



HAND MIXER / HANDMIXER / BATTEUR SHM 300 D2

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

12/2021 ID: SHM 300 D2_21_V1.1

DE AT CH Kurzanleitung
HANDMIXER

FR BE Guide de démarrage rapide
BATTEUR

PL Skrócona instrukcja obsługi
MIKSER RĘCZNY

SK Krátky návod
RUČNÝ MIXÉR

DK Kort vejledning
HÅNDMIXER

GB Short manual
HAND MIXER

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing
HANDMIXER

CZ Stručný návod
RUČNÍ MIXÉR

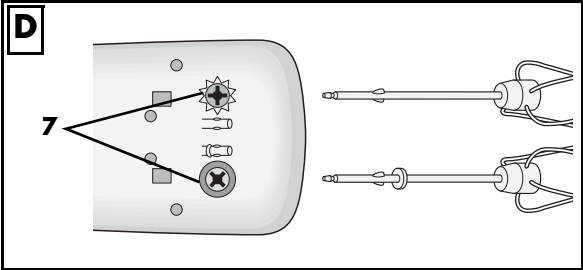
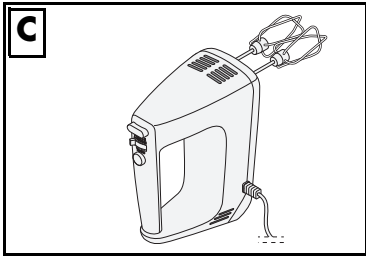
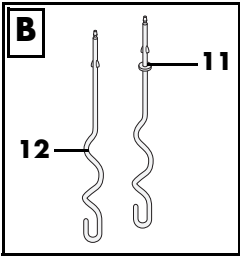
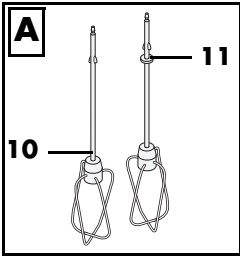
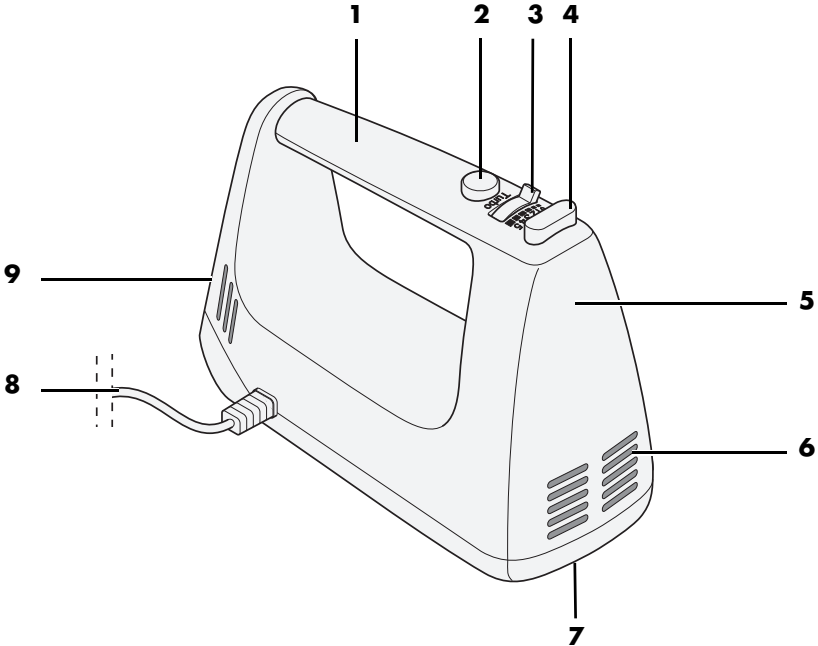
ES Guía breve
BATIDORA AMASADORA



Deutsch	2
English	12
Français	22
Nederlands	32
Polski	42
Česky	52
Slovenčina	62
Español	72
Dansk	82



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **379021_2110** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- 1 Handmixer **5**
- 1 Paar Rührbesen **10**
- 1 Paar Knethaken **12**
- 1 Kurzanleitung

Symbol am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien, Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Übersicht

- 1 Griff
- 2 Turbo-Taste
- 3 Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler (5-stufig)
- 4 Auswurfaste
- 5 Handmixer
- 6 Lüftungsöffnungen
- 7 Öffnungen zur Aufnahme der Rührbesen und Knethaken:
 - größere Öffnung /
 - kleinere Öffnung
- 8 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 9 Abstellseite mit Lüftungsöffnungen
- 10 Rührbesen
- 11 Markierungsring (Er kennzeichnet den Rührbesen oder Knethaken, der in die größere Öffnung am Handmixer eingesetzt werden muss.)
- 12 Knethaken

Technische Daten

Modell:	SHM 300 D2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	300 W
Max. Dauerbetrieb (KB):	10 Minuten
Max. Belastung:	schwere Teige bis 500 g Mehl

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Handmixer ist ausschließlich zum Rühren und Kneten von Teig, Vermischen von Flüssigkeiten und Schlagen von Sahne vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses 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.
- ⊙ 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 den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen und
 - ... bevor Sie einzelne Teile reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist für haushaltsübliche Mengen konzipiert. Es kann in einem Arbeitsgang (10 Minuten) schwere Teige bis max. 500 g Mehl verarbeiten.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken können grundsätzlich mit allen Geschwindigkeiten verwendet werden. Beachten Sie die Informationen in den folgenden Kapiteln.

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie den Handmixer nicht benutzen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken oder Rührbesen nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu





- zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Gerät stets frei sind. Überhitzungsgefahr!
 - ⊙ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
 - ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Werkzeuge korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind. Versuchen Sie nicht, einen Rührbesen / Knethaken allein oder verschiedene Werkzeuge zusammen einzusetzen.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Flüssigkeiten oder während des Kochprozesses.
- ⊙ Halten Sie das Gerät nur am Griff und keinesfalls an den Werkzeugen.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Außer dem Motorblock sind alle anderen Teile spülmaschineneeignet bis 70 °C.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Bedienen

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Anwendungsbeispiele	Hinweise
Bild A: Rührbesen 10  	1 - 2	- am Anfang des Mixvorganges - Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen	max. Menge Rührteig: 500 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Drücken Sie die Turbo-Taste 2 , um von jeder Geschwindigkeit kurzfristig zur höchsten Geschwindigkeit zu wechseln.
	2 - 3	- Butter und Zucker verrühren - Rührteig rühren	
	4 - 5 Turbo	- Eiweiß/Sahne schlagen	
Bild B: Knethaken 12  	1 - 2	- am Anfang des Knetvorganges - Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen - Kneten von Hefeteig	max. Menge Hefeteig: 500 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.
	2 - 3	- Kneten von Mürbeteig	
	3 - 4	- Kneten von Hackfleischmischung	

Rührbesen/Knethaken einsetzen

1. **Bild D:** Stecken Sie den Rührbesen **10** oder den Knethaken **12** mit dem Markierungsring **11** in die größere Öffnung **7** am Handmixer **5**.
2. Den anderen Rührbesen **10** oder Knethaken **12** stecken Sie in die kleinere Öffnung **7**. Beide Rührbesen / Knethaken müssen fest einrasten.

Rührbesen/Knethaken abnehmen

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **0**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
3. Drücken Sie die Auswurfaste **4** ganz herunter. Die Rührbesen **10** / Knethaken **12** fallen ab.

Rühren/Kneten

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter **3** auf **0** steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker **8** in eine Steckdose.
3. Tauchen Sie die Rührbesen **10** / Knethaken **12** in die Speise.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **3** zunächst auf Stufe **1** ein und stellen Sie dann je nach Beschaffenheit des Mixguts die gewünschte Geschwindigkeit ein.
5. **Bild C:** Bei kurzen Pausen stellen Sie den ausgeschalteten Handmixer **5** auf die Abstellseite **9**.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf **0**.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
8. Halten Sie das Gerät über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
9. Drücken Sie die Auswurfaste **4** ganz herunter. Die Rührbesen **10** / Knethaken **12** fallen ab.
10. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

Rezepte

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade
(> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1. Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2. Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3. Vor dem Servieren mit den Rührbesen **10** cremig aufrühren. Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

1. Eigelb und Essig/Zitronensaft in einen Messbecher geben, die Rührbesen **10** senkrecht in den Becher halten, Gerät einschalten und Turbo-Taste **2** drücken.
2. Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 90 Sekunden) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3. Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Crêpes

Zutaten für ca. 6 Crêpes:

- 125 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 ml fettarme Milch
- 50 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen und in der Mitte eine kleine Vertiefung drücken.
2. In die Vertiefung das Ei geben.
3. Von der Mitte aus mit den Rührbesen **10** mit Stufe 1 - 2 verrühren und dabei nach und nach Milch und Wasser zugeben.
4. Wenn ein homogener Teig entstanden ist, auf höherer Stufe (3 - 4) schlagen.
5. Lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde ruhen.
6. Rühren Sie den Teig danach noch einmal kräftig durch und prüfen Sie die Konsistenz: Der Teig soll in etwa die Konsistenz von Kaffeesahne haben.
7. Lassen Sie eine große, schwere, beschichtete Pfanne mit möglichst flachem Rand heiß werden und fetten diese mit wenig Fett.
8. Backen Sie dünne Crêpes von beiden Seiten ca. 30 Sekunden.

Vorschläge für süße Füllungen

- Zucker
- Zimt und Zucker
- Apfelmus
- Nuss-Nougatcreme
- eine halbierte Banane und Schokoladensoße
- Konfitüre, Gelee, Pflaumenmus, Kompott
- frisches Obst in Stücken
- Eis

Pizzateig

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- ¾ TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL brauner Zucker
- etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.
3. Mit den Knethaken **12** auf Stufe 1 - 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter (in Flöckchen)
- 3 TL feiner Zucker
- 4 EL kaltes Wasser

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Belegen:

- ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken **12** auf Stufe 2 - 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben.
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit den Rührbesen **10** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 5 steigern.
7. Auf Stufe 3 kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Haferflocken-Kekse

Zutaten für ca. 20 Stück:

150 g	Vollkornmehl
1 TL	Backpulver
2	Eier
1 Prise	Salz
80 g	brauner Zucker
150 g	Butter, zerlassen
40 g	Haselnüsse, gehackt
40 g	Haferflocken
40 g	Walnüsse, gehackt
100 g	Cranberries, getrocknet

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver und dem Salz vermischen.
2. In einer zweiten Schüssel die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Anschließend die Butter einrühren.
4. Die Eiermischung mit dem Mehl und dem Backpulver zu einem Teig verrühren.
5. Nach und nach die Haselnüsse, Haferflocken und Walnüsse hinzugeben.
6. Zum Schluss die Cranberries unter den Teig heben.
7. Mit einem Esslöffel einzelne Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
8. Bei 170 °C ca. 12 Minuten backen, bis die Ränder der Kekse leicht braun werden.

Joghurtdressing

Zutaten:

- 150 g Naturjoghurt
- 3 EL Weißwein-Essig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1-2 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Den Naturjoghurt in eine Schüssel geben.
2. Den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker dazugeben
3. Alles gut verrühren.

Bei Bedarf kann das Joghurtdressing auch mit fein gehackten Knoblauchzehen, Schnittlauch oder gemischten Kräutern verfeinert werden.

Vegane Kokos-Himbeerschnitten

Für ca. 4 Portionen:

- 120 g Kokosraspeln
- 20 g Kokosöl
- 160 ml Kokosmilch (cremig)
- 100 g Himbeeren (TK)
- 1 EL Chiasamen
- 55 g Vegane Kokoschokolade
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

1. Die Himbeeren auftauen lassen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den Vanillezucker und die Chiasamen auf niedriger Stufe einrühren.
2. Eine Kuchen- oder Auflaufform mit Backpapier auslegen.
3. Die Kokosmilch und das Kokosöl in einem kleinen Topf auf niedrigster Stufe schmelzen lassen.
4. Die Kokosraspeln in eine Schüssel geben und die Kokosöl-Mischung hinzugeben. Alles miteinander vermischen.
5. Die Masse in die Auflauf-/Backform geben und am Boden leicht andrücken. Darüber die Himbeer-Chiasamen-Mischung verteilen und glattstreichen.
6. Die Form im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kalt stellen.
7. Die vegane Kokoschokolade über einem Wasserbad schmelzen und über die Kokoschnitten verteilen. Bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank stellen.

Knuspercreme

Zutaten für ca. 6 Portionen:

300 ml	Schlagsahne
1	Päckchen Sahnesteif
300 g	Frischkäse
100 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 Tüte	Vanille-Puddingpulver
200 g	Sauerkirschen
50 g	gehobelte Mandeln

Zubereitung:

1. Die Mandeln mit der Butter und 1 EL Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, anschließend abkühlen lassen.
2. Die Sahne und das Sahnesteif mit dem Mixer steif schlagen.
3. Den Frischkäse mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Puddingpulver verrühren, bis sich der Zucker auflöst.
4. Die Sahne unter die Frischkäsecreme heben.
5. Die Hälfte der Creme in Dessertgläser oder eine größere Schale füllen und darauf die Kirschen verteilen.
6. Nun die restliche Creme darüber geben und mit den Mandelblättchen dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zitronen-Quark-Creme

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250 g	Quark
100 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
2	Eier (Gr. M)
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Bio-Zitronenabrieb
	Schokoraspeln

Zubereitung:

1. Bei beiden Eiern das Eigelb vom Eiweiß trennen.
2. Das Eigelb zusammen mit dem Quark, dem Zucker, dem Zitronenschalenabrieb und dem Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen und unter die Creme heben.
4. Die Zitronencreme in gut gekühlte Gläser oder Dessertschüsseln füllen und mit Schokoraspeln bestreuen. Vor dem Servieren kühl stellen.

Reinigen

Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

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

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

IAN: 379021_2110

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN) **379021_2110** you can view and download the complete user instructions.

WARNING! Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

Items supplied



- 1 hand mixer **5**
- 1 pair of beaters **10**
- 1 pair of dough hooks **12**
- 1 short manual

Symbol on your device




The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Overview

- 1** Handle
- 2** Pulse button
- 3** On/off switch and speed controller (5 levels)
- 4** Eject button
- 5** Hand mixer
- 6** Vents
- 7** Opening for accommodating the beaters and dough hooks:
 -  larger hole /
 -  smaller hole
- 8** Power cable with mains plug
- 9** Base side with vents
- 10** Beaters
- 11** Marking ring (marks the beater or dough hook to be inserted in the larger hole of the hand mixer)
- 12** Dough hooks

Technical specifications

Model:	SHM 300 D2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	300 W
Max. continuous operation (KB):	10 minutes
Max. load:	Heavy doughs up to 500 g flour

NOTE: no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

Intended purpose

The hand mixer is exclusively intended for stirring and kneading dough, mixing of liquids and whipping cream.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, and
 - ... before you clean the individual parts.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 10 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device is designed for standard household quantities. It can process heavy doughs up to max. 500 g flour in one process step (10 minutes).
- ⊙ Beaters and dough hooks can generally be used at all speeds. Note the information in the following chapters.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.



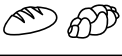

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.
- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled hand basin or similar.
- ⊙ The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you do not use the hand mixer,
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ Always ensure that the on/off switch is on 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the dough hooks or the beaters are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Ensure that the vents on the device are always free. Danger of overheating!
- ⊙ Switch off the device before you pull out the mains plug.

- ⊙ Only switch the device on when the utensils are correctly inserted and securely engaged.
Do not try to insert a beater/dough hook on its own or together with other utensils.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not use the device for boiling liquids or during the cooking process.
- ⊙ Only hold the device on the handle and under no circumstances ever on the utensils.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ All parts except for the motor block are dishwasher-safe up to 70 °C.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.


