

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PREMIUM HAND MIXER SHM 500 A1

HU

PRÉMIUM KÉZI MIXER

Használati utasítás

SK

RUČNÝ MIXÉR PREMIUM

Návod na obsluhu

SI

PREMIUM ROČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

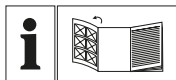
DE AT CH

PREMIUM-HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 513797_2501

HU SI SK



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

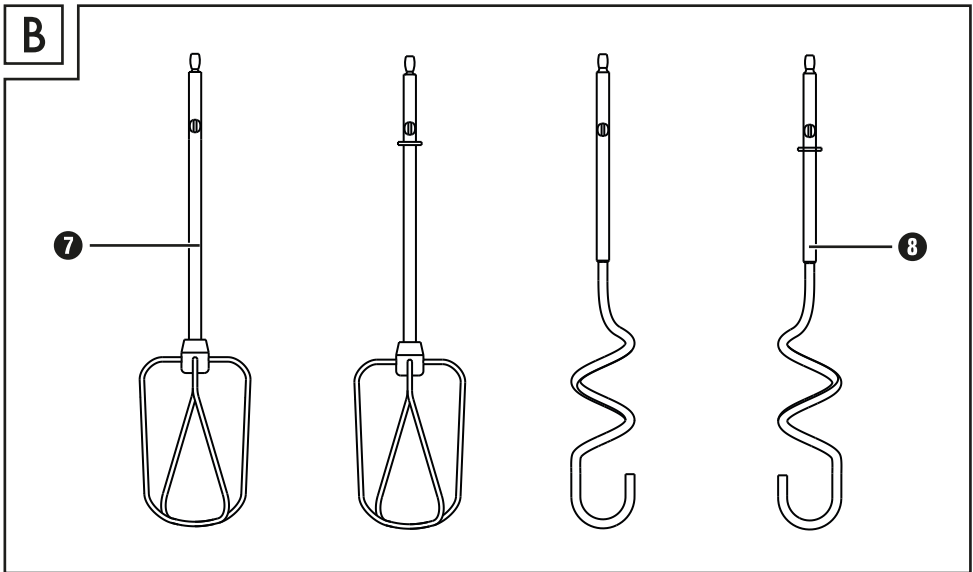
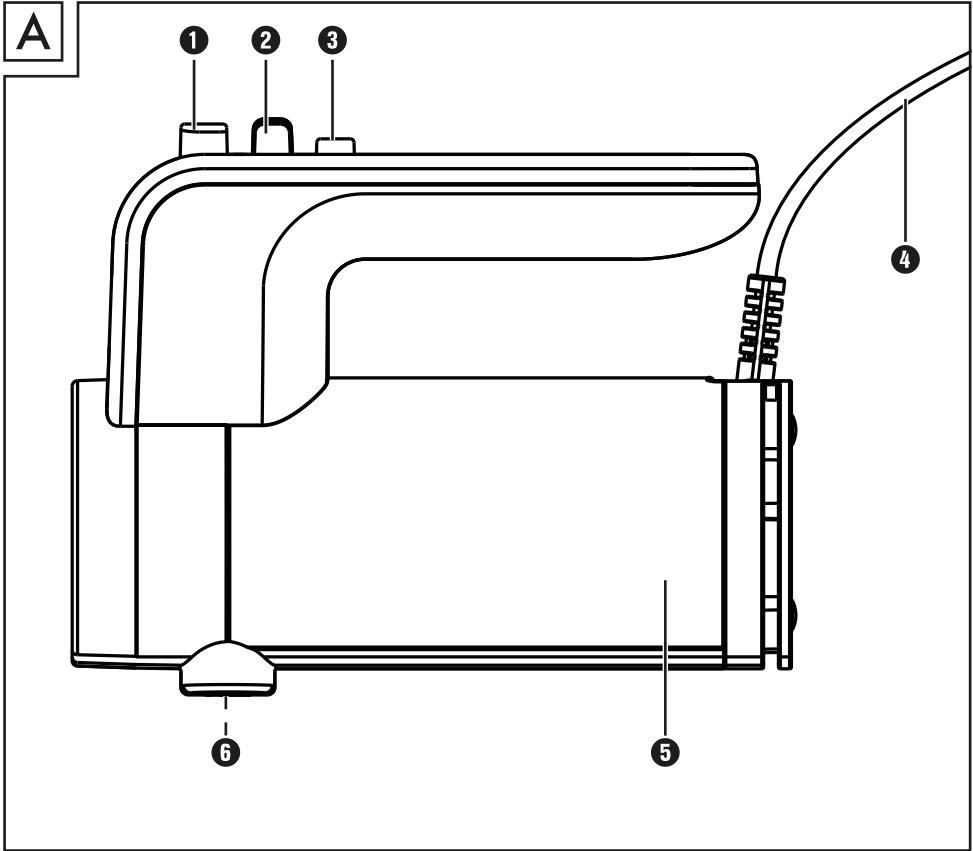
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenski	Navodila za uporabo	Stran	13
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	25
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	37



Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
2. Rendeltetésszerű használat	2
3. A csomag tartalma	2
4. A készülék leírása	2
5. Műszaki adatok	2
6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	3
7. Biztonsági utasítások	4
8. Kicsomagolás	7
9. Sebességfokozatok	7
10. Kezelés	7
11. Tisztítás	9
12. Tárolás	9
13. Ártalmatlanítás	9
14. A Kompernass Handels GmbH garanciája	9
14.1. Szervíz	10
14.2. Gyártja	10
15. Receptek	11
15.1. Majonéz	11
15.2. Fonott kalács	11
15.3. Egyszerű kevert sütemény	12
15.4. Pizzatészta	12
15.5. Habcsók	12

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához! Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag tészta keverésére és dagasztására, folyadékok (pl. gyümölcslevek) összekeverésére, valamint tejszín felverésére szolgál. Csak élelmiszerek feldolgozására alkalmas.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

3. A csomag tartalma

- 1 kézi egység
- 2 dagasztókar
- 2 habverő
- használati útmutató

i Tudnivaló

- ▶ Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

4. A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 kiadó gomb ▲
 - 2 sebességszabályozó
 - 3 turbó gomb ►►
 - 4 hálózati kábel csatlakozódugóval
 - 5 kézi egység
 - 6 nyílások a tartozékok részére
- „B” ábra:
- 7 habverő
 - 8 dagasztókar

5. Műszaki adatok


Névleges feszültség	220-240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	500 W
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban	0,45 W
Rövid üzemeltetési idő	10 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok


Ebben a használati útmutatóban, a csomagolás-on és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség

	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel a feszültséget vezető és megérinthető részek között.
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készüléket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

7. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A hálózati kábel soha nem érintkezhet a készülék forró alkatrészeivel és nem lehet más hőforrások közelében vagy azokkal érintkezésben. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
 - Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
 - A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - Mindig a csatlakozónál, ne pedig a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket, ha le szeretné választani az áramkörrel. Egyéb esetben megsérülhet a hálózati kábel.
-  Soha ne merítse a kézi egységet vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készüléket gyermekek nem használhatják.

- Gyermek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől tartsa távol.
- A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Működés közben ne nyúljon a habverőhöz vagy a dagasztókarhoz. Ne hagyja, hogy a készülék tartozékai fölé hosszú haj, sál vagy hasonlóak lógjanak.
- Ne próbálja meg egyszerre különböző funkciójú tartozékokat felszerelni.
- Minden használat után és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A tartozékok cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy elkerülje a készülék véletlen bekapcsolódását.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Soha ne nyúljon a készülék mozgó részeihez és mindig várja meg, amíg a készülék teljesen leáll. Sérülésveszély!
- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és a készülék részeinek látható sérüléseit. A készülék biztonsági rendszere csak kifogástalan állapotban működik.
- Semmi esetre se használja a készüléket, ha az alkatrészek hibásak vagy hiányoznak. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn.

- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül. Ha elhagyja a munkahelyiséget, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljából.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!
- Alaposan tisztítsa meg a felületeket, különösen azokat, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek. Ehhez olvassa el a „11. Tisztítás” fejezetet.

❗ **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási, házon belüli használatra tervezték.
- Bármilyen javítást csak szakemberrel végeztessen. Meghibásodás esetén forduljon az országában található szervizpartnerünkhöz.

📘 **Tudnivaló**

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

8. Kicsomagolás

- Vegye ki valamennyi alkatrészt a csomagból.
- Távolítsa el valamennyi csomagolóanyagot és a szállításhoz használt rögzítő elemet.
- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és sértetlenségét.
- Tisztítsa meg minden alkatrészt a „11. Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

9. Sebességfokozatok

Fokozat a sebességszabályozón ②	Használat
M	Slow-Speed (lassú sebességű) üzemód / Fröccsenésgátló funkció: A fröccsenések elkerülése érdekében a feldolgozás elején. Kényes készítményekhez (finom állagú krémek / szószok).
0	A készülék ki van kapcsolva
1	Megfelelő kezdősebesség „puha” összetevők, pl. liszt, vaj stb. összekeveréséhez.
2	Folyékony hozzávalók összekeverésére.
3	Kalács- és kenyértészta keveréséhez.
4	Vaj, cukor habosra keveréséhez, édességekhez stb.
5	Tojásfehérje, tortamáz, tejszínhab stb. feleréséhez

Turbó gomb ►► ③:

- Ezzel a gombbal a készülék egész teljesítménye azonnal használható. Nyomja meg és mindig csak rövid ideig tartsa lenyomva a turbó gombot ►► ③, pl. lisztben vagy kakaóban lévő csomók feloldásához, vagy makacsabb összetevők, pl. keményebb vaj összekeveréséhez.

10. Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ne használjon üvegből vagy más törékeny anyagból készült edényt. Az ilyen edények könnyen sérülnek és sérülést okozhatnak.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne használja a készüléket több, mint 10 percen keresztül. 10 perc után tartson egy kis szünetet, amíg a készülék lehül.
- Soha ne dagasson 500 dekagrammnál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a készülékkel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a készüléket!
Adott esetben, ossza több részre a nagyobb mennyiségű lisztet tartalmazó tésztát és dagassza őket egymás után. Ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

TUDNIVALÓK A FELDOLGOZANDÓ MENNYISÉGEKRŐL

A megadott feldolgozási idők tájékoztató jellegűek. Kísérje figyelemmel a feldolgozási időket és szükség szerint növelje/csökkentse az időt. Mindenesetre ne lépje túl a megadott 10 perces rövid üzemeltetési időt.

