidt perlesukker

- 1) Bland melet med salt og sukker i en skål. Tilsæt smørret, og ælt det hele med æltekroge **8**.
- 2) Smuldr gæren eller tørgæren henover, og tilsæt den lunkne mælk. Ælt derefter dejen igennem med æltekroge **8**.
- 3) Lad dejen stå tildækket ca. 1 time på et lunt sted.
- 4) Ælt dejen godt igennem igen efter hævnningen, og del den i 3 lige store stykker.
- 5) Form en fletning af de 3 stykker, læg fletningen på en bageplade med bagepapir.
- 6) Pensl fletningen med den sammenpiskede æggeblomme, og strø perlesukker over.

Bag fletbrødet ved 160 °C i ca. 30 minutter på den midterste rille.

## Kvark-rørekage med mandariner

### Ingredienser

- 125 g smør, blødt
- 125 g sukker
- 3 æg
- 1 brev vaniljesukker
- 100 g kvark (20 %)
- 250 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 175 g mandariner
- Fedtstof til formen

- 1) Hæld det blødgjorte smør i en skål sammen med sukkeret, vaniljesukkeret, æggene og kvarken, og rør det godt sammen med piskerisene **7**.
- 2) Bland bagepulveret med melet, og hæld det i skålen. Fortsæt med at piske ingredienserne, og vend til sidst de afdryppede mandariner forsigtigt i.
- 3) Hæld dejen i en smurt form.

Bag kagen i en forvarmet ovn ved 180 °C i ca. 55-60 minutter.

## Pizzadej

### Ingredienser

- 300 g mel
- 20 g gær, frisk
- 1 spsk. olivenolie
- 200 ml vand, lunkent
- 7 g salt

Dejen rækker til 2 runde pizzaer eller en bageplade.

- 1) Hæld ingredienserne i en skål, og ælt det hele godt med æltekroge **8** i ca. 5 minutter.
- 2) Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.
- 3) Del dejen i 2 portioner, som formes til kugler.
- 4) Rul dejen ud til runde pizzabunde, og læg fyld på efter ønske.

Bag pizzaen i ca. 15 - 20 minutter ved 220 °C/ varmluft.

## Vaniljebudding

### Ingredienser

- 1 stang vanilje
- 500 ml mælk
- 70 g flormelis
- 3 æggeblommer
- 30 g maizena

- 1) Skrab kornene ud af vaniljestangen, hæld dem i mælken, og lad den koge op.
- 2) Hæld æggeblommerne med flormelis i en skål, og pisk dem med piskerisene **7** i mindst 3 minutter, til de bliver til en tyk masse. Når æggene er næsten hvide, røres maizenaen i.
- 3) Hæld massen i mælken, mens du rører rundt, og lad det koge op igen.
- 4) Hæld derefter buddingen i små skåle, og lad dem køle af i køleskabet.

## Marengs

### Ingredienser

- 200 g sukker
- 3 æggehvider

- 1) Pisk æggehviderne med piskerisene **7**, og tilsæt sukkeret lidt efter lidt, indtil det bliver stift.
- 2) Varm ovnen op til 120 °C, og læg bagepapir på en bageplade.
- 3) Hæld marengsdejen i en sprøjtepose, og sprøjt med den ønskede form på bagepapiret.

Afhængigt af kagernes størrelse og form skal de tørre ca. 100 minutter i ovnen.

## Sprøde vafler med perlesukker

### Ingredienser

- 250 g mel
- 50 g sukker
- 1 knivspids salt
- 1 brev vaniljesukker
- 2 æg
- 150 g smør, smeltet
- ½ pk. gær (frisk)
- 100 ml lunken mælk
- 75 ml vand
- 150 g perlesukker

- 1) Hæld mel, vaniljesukker og salt i en skål, og bland det hele.
- 2) Opløs gæren i den lunkne mælk.
- 3) Tilsæt æggene, mælken med gæren, sukkeret, vandet og det smeltede smør til melblandingen, og rør det hele godt sammen med piskerisene **7**.
- 4) Lad dejen stå tildækket en halv time på et lunt sted.
- 5) Rør perlesukkeret i dejen efter hævnning, og bag vaflerne i et vaffeljern med det samme.

## Germknödel - gærkugler med syltetøj og birkes-sukker

### Ingredienser

- 250 g mel
- 20 g gær, frisk
- 250 ml mælk
- 2 æg
- 50 g smør
- 50 g sukker
- ½ tsk. salt
- 1 glas sveskemos
- Mel til arbejdsbordet
- Vand med lidt salt

### Til pynt:

- 4 spsk. knust birkes
- 2 spsk. flormelis

- 1) Opløs gæren med lidt sukker i den lunkne mælk, og lad det hvile i ca. 15 minutter på et lunt sted.
- 2) Smelt smørret, og pisk det med melet, æggene, sukkeret, saltet og gærblandingen til en glat dej med æltekrogene **8**.
- 3) Tril dejen til en rulle, og skær den i 8 tykke skiver.
- 4) Hæld en skefuld sveskemos på hver skive og form en bolle omkring. Sørg for, at dejen lukker godt, så sveskemosen ikke løber ud.
- 5) Læg knödelne - bollerne - med lukningen nedad på en melet plade, og lad dem hæve 30 minutter igen.
- 6) Varm vandet tilsat lidt salt op i en stor gryde, og læg knödelne i. Kog knödelne ca. 5 minutter med lukket låg.

### BEMÆRK

Hæld ikke alle knödelne i gryden på en gang, da de bliver større ved kogning og derfor behøver mere plads. Kog knödelne lidt efter lidt.

- 7) Vend knödelne en gang, og kog dem 5 minutter mere med lukket låg.

Læg knödelne på tallerknerne og drys birkes og flormelis over, når du serverer.

## Weinbrand-soufflé

Ingredienser

- 200 ml mælk
- 70 g sukker
- 40 g mel
- 20 g smør
- 5 cl weinbrand
- 4 æggeblommer
- 6 æggehvider
- Flormelis

Og derudover:

- 4 små souffléforme
- Smør og sukker til formene

Tilberedning

- 1) Varm ovnen op til 200°C.
- 2) Rør mælken, sukkeret og melet sammen i en gryde med piskerisene **7**, og lad det koge op under omrøring, indtil det samles.
- 3) Hæld dejen i en skål, og rør weinbrand og æggeblomme i.
- 4) Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i dejen.
- 5) Smør de små souffléforme med smør, og strø sukker på bunden og siderne.
- 6) Fyld formene op til trefjerdele med dejen, og stil souffléerne i ovnen (midterste rille). Lad dem bage 20 minutter.
- 7) Drys souffléerne med lidt flormelis 2 minutter, før bagetiden er slut.