



BATTEUR AVEC ACCESSOIRES SHMS 300 C2

FR BE

BATTEUR AVEC ACCESSOIRES

Guide abrégé

DE AT CH

HANDMIXER-SET

Kurzanleitung

IAN 389771_2201



FR BE

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

DE AT CH

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

FR/BE	Guide abrégé	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

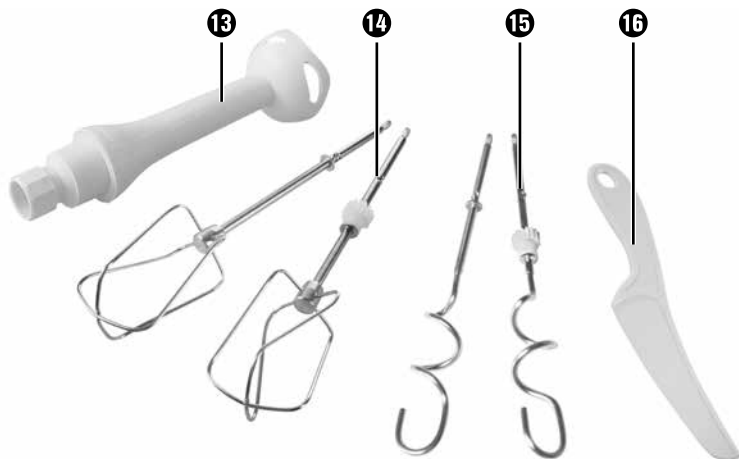
A**B**

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré.	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques.	2
Consignes de sécurité.	3
Déballage	5
Installation	5
Niveaux de vitesse	5
Utilisation	6
Pétrir et fouetter	6
Réduire en purée	7
Tableau des temps de préparation	9
Nettoyage	10
Stockage	10
Mise au rebut	11
Service après-vente	11
Importateur.	11
Recettes	12
Brioche tressée	12
Crème chocolat-amaretto	12
Crème au chocolat	12
Aïoli	13
Vinaigrette aux fines herbes	13

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 389771_2201, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir la pâte, à mixer des liquides (par ex. des jus de fruits), à fouetter de la crème et à réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

- 1 batteur avec accessoires
- 1 support
- 1 bol mélangeur avec couvercle
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 mixeur plongeant
- 1 spatule
- 1 guide abrégé

Description de l'appareil

Figure A :








- 1 Sélecteur de vitesses
- 2 Touche turbo / 
- 3 Déverrouillage mixeur plongeant 
- 4 Logement du mixeur plongeant (avec fermeture de sécurité) 
- 5 Déverrouillage mixeur batteur 
- 6 Déverrouillage de la fixation mixeur 
- 7 Support (avec fixation mixeur)
- 8 Bol mélangeur
- 9 Orifice de remplissage
- 10 Couvercle
- 11 Corps
- 12 Touche d'éjection

Figure B :

- 13 Mixeur plongeant
- 14 Fouets
- 15 Crochets de pétrissage
- 16 Spatule

Caractéristiques techniques


Tension nominale	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
Capacité	3,4 l
Quantité max.	env. 2,5 l
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min. Mixeur plongeant : 1 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

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

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Durant le fonctionnement, ne touchez ni les fouets, ni les crochets de pétrissage, ni le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très tranchante ! Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou tout objet similaire au-dessus des accessoires.
- ▶ N'essayez jamais de monter ensemble des accessoires remplissant différentes fonctions.
- ▶ Suite à chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- ▶ Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- ▶ Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- ▶ Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident dans le cas contraire.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ Confiez toutes les réparations uniquement au personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service après-vente respectif dans votre pays.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mixer des aliments en cours de cuisson. Ceci pourrait entraîner des déformations du mixeur plongeant !
- ▶ Ne mixez jamais dans une casserole qui se trouve encore sur la plaque de cuisson brûlante ! Le contact du fond de la casserole brûlante avec le mixeur plongeant peut entraîner des détériorations de celui-ci !

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez que l'appareil est livré au complet et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Installation

- Placez le support ⑦ sur une surface plate. En dessous du support ⑦ se trouvent 4 ventouses pour empêcher tout glissement lors de l'utilisation.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.

Niveaux de vitesse

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

Touche turbo / **!** **2** :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.
- Cette touche démarre le mixeur plongeant **13** une fois celui-ci mis en place.