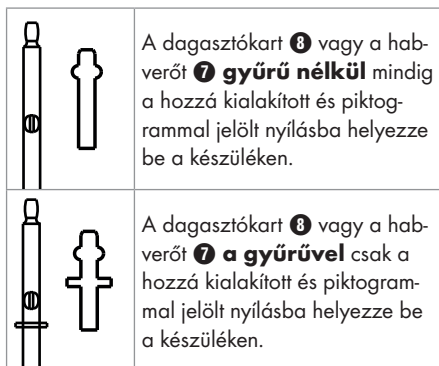
Kevesebb mennyiséghez használjon kisebb keverőtálat, hogy a habverővel **7**/dagasztókkal **8** legalább 1 cm mélyen a tészta alá érjen. Nagyobb edények esetén is ügyeljen arra, hogy a habverő **7**/dagasztókar **8** elég mélyen belemerüljön a kevert élelmiszerbe.

betölthető mennyiség...	min. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)	max. mennyiség (összes hozzávaló összesen)	feldolgozási idő (kb.)
Kelt tészta	330 g	1:30 perc	820 g	3–4 perc
Kevert tészta	200 g	0:30 perc	600 g	3:00 perc
Nehéz tészta (pl. omlós tészta)	330 g	1:30 perc	1000 g	3:00 perc
Tejszínhab	100 ml	1–1:30 perc	1300 ml	5:00 perc
Tojásfehérje (M méretű tojás)	2 darab	1 perc	10 darab	2:30–3 perc

1) Válassza ki a megfelelő tartozékot:

- Habverő **7**: Tejszín és könnyű tészta felveréséhez.
- Dagasztókar **8**: Nehéz tésztafélék dagasztásához.

2) Tolja a habverőt **7** vagy a dagasztókart **8** a készülék nyílásába **6**, amíg az stabilan és hallhatóan be nem kattan:



3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **4** a csatlakozó aljzatba.

4) A készülék üzembe helyezéséhez tolja a sebességszabályozót **2** a kívánt sebességfokozatra. 6 sebességfokozat, továbbá a turbó gomb ►► **3** közül választhat (lásd a „**9. Sebességfokozatok**” fejezetet). A Slow-Speed (lassú sebességű) üzemmód bekapcsolásához tolja a sebességkapcsolót **2** az M fokozatra és tartsa ott.


5) Nyomja meg a kiadó gombot ▲ **1**, ha ki szeretné venni a habverőt **7** vagy a dagasztókart **8**.

i Tudnivaló

- ▶ Biztonsági okokból a habverő **7** vagy a dagasztókar **8** csak akkor vehető ki, ha a sebességszabályozó **2** a „0” helyzetben áll.


11. Tisztítás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** az aljzatból! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!
- ▶  Soha ne merítse a kézi egységet **5** vízbe vagy más folyadékba!
- A kézi egységet **5** a motorral együtt csak nedves konyharuhával és szükség esetén enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.

- A habverő **7** vagy a dagasztókar **8** folyó víz alatt vagy mosogatószeres meleg vízben tisztítható. A tisztítás után mindent alaposan szárítson meg. Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat közvetlenül használat után tisztítsa meg. Ily módon eltávolításra kerülnek az élelmiszer-maradékok és csökken a baktériumképződés lehetősége.

Tudnivaló

- ▶  A habverő **7** és a dagasztókar **8** mosogatógépben is tisztítható.

12. Tárolás

- A megtisztított készüléket tárolja tiszta, pormentes és száraz helyen.

13. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesebb szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

14. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jó-tállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásának kitétt és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélő vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 513797_2501.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 513797_2501 megnyithatja a használati útmutatót.

14.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 513797_2501

14.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

15. Receptek

i Tudnivaló

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítési módra vonatkozó adatok csak hozzávetőleges érték.
- ▶ Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

15.1. Majonéz

Hozzávalók

- 3–4 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 2 tojássárgája
- 5–10 g enyhe ecet vagy citromlé
- só és bors ízlés szerint

- 1) Tegye a tojássárgája és az ecetet/citromlét egy keverőpohárba, tartsa a habert **7** függőlegesen a pohárba és állítsa a készüléket legmagasabb fokozatra.
- 2) Öntse hozzá az olajat egyenletes vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Ezt követően fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

15.2. Fonott kalács

Hozzávalók

- 35 dkg liszt
- 1/2 kocka friss élesztő vagy
- 1 zacskó száraz élesztő
- 1 tk. só
- 5 dkg cukor
- 2 dl langyos tej
- 6,5 dkg puha vaj
- 1 tojássárgája
- kevés kristálycukor

- 1) Keverje el a lisztet a sóval és a cukorral egy tálban. Adja hozzá a vajat és dolgozza össze a dagasztókkal **8**.
- 2) Morzsolja rá az élesztőt, ill. szórja rá a szárított élesztőt, és adja hozzá a langyos tejet. Erőteljesen dolgozza össze a tésztát a dagasztókkal **8**.
- 3) Hagyja a tésztát lefedve kb. 1 órán keresztül meleg helyen.
- 4) Miután megkelt a tészta, gyúrja össze még egyszer erőteljesen kézzel és ossza 3 egyenlő részre.
- 5) Készítsen egy fonatot 3 szálból és tegye a fonatot egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- 6) Kenje meg a fonatot tojássárgájával és szórja meg kristálycukorral.