Operation

- Clean the device prior to its first use!

Overview of functions

Working tool	Speed	Examples of use	Notes
Figure A: Beaters 10  <hr/> 	1 - 2	- At the beginning of the mixing process - Mixing of flour, sugar or other dry ingredients	max. quantity batter: 500 g max. operating time: 10 minutes min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm. Press the pulse button 2 to change from every speed to the highest speed for a short period of time.
	2 - 3	- Stirring butter and sugar - Stirring dough	
	4 - 5 Turbo	- Whipping egg white/cream	
Figure B: Dough hooks 12  <hr/> 	1 - 2	- At the beginning of the kneading process - Mixing of flour, sugar or other dry ingredients - Kneading yeast dough	max. quantity yeast dough: 500 g max. operating time: 10 minutes min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm.
	2 - 3	- Kneading short pastry	
	3 - 4	- Kneading minced meat mixture	

Inserting beaters / dough hooks

1. **Figure D:** insert the beater **10** or the dough hook **12** with the marking ring **11** into the larger hole **7** of the hand mixer **5**.
2. Insert the other beater **10** or dough hook **12** into the smaller opening  **7**. Both beaters/dough hooks must firmly engage in position.

Remove beater / dough hook

1. Turn the on/off switch **3** to *0*.
2. Pull out the mains plug **8**.
3. Press the eject button **4** down fully. The beaters **10** / dough hooks **12** are ejected.

Mixing/kneading

1. Ensure that the on/off switch **3** is on *0*.
2. Connect the mains plug **8** with a wall socket.
3. Immerse the beaters **10** / dough hooks **12** into the food.
4. Switch the device on with the on/off switch **3** on level *1* first and then set desired speed according to the consistency of the food to be mixed.
5. **Figure C:** for short beaks, put the hand mixer **5** switched off on the base side **9**.
6. To switch off the device, turn the on/off switch **3** to *0*.
7. Pull out the mains plug **8**.
8. Hold the device over a bowl or a washbasin.
9. Press the eject button **4** down fully. The beaters **10** / dough hooks **12** are ejected.
10. Clean the device immediately if possible.

Recipes

Chocolate cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g whipped cream
- 200 g dark chocolate
(> 60 % cocoa content)
- ½ vanilla pod (pulp)

Preparation

1. Bring cream to boil, crumble the chocolate and melt it slowly at low heat. Scrape out the pulp from half a vanilla pod and stir into the mixture.
2. Allow to cool and go solid in the fridge.
3. Just before serving, stir up creamily with the beaters **10**. Tip: Fresh fruit tastes great with it.

Mayonnaise

Ingredients

- 250 ml neutral vegetable oil,
e. g. rapeseed oil
- 1 egg yolk
- 15 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Put the egg yolk and vinegar/lemon juice in a measuring cup, hold the beaters **10** vertically in the beaker, switch on the device and press the pulse button **2**.
2. Add the oil slowly in a thin, uniform stream (within about 90 seconds) to mix the oil with the other ingredients.
3. Finally season to taste with salt and pepper.

Crêpes

Ingredients for approx. 6 crêpes:

125 g flour
50 g sugar
½ sachet of vanilla sugar
1 pinch salt
1 egg
200 ml skimmed milk
50 ml water

Preparation:

1. Mix flour, sugar, vanilla sugar and salt in a mixing bowl and make a small depression in the middle.
2. Pour the egg into the depression.
3. From the centre, whisk with the beaters **10** on speed 1 - 2, gradually adding milk and water.
4. When a smooth batter has formed, beat at a higher speed (3 - 4).
5. Let the batter rest for about 1 hour.
6. Then stir the batter again vigorously and check the consistency: the batter should have the consistency of coffee cream.
7. Heat a large, heavy, coated frying pan with as shallow a rim as possible and grease with a little fat.
8. Bake thin crêpes on both sides for about 30 seconds.

Suggestions for sweet fillings

- Sugar
- Cinnamon and sugar
- Apple sauce
- Nut nougat creme
- Halved banana and chocolate sauce
- Jam, jelly, plum jam, compote
- Pieces of fresh fruit
- Ice cream

Pizza dough

Ingredients:

250 g wheat flour
¾ tsp salt
½ fresh yeast cube
120 ml warm water
½ tsp brown sugar
some flour for kneading and rolling

Preparation:

1. Mix the flour and salt in a mixing bowl and make a depression in the centre.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Use the dough hooks **12** on speed 1 - 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead once more, roll out and cover as desired.

Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

200 g wheat flour
1 pinch salt
100 g cold butter (in flakes)
3 tsp fine sugar
4 tbs cold water

For blind baking:

dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

100 g soft butter
100 g sugar
2 eggs (room temperature)
100 g crushed almonds

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation:

1. Put all the ingredients for the dough in a mixing bowl and mix with the dough hooks **12** on speed 2 - 3 until large lumps have formed.
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork, place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.
6. For the almond paste, beat the butter, sugar and eggs with the beaters **10**. Increase the speed to level 5.
7. Briefly stir in the almonds at speed 3.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core, cut them into slices and place them on the almond paste.
10. Bake at 170 °C (convection oven) for approx. 35 minutes.

Oatmeal biscuits

Ingredients for approx. 20 pcs.:

- | | |
|---------|--------------------|
| 150 g | wholemeal flour |
| 1 tsp | baking soda |
| 2 | eggs |
| 1 pinch | salt |
| 80 g | brown sugar |
| 150 g | butter, melted |
| 40 g | hazelnuts, chopped |
| 40 g | oat flakes |
| 40 g | walnuts, chopped |
| 100 g | cranberries, dried |

Preparation:

1. Put the flour in a bowl and mix with the baking soda and salt.
2. In a second bowl, whip the eggs together with the sugar until foamy.
3. Then stir in the butter.
4. Mix the egg mixture with the flour and baking soda to make a batter.
5. Gradually add the hazelnuts, oat flakes and walnuts.
6. Finally, fold the cranberries into the batter.
7. Using a tablespoon, place individual blobs on a baking tray lined with baking paper.
8. Bake at 170 °C for approx. 12 minutes until the edges of the biscuits are lightly browned.

Yoghurt dressing

Ingredients:

- | | |
|---------|--------------------|
| 150 g | natural yoghurt |
| 3 tbs | white wine vinegar |
| 3 tbs | sunflower oil |
| 1-2 tsp | mustard |
| 1 pinch | salt |
| 1 pinch | sugar |

Preparation:

1. Put the natural yoghurt in a bowl.
2. Add the white wine vinegar, sunflower oil, mustard, salt and sugar
3. Stir everything together well.

If necessary, the yoghurt dressing can also be refined with finely chopped cloves of garlic, chives or mixed herbs.

Vegan Coconut Raspberry Slices

For approx. 4 portions:

120 g	coconut flakes
20 g	coconut oil
160 ml	coconut milk (creamy)
100 g	raspberries (frozen)
1 tbs	chia seeds
55 g	vegan coconut chocolate
1 tsp	vanilla sugar

Preparation:

1. Defrost the raspberries and lightly mash them with a fork. Stir in the vanilla sugar and the chia seeds at a low speed.
2. Line a cake tin or oven dish with baking paper.
3. Melt the coconut milk and coconut oil in a small pot over a very low heat.
4. Put the grated coconut in a bowl and add the coconut oil mixture. Mix everything together.
5. Pour the mixture into the cake tin or oven dish and press it down lightly. Spread the raspberry and chia seed mixture over the top and smoothen it.
6. Chill the dish in the refrigerator for at least 3 hours.
7. Melt the vegan coconut chocolate over a water bath and spread over the coconut slices. Place back in the refrigerator until ready to serve.

Crunchy cream

Ingredients for approx. 6 portions:

300 ml	whipped cream
1	packet of whipped cream stabiliser
300 g	cream cheese
100 g	sugar
1 tbs	vanilla sugar
1 tbs	butter
1 bag	sugar
1 tsp	vanilla custard powder
200 g	sour cherries
50 g	sliced almonds

Preparation:

1. Caramelise the almonds with the butter and 1 tbs sugar in a small pan, then leave to cool.
2. Whip the cream and the whipped cream stabiliser with the blender until stiff.
3. Mix the cream cheese with the sugar, vanilla sugar and custard powder until the sugar dissolves.
4. Fold the cream into the cream cheese.
5. Pour half of the cream into dessert glasses or a larger bowl and spread the cherries on top.
6. Now pour the remaining cream over the top and decorate with the flaked almonds. Chill until ready to serve.

Lemon quark cream

Ingredients for approx. 4 portions:

250 g	quark
100 g	sugar
1 tbs	vanilla sugar
2	eggs (medium)
2 tbs	lemon juice
2 tsp	Organic lemon zest
	Chocolate shavings

Preparation:

1. Separate the yolks from the egg whites of both eggs.
2. Whip the egg yolks together with the quark, sugar, lemon zest and vanilla sugar until foamy.
3. Whip the egg whites with the lemon juice until stiff and fold into the cream.
4. Pour the lemon cream into well-chilled glasses or dessert bowls and sprinkle with chocolate shavings. Chill before serving.

Cleaning

For information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.





Disposal





Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 379021_2110

Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **379021_2110**.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Éléments livrés

- 1 batteur **5**
- 1 paire de fouets **10**
- 1 paire de crochets pétrisseurs **12**
- 1 guide de démarrage rapide

Symbole sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Aperçu de l'appareil

- 1 Poignée
- 2 Bouton Turbo
- 3 Interrupteur Marche/Arrêt et bouton de réglage de la vitesse (5 niveaux)
- 4 Bouton d'éjection
- 5 Batteur
- 6 Fentes de ventilation
- 7 Ouvertures destinées à fixer les fouets et les crochets pétrisseurs :
 - grande ouverture /
 - petite ouverture
- 8 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 9 Face de pose avec fentes de ventilation
- 10 Fouet
- 11 Anneau de repère (il identifie le fouet ou le crochet pétrisseur devant être introduit dans la grande ouverture du batteur.)
- 12 Crochet pétrisseur

Caractéristiques techniques

Modèle :	SHM 300 D2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance :	300 W
Durée de fonctionnement max. (KB) :	10 minutes
Charge max. :	pâtes lourdes, jusqu'à 500 g de farine

REMARQUE : il n'est pas nécessaire que l'utilisateur intervienne pour commuter le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Utilisation conforme

Ce batteur est exclusivement destiné à remuer et à malaxer la pâte, à mélanger les liquides et à fouetter la crème.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsque l'appareil est sans surveillance,
... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et
... avant de nettoyer des pièces individuelles.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil est conçu pour des quantités domestiques usuelles. Il peut pétrir en une opération (10 minutes) des pâtes lourdes contenant jusqu'à max. 500 g de farine.

- ⊙ En principe, le fouet et les crochets pétrisseurs peuvent être utilisés à toutes les vitesses. Respectez les informations contenues dans les chapitres suivants.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.
- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ Le bloc moteur, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le batteur,
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des

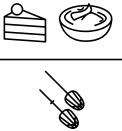
pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.


- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'opération en cours si le crochet pétrisseur ou le fouet ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez qu'aucun obstacle n'encombre le récipient et que l'aliment n'est pas trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Assurez-vous que les fentes de ventilation de l'appareil soient dégagées en permanence. Risque de surchauffe !
- ⊙ Arrêtez l'appareil avant de retirer la fiche secteur.
- ⊙ Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois les outils correctement montés et bien fixés.
- ⊙ N'essayez pas de monter un fouet/crochet pétrisseur seul ou différents outils ensemble.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas cet appareil pour des liquides en ébullition ou pendant la cuisson.
- ⊙ Tenez toujours l'appareil par sa poignée et ne le tenez jamais par les outils.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Hormis le bloc moteur, tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Utilisation


- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**

Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Exemples d'utilisation	Remarques
Figure A : Fouet 10 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Au début du processus de mixage - Pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs 	Quantité max. de pâte à gâteau : 500 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes Quantité min : Pour les petites quantités, choisissez un bol mixeur plus étroit pour que les accessoires mélangeurs plongent d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger. Appuyez sur le bouton Turbo 2 pour passer brièvement de chacune des vitesses à la vitesse la plus rapide.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger du beurre et du sucre - Remuer la pâte 	
	4 - 5 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> - Fouetter la crème / les blancs d'œufs 	

Ustensile	Vitesse	Exemples d'utilisation	Remarques
Figure B : Crochet pétrisseur 12 	1 - 2	- Au début du processus de malaxage - Pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs - Malaxage de pâte au levain	Quantité max. de pâte au levain : 500 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes Quantité min :
	2 - 3	- Malaxage de pâtebrisée	Pour les petites quantités, choisissez un bol mixeur plus étroit pour que les accessoires mélangeurs plongent d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger.
	3 - 4	- Malaxage de mélange de viande hâchée	

Insérer les fouets / crochets pétrisseurs

- Figure D :** insérez le fouet **10** ou le crochet pétrisseur **12** avec l'anneau de repère **11** dans la grande ouverture **7** du batteur **5**.
- L'autre fouet **10** ou crochet pétrisseur **12** doit être mis dans la petite ouverture  **7**. Les deux fouets/crochets pétrisseurs doivent être fermement enclenchés.

Retirer les fouets / crochets pétrisseurs

- Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **0**.
- Retirez la fiche secteur **8**.
- Appuyez à fond sur le bouton d'éjection **4**. Les fouets **10** / crochets pétrisseurs **12** se détachent de l'appareil.

Remuer/malaxer

- Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt **3** est en position **0**.
- Branchez la fiche secteur **8** dans la prise de courant.
- Mettez les fouets **10** / crochets pétrisseurs **12** dans la préparation.
- À l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **3**, mettez d'abord l'appareil en vitesse **1** puis réglez la vitesse désirée en fonction de la texture de la préparation à malaxer.
- Figure C :** lors des petites pauses, posez le batteur **5** éteint sur la face de pose **9**.
- Pour éteindre l'appareil, poussez l'interrupteur Marche/Arrêt **3** sur **0**.
- Retirez la fiche secteur **8**.
- Tenez l'appareil au-dessus d'un plat creux ou d'un évier.
- Appuyez à fond sur le bouton d'éjection **4**. Les fouets **10** / crochets pétrisseurs **12** se détachent de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible.

Recettes

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

350 g	de crème fouettée
200 g	de chocolat noir (> 60 % de cacao)
½	gousse de vanille (pulpe)

Préparation

1. Porter la crème à ébullition, émietter le chocolat dans la crème et le faire fondre à feu doux. Gratter la pulpe de la moitié d'une gousse de vanille et remuer le tout.
2. Laisser refroidir au réfrigérateur afin de faire durcir.
3. À l'aide des fouets **10**, remuer onctueusement avant de servir. Astuce : les fruits frais ont bon goût avec ça.

Mayonnaise

Ingrédients

250 ml	d'huile végétale neutre, comme par ex. de l'huile de colza
1	jaune d'œuf
15 g	de vinaigre doux ou de jus de citron

Ajouter du sel et du poivre selon votre goût

Préparation

1. Verser le jaune d'œuf et le vinaigre/jus de citron dans un gobelet doseur, tenir les fouets **10** à la verticale dans le gobelet et mettre l'appareil en marche et appuyer sur le bouton Turbo **2**.
2. Verser ensuite, doucement et avec régularité, un léger filet d'huile (pendant environ 90 secondes) de sorte que l'huile se lie aux autres ingrédients.
3. Puis, assaisonner avec du sel et du poivre, selon votre goût.

