

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER WITH MULTI CHOPPER SHMM 350 A1

HOVER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information - Informationsnes stand
Stand van de informatie - Stand der Informationen:
10/2018 ID: SHMM 350 A1_17_V1.6

GB IE NI

HAND MIXER WITH
MULTI CHOPPER
Operating instructions

NL

HANDMIXER MET
MULTI-FIJNSNIJDER
Gebruiksaanwijzing

DK

HÅNDMIKSER MED
MULTIBLENDER
Betjeningsvejledning

DE AT CH

HANDMIXER MIT
MULTIZERKLEINERER
Bedienungsanleitung

IAN 292865

IAN 292865

GB

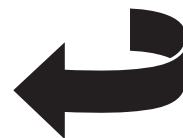
IE

NI

DK

NL

GB IE NI
DK NL DE



English 2

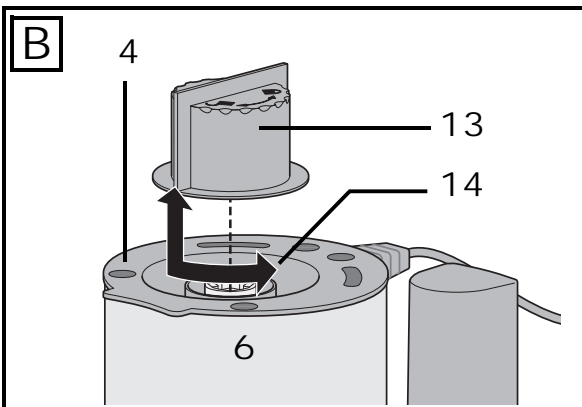
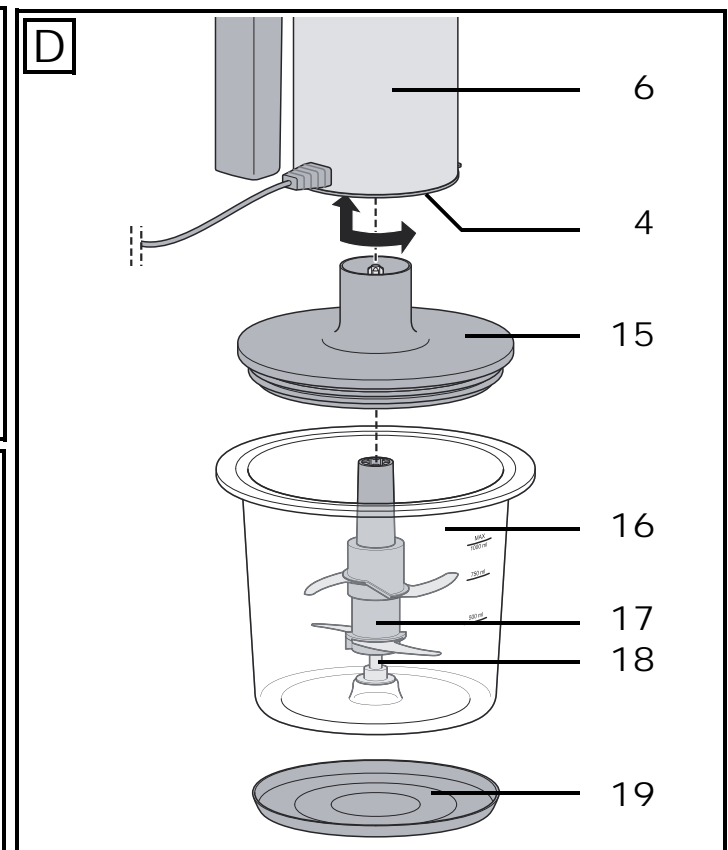
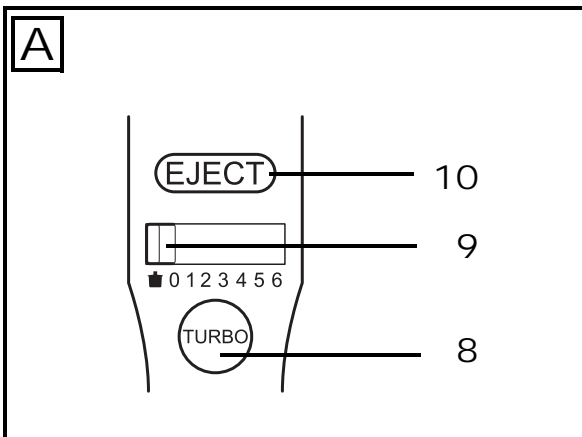
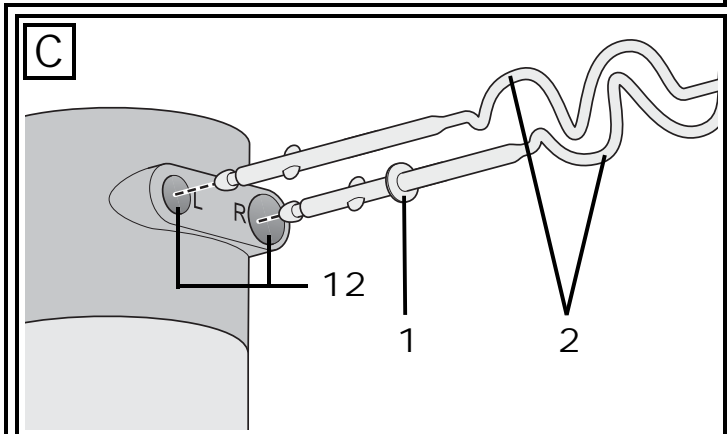
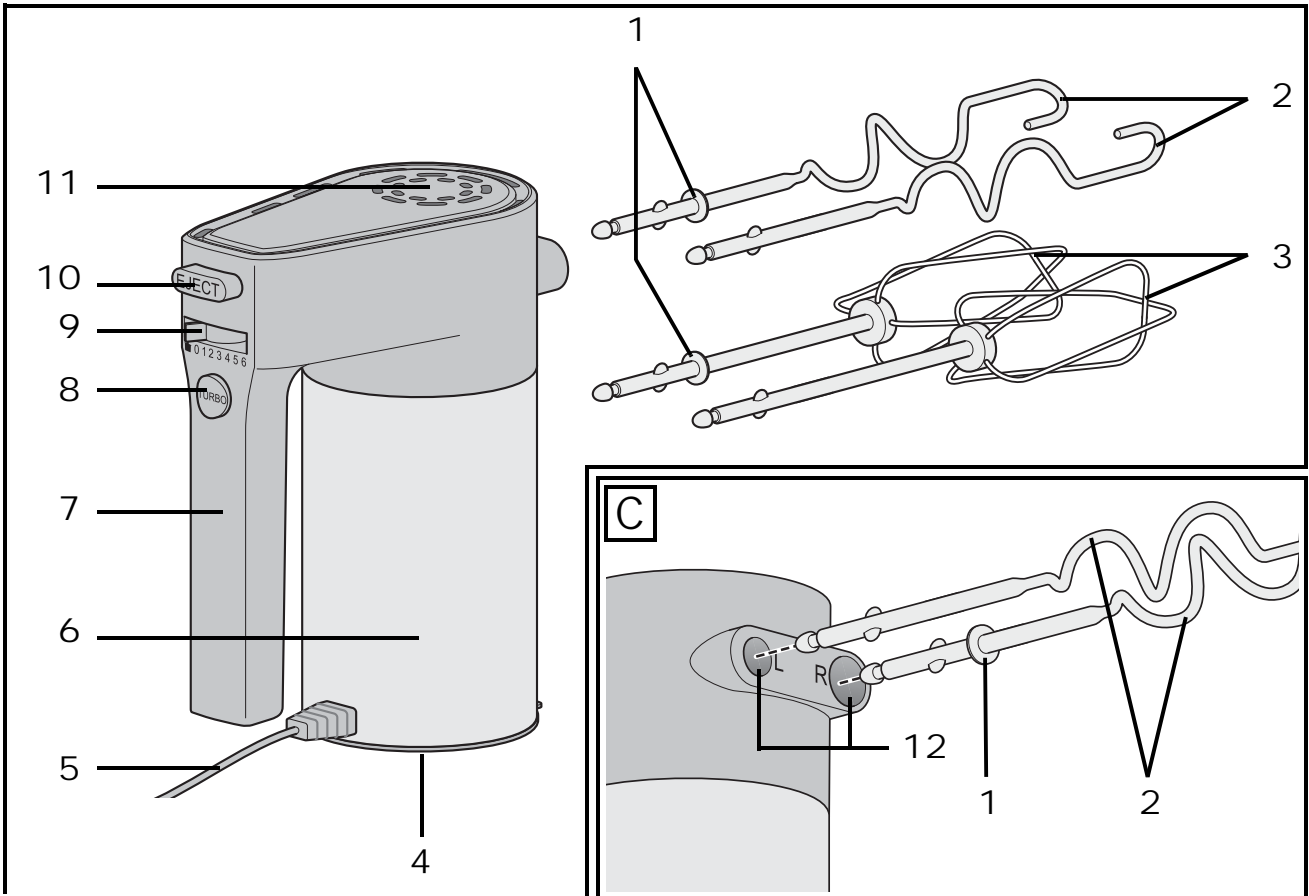
Dansk 18