Süsse a fonott kalácsot a középő szinten 160 °C-on kb. 30 percig.

15.3. Egyszerű kevert sütemény

Hozzávalók

- 10 dkg lágy vaj
- 10 dkg cukor
- 2 tojás
- 2 csomag vaníliás cukor
- 15 dkg liszt
- 2 tk. sütőpor
- 2 ek. tej
- zsiradék a sütőformához
- adott esetben kevés porcukor

- 1) Tegye a lágy vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot, a tejet és a tojásokat egy tálba és keverje össze a habverővel ⑦.
- 2) Keverje össze a sütőport a liszttel és tegye ezt is a tálba. Addig keverje tovább a hozzávalókat, amíg sima tésztát nem kap.
- 3) Öntse a tésztát egy zsiradékkal kikent sütőformába.
- 4) Süsse a süteményt előmelegített sütőben 160°C-on kb. 40 percig.
- 5) Mielőtt kiborítja, hagyja a sütőben 5 percig kihűlni.
- 6) Szórja meg a süteményt porcukorral.

15.4. Pizzatészta

Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 2 dkg friss élesztő
- 1 ek. olívaolaj
- 2 dl langyos víz
- 7 g só

A tészta 2 kerek vagy egy tepsi pizzához elegendő.

- 1) Tegye az összes hozzávalót egy tálba és jól dolgozza össze kb. 5 percig a dagasztókarrel ⑧.
Ha a tészta túlságosan ragadós, akkor adjon hozzá egy kis lisztet.
- 2) Hagyja kelni a tésztát kb. 30 percig.
- 3) Ossza 2 részre a tésztát és formáljon belőle két golyót.
- 4) Nyújtsa ki a tésztát kerek pizzaalapokra és rakja meg tetszés szerint.

Süsse a pizzát 15–20 percig 220 °C-on légkeveréses fokozaton.

15.5. Habcsók

Hozzávalók

- 20 dkg cukor
- 3 tojásfehérje

- 1) Verje fel a tojásfehérjét a habverővel ⑦, majd lassanként szórja hozzá a cukrot, amíg a tojásfehérje keménynem lesz.
- 2) Melegítse elő a sütőt 120 °C-ra és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
- 3) Tegye a masszát egy habzsákba és nyomja a kívánt formában a sütőpapírra.

A kinyomott formák méreteitől és formájától függően hagyja kb. 80 - 100 percig száradni a sütőben.

Kazalo

1. Uvod	14
2. Predvidena uporaba	14
3. Vsebina kompleta	14
4. Opis naprave	14
5. Tehnični podatki	14
6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	15
7. Varnostni napotki	16
8. Razpakiranje	19
9. Stopnje hitrosti	19
10. Uporaba	19
11. Čiščenje	21
12. Shranjevanje	21
13. Odstranjevanje med odpadke	21
14. Proizvajalec	21
15. Pooblaščen serviser	21
16. Garancijski list	21
17. Recepti	23
17.1. Majoneza	23
17.2. Pletenica.....	23
17.3. Preprost kolač iz umešanega testa.....	24
17.4. Testo za pico	24
17.5. Beljakovi poljubčki	24

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost.

Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin (npr. sadnih sokov) ter stepanje smetane. Primerna je le za obdelavo živil.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

3. Vsebina kompleta

- 1 ročni aparat
- 2 nastavka za gnetenje
- 2 žvrklja
- Navodila za uporabo

i Opomba

- ▶ Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

4. Opis naprave

Slika A:

- 1 tipka za sprostitiv ▲
- 2 stikalo za hitrost
- 3 tipka Turbo ►►
- 4 električni kabel z vtičem
- 5 ročni aparat
- 6 mesta za nameščanje nastavkov

Slika B:

- 7 žvrklja
- 8 nastavka za gnetenje

5. Tehnični podatki






Nazivna napetost	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna moč	500 W
Vhodna moč v stanju pripravljenosti	0,45 W
Čas kratkotrajne uporabe	10 min










Čas KU

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih


V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod nape- tostjo in dotakljivimi deli.
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potaplajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prija- zen način.
	Embalaža iz materialov, ki jih je mogo- če reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in števil- kami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