Crêpes

Ingrédients pour env. 6 crêpes :

125 g	de farine de froment
50 g	de sucre
½	sachet de sucre vanillé
1	pincée de sel
1	œuf
200 ml	de lait écrémé
50 ml	d'eau

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un bol mélangeur et former un petit creux au centre.
2. Déposer le œuf dans le creux.
3. À l'aide du fouet **10**, mélanger au niveau 1 - 2 à partir du centre et, ce faisant, ajouter le lait et l'eau au fur et à mesure.
4. Dès l'obtention d'une pâte homogène, battre à vitesse plus élevée (3 - 4).
5. Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure.
6. Mélanger ensuite vigoureusement la pâte une nouvelle fois et contrôler sa consistance : la pâte doit approximativement avoir la consistance d'une crème à café.
7. Faire chauffer une grande poêle lourde antiadhésive, à bord aussi plat que possible, et graisser avec un peu de graisse.
8. Cuire les crêpes fines des deux côtés pendant env. 30 secondes.

Propositions de fourrages sucrés

- Sucre
- Cannelle et sucre
- Compote de pommes
- Crème de nougat à la noisette
- Une banane coupée en deux et sauce au chocolat
- Confiture, gelée, compote de prunes, compote
- Fruits frais en morceaux
- Glace

Pâte à pizza

Ingrédients :

250 g de farine de froment
¾ cc de sel
½ cube de levure fraîche
120 ml d'eau tiède
½ cc de sucre roux
une petite quantité de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans un bol mélangeur et former une fontaine au centre.
2. Écraser la levure et la mélanger avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Verser ce mélange dans la fontaine.
3. Travailler la préparation avec les crochets pétrisseurs **12** au niveau 1 - 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuer à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit malléable.
5. La façonner en une boule, la recouvrir et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Bien remalaxer la pâte, l'abaisser et la garnir selon vos goûts.

Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte :

200 g de farine de froment
1 pincée de sel
100 g de beurre froid (en flocons)
3 cc de sucre en poudre
4 cs d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

100 g de beurre ramolli
100 g de sucre
2 œufs (à température ambiante)
100 g d'amandes moulues

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur et les travailler au niveau 2 - 3 avec les crochets pétrisseurs **12** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés.
2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.
5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **10**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 5.
7. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 3.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.

Biscuits aux flocons d'avoine

Ingrédients pour env. 20 biscuits :

150 g	de farine complète
1 cc	de levure chimique
2	œufs
1 pincée	de sel
80 g	de sucre roux
150 g	de beurre fondu
40 g	de noisettes hachées
40 g	de flocons d'avoine
40 g	de noix hachées
100 g	de cranberries séchées

Préparation :

1. Verser la farine dans un bol et mélanger avec la levure chimique et le sel.
2. Dans un second bol, battre les oeufs en neige avec le sucre.
3. Puis incorporer le beurre.
4. Mélanger le mélange d'œufs avec la farine et la levure chimique pour former une pâte.
5. Ajouter progressivement les noisettes, les flocons d'avoine et les noix.
6. Enfin incorporer les cranberries à la pâte.
7. Avec une cuillère à soupe, déposer des petits tas sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
8. Cuire à 170 °C pendant env. 12 minutes jusqu'à ce que les bords des tas brunissent légèrement.

Vinaigrette au yaourt

Ingrédients :

150 g	de yaourt nature
3 cs	de vinaigre de vin blanc
3 cs	d'huile de tournesol
1-2 cc	de moutarde
1 pincée	de sel
1 pincée	de sucre

Préparation :

1. Verser le yaourt nature dans un bol.
2. Ajouter le vinaigre de vin blanc, l'huile de tournesol, la moutarde, le sel et le sucre.
3. Mélanger bien le tout.

Si vous le souhaitez, la vinaigrette au yaourt peut être relevée avec des gousses d'ail hachées, de la ciboulette ou un mélange d'herbes aromatiques.

Gateaux noix de coco-ramboises véganes

Pour env. 4 portions :

120 g	de noix de coco râpée
20 g	d'huile de noix de coco
160 ml	de lait de noix de coco (crèmeux)
100 g	de framboises (congelées)
1 cs	de graines de chia
55 g	de chocolat à la noix de coco végane
1 cc	de sucre vanillé

Préparation :

1. Laisser décongeler les framboises et les écraser légèrement à la fourchette. Incorporer le sucre vanillé et les graines de chia à faible vitesse.
2. Garnir un moule à gâteau ou un plat à gratin avec du papier cuisson.
3. Faire fondre le lait de noix de coco et l'huile de noix de coco dans une petite casserole à faible température.
4. Verser la noix de coco râpée dans un bol et ajouter le mélange à l'huile de noix de coco. Mixer bien le tout.
5. Verser la préparation dans le plat à gratin/moule et appuyer légèrement sur le fond. Verser dessus le mélange framboises-graines de chia et lisser.
6. Puis laisser le moule au moins 3 heures au frais au réfrigérateur.
7. Faire fondre le chocolat à la noix de coco végane au bain marie et répartir sur les gâteaux à la noix de coco. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Crème croustillante

Ingrédients pour env. 6 portions :

300 ml	de crème fouettée
1	sachet de fixateur de crème fouettée
300 g	de fromage frais
100 g	de sucre
1 cs	de sucre vanillé
1 cs	de beurre
1 cs	de sucre
1 sachet	de poudre pour le pudding à la vanille
200 g	de cerises aigres
50 g	d'amandes effilées

Préparation :

1. Caraméliser les amandes avec le beurre et 1 cs de sucre dans une petite poêle puis laisser refroidir.
2. Battre la crème et le fixateur de crème fouettée avec le mixeur.
3. Mélanger le fromage frais avec le sucre, le sucre vanillé et la poudre pour le pudding jusqu'à dissolution du sucre.
4. Incorporer la crème au fromage frais.
5. Verser la moitié de la crème dans des coupes à dessert ou une grande coupe et répartir les cerises sur le dessus.
6. À présent, verser dessus la crème restante et décorer avec les amandes effilées. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Crème au citron et fromage blanc

Ingrédients pour env. 4 portions :

250 g	de fromage blanc
100 g	de sucre
1 cs	de sucre vanillé
2	œufs (taille M)
2 cs	de jus de citron
2 cc	de zeste de citron bio
Copeaux de chocolat	

Préparation :

1. Séparer le jaune et le blanc des deux œufs.
2. Battre le jaune d'œufs avec le fromage blanc, le sucre, le zeste de citron et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le jus de citron et incorporer à la crème.
4. Verser la crème au citron dans des verres ou des coupes à dessert bien refroidis et saupoudrer de copeaux de chocolat. Mettre au frais avant de servir.

Nettoyage

Vous trouverez des informations concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 379021_2110

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **379021_2110** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

WAARSCHUWING! Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Levering

- 1 handmixer **5**
- 1 paar gardes **10**
- 1 paar kneedhaken **12**
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing

Symbol op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Overzicht

- 1 Handgreep
- 2 Turboknop
- 3 In-/uitschakelknop en snelheidsregelaar (5 standen)
- 4 Uitwerpknop
- 5 Handmixer
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Openingen voor het insteken van de gardes en de kneedhaken:
 - grotere opening/
 - kleinere opening
- 8 Aansluitsnoer met stekker
- 9 Neerzetkant met ventilatieopeningen
- 10 Gardes
- 11 Markeringsring (deze markeert de garde of kneedhaak die in de grotere opening in de handmixer moet worden ingestoken.)
- 12 Kneedhaken

Technische gegevens

Model:	SHM 300 D2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	300 W
Max. continu gebruik (KB):	10 minuten
Max. belasting:	zwaar deeg tot max. 500 g meel

AANWIJZING: om het product tussen 50 en 60 Hz om te zetten, hoeft de gebruiker niets te doen. Het product past zich zowel aan 50 als ook aan 60 Hz aan.

Correct gebruik

De handmixer is uitsluitend voorzien voor het roeren en kneden van deeg, mengen van vloeistoffen en kloppen van room.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er geen toezicht is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt en
 - ... voordat u afzonderlijke onderdelen reinigt.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken in acht.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor gebruikelijke hoeveelheden in het huishouden. Het kan in één werkproces (10 minuten) zwaar deeg tot max. 500 g meel verwerken.
- ⊙ De garde en de kneedhaak kunnen in principe op alle snelheden worden gebruikt. Neem de informatie in de volgende hoofdstukken in acht.

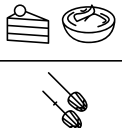
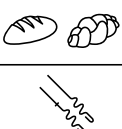
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wasbak o.i.d.
- ⊙ Het motorblok, de aansluitnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorblok tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Vóór een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig gemonteerd is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de handmixer niet gebruikt,
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Let er altijd op dat de in-/uitschakelknop op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer de kneedhaken of gardes niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.

- ⊙ Let erop dat de ventilatieopeningen van het apparaat altijd vrij zijn. Oververhittinggevaar!
- ⊙ Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- ⊙ Schakel het apparaat alleen in wanneer de gereedschappen correct zijn geplaatst en stevig zijn vastgeklikt. Probeer niet om een garde/kneedhaak alleen of verschillende gereedschappen samen te gebruiken.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet voor kokende vloeistoffen of tijdens het kookproces.
- ⊙ Houd het apparaat alleen aan de handgreep vast en nooit aan de gereedschappen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Behalve het motorblok zijn alle onderdelen vaatwasmachinebestendig tot 70 °C.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.


Bedienen

- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**

Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Toepassingsvoorbeelden	Aanwijzingen
Afbeelding A: Garde 10 	1 - 2	- Aan het begin van het mixproces - Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen	Max. hoeveelheid roerdeeg: 500 g Max. gebruiksduur: 10 minuten Min. hoeveelheid: Kies bij kleine hoeveelheden een smallere mixkom, zodat de roerhulpstukken ten minste 1 cm in het mengproduct steken. Druk op de turbotoets 2 om van iedere snelheid kort naar de hoogste snelheid om te schakelen.
	2 - 3	- Boter en suiker mengen - Roerdeeg roeren	
	4 - 5 Turbo	- Eiwit/room kloppen	
Afbeelding B: Kneedhaak 12 	1 - 2	- Aan het begin van het kneedproces - Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen - Knedan van gistdeeg	Max. hoeveelheid gistdeeg: 500 g Max. gebruiksduur: 10 minuten Min. hoeveelheid: Kies bij kleine hoeveelheden een smallere mixkom, zodat de roerhulpstukken ten minste 1 cm in het mengproduct steken.
	2 - 3	- Knedan van zandtaartdeeg	
	3 - 4	- Knedan van gehaktmengsel	

Gardes/kneedhaken plaatsen

1. **Afbeelding D:** steek de garde **10** of de kneedhaak **12** met de markeringsring **11** in de grotere opening **7** van de handmixer **5**.
2. Steek de andere garde **10** of kneedhaak **12** in de kleinere opening  **7**. Beide gardes/kneedhaken moeten stevig vastklikken.

Gardes/kneedhaken eruit halen

1. Zet de in-/uitschakelknop **3** op *0*.
2. Trek de stekker **8** uit het stopcontact.
3. Druk de uitwerpknop **4** volledig omhoog. De gardes **10**/kneedhaken **12** vallen eruit.

Roeren/kneden

1. Zorg ervoor dat de in-/uitschakelknop **3** op *0* staat.
2. Steek de stekker **8** in een stopcontact.
3. Steek de gardes **10**/kneedhaken **12** in het voedsel.
4. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelknop **3** eerst naar stand *1* en stel daarna, afhankelijk van de aard van de ingrediënten, de gewenste snelheid in.
5. **Afbeelding C:** bij korte pauzes zet u de uitgeschakelde handmixer **5** op de neerzetskant **9**.
6. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de in-/uitschakelknop **3** op *0*.
7. Trek de stekker **8** uit het stopcontact.
8. Houd het apparaat boven een schaal of een spoelbak.
9. Druk de uitwerpknop **4** volledig omhoog. De gardes **10**/kneedhaken **12** vallen eruit.
10. Maak het apparaat indien mogelijk direct schoon.

Recepten

Chocoladecrème

Voor 4 personen

Ingrediënten

350 g slagroom
200 g bittere chocola (> 60% cacao)
½ vanillestokje (merg)

Bereiding

1. Breng de slagroom aan de kook, breek de chocola in kleine stukjes en laat die op lage temperatuur er langzaam in smelten. Krab het merg uit een half vanillestokje en roer dit onder de massa.
2. Laat deze in de koelkast volledig afkoelen en laat deze stevig worden.
3. Klop deze voor het serveren met de gardes **10** romig op. Tip: verse vruchten smaken er heerlijk bij.

Mayonaise

Ingrediënten

250 ml neutrale plantaardige olie,
bijv. raapolie
1 eigeel
15 g milde azijn of citroensap
Zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Vul een maatbeker met ei/citroensap, houd de gardes **10** verticaal in de beker, schakel het apparaat in en druk op de turbotoets **2**.
2. Giet de olie er in een gelijkmatige dunne straal langzaam bij (binnen ca. 90 seconden), totdat de olie zich met de andere ingrediënten bindt.
3. Breng vervolgens met zout en peper op smaak.

Crêpes

Ingrediënten voor ca. 6 crêpes:

- 125 g tarwebloem
- 50 g suiker
- ½ pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 200 ml vetarme melk
- 50 ml water

Bereiding:

1. Meng de bloem, suiker, vanillesuiker en het zout in een roerkom en maak in het midden van het mengsel een kuiltje.
2. Breek het ei boven het kuiltje.
3. Begin met de garde **10** op stand 1 - 2 vanuit het midden te kloppen en voeg beetje bij beetje de melk en het water toe.
4. Zodra een homogeen beslag is ontstaan, klopt u op de hogere stand (3 - 4) door.
5. Laat het beslag ongeveer 1 uur rusten.
6. Roer het beslag daarna nog een keer goed door en controleer of het de juiste consistentie heeft: het beslag moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als koffieroom.
7. Laat een grote, zware, gecoate pan met een zo vlak mogelijke rand heet worden en vet deze in met weinig vet.
8. Bak dunne crêpes aan beide zijden gedurende ca. 30 seconden.

Suggesties voor zoete vullingen

- Suiker
- Kaneel en suiker
- Appelmoes
- Hazelnootpasta
- Een halve banaan met chocoladesaus
- Confiture, jam, pruimenmoes, compote
- Stukjes vers fruit
- Ijs

Pizzadeeg

Ingrediënten:

- 250 g tarwebloem
 - ¾ tl zout
 - ½ dobbelsteentje vers gist
 - 120 ml lauwwarm water
 - ½ tl bruine suiker
- een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in een roerkom en maak een kuiltje in het midden van het mengsel.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het met de kneedhaak **12** op stand 1 - 2 totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed met de hand verder totdat het deeg soepel wordt.
5. Vorm een deegbal en laat deze op een warme plaats rijzen, totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed nog een keer door, rol het deeg uit en beleg het naar wens.

Perentaart

Ingrediënten voor het deeg:

- 200 g tarwebloem
- 1 snufje zout
- 100 g koude boter (in vlokjes)
- 3 tl fijne suiker
- 4 el koud water

Voor blindbakken:

droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa:

- 100 g zachte boter
- 100 g suiker
- 2 eieren (kamertemperatuur)
- 100 g gemalen amandelen

Om te beleggen:

ca. 3 rijpe peren

Bereiding:

1. Vul een roerkom met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de kneedhaak **12** op stand 2 - 3 totdat zich grotere klompjes hebben gevormd.
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Bekleed een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik meerdere keren met een vork gaatjes in de deegbodem, leg een bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg te belasten.
5. Bak bij 180 °C circulatielucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak dan nog een keer gedurende 10 tot 15 minuten.
6. Klop boter, suiker en eieren met de garde **10** voor de amandelmassa. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 5.
7. Roer op stand 3 kort de amandelen erdoor.
8. Leg de amandelmassa op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in schijven en beleg daarmee de amandelmassa.
10. Bak bij 170 °C circulatielucht gedurende ca. 35 minuten.