Nederlands 34

Deutsch 50



Overview / Oversigt / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. How to use	8
6. Using the hand mixer	8
6.1 Inserting beaters/dough hooks	8
6.2 Remove beater/dough hook.....	9
6.3 Mixing/kneading.....	9
7. Using the multi chopper	9
7.1 Assembling the multi chopper	10
7.2 Chopping	11
7.3 Remove food and disassemble the multi chopper	11
8. Cleaning	12
9. Storage	13
10. Troubleshooting	13
11. Disposal	14
12. Technical specifications	14
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	15

1. Overview



- 1 Marking ring (marks the beater or dough hook to be inserted in the larger opening of the hand mixer R)
- 2 Dough hook
- 3 Beater
- 4 Base side (with multi chopper connection)
- 5 Power cable with mains plug
- 6 Hand mixer
- 7 Handle
- 8 TURBO Pulse button
- 9  0 - 6 On/off switch and speed controller (6 levels):
 -  : Multi chopper
 - 0 - 6: Hand mixer (beaters/dough hooks)
- 10 EJECT Eject button
- 11 Vents
- 12 L R Opening for holding the beaters and dough hooks
 - L = left side, smaller opening
 - R = right side, larger opening
- 13 Cover (above the multi chopper connection)
- 14 Connection (for the multi chopper)
- 15 Working cover
- 16 Jug (volume: 1000 ml)
- 17 Blade assembly (spring-mounted)
- 18 Peg
- 19 Anti-slip mat (detachable)

Figure A: control elements

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

Congratulations on your new hand mixer with multi chopper.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- Thoroughly read these user instructions prior to initial use.
- Above all, observe the safety information!
- The device should only be used as described in these user instructions.
- Keep these user instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.

We hope you enjoy your new hand mixer with multi chopper!

Symbols on your device



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

The device can be used either as a hand mixer or a multi chopper.

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

As a multi chopper, the device is intended exclusively for chopping food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

Do not use the multi chopper for processing especially hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmegs, cereals or coffee beans.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

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.
- ⦿ The blade assembly is sharp. Handle it with care, particularly when removing the food from the container and during cleaning. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- ⦿ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 12).

- ⊙ The device is designed for continuous operation of ... a maximum of 10 minutes in the hand mixer function, or ... a maximum of 60 seconds in the multi chopper function. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ For the hand mixer function: 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).
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.



DANGER for children

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ 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.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar.
- ⊙ The hand mixer (motor unit), the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the hand mixer (motor unit) 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.
- ⊙ Fill the jug with a maximum of 1000 ml of liquid in order to prevent liquid from getting into the hand mixer (motor unit).




DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ 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.
- ⊙ 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 are not using the hand mixer / multi chopper,
 - ... 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.



DANGER from rotating parts

- ⊙ 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 or the symbol  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.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ The blade assembly is sharp. Handle it with care. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- ⊙ The multi chopper must never be operated without a jug.
- ⊙ Never reach into the rotating blades.
- ⊙ The blade assembly continues to rotate after the device is switched off. Wait for it to stop moving before you remove the working cover.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the blade assembly, dough hooks or beaters are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the

mains plug and check whether there is something in the jug blocking movement or whether the food is too tough or too hard. Also check whether the device is assembled correctly.

- ⊙ For the multi chopper, the maximum filling volume is 1000 ml for liquids. For solid food, please orientate yourself on the guidelines in these instructions.
- ⊙ Use the jug only for the multi chopper and never for the hand mixer.
- ⊙ 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.
- ⊙ Do not operate the multi chopper when it is empty, as this causes the motor to overheat which may result in it being damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ All parts, except for the hand mixer (motor unit), are dishwasher-safe up to 70 °C.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with an anti-slip mat made from silicone. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and is treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these sub-

stances which could damage and soften the anti-slip mat. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. *Items supplied*

- 1 Hand mixer 6
- 1 Pair of dough hooks 2
- 1 Pair of beaters 3
- 1 Working cover 15
- 1 Jug 16
- 1 Blade assembly 17
- 1 Anti-slip mat 19
- 1 copy of the user instructions

5. *How to use*

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- Clean the device prior to its first use! (see "Cleaning" on page 12).


6. *Using the hand mixer*



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Only connect the mains plug 5 to a wall socket when the device has been completely put together.
- ⊙ After switching off, wait until the dough hooks 2 and the beaters 3 are no longer turning before you take them out of the food.
- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.

WARNING!

- ⊙ Only switch the device on when the dough hooks 2 and the beaters 3 are correctly inserted and securely engaged.
- ⊙ Always ensure that the on/off switch 9 is on 0 or the symbol  before you plug the mains plug 5 into the wall socket.
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the dough hooks 2 or the beaters 3 are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug 5 and check whether there is something in the jug blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ In the hand mixer function, 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.

Application area


The dough hooks 2 are ideal, for instance, for kneading firmer doughs and minced meat mixtures.

The beaters 3 are suited, for instance, for whipping cream and egg white, stirring and mixing sauces, custard and dough.

6.1 Inserting beaters/dough hooks

1. Figure C: insert the dough hook 2 or the beater 3 with the marking ring 1 into the larger opening R 12 of the hand mixer 6.
2. Insert the other dough hook 2 or beater 3 into the smaller opening L 12. Both beaters / dough hooks must firmly engage in position.

6.2 Remove beater/dough hook


1. Turn the on/off switch 9 to 0 or to the symbol .
2. Pull out the mains plug 5.
3. Press the EJECT button 10 and pull the dough hooks 2 / beaters 3 out.

6.3 Mixing/kneading

WARNING! Risk of material damage!


- ⊙ In the hand mixer function, 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.

NOTE: the cover 13 must be locked if you want to use the device as a hand mixer.

1. Ensure that the on/off switch 9 is on 0 or on the symbol .
2. Connect the mains plug 5 with a wall socket.
3. Immerse the dough hooks 2 / beaters 3 into the food.
4. Switch the device on with the on/off switch 9 at first on level 1 and then set the desired speed according to the consistency of the food to be mixed, for example:

Level	Operation
1 - 2	- At the beginning of the mixing process, - mixing of flour, sugar or other dry ingredients
2 - 3	- Stirring butter and sugar - Stirring dough
3 - 4	- Kneading dough/cake mixture
5 - 6	- Whipping egg white/cream

Level	Operation
TURBO	- Press the pulse button 8 to change from every speed to the highest speed for a short period of time.