7. Varnostni napotki

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Električni kabel nikoli ne sme priti v bližino ali v stik z vročimi deli naprave ali drugimi viri toplote. Električni kabel naj ne leži ob robovih ali vogalih.
 - Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne stiskajte.
 - Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
 - Kadar želite napravo ločiti od električnega omrežja, vedno držite in vlecite električni vtič, nikoli ne vlecite električnega kabla. V nasprotnem primeru se električni kabel lahko poškoduje!
-  Ročnega aparata ne potopite v vodo ali druge tekočine!
Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Med obratovanjem naprave se ne dotikajte žvrkljev ali nastavkov za gnetenje. Nad nastavki mešalnika ne pustite viseti dolgih las, šalov ipd.
- Nikoli ne poskušajte istočasno montirati nastavkov z različnimi funkcijami.
- Po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Pred menjavanjem pribora električni vtič vedno izvlecite iz vtičnice, da preprečite nehoteni vklop.
- Preden začnete menjavati pribor ali dodatne dele, ki se pri delovanju naprave premikajo, morate napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Ne dotikajte se premikajočih delov naprave in vedno počakajte, da se zaustavijo. Nevarnost telesnih poškodb!
- Pred vsako uporabo preverite napravo in vse njene dele glede vidnih poškodb. Varnostni koncept naprave lahko deluje samo v brezhibnem stanju.
- Naprave nikakor ne uporabljajte, če so deli poškodovani ali manjkajo. Drugače lahko obstaja velika nevarnost nezgode.

- Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane. Če želite svoje delovno mesto zapustiti, povlecite električni vtič iz vtičnice.
- Naprave ne zlorablajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. Drugače obstaja nevarnost poškodb!
- Temeljito očistite vse površine, še posebej tiste, ki pridejo v stik z živili. Pri tem upoštevajte poglavje »11. Čiščenje«.

⚠ **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

- Naprave ne uporabljajte na prostem. Naprava je namenjena izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Vsa popravila naj izvaja izključno strokovno osebje. V tem primeru se obrnite na pristojen partnerski servis v svoji deželi.

ⓘ **Opomba**

- Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

8. Razpakiranje

- Vzemite vse dele iz embalaže.
- Odstranite ves embalažni material in transportna varovala.
- Preverite, ali dobava obsega vse dele in ali ti niso poškodovani.
- Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »11. Čiščenje«.

9. Stopnje hitrosti

Stopnja na stikalu za hitrost ②	Uporaba
M	Način počasne hitrosti/ funkcija proti brizganju: za preprečevanje brizgov na začetku obdelave. Za pripravo občutljivih jedi (finih krem/ omak).
0	Naprava je izklopljena.
1	Dobra izhodiščna hitrost za mešanje »mehkih« sestavin kot je moka, maslo itd.
2	Za mešanje tekočih sestavin.
3	Za mešanje testa za kolače in kruh.
4	Za penasto umešano maslo, sladkor, za sladke jedi itd.
5	Za stepanje snega iz beljaka, preliva za torte, sladke smetane itd.

Tipka Turbo ►► ③:

- S to tipko lahko takoj razpolagate s celotno močjo svoje naprave. Pritisnite in pridržite tipko Turbo ►► ③ vedno le z kratek čas, npr. za odstranitev grudic v moki ali kakavu ali za mešanje bolj trdovratnih sestavin kot npr. trdega masla.

10. Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nikoli ne uporabljajte posode iz stekla ali drugih hitro lomljivih materialov. Takšne posode se lahko poškodujejo in povzročijo telesne poškodbe.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte dlje kot 10 minut naenkrat. Po 10 minutah naredite tako dolg odmor, da se naprava ohladi.
- S to napravo nikoli ne gnetite testa iz več kot 500 g moke! Večje količine moke lahko napravo preobremenijo! Testo z večjo količino moke po potrebi razdelite na več delov in te zgetite zaporedoma. Pri tem pa ne smete preseči navedenega časa kratkotrajne uporabe, ki znaša 10 minut.

OPOMBE H KOLIČINAM ZA OBDELAVO

Navedeni časi obdelave so orientacijske vrednosti. Opazujte postopek obdelave in čas podaljšajte/skrajšajte po svojih potrebah. Pri tem pa ne smete preseči dovoljenega časa neprekinjenega delovanja, ki znaša 10 minut.

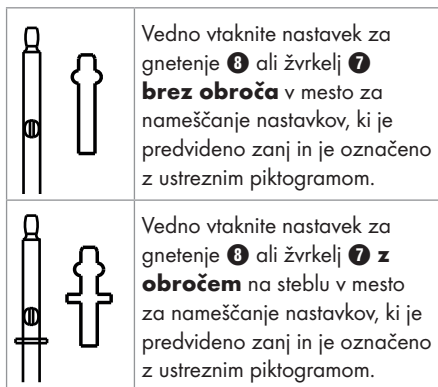
Pri manjših količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se žvrklja ⑦ /nastavka za gnetenje ⑧ v živila za mešanje potopita za najmanj 1 cm. Tudi pri večji posodi pazite na to, da se žvrklja ⑦/nastavka za gnetenje ⑧ v živila za mešanje potopita dovolj globoko.

Količine za ...	Minimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)	Maksimalna količina (vsota vseh sestavin)	Čas obdelave (pribl.)
Kvašeno testo	330 g	1:30 minut	820 g	3–4 minute
Umešano testo	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
Težko testo (npr. krhko testo)	330 g	1:30 minut	1000 g	3:00 minute
Smetana	100 ml	1–1:30 minute	1300 ml	5:00 minut
Beljak (jajca velikosti M)	2 kosa	1 minuto	10 kosov	2:30–3 minute

1) Izberite primeren nastavek:

- Žvrklja ⑦: Za stepanje smetane in lahko testo.
- Nastavka za gnetenje ⑧: Za gnetenje težkega testa.