Havermout-koekjes

Ingrediënten voor ca. 20 stuks:

150 g	volkorenmeel
1 fl	bakpoeder
2	eieren
1 snufje	zout
80 g	bruine suiker
150 g	boter, gesmolten
40 g	hazelnoten, gehakt
40 g	havermout
40 g	walnoten, gehakt
100 g	cranberries, gedroogd

Bereiding:

1. Vul een schaal met het meel en meng het met het bakpoeder en het zout.
2. Klop in een tweede schaal de eieren samen met de suiker tot schuim.
3. Roer vervolgens de boter erdoor.
4. Roer het eiermengsel met het meel en bakpoeder tot een deeg.
5. Voeg achtereenvolgens de hazelnoten, havermout en walnoten toe.
6. Meng vervolgens de cranberries onder het deeg.
7. Leg met een eetlepel afzonderlijke koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Laat deze bij 170 °C ca. 12 minuten bakken tot de randen van de koekjes licht bruin worden.

Yoghurtdressing

Ingrediënten:

- 150 g naturelyoghurt
- 3 el witte wijnazijn
- 3 el zonnebloemolie
- 1-2 tl mosterd
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker

Bereiding:

1. Vul een schaal met de naturelyoghurt.
2. Voeg de witte wijnazijn, de zonnebloemolie, mosterd, zout en suiker toe
3. Roer alles goed door.

Indien nodig kan de yoghurtdressing ook met fijngehakte teentjes knoflook, bieslook of gemengde kruiden worden verfijnd.

Vegan kokos- frambozensneden

Voor ca. 4 porties:

- 120 g kokosrasp
- 20 g kokosolie
- 160 ml kokosmelk (romig)
- 100 g frambozen (diepvries)
- 1 el chiazaden
- 55 g vegan kokoschocolade
- 1 tl vanillesuiker

Bereiding:

1. Laat de frambozen ontdooien en druk deze met een vork een beetje plat. Roer de vanillesuiker en de chiazaden op een lage stand erdoor.
2. Bekleed een gebak- of uitloopvorm met bakpapier.
3. Laat de kokosmelk en de kokosolie in een pannetje op de laagste stand smelten.
4. Vul een schaal met de kokosrasp en voeg het kokosoliemengsel toe. Meng alles door.
5. Giet de massa in de uitloop-/bakvorm en druk deze op de bodem licht aan. Verdeel het frambozen-chiazaden-mengsel erover en strijk het glad.
6. Zet de vorm in de koelkast ten minste 3 uur koud.
7. Laat de vegan kokoschocolade boven een waterbad smelten en verdeel deze over de kokosneden. Plaats deze weer terug in de koelkast tot het serveren.

Knapperige crème

Ingrediënten voor ca. 6 porties:

300 ml	slagroom
1	pakje slagroomstijfsel
300 g	kwark
100 g	suiker
1 el	vanillesuiker
1 el	boter
1 el	suiker
1 zakje	vanillepuddingpoeder
200 g	zure kersen
50 g	gehakte amandelen

Bereiding:

1. Laat de amandelen met de boter en 1 el suiker in een pannetje karamelliseren en daarna afkoelen.
2. Klop de slagroom en het slagroomstijfsel met de mixer stijf.
3. Roer de kwark met de suiker, vanillesuiker en het puddingpoeder door elkaar tot de suiker is opgelost.
4. Roer de slagroom door de kwarkcrème.
5. Vul dessertglazen of een grotere schaal met de helft van de crème en verdeel de kersen erover.
6. Giet nu de resterende crème erover en decoreer met amandelstukjes. Zet het gerecht tot aan het serveren koud.

Citroen-kwark-crème

Ingrediënten voor ca. 4 porties:

250 g	kwark
100 g	suiker
1 el	vanillesuiker
2	eieren (maat M)
2 el	citroensap
2 tl	biologische citroenrasp
Chocoladerasp	

Bereiding:

1. Scheid bij de beide eieren het eigeel van het eiwit.
2. Klop het eigeel met de kwark, de suiker, citroenschilrasp en vanillesuiker schuimig.
3. Klop het eiwit met het citroensap stijf en roer het door de crème.
4. Vul goed gekoelde glazen of dessertschaaltjes met de citroencrème en bestrooi dit met chocoladerasp. Zet het koel voor het serveren.

Reinigen

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Weggoeien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvoorschriften van uw land weggegooid worden.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.


Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

 Service Nederland

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

E-Mail: hoyer@lidl.nl

 Service Belgique

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 379021_2110

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdiesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl (www.lidl-service.com) a wpisując numer artykułu (IAN) **379021_2110**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE! Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazaj wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

Zakres dostawy



- 1 mikser ręczny **5**
- 1 para trzepaczek **10**
- 1 para haków do zagniatania **12**
- 1 skrócona instrukcja obsługi

Symbol na urządzeniu




Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

Przegląd

- 1 Uchwyt
- 2 Przycisk Turbo
- 3 Włącznik/wyłącznik i regulator prędkości (5-stopniowy)
- 4 Przycisk wyrzucania
- 5 Mikser ręczny
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Otwory do mocowania widełek miksujących i widełek ugniatających:
 -  większy otwór /
 -  mniejszy otwór
- 8 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 9 Strona do odstawiania z otworami wentylacyjnymi
- 10 Trzepaczki
- 11 Pierścień oznaczający (oznacza widełki miksujące lub ugniatające, które należy włożyć do większego otworu w mikserze ręcznym).
- 12 Haki do zagniatania

Dane techniczne

Model:	SHM 300 D2
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochrony:	II 
Moc:	300 W
Maks. ciągła praca (KB):	10 minuty
Maks. obciążenie:	gęste ciasto zawierające maks. 500 g mąki

WSKAZÓWKA: Przełączanie produktu między 50 a 60 Hz nie wymaga ingerencji użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do 50, jak i do 60 Hz.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Mikser ręczny przeznaczony jest wyłącznie do mieszania i ugniatania ciasta, mieszania cieczy oraz ubijania śmietany.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Nie wolno używać urządzenia do celów komercyjnych.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co wykluczy ewentualne zagrożenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - ... przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie.
- ⊙ Urządzenie przewidziane jest do pracy ciągłej przez maksymalnie 10 minut. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Urządzenie zostało zaprojektowane do przetwarzania normalnych ilości dla gospodarstwa domowego. Podczas jednego cyklu pracy (10 minut) urządzenie może przetworzyć gęste ciasto zawierające maks. 500 g mąki.
- ⊙ Widelki miksujące i ugniatające można zasadniczo używać przy wszystkich prędkościach. Należy postępować zgodnie z informacjami znajdującymi się w niniejszym rozdziale.

- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Korpusu silnika, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie i innych cieczach.
- ⊙ Korpus silnika należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.
- ⊙ Wtyczkę sieciową wolno wtyczać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Również po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od napięcia sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania miksera ręcznego,
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.


- ⊙ Należy zawsze pamiętać o tym, aby przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka, włącznik/wyłącznik znajdował się w pozycji 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, pracę należy przerwać natychmiast, kiedy haki do zagniatania lub trzepaczki nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakiegóż przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt ciagliwa. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Należy dbać o to, aby otwory wentylacyjne w urządzeniu były zawsze odkryte. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ⊙ Przed wyciągnięciem wtyczki sieciowej wyłączyć urządzenie.
- ⊙ Urządzenie włączać tylko w momencie, kiedy narzędzia są prawidłowo włożone i zablokowane. Nigdy nie próbować używać trzepaczki/haka do zagniatania pojedynczo lub też używać różnych narzędzi.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie należy kłaść na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- ⊙ Urządzenia nie należy używać w przypadku gotujących się płynów lub podczas gotowania.
- ⊙ Trzymać urządzenie za rączkę, nigdy nie trzymać za narzędzia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Z wyjątkiem korpusu silnika, wszystkie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.

Obsługa

- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**

Przebieg funkcji

Narzędzie	Prędkość	Przykłady zastosowań	Wskazówki
Rys. A: widelki miksujące 10 	1–2	<ul style="list-style-type: none"> - na początku procesu miksowania - mieszanie mąki, cukru lub innych sypkich składników 	maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji: 500 g maks. czas pracy: 10 minut min. ilość: W przypadku małych ilości należy wybrać węższy pojemnik miksujący, tak aby widelki były zanurzone w produkcie przeznaczonym do zmiksowania na co najmniej 1 cm. Nacisnąć przycisk Turbo 2 , aby na chwilę ustawić prędkość na najwyższym poziomie.
	2–3	<ul style="list-style-type: none"> - ucieranie masła i cukru - miksowanie rzadkiego ciasta 	
	4–5 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> - ubijanie śmietany/piany 	

Narzędzie	Prędkość	Przykłady zastosowań	Wskazówki
Rys. B: widelki ugniatające 12 	1-2	<ul style="list-style-type: none"> - na początku procesu ugniatania - mieszanie mąki, cukru lub innych sypkich składników - zagniatanie ciasta drożdżowego 	maks. ilość ciasta drożdżowego: 500 g maks. czas pracy: 10 minut min. ilość: W przypadku małych ilości należy wybrać węższy pojemnik miksujący, tak aby widelki były zanurzone w produkcie przeznaczonym do zmiksowania na co najmniej 1 cm.
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> - ugniatanie kruchego ciasta 	
	3-4	<ul style="list-style-type: none"> - ugniatanie mieszanki mięsa mielonego 	

Sposób użycia trzepaczek/haków do zagniatania

1. **Rys. D:** Umieścić widelki miksujące **10** lub ugniatające **12** z pierścieniem oznaczającym **11** w większym otworze **7** miksera ręcznego **5**.
2. Drugie widelki miksujące **10** lub ugniatające **12** umieścić w mniejszym otworze **7**. Widelki miksujące/ ugniatające muszą być stabilnie zatrzaśnięte.

Wymowanie trzepaczek/haków do zagniatania

1. Włącznik/wyłącznik **3** ustawić w pozycji **0**.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **8** z gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk wyrzucania **4** całkowicie w dół. Trzepaczki **10**/haki do zagniatania **12** wypadają z urządzenia.

Mieszanie/zagniatanie

1. Należy się upewnić, że włącznik/wyłącznik **3** znajduje się w położeniu **0**.
2. Włożyć wtyczkę sieciową **8** do gniazdka.
3. Zanurzyć trzepaczki **10**/haki do zagniatania **12** w potrawie.

4. Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **3** na stopień **1** i następnie ustawić żądaną prędkość w zależności od struktury mieszanej potrawy.
5. **Rys. C:** W przypadku krótkich przerw w pracy wyłączony mikser ręczny **5** należy ustawiać na stronie do ustawiania **9**.
6. W celu wyłączenia urządzenia ustawić włącznik/wyłącznik **3** w pozycji **0**.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **8** z gniazdka.
8. Trzymać urządzenie nad miską lub zlewozmywakiem.
9. Nacisnąć przycisk wyrzucania **4** całkowicie w dół. Trzepaczki **10**/haki do zagniatania **12** wypadają z urządzenia.
10. W miarę możliwości bezzwłocznie oczyścić urządzenie.

Przepisy

Krem czekoladowy

Dla 4 osób

Składniki

- | | |
|-------|----------------------------------|
| 350 g | bitej śmietany |
| 200 g | gorzkiej czekolady (> 60% kakao) |
| ½ | laski wanilii (mięszsz) |

Przygotowanie

1. Zagotować śmietanę, pokruszyć do niej czekoladę i topić powoli przy niewysokiej temperaturze. Wyskrobać mięsz z połowy laski wanilii i delikatnie wymieszać z masą.
2. Wstawić do lodówki w celu całkowitego schłodzenia i stężenia.
3. Przed podaniem zmiksować widełkami miksującymi **10** na kremową konsystencję. Wskazówka: doskonale smakuje ze świeżymi owocami.

Majonez

Składniki

- 250 ml oleju roślinnego o neutralnym smaku, np. olej rzepakowy
1 żółtko
15 g łagodnego octu lub soku z cytryny
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Do miarki dodać żółtko i ocet lub sok z cytryny, widełki miksujące **10** umieścić pionowo w pojemniku i włączyć przycisk Turbo **2**.
2. Powoli (przez ok. 90 sekund) dodawać olej równomiernie cienkim strumieniem, aby połączył się z pozostałymi składnikami.
3. Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem.

Naleśniki na słodko z mąki pszennej

Składniki na ok. 6 naleśników:

- 125 g mąki pszennej
50 g cukru
½ paczki cukru waniliowego
1 szczypta soli
1 jajko
200 ml niskotłuszczowego mleka
50 ml wody

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę, cukier, cukier waniliowy i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania i wcisnąć w małe zagłębienie pośrodku.
2. Do zagłębienia wbić przygotowane jajko.
3. Poczynając od środka wymieszać składniki widełkami miksującymi **10** na poziomie prędkości 1–2, stopniowo dolewając mleko i wodę.
4. Po uzyskaniu jednolitego ciasta można przełączyć mikser na szybszy poziom prędkości (3–4).
5. Odstawić ciasto na około 1 godzinę.
6. Po tym czasie jeszcze raz mocno przemieszać ciasto i sprawdzić jego konsystencję: ciasto powinno mieć konsystencję podobną do śmietanki do kawy.
7. Rozgrzać dużą, ciężką, powlekaną patelnię z możliwie płaskim brzegiem i posmarować ją niewielką ilością tłuszczu.
8. Piec cienkie naleśniki z obu stron przez około 30 sekund.

Propozycje słodkiego wypełnienia

- cukier
- cynamon z cukrem
- mus jabłkowy
- krem orzechowo-nugatowy
- przepołowiony banan z sosem czekoladowym
- konfitura, galaretka, dżem śliwkowy, kompot
- kawałki świeżych owoców
- lody

Ciasto na pizzę

Składniki:

250 g mąki pszennej
 $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
 $\frac{1}{2}$ kostki świeżych drożdży
120 ml letniej wody
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki brązowego cukru
trochę mąki do zagniatania i rozwałkowania

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania i wcisnąć w zagłębienie pośrodku.
2. Drożdże i cukier rozgniatć widelcem w wodzie i mieszać, aż wszystko się rozpuści. Uzyskaną mieszankę wlać w zagłębienie.
3. Ugniatć mieszankę za pomocą widełek ugniatających **12** na poziomie prędkości 1–2, aż utworzą się duże grudki ciasta.
4. Kontynuować ugniatanie ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
5. Uformować kulkę z ciasta i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się dwukrotnie.
6. Jeszcze raz pougniatć, rozwałkować i rozłożyć wedle upodobania.

Tarta z gruszkami

Składniki do ciasta:

200 g mąki pszennej
1 szczypta soli
100 g zimnego masła (w płatkach)
3 łyżeczki drobnego cukru
4 łyżki stołowe zimnej wody

Pieczenie spodu z obciążeniem:

suszony groszek lub ryż

Składniki do masy migdałowej:

100 g miękkiego masła
100 g cukru
2 jajka (temperatura pokojowa)
100 g zmielonych migdałów

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzałe gruszki

Sposób przyrządzenia:

1. Umieścić wszystkie składniki ciasta w misce do mieszania i ugniatć widelkami ugniatającymi **12** na poziomie prędkości 2–3, aż utworzą się większe grudki.
2. Szybko ręcznie ugnieść ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Kilkakrotnie nakłuć spód ciasta widelcem, położyć na nim papier do pieczenia i wypełnić formę suchym groszkiem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na obiegu w temperaturze 180°C przez 15 minut, następnie usunąć papier do pieczenia i groszek/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.
6. Do masy migdałowej ubić widelkami miksującymi **10** masło, cukier i jajka. W tym celu zwiększać prędkość miksovania do poziomu 5.
7. Krótko, na poziomie prędkości 3 wmieszać migdały.
8. Masę migdałową przełożyć na schłodzony spód tarty.
9. Obrąć gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i obłożyć nimi masę migdałową.
10. Piec na obiegu w temperaturze 170°C przez około 35 minut.

