

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMS 300 B1

GB IE

HAND MIXER SET

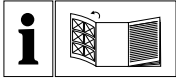
Operating instructions

DE AT CH

HANDRÜHRER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 90843



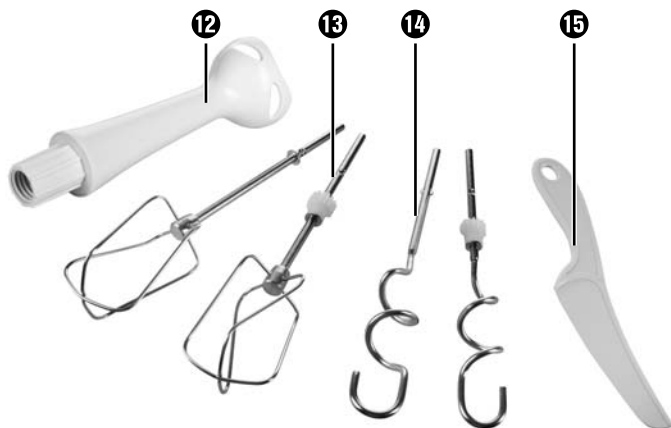
GB IE

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

DE AT CH

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of Components	2
Technical data	2
Important safety instructions	3
Unpacking	4
Placing	4
Speed levels	4
Operation	4
Kneading and Whisking	4
Blending.....	6
Cleaning	6
Recipes	7
Chocolate Amaretto Cream	7
Braided Bread	7
Chocolate Cream	7
Aioli.....	8
Herb Vinaigrette	8
Disposal	8
Warranty and Service	8
Importer	9

HAND MIXER SET

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Handmixer set is intended exclusively for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and the pureeing of fruit. It is only suitable for the processing of foodstuffs. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Items supplied

- 1 Hand mixer
- 1 Mixing stand
- 1 Mixing bowl with lid
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- 1 Blender
- 1 Dough scraper
- Operating instructions

Description of Components


Illustration A:

- ❶ Speed switch
- ❷ Turbo button
- ❸ Fixture for the blender, with safety cover
- ❹ Unlocking button for handmixer
- ❺ Unlocking button
- ❻ Mixing stand
- ❼ Mixing bowl
- ❽ Filler opening
- ❾ Lid
- ❿ Hand element
- ⓫ Ejection button

Illustration B:

- ❿ Blender
- ⓬ Whisk made of stainless steel
- ⓭ Kneading hooks made of stainless steel
- ⓮ Dough scraper

Technical data

Power rating:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated output:	300 W
Protection class:	II / 
Continuous operating time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Important safety instructions

Risk of electrical shocks!


- The power cable must never come close to or in contact with hot parts of the appliance or other sources of heat. Do not allow the power cable to lie on sharp rims or edges.
- Do not fold or crush the power cable.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- When disconnecting the plug from the mains power socket, always pull the plug itself, never the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

Danger of Injuries:

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, sensorial or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should not be allowed to use the mixer without supervision.
- During use, do not come into contact with the whisk, the kneading hooks or the knife on the blender. The blade of the blender is sharp. Therefore, ALWAYS handle the blender with care. Do not allow long hair, scarves and such like to hang over the mixing attachments.
- NEVER attempt to assemble ancillaries with differing functions at the same time.

- After every use and before cleaning it, disconnect the plug to prevent an accidental start of the appliance.
- Before changing the accessories, disconnect the plug to prevent an accidental start of the appliance.
- Never touch any parts of the appliance that are in motion, always wait for them to come to a complete stop. Risk of Injury!
- Before each use, check the appliance and all parts for signs of visible damage. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Under NO circumstances should you use the appliance if parts are damaged or missing. If you do, there will be an increased risk of accidents.
- Never leave the appliance running unattended. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.

Attention! Appliance Damage!

- Do not use the hand mixer outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
 - Arrange for all repairs to be carried out exclusively by specialists. If need be, approach our Service Partner responsible for your country.
-  Do NOT submerge the blender or the hand element in water. If necessary, clean the lower part with the blade under running water. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

Unpacking


- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.