2) Potisnite žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧ tako daleč v mesta za nameščanje nastavkov ⑥, da se nastavki varno in slšno zaskočijo:



3) Vtaknite električni vtič ④ v električno vtičnico.

4) Za zagon naprave potisnite stikalo za hitrost ② na zeleno stopnjo hitrosti. Pri tem lahko izbirate med 6 stopnjami hitrosti in dodatno uporabite tipko Turbo ►► ③ (gl. poglavje »9. Stopnje hitrosti«).

Za aktiviranje počasnega načina potisnite in pridržite stikalo za hitrost ② na stopnji M.


5) Pritisnite tipko za sprostitve ▲ ①, da odstranite žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧.

① Opomba

- Zaradi varnostnih razlogov je mogoče žvrklja ⑦ ali nastavka za gnetenje ⑧ sprostiti le, kadar je stikalo za hitrost ② v položaju »0«.

11. Čiščenje


NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem električni vtič **4** potegnite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!
- ▶  Ročnega aparata **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

■ Ročni aparat **5** z motorjem čistite samo z vlažno krpo in po potrebi z blagim sredstvom za čiščenje.

■ Žvrklja **7** ali nastavka za gnetenje **8** lahko očistite pod tekočo vodo ali v topli vodi s sredstvom za pomivanje. Po čiščenju vse skupaj dobro osušite. Priporočamo, da nastavke očistite neposredno po njihovi uporabi. Tako odstranite ostanke živil in zmanjšate možnost nastajanja bakterij.

Opomba

- ▶  Žvrklja **7** in nastavka za gnetenje **8** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

12. Shranjevanje

- Očiščeno napravo shranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

13. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbršite vse osebne podatke.

Emblaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Emblažo zavržite na okolju prijazen način.

14. Proizvajalec

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

15. Pooblašteni serviser

 Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@idl.si

IAN 513797_2501

16. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevne roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

17. Recepti

i Opomba

- ▶ Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni.
- ▶ Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

17.1. Majoneza

Sestavine

- 300–400 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 2 rumenjaki
- 5–10 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po lastnem okusu

- 1) Dajte rumenjaki in kis oz. limonin sok v visoko, ozko mešalno posodo. Žvrklja **7** v mešalni posodi držite navpično in nastavite napravo na najvišjo stopnjo.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dolivajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem majonezo po lastnem okusu začinite s soljo in poprom.

17.2. Pletenica

Sestavine

- 350 g moke
- 1/2 kocke kvasa, svežega, ali
- 1 zavitek kvasa, suhega
- 1 žlička soli
- 50 g sladkorja
- 200 ml mleka, mlačnega
- 65 g masla, mehkega
- 1 rumenjaki
- malce grobega sladkorja

- 1) V skledi zmešajte moko s soljo in sladkorjem. Moko prelijte z maslom in vse skupaj zgnetite z nastavkoma za gnetenje **8**.
- 2) Čez maso nadrobite svež kvas oziroma jo potresite s suhim kvasom in dodajte mlačno mleko. Testo temeljito pregnetite z nastavkoma za gnetenje **8**.
- 3) Testo pustite na toplem mestu pokrito vzhajati približno 1 uro.
- 4) Vzhajano testo še enkrat temeljito premesite z rokami in ga razdelite na 3 enako velike kose.
- 5) Iz vseh 3 delov oblikujte pletenico in jo položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 6) Pletenico s čopičem premažite z rumenjaki in jo potresite z grobim sladkorjem.

Pletenico pecite v pečici na sredinskem položaju pri 160 °C pribl. 30 minut.

17.3. Preprost kolač iz umešanega testa

Sestavine

- 100 g masla, mehkega
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 2 zavitka vaniljevega sladkorja
- 150 g moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 žlici mleka
- maščoba za model
- po potrebi malce sladkorja v prahu

- 1) Dajte mehko maslo s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, mlekom in jajci v skledo ter vse skupaj premešajte z žvrklji 7.
- 2) Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte v skledo. Vse sestavine mešajte, tako da nastane gladko testo.
- 3) Testo dajte v namaščen model za kolače.
- 4) Kolač pecite v predhodno segreti pečici pri 160 °C s kroženjem zraka pribl. 40 minut.
- 5) Pečeni kolač pustite 5 minut ohlajati, preden ga zvrnete iz pekača.
- 6) Kolač potresite z malce sladkorja v prahu.

17.4. Testo za pico

Sestavine

- 300 g moke
- 20 g kvasa, svežega
- 1 žlica olivnega olja
- 200 ml vode, mlačne
- 7 g soli

Testo zadostuje za 2 okrogli pici ali en pekač.

- 1) Vse sestavine dajte v skledo in jih pribl. 5 minut temeljito gnetite z nastavkoma za gnetenje 8. Če je testo preveč lepljivo, dodajte še malo moke.
- 2) Testo pustite vzhajati približno 30 minut.
- 3) Razdelite testo na 2 dela, iz katerih oblikujete dve krogli.
- 4) Testo zvaljajte do okrogle oblike in ga obložite po lastni želji.

Pico pecite pribl. 15–20 minut pri 220 °C/s kroženjem zraka.