Utilisation





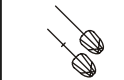

Pétrir et fouetter

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

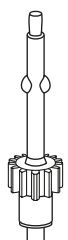
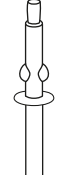
- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

REMARQUE

- N'allumez l'appareil que lorsque les accessoires sont placés dans les aliments à battre/mixer/pétrir.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.


- 1) Nettoyez les accessoires avant la première utilisation (**13**, **14**, **15**).
- 2) Insérez les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** dans les logements sur le corps **11** jusqu'à ce qu'ils enclentent de manière sûre et audible :

	Insérez toujours les crochets de pétrissage 15 ou les fouets 14 avec l'anneau denté dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.
	Insérez toujours les crochets de pétrissage 15 ou les fouets 14 avec l'anneau plat dans le logement prévu à cette fin et repéré par un pictogramme sur l'appareil.

- 3) Déverrouillez la fixation mixeur sur le support **7** en appuyant sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** **1** et basculez la fixation mixeur **7** vers le haut.
- 4) Retirez le bol mélangeur **8** et remplissez-le d'ingrédients en fonction de la quantité à préparer.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne versez jamais d'ingrédients plus haut que le repère MAX (env. 2,5 l) dans le bol mélangeur **8**. Sinon les ingrédients débordent lors de l'utilisation.
- Ne pétrissez jamais avec cet appareil des pâtes avec des quantités de farine dépassant 500 g ! Des quantités de farine plus importantes peuvent entraîner une surcharge de l'appareil !
Si nécessaire, divisez les pâtes avec des quantités importantes de farine en plusieurs portions et pétrissez-les l'une après l'autre. Veillez toutefois à ne pas dépasser le temps de fonctionnement par intermittence indiqué de 10 minutes.
- Quantités de pâte (somme de tous les éléments) :
 - Pâte à biscuits : max. env. 600 g
min. env. 200 g
 - Pâte levée : max env. 820 g
min. env. 320 g


- 5) Remettez le bol mélangeur **8** sur le support **7**.
- 6) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6**  et basculez la fixation mixeur **7** vers le bas.
- 7) Placez le corps **11** sur la fixation mixeur **7** afin qu'il encrante.
- 8) Glissez le couvercle **10** dans la glissière sur le support **7** pour obtenir une assise ferme.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez ajouter des ingrédients durant le processus de malaxage, ouvrez l'orifice de remplissage **9** sur le couvercle **10** et ajoutez les ingrédients. Refermez ensuite absolument l'orifice de remplissage **9** afin d'éviter que les ingrédients ne giclent en dehors !

Vous pouvez également utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Pour les petites quantités de liquide en particulier, il est recommandé d'utiliser le mixeur batteur sans le support **7**. Sinon le liquide n'entre pas entièrement en contact et ne peut pas être correctement mixé.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !


- ▶ N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matériaux fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés et provoquer des blessures.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
 - 10) Pour mettre l'appareil en service, amenez le sélecteur de vitesses **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à ce titre choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo /  **2** (cf. le chapitre « Niveaux de vitesse »).

REMARQUE


- ▶ Si des ingrédients attachent sur le bord du bol mélangeur **8** et ne peuvent pas être atteints par les crochets de pétrissage **15**/ fouets **14**, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10**. Poussez à l'aide de la spatule **16** les ingrédients restés accrochés vers le milieu du bol mélangeur **8**. Remplacez le couvercle **10**. Rallumez le mixeur batteur.

- 11) Pour retirer le contenu du bol, éteignez le mixeur batteur. Retirez le couvercle **10** de côté.

REMARQUE

- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».
- 12) Appuyez sur le déverrouillage de la fixation mixeur **6** , basculez la fixation mixeur **7** vers le haut et retirez le bol mélangeur **8** du support **7**. Vous pouvez maintenant retirer le contenu du bol.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous souhaitez retirer les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15** vous devez commencer par retirer le corps **11**: Pour le retirer, appuyez sur le déverrouillage du mixeur batteur **5**  et retirez le corps **11**. Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **12** pour détacher les fouets **14** ou les crochets de pétrissage **15**.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** ne peuvent être détachés que lorsque le sélecteur de vitesses **1** se trouve sur la position « 0 ».

Réduire en purée







⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !


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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


- ▶ N'utilisez jamais le mixeur plongeant **13** avec des aliments durs : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** pour mixer des aliments en cours de cuisson (par ex. des soupes). Retirez la casserole du feu avant de mixer.