Placing

- Place the mixer stand **6** onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand **6** to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the mains power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
- 4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating egg whites, cake glazing, cream etc.

 For operating the blender **12**:
Only usable in combination with the turbo button **2**.

Turbo button **2**:

- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender **12**.

Operation

Kneading and Whisking

Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

1. Before the first usage, clean the attachments (**13**, **14**, **15**), the mixing bowl **7** and the lid **9**.
2. Push the whisk **13** or the kneading hooks **14** into the appliance until they safely and audibly engage:



Always insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the toothed ring** on the rod into the intended slot on the appliance which is marked with an icon.



Insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the smooth ring** on the rod only into the intended slot on the appliance.

3. Release the mixer holder by pressing the unlocking button **5** and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl **7** and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

Attention:

- NEVER fill the mixing bowl **7** beyond the MAX marking (approx. 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.

- Never fill the mixing bowl **7** with more than a total of 1.5 kg of ingredients. Otherwise the motor may be damaged.

5. Replace the mixing bowl **7** onto the mixing stand **6**.
6. Press the unlocking button **5** and lower the holder downwards.
7. Place the hand element **10** on the holder so that it firmly engages.
8. Slide the lid **9** into the guiderails on the mixing stand **6** so that it is firmly seated.

i Note:

Should you wish to add ingredients whilst mixing, open the filler opening **8** and insert them through it. To avoid a splattering of the ingredients, be sure to reclose the filler opening **8**!

You can also use the hand mixer without the mixing stand **6**. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand **6**. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

⚠ Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

9. Insert the plug into a mains power socket.
10. To set the mixer into motion, push the speed switch **1** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button **2** (see section "Speed levels").

⚠ Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

i Note:

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl **7** and they cannot be captured with the kneading hooks **14**/ whisks **13**, switch the hand mixer off. Remove the lid **9**. Use the dough scraper **15** to push them back into the middle of the mixing bowl **7**. Replace the lid **9**. Switch the hand mixer back on.


11. To remove the bowl contents, switch the appliance off. Pull the lid **9** to the side and remove it. Press the unlocking button **5**, lift the holder upwards and remove the mixing bowl **7** from the mixing stand **6**.

i Note:

In the case of larger amounts in the mixing bowl **7**, it is to be recommended that you first remove the mixer from the holder.

12. Press the unlocking button for the handmixer **4** to remove the hand mixer and the ejection button **11** to release the whisks **13** or the kneading hooks **14**.

i Note:

For safety reasons, the whisks **13** or the dough hooks **14** can only be released when the speed switch **1** is in the position "0" or "" shows.

Blending

Warning:

Never use the blender **12** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.


1. Open the fixture for the blender **3** and hold the safety cover **3** firmly.

Note:

The blender **12** can only be utilised when the whisks **13** or the kneading hooks **14** are not installed.

2. Insert the blender **12** until it engages and then twist it firmly tight.
3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

Tips:

- To ensure an effective blending of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender **12**.
 - First switch the hand mixer on when the blender **12** has been inserted into the ingredients to be blended.
4. Push the speed switch **1** into the position "Blender"  (s. section "Speed levels") and press the turbo button **2** Keep the turbo button **2** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

Warning:

Do not operate the blender **12** for longer than 1 minute in one session. After one minute, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

5. When you have finished working with the blender **12**, place the speed switch **1** back into the position "0" and remove the plug from the mains power socket.

Attention:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. This could result in damage to the appliance.

6. To clean the blender **12** twist and remove it from the retaining mechanism **3**.

Cleaning

Attention:

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!



UNDER NO CIRCUMSTANCES may the hand element **10** be submersed in water or other liquids! ! This would increase the risk of a potentially fatal electric shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element **10** with the electric motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- Clean the mixing stand **6** only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks **13** and the kneading hooks **14** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.

Warning:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. These could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in warm water with washing-up liquid.

