

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 C1

(DK)

HÅNDMIXER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

HANDMIXER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

BATTEUR

Mode d'emploi

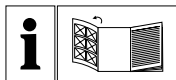
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 345594_2004

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

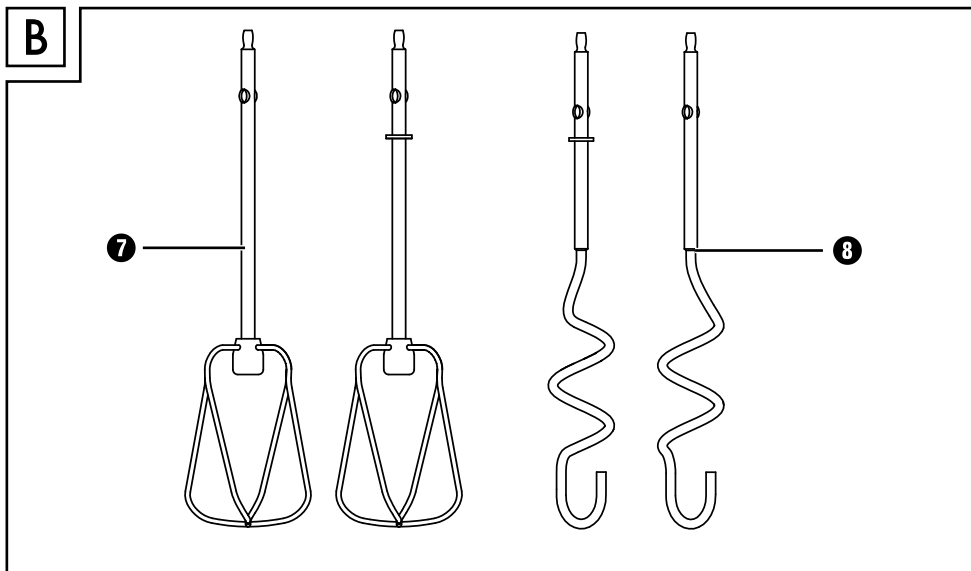
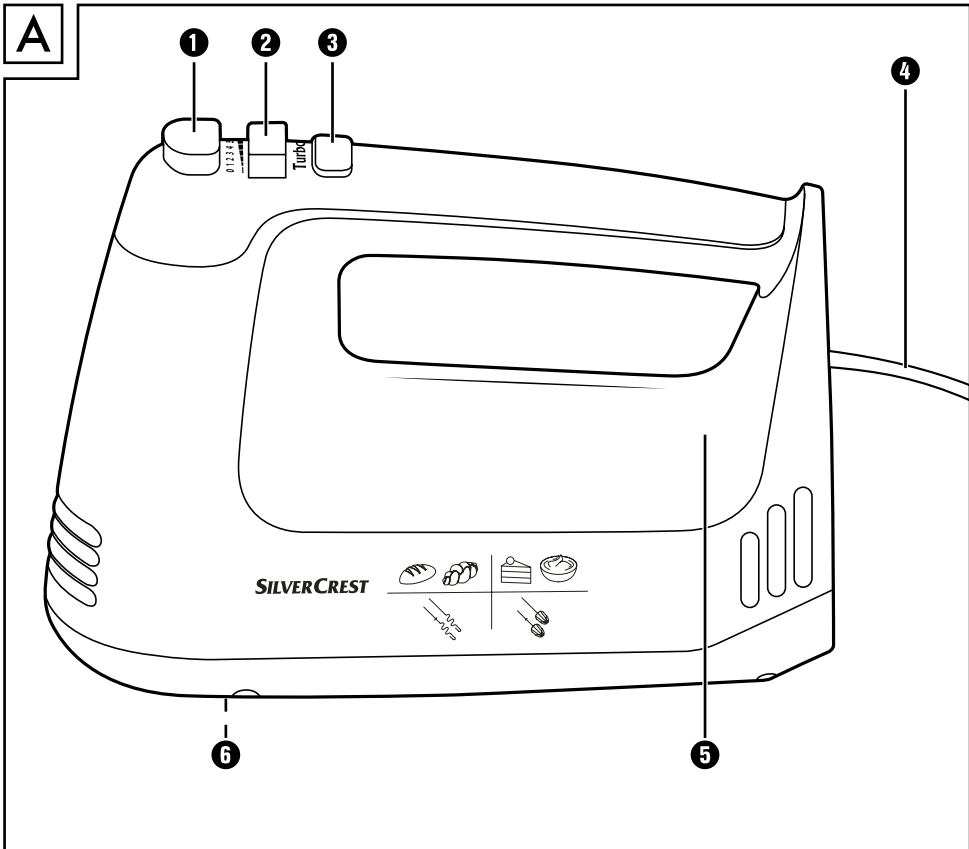
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Udpakning	5
Hastighedstrin	5
Betjening	5
Æltning og piskning	5
Rengøring	6
Opbevaring	6
Bortskaffelse	7
Garanti for Kompernass Handels GmbH	7
Service	8
Importør	8
Opskrifter	9
Chokoladecreme	9
Mayonnaise	9
Fletbrød	9
Kvark-rørekage med mandariner	10
Pizzadej	10
Vaniljebudding	10
Marengs	10
Sprøde vafler med perlesukker	11
Germknödel - gærbrødder med syltetøj og birkesukker	11
Weinbrand-soufflé	12

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 bukes 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 æltekroge 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 mel 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:

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

- 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

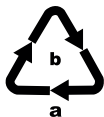


Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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.