- 1) Choisissez le mixeur plongeant **13**, pour réduire les aliments en purée.

		
		
Crochets de pétrissage 15 pour pétrir des pâtes lourdes, par ex. de la pâte levée.	Fouets 14 pour mélanger la pâte à biscuit ou battre de la crème chantilly.	Mixeur plongeant 13 pour réduire en purée des fruits/légumes, par ex. des pommes.



- 2) Ouvrez la fermeture de sécurité du logement du mixeur plongeant **4**  en la faisant glisser de côté et en la maintenant fermement.

REMARQUE

- ▶ Le mixeur plongeant **13** ne peut être mis en place que lorsqu'aucun fouet **14** ou crochet de pétrissage **15** n'est installé.
- 3) Glissez le mixeur plongeant **13** dans le logement du mixeur plongeant **4**  et poussez-le d'un coup vers le bas. Le mixeur plongeant **13** doit enclencher de manière audible.
- 4) Afin d'éviter un débordement, vous ne devez remplir le récipient qu'aux 2/3 environ. Choisissez pour cela un récipient suffisamment grand.


REMARQUE

- ▶ Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de liquide/d'aliments à réduire en purée dans le bol. Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, ces derniers doivent recouvrir au moins la partie inférieure du mixeur plongeant **13**.
- ▶ Pour un résultat optimal, ajoutez au moins 50 ml de liquide.
- ▶ N'allumez le mixeur à main que lorsque le mixeur plongeant **13** est introduit dans les aliments à mixer.

- 5) Appuyez sur la touche Turbo /  **2**. Maintenez la touche Turbo /  **2** appuyée durant toute l'utilisation. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.





ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **13** plus d'une minute de suite. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

- 6) Une fois l'utilisation du mixeur plongeant **13** terminée, relâchez la touche Turbo /  **2** et débranchez la fiche secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

- 7) Pour retirer le mixeur plongeant **13** du logement **4**  du mixeur plongeant, appuyez sur le déverrouillage **3**  du mixeur plongeant en même temps des deux côtés du corps **11**. Le mixeur plongeant **13** se détache du logement du mixeur plongeant **4** .
- 8) Retirez le mixeur plongeant **13** du logement du mixeur plongeant **4**  en effectuant un mouvement vers le bas.

REMARQUE





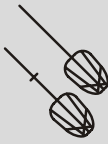

- ▶ Si le mixeur plongeant **13** reste coincé dans le logement du mixeur plongeant **4** , ouvrez légèrement la fermeture de sécurité. Le mixeur plongeant **13** peut alors être retiré.

Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif ; il contient des exemples pour la préparation de différents ingrédients. Adaptez les recommandations à la recette et à vos goûts personnels. Si vous souhaitez préparer plus que la quantité recommandée, divisez la quantité totale en plusieurs portions que vous traiterez individuellement.

EMBOUT	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Légumes cuits	400 - 600 g	Touche turbo /  ②	40 - 60 s
	Shakes, boissons lactées	100 - 1000 ml	Touche turbo /  ②	40 - 60 s
	Pâte à biscuit ¹	200 - 600 g	Niveau 3	2 - 4 min
	Crème ²	200 ml	Niveau 5	env. 60 s
	Crème ¹	200 - 1000 g	Niveau 4	1 - 2 min
	Pâte levée ¹	320 - 820 g	Niveau 3	2 - 5 min


¹Vous devez adapter la vitesse et le temps à la recette, aux ingrédients et à la consistance souhaitée.

²Sans support  , fouetté avec le corps .

Nettoyage


⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais le corps **11** dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant **13**. La lame est extrêmement tranchante !

 Ne plongez pas le mixeur plongeant **13** entièrement dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- Nettoyez le corps **11** contenant le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Nettoyez le support **7** uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.
- Les fouets **14** ou crochets de pétrissage **15** peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE



Les fouets **14** et les crochets de pétrissage **15** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- Nettoyez le bol mélangeur **8**, le couvercle **10**, et la spatule **16**, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur **8**, le couvercle **10** et la spatule **16** au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- Nettoyez la partie inférieure du mixeur plongeant **13** à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou à l'eau courante. Essuyez la partie supérieure avec un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié d'eau seulement, de manière à ce qu'aucun résidu de produit vaisselle ne reste collé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez uniquement la partie inférieure du mixeur plongeant **13** sous l'eau courante. Il faut absolument éviter que de l'eau pénètre à l'intérieur du mixeur plongeant **13**. L'appareil risquerait d'être endommagé.