Tips:

You can also wash the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in the dishwasher. If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

Recipes

Chocolate Amaretto Cream

500 ml Cream
500 ml Mascarpone
100 g Nut-Nougat Cream
5 tbsp Amaretto
1-2 tbsp Honey

1. Place the cream and the mascarpone into the mixing bowl **7** and blend it with whisks **13**.
2. Gradually add the amaretto, the honey and nut-nougat cream and mix everything together thoroughly.

Fill the cream into dessert glasses and refrigerate them until consumption.

Braided Bread

500 g Flour
60 g Butter
60 g Sugar
7 g Salt
42 g Yeast (1 Pkt fresh yeast)
200 ml Milk
1 Egg
1 Egg yolk
perhaps a little coarse sugar

1. Put the yeast in some lukewarm milk with sugar.
2. Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl **7**.
3. Knead the ingredients well using the dough hooks **14**.
4. Let the dough rise for approx. 20 minutes.
5. Shape the braided bread and then let the pastry rise for 30 minutes.
6. Brush the braided bread with a little egg yolk. If you wish, you can sprinkle a little coarse sugar on the braided bread.
7. Preheat the oven to 200°C fan heat and bake the braided bread for about 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate Cream

300 g Cream
200 g Bittersweet chocolate

1. Boil the cream.
2. Crumble the chocolate and let it melt into the cream.
3. Leave the chocolate mixture to cool in the refrigerator until it is firm.
4. When the mixture has become cold and firm, beat it with the whisks **13** until creamy. Before serving, sprinkle a few slivered almonds over it.

Note:

You can also use this chocolate cream as a filling for other pastries.

Aioli

500 g Mayonnaise

1 beaker Sour cream

50 g Garlic

2 tsp Mustard (medium-sharp)

1 pkt. Mixed herbs (frozen)

1 pinch Sugar

1/2 tsp. Salt

1/2 tsp Pepper

1. Skin the garlic cloves and then squeeze them through a garlic press.
2. Place the mayonnaise, sour cream and the garlic in the mixing bowl **7** and blend all of it together thoroughly with the whisks **13**.
3. Gradually blend the mustard, herbs, sugar, pepper and salt and mix everything well.
4. Finally, season the Aioli to taste with herbs.

Herb Vinaigrette

3 - 4 sprigs of flat Parsley

3 - 4 Basil

1 Lemon

1 tsp Mustard (medium-sharp)

1 Garlic clove

Salt, Pepper

100 ml Olive oil

perhaps 1 pinch of Sugar

1. Place the leaves of the herbs, the juice of the lemon, the mustard, garlic, salt and pepper into a tall mixing vessel.
2. Combine everything with a hand blender **12** and then gradually add the olive oil until the sauce is creamy.
3. Season the vinaigrette to taste, perhaps with a pinch of sugar.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 90843

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 90843

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einführung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Teilebezeichnungen	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Auspacken	14
Aufstellen	14
Geschwindigkeits-Stufen	14
Bedienen	14
Kneten und Quirlen.....	14
Pürieren	16
Reinigen	16
Rezepte	17
Schoko-Amaretto-Creme.....	17
Hefezopf.....	17
Schokoladen-Creme.....	17
Aioli	18
Kräuter-Vinaigrette	18
Entsorgen	18
Garantie und Service	18
Importeur	19

HANDRÜHRER-SET

Einführung

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 Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. 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
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen


Abbildung A:

- ❶ Geschwindigkeits-Schalter
- ❷ Turbo-Taste
- ❸ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ❹ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ❺ Entriegelungs-Knopf
- ❻ Rührständer
- ❼ Rührschüssel
- ❽ Einfüllöffnung
- ❾ Deckel
- ❿ Handteil
- ⓫ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ❿ Pürierstab
- ⓫ Quirle aus Edelstahl
- ⓬ Knethaken aus Edelstahl
- ⓭ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 durch elektrischen 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!

Verletzungsgefahr:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern darf der Gebrauch des Mixers nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder das Messer des Pürierstabs. Das Messer des Pürierstabs ist scharf. Handhaben Sie den Pürierstab deshalb mit Vorsicht. 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.
- 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.

Achtung! Geräteschäden!