5. For short breaks, put the hand mixer 6 switched off on the base side 4.
6. In order to switch off the device, turn the on/off switch 9 to 0 or to the symbol .
7. Pull out the mains plug 5.
8. Hold the device over a bowl or a wash-basin.
9. Press the EJECT button 10 fully down. The dough hooks 2 / beaters 3 drop out.
10. Clean the device immediately if possible.

7. Using the multi chopper

Application area

The multi chopper is suitable for chopping solid foods, e.g. onions, carrots, cheese, nuts.

CAUTION:

- ⊙ Due to their exceptional hardness nutmegs may not be chopped.

Preparing food

- Use ...
... no more than 1000 ml of liquid.
... solid food according to the guidelines in section "Processing table".
- Rinse or wash the food.
- Cut the food into small cubes (approx. 2-3 cm edge length).

- Remove the outer shell from nuts. The inner shell can be used if so desired, e.g. with almonds.
- Free herbs from their stems.
- Separate the bones from meat and remove sinews and skin.

Processing table

Ingredients	Recommended quantity	Recommended processing time / speed
Onions (quartered)	200 g	Pulse/TURBO
Almonds	200 g	1 x 10 sec. (coarse) 1 x 20-30 sec. (fine) TURBO
Cheese (e. g. young Gouda, chilled)	100 g	4 x 15 sec. TURBO
Salami	130 g	3 x 5 sec. TURBO
diced lean beef (approx. 2 cm edge length)	250 g	3 x 12 sec. TURBO
Ice cubes	180 g	Pulse/TURBO


NOTE: the processing times and speeds specified here are guidelines.

- Depending on the quantities and consistency of the foods, the actual values may differ.
- Repeatedly check the results, depending on how small you want to chop the food.
- Work using short pulses (1 pulse: press for approx. 1 second).

7.1 Assembling the multi chopper

CAUTION:


- ⊙ Depending on the hardness and consistency of the food, do not fill the jug 16 up to the maximum level, as this can cause the blade assembly 17 to become blocked. Pay attention here to the guideline values for various foods in section "Processing table".


1. Figure B: turn the cover 13 at the hand mixer 6 in the direction of the open lock symbol  and remove it.
2. Figure D: place the jug 16 on the anti-slip mat 19.
3. Place the blade assembly 17 on the peg 18 in the jug.
4. Fill the prepared food into the jug 16.
5. Place the working cover 15 on the jug 16 and press it down to a tight fit. If the working cover cannot be pressed down, lift it and turn it a little bit.
6. Place the hand mixer 6 with the connection 14 on the working cover 15, and rotate it anticlockwise until it stops.
7. Insert the mains plug 5 into a wall socket corresponding to the technical data.

7.2 Chopping


WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ In the multi chopper function, the device is designed for a maximum operating time of 60 seconds without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTE: the on/off switch 9 must be set to the symbol , so that the multi chopper can be switched on using the TURBO pulse button 8. The stages 1 - 6 have no function for the multi chopper.

- Turn the on/off switch 9 to the symbol .
- For chopping, keep the TURBO pulse button 8 pressed.
- In order to switch the multi chopper off, release the TURBO pulse button 8.
- Work using short pulses (1 pulse: press for approx. 1 second). The number and length of the pulses will depend on the quantity and consistency of the food. See the specifications given in section "Processing table".
- Repeatedly check the result. If the food is not being chopped evenly:
 - Pull out the mains plug 5.
 - Rotate the hand mixer 6 clockwise and remove it.
 - Thoroughly shake the jug 16.
 - If food is sticking to the inside wall of the jug, remove the working cover 15. Push the pieces downwards using a spatula.
 - Put all the pieces back together before you reinsert the mains plug 5 into a wall socket and resume processing.