Ciastka owsiane

Składniki na ok. 20 sztuk:

150 g	mąki pełnoziarnistej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
2	jajka
1 szczypta	sol
80 g	brązowego cukru
150 g	roztopionego masła
40 g	posiekanych orzechów laskowych
40 g	płatków owsianych
40 g	posiekanych orzechów włoskich
100 g	suszonych żurawiny

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę wsypać do miski i wymieszać z proszkiem do pieczenia i solą.
2. W drugiej misce ubić jajka z cukrem aż do uzyskania piany.
3. Następnie wmieszać masło.
4. Wymieszać masę jajeczną z mąką i proszkiem do pieczenia, tak aby powstało ciasto.
5. Stopniowo dodawać orzechy laskowe, płatki owsiane i orzechy włoskie.
6. Na koniec wmieszać żurawinę do ciasta.
7. Za pomocą łyżki układać pojedyncze kleksy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piec w temperaturze 170°C przez ok. 12 minut, aż brzegi ciastek lekko się zarumienią.

Dressing jogurtowy

Składniki:

150 g	jogurtu naturalnego
3 łyżki	octu z białego wina
3 łyżki	oleju słonecznikowego
1-2 łyżeczki	musztardy
1 szczypta	sol
1 szczypta	cukru

Sposób przyrządzenia:

1. Jogurt naturalny przełożyć do miski.
 2. Dodać ocet z białego wina, olej słonecznikowy, musztardę, sól i cukier.
 3. Wszystko dobrze wymieszać.
- W razie potrzeby dressing jogurtowy może być doprawiony drobno posiekanym czosnkiem, szczypiorkiem lub mieszanką ziół.

Wegański deser kokosowo-malinowy

Na ok. 4 porcji:

120 g	płatków kokosowych
20 g	oleju kokosowego
160 ml	mleka kokosowego (kremowego)
100 g	malin (mrożonych)
1 łyżka	nasion chia
55 g	wegańskiej czekolady kokosowej
1 łyżeczka	cukru waniliowego

Sposób przyrządzenia:

1. Maliny rozmrozić i lekko rozgnieść widelcem. Wmieszać cukier waniliowy i nasiona chia na niskim poziomie.
2. Wyłożyć formę lub naczynie do pieczenia papierem do pieczenia.
3. Rozpuścić mleko kokosowe i olej kokosowy w małym garnku na najniższym stopniu.
4. Wsypać płatki kokosowe do miski i dodać mieszankę oleju kokosowego. Wszystko razem wymieszać.
5. Wlać masę do naczynia/formy do pieczenia i lekko docisnąć do dna. Rozłożyć na wierzchu mieszankę malin i nasion chia i wygładzić ją.
6. Wstawić formę do lodówki na co najmniej 3 godziny.
7. Roztopić wegańską czekoladę kokosową w kąpielii wodnej i posmarować nią plasterki kokosowe. Wstawić z powrotem do lodówki i schładzać aż do chwili podania.

Kruchy krem

Składniki na ok. 6 porcji:

300 ml	bitej śmietany
1 torebka	usztyniacza do bitej śmietany
300 g	sera twarogowego
100 g	cukru
1 łyżka	cukru waniliowego
1 łyżka	masła
1 łyżka	cukru
1 torebka	budyniu waniliowego
200 g	wiśni
50 g	płatków migdałowych

Sposób przyrządzenia:

1. Na małej patelni skarmelizować migdały z masłem i 1 łyżką cukru, a następnie odstawić do ostygnięcia.
2. Śmietanę i usztyniacz do śmietany ubić mikserem na sztywno.
3. Ser twarogowy wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym i budyniem aż do rozpuszczenia się cukru.
4. Delikatnie zmieszać śmietanę z kremem twarogowym.
5. Połowę kremu wlać do szklanek deserowych lub większej miseczki, a na wierzchu rozłożyć wiśnie.
6. Teraz wylać resztę kremu na wierzch i udekorować płatkami migdałowymi. Schładzać aż do chwili podania.

Krem cytrynowo-twarogowy

Składniki na ok. 4 porcji:

250 g	twarogu
100 g	cukru
1 łyżka	cukru waniliowego
2	jajka (gr. M)
2 łyżki	soku z cytryny
2 łyżeczki	startej skórki z cytryny Bio
wiórki	czekoladowe

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtka od białek obu jaj.
2. Żółtka ubić z twarogiem, cukrem, startą skórką z cytryny i cukrem waniliowym aż do uzyskania piany.
3. Białka z sokiem z cytryny ubić na sztywno i dodać do kremu.
4. Krem cytrynowy wlać do dobrze schłodzonych szklanek lub miseczek deserowych i posypać wiórkami czekoladowymi. Przed podaniem schłodzić.

Czyszczenie

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.









Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 379021_2110

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **379021_2110** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

VÝSTRAHA! Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

Rozsah dodávky



- 1 ruční mixér **5**
- 1 pár šlehačích metel **10**
- 1 pár hnětacích háků **12**
- 1 stručný návod

Symboly na přístroji




Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Přehled

- 1 Rukojeť
- 2 Tlačítko turbo
- 3 Vypínač a regulátor rychlosti (5stupňový)
- 4 Tlačítko vysunutí
- 5 Ruční mixér
- 6 Ventilační otvory
- 7 Otvory pro zámek míchací metly a hnětacího háku:
 -  větší otvor /
 -  menší otvor
- 8 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 9 Odkládací strana s větracími otvory
- 10 Šlehačí metla
- 11 Označující kroužek (Označuje míchací metlu nebo hnětací hák, který se musí nasadit do většího otvoru na ručním šlehači.)
- 12 Hnětací hák

Technické parametry

Model:	SHM 300 D2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	300 W
Max. nepřetržitý provoz (KB):	10 minut
Max. zatížení:	těžká těsta až 500 g mouky

UPOZORNĚNÍ: K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

Použití k určenému účelu

Ruční mixér je určen výhradně ke šlehání a hnětení těsta, míchání tekutin a šlehání šlehačky. Příklad je určen pro domácí použití. Příklad se smí používat pouze ve vnitřních prostorách. Příklad se nesmí používat pro komerční účely.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Příklad a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoric-
kými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dosta-
tek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud
byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké ne-
bezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí
ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná oso-
ba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud není přístroj pod dohledem,
... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte, a
... předtím, než budete jednotlivé díly čistit.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami
nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění.
- ⊙ Příklad je určen maximálně pro 10 minut nepřerušovaného provo-
zu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít poko-
jovou teplotu.
- ⊙ Příklad je určen pro množství obvyklé pro jednu domácnost. V jed-
nom pracovním chodu (10 minut) může zpracovat těžká těsta až
do 500 g mouky.
- ⊙ Míchací metly a hnětací háky lze v zásadě používat při všech rych-
lostech. Respektujte informace v následujících kapitolách.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během
provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze
zásuvky.





- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořřebičů.
- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve potom přístroj vytáhněte.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud ruční mixér nepoužíváte, ... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se vypínač nacházel na 0, předtím než síťovou zástrčku zasunete do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte práci ihned, když se hnětací háky nebo šlehací metly netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.
- ⊙ Dbejte na to, aby byly ventilační otvory přístroje stále volné. Nebezpečí přehřátí!
- ⊙ Předtím než vytáhnete síťovou zástrčku, přístroj vypněte.
- ⊙ Přístroj zapněte pouze tehdy, když je náčiní správně nasazeno a pevně usazeno.
- ⊙ Nenasazujte šlehací metlu/hnětací hák samostatně nebo odlišné náčiní dohromady.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.

- ⊙ Nepoužívejte přístroj pro vařící tekutiny nebo během varu.
- ⊙ Držte přístroj za rukojeť, v žádném případě za náčiní.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Kromě bloku motoru jsou všechny další díly vhodné pro mytí v myčce do 70 °C.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.


Obsluha

- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**

Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Příklady použití	Upozornění
Obrázek A: míchací meřla 10  	1–2	- na začátku mixování - promíchání mouky, cukru nebo jiných suchých přísad	max. množství třeného těsta: 500 g max. doba provozu: 10 minuty min. množství: Pro malá množství zvolte užší mixovací nádobu, aby se míchací nástroje ponořily alespoň 1 cm do mixovaných potravin. Pro krátkou změnu z každé rychlosti na nejvyšší rychlost stiskněte tlačítko Turbo 2 .
	2–3	- smíchání másla a cukru - míchání třeného těsta	
	4–5 Turbo	- šlehání bílků/šlehačky	
Obrázek B: hněťací hák 12  	1–2	- na začátku hnětení - promíchání mouky, cukru nebo jiných suchých přísad - hnětení kynutého těsta	max. množství kynutého těsta: 500 g max. doba provozu: 10 minuty min. množství: Pro malá množství zvolte užší mixovací nádobu, aby se míchací nástroje ponořily alespoň 1 cm do mixovaných potravin.
	2–3	- hnětení lineckého těsta	
	3–4	- hnětení směsi mletého masa	

Nasazení šlehacích metel/hnětáčích háků

1. **Obrázek D:** Zasuňte míchací metlu **10** nebo hnětací hák **12** označujícím kroužkem **11** do většího otvoru **7** na ručním mixéru **5**.
2. Další míchací metlu **10** nebo hnětací hák **12** zasuňte do menšího otvoru  **7**. Obě míchací metly/hnětací háky musí pevně zapadnout.

Sejmutí šlehacích metel/hnětáčích háků

1. Vypínač **3** nastavte na *0*.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **8**.
3. Stlačte tlačítko vysunutí **4** až dolů. Šlehací metly **10** / hnětací háky **12** vypadnou.

Šlehání/hnětení

1. Ujistěte se, že je vypínač **3** nastaven na *0*.
2. Síťovou zástrčku **8** zasuňte do zásuvky.
3. Ponořte šlehací metly **10** / hnětací háky **12** do pokrmu.
4. Zapněte přístroj vypínačem **3** nejdříve na stupeň *1* a nastavte poté podle stavu míchaných potravin požadovanou rychlost.
5. **Obrázek C:** Při krátkých pauzách postavte vypnutý ruční mixér **5** na odkládací stranu **9**.
6. Pro vypnutí přístroje nastavte vypínač **3** na *0*.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku **8**.
8. Držte přístroj nad miskou nebo dřezem.
9. Stlačte tlačítko vysunutí **4** až dolů. Šlehací metly **10** / hnětací háky **12** vypadnou.
10. Přístroj vyčistěte pokud možno ihned.

Recepty

Čokoládový krém

pro 4 osoby

Přísady

350 g	šlehačky
200 g	hořké čokolády (> 60% podíl kakaa)
½	vanilkového lusku (dřeň)

Příprava

1. Uvařte šlehačku, čokoládu rozdrobte a nechejte při nízké teplotě pomalu rozpustit ve šlehačce. Vyškrábněte dřeň poloviny vanilkového lusku a zamíchejte do hmoty.
2. Nechejte v lednici úplně vychladnout a ztuhnout.
3. Před podáváním zamíchejte šlehací metlou **10** do krémové konzistence. Tip: Výborné s čerstvým ovocem.

Majonéza

Přísady

250 ml	rostlinného oleje, např. řepkového
1	vaječný žloutek
15 g	jemného octa nebo citrónové šťávy

sůl a pepř podle chuti

Příprava

1. Do odměrky dejte vaječný žloutek a ocet/citrónovou šťávu, míchací metly **10** držte svisle v nádobě, zapněte přístroj a stiskněte tlačítko Turbo **2**.
2. Pomalu přilévejte v malém proudu olej (během cca 90 vteřin), aby se olej spojil s dalšími přísadami.
3. Nakonec okořeňte podle chuti solí a pepřem.

Paláčky crêpes

Prísady pro cca 6 crêpes:

125 g	pšeničné mouky
50 g	cukru
½	balíčku vanilkového cukru
1 špetka	soli
1	vejce
200 ml	nízkotučného mléka
50 ml	vody

Příprava:

1. Mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl promíchejte v míchací misce a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Do prohlubně dejte vejce.
3. Míchejte ze středu míchacími metlami **10** na stupeň *1–2* a přitom postupně přidávejte mléko a vodu.
4. Když vznikne homogenní těsto, mixujte na vyšší stupeň (*3–4*).
5. Nechejte těsto asi 1 hodinu odpočinout.
6. Poté těsto ještě jednou důkladně promíchejte a zkontrolujte konzistenci: Těsto by mělo mít konzistenci přibližně jako smetana do kávy.
7. Nechte rozehřát velkou, těžkou, potaženou pánev s co možná nejplošším okrajem a potřete ji malým množstvím tuku.
8. Pečte tenké crêpes z obou stran cca 30 sekund.

Návrhy pro sladké náplně

- Cukr
- Skořice a cukr
- Jablečná kaše
- Oříškovo-nugatový krém
- Rozpůlený banán a čokoládová poleva
- Marmeláda, želé, povidla, kompot
- Čerstvé ovoce na kousky
- Zmrzlina

Těsto na pizzu

Prísady:

250 g	pšeničné mouky
¾ lžičky	soli
½	kostky čerstvého droždí
120 ml	vlažné vody
½ lžičky	hnědého cukru
trochu mouky	na hnětení a válání

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Rozdrťte droždí a cukr ve vodě vidličkou a míchejte, dokud se vše nerozpustí. Tuto směs dejte do prohlubně.
3. Pracujte hnětacími háky **12** na stupeň *1–2*, dokud se nevytvoří velký shluk těsta.
4. Pokračujte v hnětení rukou, dokud není těsto vláčné.
5. Vytvořte těsto a nechte ho odpočívat zakryté na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
6. Ještě jednou prohněťte, vyválejte a podle libosti obložte.

Hruškový koláč

Přísady pro těsto:

200 g	pšeničné mouky
1 špetka	solí
100 g	studeného másla (na menší kousky)
3 lžičky	mletého cukru
4 lžíce	studené vody

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

100 g	měkkého másla
100 g	cukru
2	vejce (pokojová teplota)
100 g	mletých mandlí

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací misky a pomocí hnětacích háků **12** zpracujte na stupeň 2–3, dokud se nevytvoří větší shluky.
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečnívající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýži a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí míchacích metel **10**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 5.
7. Na stupeň 3 krátce přimíchejte mandle.
8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.

9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.
10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Ovesné sušenky

Přísady pro cca 20 kusů:

150 g	celozrnné mouky
1 lžička	kyprícího prášku
2	vejce
1 špetka	solí
80 g	hnědému cukru
150 g	rozpuštěného másla
40 g	nasekaných lískových ořechů
40 g	ovesných vloček
40 g	nasekaných vlašských ořechů
100 g	sušených brusinek

Příprava:

1. Vložte mouku do misku a promíchejte s kyprícím práškem a solí.
2. Ve druhé misce vyšlehejte do pěny vejce s cukrem.
3. Následně vmíchejte máslo.
4. Vaječnou směs rozmíchejte s moukou a kyprícím práškem.
5. Postupně přidávejte lískové ořechy, ovesné vločky a vlašské ořechy.
6. Nakonec přidejte do těsta brusinky.
7. Pomocí lžíce pokládejte jednotlivé sušenky na plech vyložený pečicími papírem.
8. Pečte cca 12 minut při teplotě 170 °C, dokud nebudou okraje sušenek lehce hnědé.

Jogurtový dresing

Přísady:

150 g	přírodního jogurtu
3 lžíce	octu z bílého vína
3 lžíce	slunečnicového oleje
1–2 lžičky	hořčice
1 špetka	solí
1 špetka	cukru

Příprava:

1. Přírodní jogurt dejte do misky.
2. Přidejte ocet z bílého vína, slunečnicový olej, hořčici, sůl a cukr.
3. Vše dobře promíchejte.