Stockage

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

Mise au rebut



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



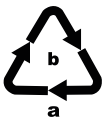
Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



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



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

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

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389771_2201

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Brioche tressée

- ◆ 400 g de farine
 - ◆ 60 g de beurre
 - ◆ 60 g de sucre
 - ◆ 5 g de sel
 - ◆ 42 g de levure (1 cube de levure fraîche)
 - ◆ 170 ml de lait
 - ◆ 1 œuf
 - ◆ 1 jaune d'œuf
 - ◆ éventuellement un peu de sucre en grains
- 1) Mettez la levure dans un peu de lait tiède avec le sucre.
 - 2) Dès que la levure a un peu levé, mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
 - 3) Pétrissez bien les ingrédients avec les crochets de pétrissage **15**.
 - 4) Laissez reposer la pâte env. 20 minutes.
 - 5) Façonnez ensuite la brioche tressée et laissez-la reposer 30 minutes de plus.
 - 6) Badigeonnez la brioche tressée d'un peu de jaune d'œuf.
- REMARQUE**
- ▶ Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer la brioche tressée d'un peu de sucre en grains.
- 7) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 °C et faites cuire la brioche tressée env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Crème chocolat-amaretto

- ◆ 450 ml de crème
 - ◆ 400 ml de mascarpone
 - ◆ 100 g de pâte chocolatée à tartiner
 - ◆ 5 c. à soupe d'amaretto
 - ◆ 1-2 c. à soupe de miel
- 1) Placez la crème et la mascarpone dans le bol mélangeur **8** et mélangez-la avec les fouets **14**.
 - 2) Ajoutez au fur et à mesure l'amaretto, le miel et la pâte à tartiner et mélangez bien le tout.
 - 3) Versez la crème dans des coupes à dessert et mettez-les au frais jusqu'à la dégustation.

Crème au chocolat

- ◆ 300 g de crème
 - ◆ 200 g de chocolat noir
- 1) Faites chauffer la crème.
 - 2) Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans la crème.
 - 3) Laissez refroidir la pâte chocolat au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle se solidifie.
 - 4) Une fois la pâte froide et solide, fouettez-la avec les fouets **14** jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également utiliser la crème au chocolat comme garniture pour un autre gâteau.

Aïoli

- ◆ 500 g de mayonnaise
- ◆ 1 pot de crème aigre
- ◆ 50 g d'ail
- ◆ 2 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 sachet de fines herbes mélangées (surgelées)
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1/2 c. à café de sel
- ◆ 1/2 c. à café de poivre

- 1) Épluchez l'ail et passez-le au presse-ail.
- 2) Placez la mayonnaise, la crème aigre et l'ail dans le bol mélangeur **(8)** et mélangez bien le tout avec les fouets **(14)**.
- 3) Ajoutez ensuite au fur et à mesure la moutarde, les fines herbes, le sucre, le poivre et le sel, et mélangez bien le tout.
- 4) À la fin, salez et poivrez encore l'aïoli pour rectifier le goût.

Vinaigrette aux fines herbes

- ◆ 3 - 4 tiges de persil plat
- ◆ 3 - 4 tiges de basilic
- ◆ 1 citron
- ◆ 1 c. à café de moutarde (moyennement forte)
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ Sel, poivre
- ◆ 100 ml d'huile d'olive
- ◆ évent. 1 pincée de sucre

- 1) Mettez les feuilles des fines herbes, le jus de citron, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre dans un récipient haut.
- 2) Mélangez le tout avec le mixeur plongeant **(13)** et versez l'huile au fur et à mesure jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
- 3) Rectifiez la vinaigrette si nécessaire avec une pincée de sucre.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeits-Stufen	19
Bedienen	20
Kneten und Quirlen	20
Pürieren	22
Tabelle Verarbeitungszeiten	23
Reinigen	24
Aufbewahrung	24
Entsorgung	25
Service	25
Importeur	25
Rezepte	26
Hefezopf	26
Schoko-Amaretto-Creme	26
Schokoladen-Creme	26
Aioli	27
Kräuter-Vinaigrette	27

Informationen zu dieser 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) 389771_2201 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 Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer-Set
- 1 Geräteständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Kneithaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- 1 Kurzanleitung

Gerätebeschreibung



Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeits-Schalter
- 2 Turbo-Taste / 
- 3 Entriegelung Pürierstab 
- 4 Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- 5 Entriegelung Handmixer 
- 6 Entriegelung Mixer-Halterung 
- 7 Geräteständer (mit Mixer-Halterung)
- 8 Rührschüssel
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Deckel
- 11 Handteil
- 12 Auswurf-Taste

Abbildung B:

- 13 Pürierstab
- 14 Rührbesen
- 15 Kneithaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten


Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
max. Einfüllmenge	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Geräteständer **7** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Geräteständers **7** sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter 1	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / :

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

Bedienen

Kneten und Quirlen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!



- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.


HINWEIS

- ▶ Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

		
		
Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln


- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**15**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem gezahnten Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem glatten Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.
- ▶ Teigmengen (Summe aller Zutaten):
 - Rührteig: max. ca. 600 g
min. ca. 200 g
 - Hefeteig: max. ca. 820 g
min. ca. 320 g


- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Geräteständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Geräteständer **7**, so dass er fest sitzt.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Geräteständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Geräteständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
 - 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste  **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).


HINWEIS

- ▶ Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Knethaken **15**/Rührbesen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**. Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.


- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

HINWEIS

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

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Geräteständer **7**. Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** entfernen wollen, müssen Sie zuerst das Handteil **11** abnehmen: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  und nehmen Sie das Handteil **11** ab. Drücken Sie dann die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** zu lösen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

Pürieren

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.

		
		
Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln



- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4** , indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

HINWEIS


- ▶ Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** installiert sind.
- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4**  und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.
 - 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

HINWEIS





- ▶ Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.
- ▶ Für ein optimales Ergebnis fügen Sie mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.
- ▶ Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste /  **2**. Halten Sie die Turbo-Taste /  **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste /  **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4**  zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3**  auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .
 - 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4** .

HINWEIS





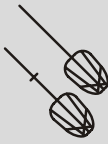



- ▶ Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4**  hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Tabella Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung durch Beispiele für die Verarbeitung unterschiedlicher Zutaten. Passen Sie die empfohlenen Angaben dem Rezept und Ihrem individuellen Geschmack an. Möchten Sie mehr als die empfohlene Menge verarbeiten, dann teilen Sie die Gesamtmenge in mehrere Portionen, die Sie einzeln verarbeiten.

AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Gekochtes Gemüse	400 – 600 g	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Shakes, Milchgetränke	100 – 1000 ml	Turbo-Taste /  ②	40 – 60 sek
	Rührteig ¹	200 – 600 g	Stufe 3	2 – 4 min
	Sahne ²	200 ml	Stufe 5	ca. 60 sek
	Crème ¹	200 – 1000 g	Stufe 4	1 – 2 min
	Hefeteig ¹	320 – 820 g	Stufe 3	2 – 5 min


¹Abhängig von Rezept, Zutaten und gewünschter Konsistenz müssen Geschwindigkeit und Zeit angepasst werden.

²Ohne Geräteständer , geschlagen mit Handteil .

Reinigen


GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!

 Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

HINWEIS



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Aufbewahrung

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

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



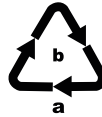
Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 389771_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 400 g Mehl
 - ◆ 60 g Butter
 - ◆ 60 g Zucker
 - ◆ 5 g Salz
 - ◆ 42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
 - ◆ 170 ml Milch
 - ◆ 1 Ei
 - ◆ 1 Eigelb
 - ◆ eventuell etwas Hagelzucker
- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer Milch mit Zucker an.
 - 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
 - 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
 - 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
 - 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
 - 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 450 ml Sahne
 - ◆ 400 ml Mascarpone
 - ◆ 100 g Nuss-Nougat-Creme
 - ◆ 5 EL Amaretto
 - ◆ 1 – 2 EL Honig
- 1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **8** und vermengen Sie es mit den Rührbesen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Schokoladen-Creme

- ◆ 300 g Sahne
 - ◆ 200 g Zartbitterschokolade
- 1) Kochen Sie die Sahne auf.
 - 2) Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
 - 3) Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
 - 4) Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Rührbesen **14** cremig auf.

HINWEIS

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

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 1 Becher Schmand
 - ◆ 50 g Knoblauch
 - ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
 - ◆ 1 Prise Zucker
 - ◆ 1/2 TL Salz
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer
- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
 - 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Rührbesen **14** gut durch.
 - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
 - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **18** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

04/2022 · Ident.-No.: SHMS300C2-022022-2

IAN 389771_2201