- Verwenden Sie den Handmixer 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.
-  Tauchen Sie den Pürierstab und das Handteil nicht in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

Auspacken


- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer **6** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **6** sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

- 0 Gerät ist ausgeschaltet
- 1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
- 2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahne etc.

 Zur Bedienung des Pürierstabs **12**:
Nur in Kombination mit der Turbo-Taste **2** verwendbar.

Turbo-Taste **2**:

- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs **12**.

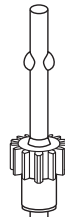
Bedienen

Kneten und Quirlen

Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**), die Rührschüssel **7** und den Deckel **9**.
2. Schieben Sie die Quirle **13** oder Kneithaken **14** soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem gezahnten Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem glatten Ring** am Stab nur in den dafür vorgesehenen Steckplatz am Gerät.

3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes **5** und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel **7** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Achtung:

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **7**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **7**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

5. Setzen Sie die Rührschüssel **7** wieder auf den Rührständer **6**.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5** und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie das Handteil **10** auf die Halterung, so dass dieser einrastet.
8. Schieben Sie den Deckel **9** in die Schiene am Rührständer **6**, so dass er fest sitzt.

i Hinweis:

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **8** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **8** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **6** verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **6** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ Achtung:

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

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
10. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

i Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **7** haften und diese nicht von den Knehtaken **14**/Quirlen **15** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **9** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **15** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **7**. Setzen Sie den Deckel **9** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **9** zur Seite ab. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5**, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **7** vom Rührständer **6**.

i Hinweis:

Bei größeren Füllmengen in der Rührschüssel **7** empfiehlt es sich, zuerst den Mixer aus der Halterung zu nehmen.

12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf für den Handmixer **4**, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste **11**, um die Quirle **15** oder Knehtaken **14** zu lösen.

i Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **15** oder Knehtaken **14** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ oder „I“ steht.

Pürieren

Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab **12** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Achtung:

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


1. Öffnen Sie die Einsatz-Vorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss **3** und halten Sie den Sicherheitsverschluss **3** fest.

Hinweis:

Der Pürierstab **12** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **13** oder Kneithaken **14** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **12** so weit ein, bis dieser einrastet und drehen Sie ihn dann fest.
3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

Hinweise:

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **12** bedecken.
 - Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **12** in das Püriergefäß geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **2**. Halten Sie die Turbo-Taste **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab **12** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **12** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

6. Zur Reinigung des Pürierstabs **12** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **3** heraus.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Auf keinen Fall darf das Handteil **10** mit dem Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil **10** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **6** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **13** oder Kneithaken **14** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.

⚠ Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** in warmen Wasser mit Spülmittel.

i Hinweise:

Sie können die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Rezepte

Schoko-Amaretto-Creme

500 ml Sahne
500 ml Mascarpone
100 g Nuss-Nougat-Creme
5 EL Amaretto
1 - 2 EL Honig

1. Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **7** und vermengen Sie es mit den Quirlen **18**.
2. Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.

Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Hefezopf

500 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
7 g Salz
42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
200 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
eventuell etwas Hagelzucker

1. Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer Milch mit Zucker an.
2. Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **7**.
3. Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **14** gut durch.
4. Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
5. Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
6. Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb. Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
7. Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten bis er goldbraun ist.

Schokoladen-Creme

300 g Sahne
200 g Zartbitterschokolade

1. Kochen Sie die Sahne auf.
2. Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
3. Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
4. Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Quirlen **18** cremig auf. Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

i Hinweis:

Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

500 g Mayonnaise

1 Becher Schmand

50 g Knoblauch

2 TL Senf (mittelscharf)

1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)

1 Prise Zucker

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1. Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
2. Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **7** und mischen Sie alles mit den Quirlen **18** gut durch.
3. Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
4. Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

3 - 4 Stängel glatte Petersilie

3 - 4 Basilikum

1 Zitrone

1 TL Senf (mittelscharf)

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

100 ml Olivenöl

evtl 1 Prise Zucker

1. Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
2. Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **12** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzuließen, bis die Sauce cremig ist.
3. Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

Entsorgen



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 90843

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 90843

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 90843

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:
06 / 2013 · Ident.-No.: SHMS300B1-042013-2

IAN 90843