V případě potřeby můžete dochutit jogurtový dressing také na jemno nasekanými stroužky česneku, pažitkou nebo směsí namíchaných bylinek.

Veganské kokosovo-malinové řezy

Pro cca 4 porce:

- | | |
|----------|------------------------------|
| 120 g | strouhaného kokosu |
| 20 g | kokosového oleje |
| 160 ml | kokosového mléka (krémového) |
| 100 g | malin (mražených) |
| 1 lžice | chia semínek |
| 55 g | veganské kokosové čokolády |
| 1 lžička | vanilkového cukru |

Příprava:

1. Maliny nechte rozpustit a vidličkou je lehce rozmačkejte. Vanilkový cukr a chia semínka promíchejte na nízký stupeň.
2. Dortovou nebo zapékačí formu vyložte pečicím papírem.
3. Kokosové mléko a kokosový olej nechte rozpustit v malém hrnci na nejnižší stupeň.
4. Strouhaný kokos dejte do misky a přidejte směs kokosového oleje. Všechno spolu promíchejte.
5. Hmotu vložte do dortové/zapékačí formy a lehce ji přitlačte na dno. Na ni rozetřete a vyrovnejte směs malin a chia semínek.
6. Formu postavte do lednice minimálně na 3 hodiny.
7. Veganskou čokoládu nechte rozpustit ve vodní lázni a přelijte jí kokosové řezy. Než budete servírovat, vložte opět do lednice.

Křupavý krém

Přísady pro cca 6 porcí:

- | | |
|---------|----------------------------|
| 300 ml | smetany ke šlehání |
| 1 | balíček ztužovače šlehačky |
| 300 g | čerstvého sýra |
| 100 g | cukru |
| 1 lžice | vanilkového cukru |
| 1 lžice | másla |
| 1 lžice | cukru |
| 1 sáček | vanilkového pudinku |
| 200 g | višňi |
| 50 g | plátkových mandlí |

Příprava:

1. Mandle s máslem a 1 lžící cukru zkaramelizujte v malé pánvi, následně nechte vychladnout.
2. Smetanu a ztužovač šlehačky vyšlehejte mixérem.
3. Čerstvý sýr zamíchejte s cukrem, vanilkovým cukrem a pudinkem, dokud se cukr nerozpustí.
4. Smetanu přidejte do krému z čerstvého sýra.
5. Polovinu krému naplňte do dezertních skleniček nebo větší misky a nahoru rozdělte višně.
6. Nyní přidejte nahoru zbývající krém a ozdobte mandlovými plátky. Před servírováním nechte stát v chladu.

Citronovo-tvarohový krém

Prísady pro cca 4 porci:

- 250 g tvarohu
- 100 g cukru
- 1 lžíce vanilkového cukru
- 2 vejce (vel. M)
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžičky bio citrónové kůry
- Čokoládové hobliny

Příprava:

1. U obou vajec oddělte žloutek od bílku.
2. Žloutky vyšlehejte společně s tvarohem, cukrem, citrónovou kůrou a vanilkovým cukrem do pěny.
3. Bílky vyšlehejte s citrónovou šťávou a přidejte do krému.
4. Citrónový krém naplňte do dobře vychlazených sklenic nebo dezertních misek a posypejte čokoládovými hoblinami. Před servírováním nechejte stát v chladu.

Čištění

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.









Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

Servisní střediska

V primeru servisa se obrňte na náš servisní center:

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 379021_2110

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **379021_2110** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

VÝSTRAHA! Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovejte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

Obsah balenia



- 1 ručný mixér **5**
- 1 pár šľahacích metličiek **10**
- 1 pár hnetacích hákov **12**
- 1 krátky návod

Symbol na prístroji




Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vône.

Prehľad

- 1 Rukoväť
- 2 Tlačidlo Turbo
- 3 Tlačidlo zapnutia/vypnutia a regulátor rýchlosti (5-stupňový)
- 4 Uvoľňovacie tlačidlo
- 5 Ručný mixér
- 6 Vetracie otvory
- 7 Otvory na upevnenie miešacích hákov a hnetacích hákov:
 -  Väčší otvor/
 -  menší otvor
- 8 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 9 Odkladacia strana s vetracími otvormi
- 10 Šľahacie metličky
- 11 Značkovací krúžok (označuje miešací hák alebo hnetací hák, ktorý sa musí vložiť do väčšieho otvoru na ručnom mixéri.)
- 12 Hnetacie háky

Technické údaje

Model:	SHM 300 D2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	300 W
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	10 minúty
Max. zaťaženie:	ťažké cestá do 500 g múky

UPOZORNENIE: Na prestavenie produktu medzi 50 a 60 Hz je potrebná akcia zo strany používateľa. Produkt sa hodí pre 50, ako aj pre 60 Hz.

Účel použitia

Ručný mixér je určený výhradne na miešanie a hnetenie cesta, miešanie tekutín a šľahanie šľahačky.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplynúť z poškodeného kábla.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobratím prístroja a
 - ... pred čistením jednotlivých dielov.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie.
- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 10 minút neprerušovanej prevádzky. Následne sa prístroj musí vypnúť, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj je koncipovaný na množstvá bežné v domácnosti. V jednom pracovnom kroku (10 minút) spracujete ťažké cestá do max. 500 g múky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky sa zásadne môžu používať so všetkými rýchlosťami. Prečítajte si informácie v nasledujúcich kapitolách.

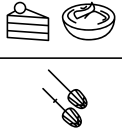
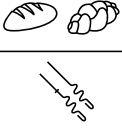
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Blok motora, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Blok motora chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... keď ručný mixér nepoužívate,
 - ... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajúce na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Pred tým, ako vyberiete zástrčku zo zásuvky, vždy dbajte na to, aby sa tlačidlo zapínania/vypínania nachádzalo v polohe 0.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď sa o hnetacie háky alebo šľahacie metličky neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku a skontrolujte, či sa v nádobe nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.
- ⊙ Dbajte na to, aby boli vetracie otvory prístroja vždy voľné. Nebezpečenstvo prehriatia!
- ⊙ Pre tým, ako prístroj vytiahnete zo zásuvky, ho najprv vypnite.

- ⊙ Prístroj zapínajte len vtedy, keď sú nástroje správne nasadené a pevne zapadnuté.
Neskúšajte používať len jednu šlahaciu metličku/hnetací hák ani rôzne nástroje spoločne.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte počas procesu vrenia ani na mixovanie vriacich kvapalín.
- ⊙ Prístroj držte len za rukoväť, nikdy nie za nástroje.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Okrem bloku motora možno všetky ostatné diely umývať v umývačke riadu pri teplote do 70 °C.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.


Obsluha

- **Pred prvým použitím prístroj očistite!**

Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Príklady použitia	Upozornenia
Obrázok A: Šlahacie metličky 10 	1 – 2	- na začiatku mixovania - zmiešanie múky, cukru alebo iné suchých prísad	max. množstvo treného cesta: 500 g max. doba prevádzky: 10 minút min. množstvo: Pri malých množstvách zvolte užšiu mixovaciu nádobu, takže sa miešadlá ponoria do mixovaného pokrmu aspoň 1 cm. Stlačte tlačidlo Turbo- 2 , keď chcete z ktorejkoľvek rýchlosti krátkodobo prepnúť na najvyššiu rýchlosť.
	2 – 3	- vymiešanie masla a cukru - miešanie treného cesta	
	4 – 5 Turbo	- šlahanie bielkov/šlahacky	
Obrázok B: Hnetacie háky 12 	1 – 2	- na začiatku miesenia - zmiešanie múky, cukru alebo iné suchých prísad - miesenie kysnutého cesta	max. množstvo kysnutého cesta: 500 g max. doba prevádzky: 10 minút min. množstvo: Pri malých množstvách zvolte užšiu mixovaciu nádobu, takže sa miešadlá ponoria do mixovaného pokrmu aspoň 1 cm.
	2 – 3	- miesenie jemného cesta	
	3 – 4	- miesenie zmesi mletého mäsa	

Nasadenie šlahacích metličiek/ hnetacích hákov

1. **Obrázok D:** Zasuňte šlahacie metličky **10** alebo hnetací hák **12** značkovacím krúžkom krúžkom **11** do väčšieho otvoru **7** na ručnom mixéri **5**.
2. Druhý šlahacie metličky **10** alebo hnetací hák **12** strčte do menšieho otvoru  **7**. Obidva miešacie háky/hnetacie háky musia pevne zapadnúť.

Odňatie šlahacích metličiek/ hnetacích hákov

1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia **3** prepnite do polohy **0**.
2. Vytiahnite zástrčku **8**.
3. Tlačidlo uvoľnenia **4** úplne stlačte. Šlahacie metličky **10**/hnetacie háky **12** vypadnú.

Miešanie/šlahanie/hnetenie

1. Zabezpečte, aby bolo tlačidlo zapínania/vypínania **3** v polohe **0**.
2. Zasuňte sieťovú zástrčku **8** do zásuvky.
3. Ponorte šlahacie metličky **10**/hnetacie háky **12** do pokrmu.
4. Zariadenie najprv zapnite pomocou tlačidla zapínania/vypínania **3** na stupeň **1**, a potom nastavte podľa druhu mixovanej zmesi požadovanú rýchlosť.
5. **Obrázok C:** Pri krátkych prestávkach postavte vypnutý ručný mixér **5** na odkladaciu stranu **9**.
6. Na vypnutie prístroja nastavte tlačidlo zapínania/vypínania **3** do polohy **0**.
7. Vytiahnite zástrčku **8**.
8. Prístroj podržte nad miskou alebo nad umývadlom.
9. Tlačidlo uvoľnenia **4** úplne stlačte. Šlahacie metličky **10**/hnetacie háky **12** vypadnú.
10. Prístroj očistite pokiaľ možno ihneď.

Recepty

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Prísady

- | | |
|-------|---|
| 350 g | smotany na šlahanie |
| 200 g | horkej čokolády
(> 60 % podiel kaka) |
| ½ | vanilkového struku (dreň) |

Príprava

1. Povarte smotanu, rozdrobte čokoládu a rozpustite ju pri nízkej teplote. Z polovice vanilkového struku vyškrabte dreň a vymiešajte ju do masy.
2. Krém dajte do chladničky, aby vychladol a spevnel.
3. Pred podávaním vymiešajte šlahacie metličky **10** do krému. Tip: Chutnou prílohou je čerstvé ovocie.

Majonéza

Prísady

- | | |
|--------|---|
| 250 ml | neutrálneho rastlinného oleja,
napr. repkového |
| 1 | žltok |
| 15 g | jemného octu alebo citrónovej
šťavy |
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

1. Žltok a ocot/citrónovú šťavu dajte do odmerky, šlahacie metličky **10** držte v odmerke zvislo, zapnite prístroj a stlačte tlačidlo turbo **2**.
2. Pomaly v rovnomerných pramienkoch pridávajte olej (v priebehu cca 90 sekúnd) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
3. Na záver podľa chuti dochuťte soľou a čiernym korením.

Palacinky „crêpe“

Prísady asi na 6 palaciek

- 125 g pšeničnej múky
- 50 g cukru
- ½ balíčka vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 1 vajce
- 200 ml nízkotučného mlieka
- 50 ml vody

Príprava:

1. Múku, cukor, vanilkový cukor a soľ zmiešajte v miešacej miske a v strede vytlačte malú priehlbínu.
2. Do priehlbiny dajte vajíčko.
3. Miešajte šľahacie metličky **10** smerom od stredu na stupni **1 – 2** a pritom postupne pridávajte mlieko a vodu.
4. Keď vznikne homogénne cesto, miešajte na vyššom stupni (**3 – 4**).
5. Cesto nechajte asi 1 hodinu odležať.
6. Potom ho ešte raz poriadne premiešajte a skontrolujte konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu asi ako smotana do kávy.
7. Rozohrejte veľkú, ťažkú panvicu s ochrannou vrstvou, podľa možnosti s plochým okrajom a namažte ju malým množstvom tuku.
8. Pečte tenké palacinky z oboch strán cca 30 sekúnd.

Návrhy sladkých náplní

- Cukor
- Škorica a cukor
- Jablkové pyré
- Orieškovo-nugátový krém
- Rozpolený banán a čokoládová poleva
- Džem, želé, slivkový lekvár, kompót
- Kúsky čerstvého ovocia
- Zmrzlina

Pizzové cesto

Suroviny:

- 250 g pšeničnej múky
- ¾ Čl soli
- ½ kocky čerstvého droždia
- 120 ml vlažnej vody
- ½ Čl hnedého cukru
- trochu múky na miesenie a vyvalkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske a v strede vytlačte priehlbínu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztláčte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpuští. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákmi **12** spracúvajte na stupni **1 – 2**, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej mieste ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezvojnásobí.
6. Ešte raz premiešajte, vyvalkajte a podľa chuti obložte.

Hrušková torta

Prísady na cesto:

200 g	pšeničnej múky
1	štipka soli
100 g	studeného masla (vločky)
3 ČL	práškového cukru
4 PL	studeney vody

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

100 g	mäkkeho masla
100 g	cukru
2	vajcia (izbová teplota)
100 g	mletých mandlí

Na obloženie:

cca 3 zreléhrušky

Príprava:

1. Všetky přísady na cesto dajte do miešacej misky a spracujte hnetacími hákami **12** na stupni 2 – 3, kým sa nevytvoria väčšie hrušky.
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky vyvalkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšľahajte maslo, cukor a vajcia mšľahacie metličky **10**. Pritom zvyšujete rýchlosť po stupeň 5.
7. Na stupni 3 krátko primiešajte mandle.
8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

Keksy z ovsených vločiek

Prísady asi na 20 kusov:

150 g	celozrnej múky
1 ČL	prášku do pečiva
2	vajcia
1	štipka soli
80 g	hnedého cukru
150 g	masla, rozpusteného
40 g	lieskových orechov, nasekaných
40 g	vločiek
40 g	vlašských orechov, nasekaných
100 g	sušených brusnic

Príprava:

1. Múku dajte do misky a zmiešajte s práškom do pečiva a soľou.
2. V druhej miske vyšľahajte do peny vajcia s cukrom.
3. Následne primiešajte maslo.
4. Rozmiešané vajcia zmiešajte s múkou a práškom do pečiva na cesto.
5. Postupne pridávajte lieskové orechy, vločky a vlašské orechy.
6. Nakoniec primiešajte do cesta brusnice.
7. Keksy poukladajte polievkovou lyžicou na plech vyložený papierom na pečenie.
8. Pečte na 170 °C cca 12 minút, kým okraje keksov mierne nezhnednú.

Jogurtový dresing

Suroviny:

150 g	bieleho jogurtu
3 PL	bieleho vínneho octu
3 PL	slničnicového oleja
1 – 2 ČL	horčice
1 štipka	soli
1 štipka	cukru

Príprava:

1. Biely jogurt dajte do misky.
2. Pridajte biely vínny ocot, slnečnicový olej, horčicu, soľ a cukor
3. Všetko dobre premiešajte.

Jogurtový dresing môžete prípadne dochutiť jemne nasekanými strúčikmi cesnaku, pažitkou alebo bylinkovou zmesou.