17.5. Beljakovi poljubčki

Sestavine

- 200 g sladkorja
- 3 beljaki

- 1) Beljake stepite z žvrklji 7 in jih počasi posipavajte s sladkorjem, tako da nastane trd sneg iz beljakov.
- 2) Pečico segrejte na 120 °C in obložite pekač s papirjem za peko.
- 3) Maso dajte v vrečko za brizganje in na papirju za peko z brizganjem oblikujte zelene oblike.

Odvisno od velikosti in oblike brizganih poljubčkov jih pustite v pečici pribl. 80–100 minut, da se posušijo.

Obsah

1. Úvod	26
2. Používanie v súlade s určením	26
3. Rozsah dodávky	26
4. Opis prístroja	26
5. Technické údaje	26
6. Použité výstražné upozornenia a symboly	27
7. Bezpečnostné pokyny	28
8. Vybalenie	31
9. Stupne rýchlosti	31
10. Obsluha	31
11. Čistenie	33
12. Uskladnenie	33
13. Likvidácia	33
14. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	33
14.1. Servis	34
14.2. Dovozca	34
15. Recepty	35
15.1. Majonéza	35
15.2. Vianočka	35
15.3. Jednoduchý miešaný koláč	36
15.4. Cesto na pizzu	36
15.5. Snehové pusinky	36

1. 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.

2. 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 používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

3. Rozsah dodávky

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

i Upozornenie

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

4. Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 tlačidlo na uvoľnenie nastavcov ▲
- 2 prepínač rýchlostí
- 3 tlačidlo Turbo ►►
- 4 sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 ručný diel
- 6 miesto na nastavce

Obrázok B:

- 7 šľahacie metličky
- 8 miesiace háky

5. Technické údaje







Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Príkon v stave pohotovosti	0,45 W
Doba KP	10 min.


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.

6. Použité výstražné upozornenia a symboly


V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístrojoch sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.

	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponáraj do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.

7. 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.
 - Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákaznickým servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
 - 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.
- 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, vyťahnite 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 „11. 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.

ⓘ **Upozornenie**

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

8. 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 „11. Čistenie“.

9. Stupne rýchlosti

Stupeň na prepínači rýchlosti ②	Používanie
M	Režim Slow-Speed (režim pomalej rýchlosti) / funkcia proti striekaniam: Aby sa zabránilo striekancom na začiatku spracovania. Pre citlivé prípravy (jemné krémy / omáčky).
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. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo Turbo ►► ③ vždy iba na krátky čas, napr. aby sa rozpustili hrudky v múke alebo kakau alebo aby sa zmiešali zatvrdnutejšie prísady, ako napr. tvrdšie maslo.

10. Obsluha

⚠ 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.

POKYNY PRE SPRACOVÁVANÉ MNOŽSTVÁ

Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a zvyšte/znížte čas podľa vašich potrieb. Neprekročte však čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

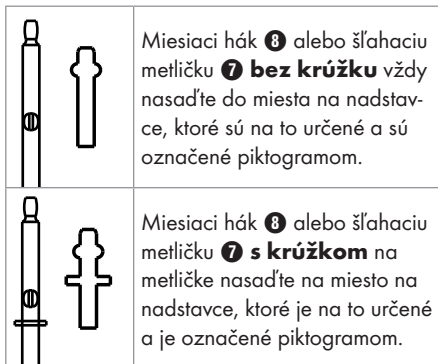
Na spracovanie malých množstiev používajte úzku nádobu tak, aby sa šľahacie metličky **7**/ miesiace háky **8** ponorili minimálne 1 cm do spracovávaných potravín. Aj pri väčších nádobách dbajte na to, aby sa šľahacie metličky **7**/miesiace háky **8** dostatočne ponorili do spracovávaných potravín.

Množstvá pre...	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)
kysnuté cesto	330 g	1:30 min	820 g	3 - 4 min
tréné cesto	200 g	0:30 min	600 g	3:00 min
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
šľahačka	100 ml	1 - 1:30 min	1300 ml	5:00 min
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	1 min	10 ks	2:30 - 3 min

1) Vyberte najprv vhodný nastavec:

- Šľahacie metličky **7**: Na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta.
- Miesiace háky **8**: Na miešanie ťažkého cesta.

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



Miesiaci hák **8** alebo šľahaciu metličku **7** **bez krúžku** vždy nasadíte do miesta na nastavce, ktoré sú na to určené a sú označené piktogramom.

Miesiaci hák **8** alebo šľahaciu metličku **7** **s krúžkom** na metličke nasadíte na miesto na nastavce, ktoré je na to určené a je označené piktogramom.

3) Zasuňte sieťovú zástrčku **4** do zásuvky.

4) Ak chcete mixér zapnúť, posuňte prepínač rýchlostí **2** na požadovaný rýchlostný stupeň. Môžete pritom zvoliť niektorý z 6 stupňov rýchlostí a okrem toho stlačíte tlačidlo Turbo ►► **3** (pozri kapitola „**9. Stupne rýchlostí**“).

Na aktivovanie režimu Slow-Speed posuňte a podržte prepínač rýchlostí **2** na stupni M.

5) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nastavcov ▲ **1** na uvoľnenie šľahacích metličiek **7** alebo miesiacich hákov **8**.


i Upozornenie

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

11. Čistenie

NEBEZPEČENSTVO! **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

► Pred každým čistením vytiahnite 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 potravin a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

Upozornenie

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

12. Uskladnenie

■ Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

13. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, 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 výrobné 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. Opravou alebo výmenou 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

Pri stroj 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 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 (IAN) 513797_2501 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 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) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 513797_2501 otvoríte váš návod na obsluhu.

14.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 513797_2501

14.2. Dovoza

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

15. Recepty

i Upozornenie

- ▶ Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty.
- ▶ Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

15.1. 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.

15.2. Vianočka

Prísady

- 350 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 posypte kryštálovým cukrom.

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

15.3. Jednoduchý miešaný koláč

Prísady

- 100 g masla, mäkké
- 100 g cukru
- 2 vajcia
- 2 bal. vanilkového cukru
- 150 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mlieka
- Tuk na vymazanie formy
- príp. trochu práškového cukru

- 1) Pridajte mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, mliekom a vajčkami do misky a všetko premiešajte šľahacími metličkami 7.
- 2) Zmiešajte prášok do pečiva s múkou a pridajte ich do misky. Miešajte prísady ďalej, kým nevznikne hladké cesto.
- 3) Cesto naplňte do formy na koláč namaste nej tukom.
- 4) Koláč upečte v predhriatej rúre pri obehovom vzduchu s teplotou 160 °C približne 40 minút.
- 5) Po upečení ho nechajte 5 minút vychladnúť, skôr ako poklesne.
- 6) Koláč posypte trochou práškového cukru.

15.4. 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. Ak by malo byť cesto príliš lepkavé, pridajte do neho trochu múky.
- 2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
- 3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvarujú gule.
- 4) Vyvalkajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

Pečte pizzu približne 15 – 20 minút pri 220 °C/cirkulujúcom vzduchu.

15.5. Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
- 3 vaječné bielka

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

V závislosti od veľkosti a tvaru vytlačeného cesta nechajte cesto sušiť v rúre približne 80 – 100 minút.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	38
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
3. Lieferumfang	38
4. Gerätebeschreibung	38
5. Technische Daten	38
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	39
7. Sicherheitshinweise	40
8. Auspacken	43
9. Geschwindigkeitsstufen	43
10. Bedienen	43
11. Reinigen	45
12. Aufbewahrung	45
13. Entsorgung	45
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
14.1. Service	47
14.2. Importeur	47
15. Rezepte	48
15.1. Mayonnaise	48
15.2. Hefezopf	48
15.3. Einfacher Rührkuchen	49
15.4. Pizzateig	49
15.5. Baiser	50

1. 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.

2. 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.

3. Lieferumfang

- 1 Handteil
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

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

4. 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 Rührbesen
- 8 Knethaken

5. Technische Daten







Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,45 W
KB-Zeit	10 Min.

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.

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole


In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung

	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

7. 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.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
- 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 Rührbesen oder die Kneithaken. 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 „1 1. 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.

ⓘ **Hinweis**

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

8. 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 „11. Reinigen“ beschrieben.

9. Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeits-schalter ②	Verwendung
M	Slow-Speed-Modus / Anti-spritzfunktion: Um Spritzer zum Beginn der Verarbeitung zu vermeiden. Für empfindliche Zubereitungen (feine Cremes / Soßen).
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. Drücken und halten Sie die Turbo-Taste ►► ③ immer nur kurzzeitig um z. B. Klumpen in Mehl oder Kakao aufzulösen, oder hartnäckigere Zutaten, wie z. B. härtere Butter, zu vermischen.

10. Bedienen

⚠ **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.

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen/verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	330 g	1:30 Minuten	820 g	3-4 Minuten
Rührteig	200 g	0:30 Minute	600 g	3:00 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3:00 Minuten
Sahne	100 ml	1-1:30 Minuten	1300 ml	5:00 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30-3 Minuten

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

- Rührbesen ⑦: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
- Knethaken ⑧: Zum Kneten von schweren Teigen.

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



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 6 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste ►► ③ auswählen (s. Kapitel „9. Geschwindigkeitsstufen“).

Um den Slow-Speed-Modus zu aktivieren, schieben und halten Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die Stufe M.


5) Drücken Sie die Auswurf-Taste ▲ ①, um die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ zu lösen.

① Hinweis


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

11. Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- ▶  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 Rührbesen **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 Rührbesen **7** und die Knethaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

12. Aufbewahrung

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

13. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sie 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 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 (IAN) 513797_2501 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 513797_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. Service

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 513797_2501

14.2. 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

15. Rezepte

i Hinweis

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.
- ▶ Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

15.1. Mayonnaise

Zutaten

- 300–400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 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 Rührbesen **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.

15.2. Hefezopf

Zutaten

- 350 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 lauwarml 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.

15.3. Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen ⑦.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

15.4. 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. Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 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.

15.5. Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **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. 80–100 Minuten im Backofen trocknen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

Burgstraße 21

44867 BOCHUM

Germany

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stand informácií · Stand der Informationen:

06 / 2025 · Ident.-No.: SHM500A1-052025-2

IAN 513797_2501