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 Kompernass 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 fabriktionsfejl, 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 fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage 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 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) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 345594_2004.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 345594_2004

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.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 æggehviderne, 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 æggehviderne 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

- 200 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 1 æggeblomme
- 5 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 æltekrogene **8**.
- 2) Smuldr gæren eller tørgæren henover, og tilsæt den lunkne mælk. Ælt derefter dejen igennem med æltekrogene **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 æggeghvider

- 1) Pisk æggeghviderne 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.

Table des matières

Introduction	14
Utilisation conforme à l'usage prévu	14
Matériel livré	14
Description de l'appareil	14
Caractéristiques techniques	14
Consignes de sécurité	15
Déballage	17
Niveaux de vitesse	17
Utilisation	17
Pétrir et fouetter.....	17
Nettoyage	18
Rangement	18
Mise au rebut	19
Garantie de Kompennass Handels GmbH	19
Service après-vente.....	20
Importateur.....	20
Recettes	21
Crème au chocolat.....	21
Mayonnaise.....	21
Brioche tressée.....	21
Quatre-quarts au fromage frais et aux mandarines.....	22
Pâte à pizza.....	22
Flan vanille.....	22
Meringue.....	23
Gaufres croustillantes au sucre cristallisé.....	23
Briochettes sucre et pavot.....	23
Soufflé au cognac.....	24

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

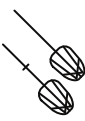



**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ 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 7</p> 		<p>pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères</p>
<p>Crochets de pétrissage 8</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 8 ou le fouet 7 sans bague dans l'orifice prévu à cet effet et marqué sur l'appareil.</p>
	<p>Insérez toujours le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 avec la bague 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

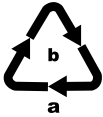


Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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.



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 de

Kompennass Handels GmbH

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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 345594_2004.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 345594_2004

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

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

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

- 1) Versez le 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 féculé

- 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 féculé.
- 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

Inleiding	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Inhoud van het pakket	26
Apparaatbeschrijving	26
Technische gegevens	26
Veiligheidsvoorschriften	27
Uitpakken	29
Snelheidsstanden	29
Bediening	29
Kned en kloppen	29
Reinigen	30
Opbergen	30
Afvoeren	31
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32
Recepten	33
Chocoladecrème	33
Mayonaise	33
Vlechtbrood	33
Kwarkcake met mandarijnen	34
Pizzadeeg	34
Vanillepudding	34
Meringues	35
Knapperige wafels met parelsuiker	35
Germknödel met maanzaad-suiker	35
Brandewijn-soufflé	36

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:

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

- 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.



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 123456_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 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) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 345594_2004 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 345594_2004

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

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

- 200 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 1 eidooier
- 5 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) Verkrummel 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 voorverwarmde 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 snufje 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.

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Lieferumfang

1 Handmixer

2 Knethaken

2 Quirle

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7 Quirle
- 8 Knethaken

Technische Daten


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

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

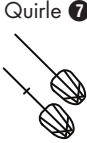



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Kneithaken **8** so weit in die Steckplätze **6**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

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

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

HINWEIS

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **7** oder Kneithaken **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 Kneithaken **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 Kneithaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

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

Entsorgung

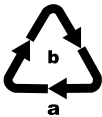


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit den Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltausübung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 345594_2004 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 345594_2004

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.

Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Schokoladencreme

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 75 ml Irish-Cream-Likör
- 50 ml Sahne
- Kakaopulver zum Dekorieren

- 1) Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Geben Sie den Likör, die Sahne und die Schokolade in einen Topf und erhitzen Sie alles unter Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nehmen Sie den Topf von der Kochplatte.
- 2) Trennen Sie die Eier und geben Sie die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel.
- 3) Mixen Sie alles mit den Quirlen **7**, bis die Masse gut vermengt ist. Fügen Sie das Schokoladengemisch hinzu und schlagen Sie alles auf.
- 4) Waschen Sie die Quirle **7** und schlagen Sie das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel auf, bis es steif ist.
- 5) Unterheben Sie es dem Schokoladengemisch, bis alles vollständig vermengt ist.
- 6) Gießen Sie die Masse in ca. 6 Tassen und lassen Sie sie abkühlen.

Zum Servieren können Sie die Oberfläche mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Mayonnaise

Zutaten

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

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

Hefezopf

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Kneithaken **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 Kneithaken **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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
06 / 2020 · Ident.-No.: SHM300C1-062020-1

IAN 345594_2004