Vegánske kokosovo- malinové rezy

Asi na 4 porcie:

120 g	nastrúhaného kokosu
20 g	kokosového oleja
160 ml	kokosového mlieka (krémové)
100 g	malín (mrazené)
1 PL	semienok chia
55 g	vegánskej kokosovej čokolády
1 ČL	vanilkového cukru

Príprava:

1. Maliny nechajte rozmraziť a zľahka rozotlačte vidličkou. Jemne primiešajte vanilkový cukor a semienka chia
2. Formu na koláč alebo nákyt vyložte papierom na pečenie.
3. Kokosové mlieko a kokosový olej nechajte rozpustiť v malom hrnci na najnižšom stupni.
4. Do misky dajte nastrúhaný kokos a pridajte zmiešaný kokosový olej. Všetko spolu zmixujte.
5. Hmotu dajte do formy na nákyt/na pečenie a zľahka pritlačte na dno. Na to rozdeľte zmes malín a semienok chia a rozotrite.
6. Formu dajte aspoň na 3 hodiny do chladu.
7. Vo vodnom kúpeli rozpustíte vegánsku kokosovú čokoládu a nalejte na kokosové rezy. Až do podávania znovu uložte do chladničky.

Chrumkavý krém

Prísady asi na 6 porcií:

300 ml	šľahačky
1	balíček stužovača šľahačky v prášku
300 g	čerstvého syra
100 g	cukru
1 PL	vanilkového cukru
1 PL	masla
1 PL	cukru
1 vrecko	vanilkového pudingu v prášku
200 g	višní
50 g	hobliniek mandlí

Príprava:

1. Mandle s maslom a 1 PL cukru skaramelizujte v malej panvici, následne nechajte vychladnúť.
2. Smotanu a stužovač šľahačky vyšľahajte do tuha mixérom.
3. Čerstvý syr zmiešajte so syrom, vanilkovým cukrom a pudingovým práškom, kým sa cukor nerozpustí.
4. Šľahačku primiešajte do krému čerstvého syra.
5. Polovicu krému dajte do dezertných pohárov alebo naplňte do väčšej šálky a na to rozdeľte višne.
6. Na to dajte zvyšný krém a ozdobte lístkami mandlí. Do podávania nechajte v chlade.

Citrónovo-tvarohový krém

Prísady asi na 4 porcií:

- 250 g tvarohu
100 g cukru
1 PL vanilkového cukru
2 vajcia (veľ. M)
2 PL citrónovej šťavy
2 ČL nastrúhanej kôry z bio citrónov
Hoblínky čokolády

Príprava:

1. Oddelíte žĺtky od bielkov obidvoch vajec.
2. Žĺtok vyšľahajte s tvarohom, cukrom, nastrúhanou citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom do peny.
3. Bielok s citrónovou šťavou vyšľahajte na tuhý sneh a primiešajte do krému.
4. Citrónový krém naplňte do dobre vychladených pohárov alebo dezertných misiek a posypte hoblínkami čokolády. Pred podávaním dajte do chladu.

Čistenie

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.









Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.


Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

 Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 379021_2110

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **379021_2110**.

¡ADVERTENCIA! Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Volumen de suministro



- 1 batidora **5**
- 1 par de varillas **10**
- 1 par de ganchos amasadores **12**
- 1 guía breve

Símbolo en el aparato




Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Vista general

- 1** Mango
- 2** Botón Turbo
- 3** Interruptor de encendido/apagado y selector de velocidad (5 posiciones)
- 4** Botón de saltar
- 5** Batidora
- 6** Orificios de ventilación
- 7** Orificios para la colocación de las varillas y de los ganchos amasadores:
 -  orificio más grande /
 -  orificio pequeño
- 8** Cable de conexión con enchufe
- 9** Superficie de apoyo con tacos
- 10** Varillas
- 11** Anilla de identificación (indica que la varilla o el gancho amasador debe introducirse en el orificio más grande de la batidora.)
- 12** Ganchos amasadores

Datos técnicos

Modelo:	SHM 300 D2
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	300 W
Funcionamiento continuo máx. (KB):	10 minutos
Carga máxima:	masa firme con hasta 500 g de harina

NOTA: para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz no es necesario que los usuarios hagan nada. El producto se adapta tanto para 50 como para 60 Hz.

Uso adecuado

La batidora ha sido diseñada únicamente y exclusivamente para remover y amasar masa, para mezclar líquidos y para montar nata.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Instrucciones para un manejo seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si no hay supervisión,
 - ... antes de montar o desmontar el aparato y
 - ... antes de limpiar las piezas individuales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para funcionar durante un tiempo máximo de 10 minutos sin interrupción. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ El aparato ha sido concebido para ser utilizado con cantidades de uso doméstico. Permite elaborar una masa firme con hasta 500 g de harina en una sola operación (10 minutos).
- ⊙ La varilla y el gancho amasador pueden usarse generalmente con cualquier velocidad. Tenga en cuenta la información contenida en los capítulos siguientes.

⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando el cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El bloque del motor, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el bloque del motor de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por cantos vivos o su-

perficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.

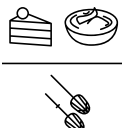
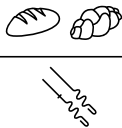
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice la batidora,
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ No introduzca ningún cubierto o pieza similar en las piezas en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.
- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso si los ganchos amasadores o las varillas no giran o lo hacen con dificultad. Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún obstáculo en el depósito o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.
- ⊙ Asegúrese de no tapar los orificios de ventilación del aparato para evitar el sobrecalentamiento. ¡Riesgo de sobrecalentamiento!

- ⊙ Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- ⊙ Encienda el aparato una vez que las piezas estén correctamente colocadas y encajadas.
No intente colocar un solo gancho amasador o una sola varilla ni pruebe a combinarlos.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o de fuego.
- ⊙ No utilice el aparato en líquidos hirviendo o durante el proceso de cocción.
- ⊙ Coja el aparato por el mango y nunca por las piezas.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ Excepto el bloque del motor, todas las demás piezas son aptas para el lavavajillas hasta una temperatura de 70 °C.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

Uso

- ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!

Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Ejemplos de uso	Notas
Ilustración A: Varilla 10 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Para iniciar el proceso de mezcla - Remover harina, azúcar y otros ingredientes secos. 	Cantidad máx. de masa de bizcocho: 500 g Tiempo de servicio máx.: 10 minutos Cantidad mín.: Con pequeñas cantidades elija un vaso mezclador más estrecho de modo que las herramientas mezcladoras puedan introducirse al menos 1 cm en la mezcla. Pulse la tecla Turbo 2 para pasar rápidamente de cualquier velocidad a la velocidad máxima.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Para remover la mantequilla y el azúcar. - Para mezclar la masa. 	
	4 - 5 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> - Para montar claras de huevo y nata. 	
Ilustración B: Gancho amasador 12 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Para iniciar el proceso de amasado - Remover harina, azúcar y otros ingredientes secos. - Amasar masa de levadura 	Cantidad máx. de masa de levadura: 500 g Tiempo de servicio máx.: 10 minutos Cantidad mín.: Con pequeñas cantidades elija un vaso mezclador más estrecho de modo que las herramientas mezcladoras puedan introducirse al menos 1 cm en la mezcla.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Amasar masa quebrada 	
	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Amasar carne picada 	

Insertar las varillas y los ganchos amasadores

1. **Ilustración D:** inserte la varilla **10** o el gancho amasador **12** con la anilla de identificación **11** en el orificio más grande **7** de la batidora **5**.
2. Inserte la otra varilla **10** o el otro gancho amasador **12** en el orificio pequeño **7**. Tanto las varillas como los ganchos amasadores tienen que encajar a la perfección.

Retirar las varillas y los ganchos amasadores

1. Ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
2. Retire el enchufe **8** de la toma de corriente.
3. Pulse el botón de soltar **4** hasta abajo del todo. Las varillas **10** o los ganchos amasadores **12** se sueltan.

Remover/amasar

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado **3** esté en la posición **0**.
2. Inserte el enchufe **8** en una toma de corriente.
3. Sumerja las varillas **10** o los ganchos amasadores **12** en los alimentos.
4. Conecte el aparato inicialmente con el interruptor de encendido/apagado **3** en posición **1** y vaya ajustando la velocidad según la consistencia de la mezcla.
5. **Ilustración C:** coloque la batidora **5** desconectada sobre la superficie de apoyo **9** mientras no la use.
6. Para apagar el aparato, ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
7. Retire el enchufe **8** de la toma de corriente.
8. Sitúe el aparato sobre un recipiente o sobre el fregadero.
9. Pulse el botón de soltar **4** hasta abajo del todo. Las varillas **10** o los ganchos amasadores **12** se sueltan.
10. Limpie el aparato lo antes posible.

Recetas

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate sin leche extrafino (> 60% de porcentaje de cacao)
- ½ vainilla en rama (pulpa)

Preparación

1. Hervir la nata, desmenuzar el chocolate y fundirlo lentamente dentro de ella a fuego lento. Raspar la pulpa de media vainilla en rama y añadir a la mezcla.
2. Enfriar completamente en el frigorífico y dejar que se solidifique.
3. Antes de servirla, removerla con las varillas **10** hasta conseguir una consistencia cremosa. Consejo: está muy buena con fruta fresca.

Mayonesa

Ingredientes

- 250 ml de aceite vegetal neutro, p. ej. aceite de colza
- 1 yema de huevo
- 15 g de vinagre suave o zumo de limón
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Añadir la yema de huevo y el vinagre/zumo de limón en un vaso medidor, introducir las varillas **10** verticalmente en el vaso, conectar el aparato y presionar el botón Turbo **2**.
2. Añadir el aceite lentamente con un chorro fino y homogéneo (en aprox. 90 segundos) de modo que el aceite pueda mezclarse con los demás ingredientes.
3. A continuación, condimentar con sal y pimienta al gusto.

Crepes

Ingredientes para aprox. 6 crepes:

- 125 g de harina de trigo
- 50 g de azúcar
- ½ paquetito de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 200 ml de leche semidesnatada
- 50 ml de agua

Preparación:

1. Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en el bol para remover y hacer una pequeña cavidad en el centro.
2. Añadir el huevo en la cavidad.
3. Remover empezando por el centro con la varilla **10** con el nivel 1 - 2 añadiendo la leche y el agua poco a poco.
4. Mezclar empleando un nivel más alto (3 - 4) cuando se haya conseguido una masa homogénea.
5. Deje reposar la masa aprox. 1 hora.
6. A continuación, remueva de nuevo la masa con fuerza y compruebe su consistencia: la masa debería tener la consistencia de la nata para café.
7. Caliente una sartén grande y pesada con revestimiento, a ser posible con borde plano, y úntela con un poco de grasa.
8. Cocine los crepes finos por ambos lados aprox. 30 segundos.

Sugerencias para rellenos dulces

- Azúcar
- Canela y azúcar
- Compota de manzana
- Crema de cacao y avellanas
- Un plátano cortado por la mitad y salsa de chocolate
- Mermelada, gelatina, compota de ciruela, compota
- Fruta fresca en trozos
- Helado

Masa de pizza

Ingredientes:

- 250 g de harina de trigo
- ¾ cda. de sal
- ½ dado de levadura fresca
- 120 ml de agua tibia
- ½ cda. de azúcar moreno
- un poco de harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación:

1. Mezclar la harina y la sal en un bol para remover y hacer un hoyo en el centro.
2. Aplastar la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor y mezclar hasta que todo se haya disuelto. Introducir esta mezcla en el hoyo.
3. Trabajar con el gancho amasador **12** a nivel 1 - 2 hasta que se hayan formado grumos de masa grandes.
4. Seguir amasando con las manos hasta que la masa quede elástica.
5. Formar una bola de masa y dejarla reposar tapada en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
6. Amasar de nuevo, extender con el rodillo y añadir los ingredientes deseados.

Tarta de pera

Ingredientes para la masa:

- 200 g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 100 g de mantequilla fría (desmenuzada)
- 3 cda. de azúcar fino
- 4 cda. de agua fría

Para evitar que suba:

guisantes secos o arroz

Ingredientes para la pasta de almendras:

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- 100 g de almendras molidas

Para cubrir:

aprox. 3 peras maduras

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes para la masa en el bol para remover y trabajar con el gancho amasador **12** a nivel 2 - 3 hasta que se hayan formado grumos grandes.
2. Amasar la masa rápidamente con las manos hasta formar una bola y extender con el rodillo con un poco de harina entre dos hojas de papel de horno.
3. Colocar con la masa en un molde de tarta engrasado, cortar el borde sobresaliente e introducir en el frigorífico durante al menos 30 minutos.
4. Pinchar el fondo de masa varias veces con un tenedor, colocar papel de horno sobre la masa y rellenar el molde con guisantes secos o arroz para aportar peso sobre la masa.
5. Hornear a 180 °C con circulación de aire durante 15 minutos, a continuación retirar el papel de horno y los guisantes/el arroz y volver a hornear entre 10 y 15 minutos.
6. Para la pasta de almendras, batir la mantequilla, el azúcar y los huevos con la varilla **10**. Aumentar la velocidad hasta el nivel 5 mientras se hace.
7. Mezclar las almendras brevemente empleando el nivel 3.
8. Introducir la pasta de almendras sobre el fondo de tarta enfriado.
9. Pelar las peras, quitarles las pepitas, cortarlas en tiras y colocarlas sobre la pasta de almendras.
10. Hornear a 170 °C con circulación de aire aprox. 35 minutos.

Galletas de copos de avena

Ingredientes para aprox. 20 unidades:

150 g	de harina integral
1 cda.	de levadura en polvo
2	huevos
1 pizca	de sal
80 g	de azúcar moreno
150 g	de mantequilla, derretida
40 g	de avellanas, picadas
40 g	de copos de avena
40 g	de nueces, picadas
100 g	de arándanos, secos

Preparación:

1. Introduzca la harina en un recipiente y mézclela con la levadura en polvo y la sal.
2. En un segundo recipiente, bata los huevos junto con el azúcar hasta que queden espumosos.
3. A continuación, añada la mantequilla.
4. Remueva la mezcla con los huevos, la harina y la levadura en polvo hasta convertirla en una masa.
5. Agregue poco a poco las avellanas, los copos de avena y las nueces.
6. Para terminar, añada los arándanos a la masa.
7. Coloque galletas individuales en una bandeja de horno recubierta con papel de horno ayudándose con una cuchara.
8. Hornee a 170 °C aprox. 12 minutos hasta que los bordes de las galletas se oscurezcan ligeramente.

Salsa de yogur

Ingredientes:

- 150 g de yogur natural
- 3 cda. de vinagre de vino blanco
- 3 cda. de aceite de girasol
- 1-2 cda. de mostaza
- 1 pizca de sal
- 1 pellizco de azúcar

Preparación:

1. Ponga el yogur natural en un recipiente.
2. Añada el vinagre de vino blanco, el aceite de girasol, la mostaza, la sal y el azúcar
3. Remuévalo todo bien.

Si lo desea, puede añadir a la salsa de yogur ajo picadito, cebollino o hierbas aromáticas.

Pasteles veganos de frambuesa y coco

Para aprox. 4 raciones:

- 120 g de coco rallado
- 20 g de aceite de coco
- 160 ml de leche de coco (cremosa)
- 100 g de frambuesas (congeladas)
- 1 cda. de semillas de chía
- 55 g de chocolate de coco vegano
- 1 cda. de azúcar de vainilla

Preparación:

1. Descongele las frambuesas y aplástelas ligeramente con un tenedor. Mezcle el azúcar de vainilla y las semillas de chía a un nivel bajo.
2. Coloque papel de horno en un molde para horno o para pasteles.
3. Derrita la leche de coco y el aceite de coco en una cazuela pequeña al nivel más bajo.
4. Ponga el coco rallado en un recipiente y añada la mezcla de aceite de coco. Mézclelo todo removiendo.
5. Coloque la masa en un molde de horno y presione la parte inferior ligeramente. Distribuya la mezcla de frambuesas y semillas de chía por encima y alísela.
6. Deje enfriar el molde un mínimo de 3 horas en el frigorífico.
7. Derrita el chocolate de coco vegano al baño María y distribúyalo por los pasteles de coco. Introdúzcalos de nuevo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Crema crocante

Ingredientes para aprox. 6 raciones:

300 ml	de nata para montar
1	paquetito de estabilizante para nata
300 g	de queso fresco
100 g	de azúcar
1 cda.	de azúcar de vainilla
1 cda.	de mantequilla
1 cda.	de azúcar
1 sobre	preparado para flan de vainilla en polvo
200 g	de guindas
50 g	de almendras en láminas

Preparación:

1. Caramelice las almendras con la mantequilla y 1 cucharada de azúcar en una sartén pequeña y déjelas enfriar a continuación.
2. Monte la nata y el estabilizante para nata con la batidora.
3. Mezcle el queso fresco con el azúcar, el azúcar de vainilla y el preparado para flan en polvo hasta se disuelva el azúcar.
4. Añada la nata a la crema de queso fresco.
5. Ponga la mitad de la crema en vasos de postre o en un cuenco de mayor tamaño y distribuya las guindas por encima.
6. Ponga el resto de la crema por encima y adorne el postre con las almendras en láminas. Deje enfriar hasta el momento de servir.