7.3 Remove food and disassemble the multi chopper

1. Disconnect the mains plug 5 from the wall socket and wait for the standstill of the blade assembly 17.
 2. Rotate the hand mixer 6 clockwise and remove it.
 3. Remove the working cover 15 upwards.
 4. Remove the blade assembly 17 carefully from the jug 16.
 5. Remove the food, e.g. using a spatula.
 6. Clean the device as soon as possible after use.
 7. Figure B: put the cover 13 back on the hand mixer 6 connection 14. For this purpose, press the cover down with force and turn it in the direction of the closed lock symbol  to a tight fit of the cover.
-

NOTE: the cover 13 must be locked if you want to use the device as a hand mixer.

8. Cleaning

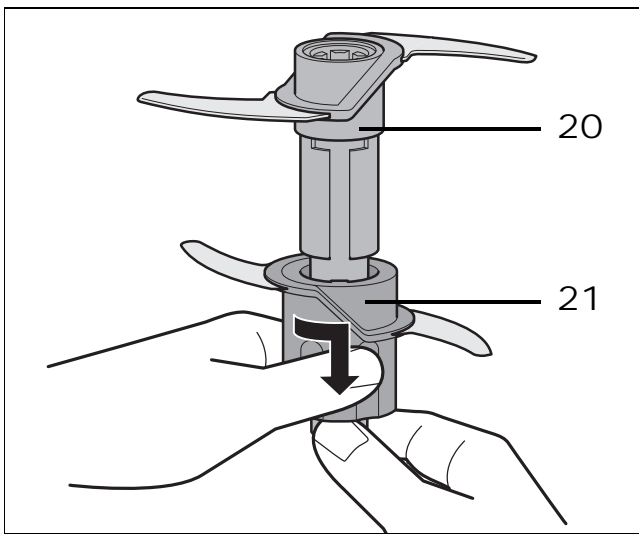
Disassembling/assembling the blade assembly



DANGER! Risk of injury from cutting!

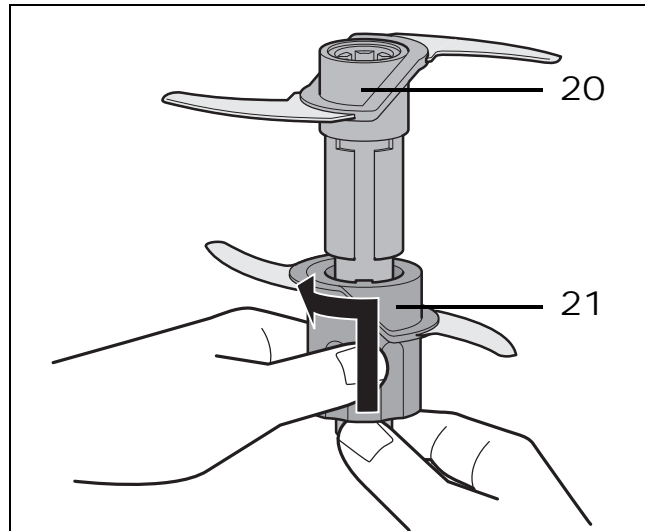
- ⦿ The blade assembly 17 is sharp. Handle it with care.

The blade assembly 17 consists of two parts. For thorough cleaning, these can be taken apart.



1. Hold the blade assembly 17 as shown, so that you do not reach over the blades.
2. To disassemble, rotate the outer part 21 a little in the direction of the arrow (see figure), which allows you to carefully slide it downwards off the inner part 20.

NOTE: If you rotate the outer part 21 further to the end stop, you cannot disassemble the parts.



1. To assemble, slide the outer part 21 onto the inner part 20. Ensure that the two small ridges on the outer part fit into the recesses of the inner part as shown.
2. Rotate the outer part 21 in the direction of the arrow (see figure) to the end stop. For optimal function, the blades should be roughly at a right angle to each other as viewed from above.

NOTE: If you rotate the outer part 21 in the wrong direction, the blades are arranged on top of each other.

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ The hand mixer 6 and the power cable with mains plug 5 must not be immersed into water or other liquids.
- ⦿ Pull out the mains plug 5 before cleaning.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⦿ When washing by hand, the water should be sufficiently clear that you can see the blade assembly 17 easily.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ All parts except for the hand mixer 6 are dishwasher-safe up to 70 °C.