Crema de limón y requesón

Ingredientes para aprox. 4 raciones:

250 g	de requesón
100 g	de azúcar
1 cda.	de azúcar de vainilla
2	huevos (tam. M)
2 cda.	de zumo de limón
2 cda.	de ralladura de limón orgánico

Chocolate rallado

Preparación:

1. Separe las yemas y las claras de ambos huevos.
2. Bata las yemas junto con el requesón, el azúcar, la ralladura de limón y el azúcar de vainilla hasta que queden espumosas.
3. Monte las claras con el zumo de limón y añádalas a la crema.
4. Ponga la crema de limón en vasos o cuencos de postre bien fríos y espolvoréela con chocolate rallado. Enfríar antes de servir.

Limpieza

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.









Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 379021_2110

Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **379021_2110** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

ADVARSEL! Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

Leveringsomfang

- 1 håndmikser **5**
- 1 par piskeris **10**
- 1 par dejkroge **12**
- 1 kort vejledning

Symbol på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Oversigt

- 1 Håndtag
- 2 Turbo-knap
- 3 On-/Off-kontakt og hastighedsregulator (5 trin)
- 4 Eject-knap
- 5 Håndmikser
- 6 Ventilationsåbninger
- 7 Åbninger til optagelse af piskeris og dejkrog:
 - større åbning /
 - mindre åbning
- 8 Tilslutningsledning med netstik
- 9 Stilleside med ventilationsåbninger
- 10 Piskeris
- 11 Markeringsring (den markerer det piskeris eller den dejkrog, der skal sættes ind i den største åbning på håndmikseren.)
- 12 Dejkrog

Tekniske data

Model:	SHM 300 D2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	300 W
Max. kontinuerlig køretid (KB):	10 minutter
Maks. belastning:	tunge deje med op til 500 g mel

ANVISNING: det kræver ingen handling fra brugerens side for at omstille produktet mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til såvel 50 som 60 Hz.

Tilsigtet anvendelse

Håndmikseren er udelukkende beregnet til at piske og ælte dej, mikse væsker og piske fløde.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs. Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... ved manglende opsyn,
... inden du samler eller skiller apparatet ad og
... inden du rengør de enkelte dele.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring.
- ⊙ Apparatet er beregnet til en køretid på max. 10 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Apparatet er konstrueret for husholdningsmængder. Det kan i én operation (10 minut) behandle tunge deje med op til maks. 500 g mel.
- ⊙ Omrører og dejkrog kan principielt bruges med alle hastigheder. Bemærk informationerne i de følgende kapitler.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.





- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o. l.
- ⊙ Motorblokken, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorblokken mod fugtighed, dråber og stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.
- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når du ikke bruger håndmikseren,
... ved tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at On-/Off-kontakten står på 0, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet skal du straks afbryde arbejdet, hvis dejkrogen eller piskeriset ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at ventilationsåbningerne på apparatet altid er fri. Fare for overophedning!
- ⊙ Sluk for apparatet, inden du trækker netstikket ud.
- ⊙ Tænd først for apparatet, når værtøjerne er indsat korrekt og er gået ordentligt i indgreb.
Forsøg ikke at anvende et piskeris/en dejkrog alene eller forskellige værktøjer sammen.

- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug ikke apparatet til kogende væsker eller under kogningen.
- ⊙ Hold kun apparatet på håndtaget og aldrig på værktøjerne.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Alle dele undtagen motorblokken er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.


Betjening

- Rengør apparatet inden første brug!

Overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Eksempler på anvendelser	Anvisninger
Fig. A: Piskeris 10  	1 - 2	- Ved starten af miksningen - Bland mel, sukker eller andre tørre ingredienser	Maks. mængde røredej: 500 g
	2 - 3	- Røring af smør og sukker - Røring af røredej	Maks. køretid: 10 minutter Min. mængde: Vælg en smallere blandebeholder ved små mængder, således at omrøringsredskaberne rager mindst 1 cm ned i produktet.
	4 - 5 Turbo	- Piskning af æggehvite/fløde	Tryk på turbo-knappen 2 for fra enhver hastighed kortvarigt at skifte til den højeste hastighed.
Fig. B: Dejkroge 12  	1 - 2	- Ved starten af æltningen - Bland mel, sukker eller andre tørre ingredienser - Æltning af gærdej	Max. mængde gærdej: 500 g Maks. køretid: 10 minutter
	2 - 3	- Æltning af mørdej	Min. mængde: Vælg en smallere blandebeholder ved små mængder, således at omrøringsredskaberne rager mindst 1 cm ned i produktet.
	3 - 4	- Æltning af hakkekødsblanding	

Isætning af piskeris/dejkroge

1. **Fig. D:** sæt piskeriset **10** eller dejkroge **12** med markeringsringen **11** i den største åbning **7** på håndmikseren **5**.
2. Det andet piskeris **10** eller den anden dejkrog **12** sætter du i den mindre åbning  **7**. Både piskeris/dejkrog skal gå fast i indgreb.

Udtagning af piskeris/dejkroge

1. Stil On-/Off-kontakten **3** på **0**.
2. Træk netstikket **8** ud.
3. Tryk Eject-knappen **4** helt ned. Piskeris **10** / dejkroge **12** falder ud.

Røre/ælte

1. Sørg for, at On-/Off-kontakten **3** står på **0**.
2. Sæt netstikket **8** i en stikkontakt.
3. Hold piskeris **10** / dejkroge **12** ned i maden.
4. Stil med On-/Off-kontakten **3** først apparatet på trin **1** og indstil så den ønskede hastighed afhængigt af fødevarens beskaffenhed.
5. **Fig. C:** ved korte pauser stiller du den slukkede håndmikser **5** på stillesiden **9**.
6. For at slukke apparatet stiller du On-/Off-kontakten **3** på **0**.
7. Træk netstikket **8** ud.
8. Hold apparatet over en skål eller håndvasken.
9. Tryk Eject-knappen **4** helt ned. Piskeris **10** / dejkroge **12** falder ud.
10. Rengør apparatet så vidt muligt omgående.

Opskrifter

Chokoladecreme

Til 4 personer

Ingredienser

350 g piskefløde
200 g bitter chokolade (> 60% kakaohold)
vaniljekorn fra en halv stang vanilje

Tilberedning

1. Giv fløden et opkog, bræk chokoladen i små stykker og smelt det langsomt ved lav varme i fløden. De afskrabede vaniljekorn fra en halv stang vanilje røres rundt i massen.
2. Lad afkøle og blive fast i køleskab.
3. Rør op i den med piskeris **10** så den bliver cremet før serveringen. Tip: friske frugter smager godt dertil.

Mayonnaise

Ingredienser

250 ml neutral planteolie,
f. eks. rapsolie
1 æggeblomme
15 g mild eddike eller citronsaft
salt og peber efter behag

Tilberedning

1. Kom æggeblomme og eddike/citronsaft i et målebæger, hold piskeris **10** lodret ned i bægeret, tænd apparatet og tryk på Turbo-knappen **2**.
2. Kom olien langsomt i med en ensartet tynd stråle (inden for ca. 90 sekunder), så olien blander sig med de øvrige ingredienser.
3. Krydr afslutningsvis med salt og peber efter behag.

Crepes

Ingredienser til ca. 6 crepe:

- 125 g hvedemel
- 50 g sukker
- ½ brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 200 ml skummetmælk
- 50 ml vand

Tilberedning:

1. Bland mel, sukker, vaniljesukker og salt i en røreskål, og lav en lille fordybning i midten.
2. Slå ægget ud i fordybningen.
3. Rør fra midten af med piskeris **10** med trin 1 - 2 og tilsæt derved mælk og vand lidt ad gangen.
4. Når der opstået en homogen dej, røres der på et højere trin (3 - 4).
5. Lad dejen hvile ca. 1 time.
6. Rør derefter dejen godt igennem igen, og kontroller dejens konsistens: dejen skal have ca. samme konsistens som kaffefløde.
7. Lad en stor, tung, pande med belægning og en muligst flad kant blive varm og fedt den med en smule fedt.
8. Bag tynde crepes fra begge sider ca. 30 sekunder.

Forslag til sødt fyld

- Sukker
- Kanelukker
- Æblemos
- Nutella
- En halv banan og chokoladesauce
- Syltetøj, marmelade, blommemos, kompot
- Frisk frugt skåret i stykker
- Is

Pizzadej

Ingredienser:

- 250 g hvedemel
- ¾ tsk salt
- ½ terning frisk gær
- 120 ml lunkent vand
- ½ tsk brun farin
- lidt mel til æltning og udrulning

Tilberedning:

1. Bland mel og salt i røreskålen og lav en lille fordybning i midten.
2. Mos gær og sukker i vand med en gaffel og rør, indtil alt er opløst. Kom denne blanding i fordybningen.
3. Bearbejd med dejkrogene **12** på trin 1 - 2, indtil der har dannet sig store dejklumper.
4. Ælt videre med hånden, indtil dejen bliver smidig.
5. Form en dejkugle og lad den hæve til dækket på et varmt sted, indtil den har fordoblet sin størrelse.
6. Ælt igen, rul ud og belæg efter smag og behag.

Pæretærte

Ingredienser til dejen:

- 200 g hvedemel
- 1 knivspids salt
- 100 g koldt smør (i flager)
- 3 tsk fint sukker
- 4 spsk koldt vand

Til blindbagning:

tørre ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen:

- 100 g blødt smør
- 100 g sukker
- 2 æg (stuetemperatur)
- 100 g malede mandler

Til belægning:

ca. 3 modne pærer

Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne til dejen i røreskålen og forarbejd disse med dejkroge-**ne 12** på trin 2 - 3 , indtil der har dannet sig større klumper.
2. Ælt dejen hurtigt med hånden til en kugle, og rul den ud mellem to ark bagepapir med lidt mel.
3. Udlæg dejen i en smurt tærteform, skær den overskydende kant af og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
4. Stik bunden flere gange med en gaffel, læg et stykke bagepapir på dejen og fyld formen med tørre ærter eller ris for at tunge dejen ned.
5. Bag ved 180 °C cirkulationsluft i 15 minutter, fjern derefter bagepapir og ærter/ris og bag igen 10 til 15 minutter.
6. Pisk til mandelmassen smør, sukker og æg med piskeris **10**. Forøg derved hastigheden til trin 5.
7. Rør kort mandlerne ind på trin 3.
8. Kom mandelmassen på den afkølede tærtebund.
9. Skræl pærerne, fjern kernehusene, skær i skiver og fordel disse på mandelmassen.
10. Bag ved 170 °C cirkulationsluft i ca. 35 min.

Havregrynskiks

Ingredienser til ca. 20 styk:

150 g	fuldkornsmel
1 tsk.	bagepulver
2	æg
1 knivspids	salt
80 g	brun farin
150 g	smeltet smør
40 g	hakkede hasselnødder
40 g	havregryn
40 g	hakkede valnødder
100 g	tørrede cranberries

Tilberedning:

1. Kom melet i en skål og bland med bagepulver og salt.
2. Pisk æg og sukker skummet i en anden skål.
3. Rør derefter smørret i.
4. Rør æggeblandingen med mel og bagepulver til en dej.
5. Tilsæt hasselnødder, havregryn og valnødder lidt efter lidt.
6. Vend til slut cranberries i dejen.
7. Form med en spiseske enkelte kiks på en bageplade med bagepapir.
8. Bag ved 170 °C i ca. 12 minutter, indtil kiksenes kanter bliver lidt brune.

Yoghurtdressing

Ingredienser:

150 g	yoghurt naturel
3 spsk.	hvidvinseddike
3 spsk.	solsikkeolie
1-2 tsk.	sennep
1 knivspids	salt
1 knivspids	sukker

Tilberedning:

1. Kom yoghurt naturel i en skål.
2. Tilsæt hvidvinseddike, solsikkeolie, sennep, salt og sukker
3. Bland grundigt.

Ved behov kan yoghurtdressingene også suppleres med hakkede hvidløgsgfed, purløg eller blandede urter.

Vegansk kokos-hindbærsmutter

Til ca. 4 portioner:

120 g	revet kokos
20 g	kokosolie
160 ml	kokosmælk (cremet)
100 g	hindbær (DF)
1 spsk.	chiafrø
55 g	vegansk kokoschokolade
1 tsk.	vaniljesukker

Tilberedning:

1. Lad hindbærerne tø op og tryk dem lidt ud med en gaffel. Rør vaniljesukker og chiafrø i på lavt trin.
2. Læg bagepapir i en kage- eller ildfast fad.
3. Lad kokosmælk og kokosolie smelte i en lille gryde på laveste trin.
4. Kom revet kokos i en skål og tilsæt kokosolieblandingen. Bland alt sammen.
5. Kom denne masse i det ildfaste fad/bageformen og tryk den lidt fast på bunden. Fordel derover hindbær-chiafrø-blandingen og stryg den glat.
6. Stil formen i køleskabet i mindst 3 timer.
7. Smelt den veganske kokoschokolade i et vandbad og fordel den over kokosnutterne. Stil igen i køleskab indtil servering.

Crispcreme

Ingredienser til ca. 6 portioner:

300 ml	piskefløde
1	brev flødestabilisator
300 g	flødeost
100 g	sukker
1 spsk.	vaniljesukker
1 spsk.	smør
1 spsk.	sukker
1 brev	vanilje-buddingpulver
200 g	surkirsebær
50 g	mandler i flager

Tilberedning:

1. Karamelliser mandlerne med smørret og 1 spsk. sukker i en lille pande, og lad dem køle af.
2. Pisk fløden og flødestabilisatoren stift med håndmikseren.
3. Rør flødeosten sammen med sukker, vaniljesukker og dem buddingpulver, indtil sukkeret er opløst.
4. Vend flødeskummet i flødeostcremen.
5. Fyld halvdelen af cremen i dessertglas eller i en stor skål og fordel kirsebærerne på denne.
6. Fordel den resterende creme derover og pynt med mandelflagerne. Stil koldt indtil servering.

Citron-kvark-creme

Ingredienser til ca. 4 portioner:

250 g	kvark
100 g	sukker
1 spsk.	vaniljesukker
2	æg (str. M)
2 spsk.	citronsaft
2 tsk.	revet øko-citronskal

Revet chokolade

Tilberedning:

1. Adskil blomme og æggehvite ved begge æg.
2. Pisk æggeblommer og kvark, sukker, revet citronskal og vaniljesukker skummet.
3. Pisk æggehviter og citronsaft stive og vend i cremen.
4. Fyld citroncremen i godt kølede glas eller dessertskåle og drys med revet chokolade. Stil koldt indtil servering.

Rengøring

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Bortskaffelse




Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

Anvendte symboler


	Beskyttelsesisolering
	G eprüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).

	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

 Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 379021_2110