1. Disconnect the mains plug 5 from the wall socket.
2. If necessary, wipe down the hand mixer 6 (motor unit) and the power cable 5 with a damp cloth several times. Ensure no water or moisture gets into the device and that the hand mixer 6 (motor unit) is completely dry before the next use.
3. The following accessory parts can be washed by hand or in the dishwasher:
 - the dough hooks 2
 - the beaters 3
 - the working cover 15
 - the jug 16
 - the blade assembly 17
 - the anti-slip mat 19
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning advice

- Clean the device and all parts as soon as possible after use in order to prevent food remnants from drying on.

9. Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER!

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug 5 must never be connected to a wall socket while in storage.

- Remove the dough hooks 2 or beaters 3 from the hand mixer 6 for storage.
- Wind the power cable 5 loosely around the hand mixer 6.
- Assemble the multi chopper for storage purposes. This allows the blade assembly 17 to be stored safely.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

10. Troubleshooting


If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Is the device assembled correctly? • Hand mixer: is the cover 13 locked tightly?
Dough hooks 2 / beaters 3 not turning or turning with difficulty.	Switch off immediately and check: Blockage in the jug? Food too hard? Dough too tough?
Dough hooks 2 / beaters 3 cannot be inserted.	Right and left dough hook 2 / beater 3 interchanged? Observe the marking ring 1.

Fault	Possible causes / Action
Dough hooks 2 / beaters 3 cannot be ejected.	Is the on/off switch 9 on 0 or on the symbol  ?
Blade assembly 17 not turning or turning with difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, pull out mains plug 5 and check: <ul style="list-style-type: none"> - Blockage in the jug 16? - Food too tough or too hard? - pieces too large? - Device not assembled correctly?

11. Disposal


This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.






Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

12. Technical specifications

Model:	SHMM 350 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	350 W
Max. continuous operation (short cycle) hand mixer function:	10 minutes
Max. load for hand mixer function:	Heavy doughs up to 500 g flour
Max. continuous operation (short cycle) multi chopper function:	60 seconds

Technical Symbols

	Double insulation
	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 292865 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

Ⓒ GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

Ⓒ MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

Ⓒ CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 292865



Supplier

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	19
2. Brug i overensstemmelse med formålet	20
3. Sikkerhedsanvisninger	21
4. Leveringsomfang	24
5. Ibrugtagning	24
6. Brug af håndmikser.....	24
6.1 Isætning af omrører/dejkroge.....	24
6.2 Udtagning af omrører/dejkroge	24
6.3 Røre/ælte	25
7. Brug af multiblender.....	25
7.1 Samling af multiblender	26
7.2 Hakning.....	27
7.3 Udtagning af fødevarer og adskillelse af multiblender	27
8. Rengøring.....	28
9. Opbevaring	29
10. Problemløsning.....	29
11. Bortskaffelse	30
12. Tekniske data	30
13. HOYER Handel GmbHs garanti	31

1. *Oversigt*



- 1 Markeringsring (den markerer den omrører eller den dejkrog, der skal sættes ind i den største åbning på håndmikseren R.)
- 2 Dejkroge
- 3 Omrører
- 4 Stilleside (med tilslutning til multiblender)
- 5 Tilslutningsledning med netstik
- 6 Håndmikser
- 7 Greb
- 8 TURBO Turbo-knap
- 9  0 - 6 On-/Off-kontakt og hastighedsregulator (6 trin):
 : Multiblender
0 - 6: Håndmikser (omrører/dejkroge)
- 10 EJECT Eject-knap
- 11 Ventilationsåbninger
- 12 L R Åbninger til optagelse af omrører og dejkroge
L = venstre, mindre åbning
R = højre, stor åbning
- 13 Afdækning (over tilslutning til multiblender)
- 14 Tilslutning (til multiblender)
- 15 Arbejdslæg
- 16 Beholder (kapacitet: 1000 ml)
- 17 Knivindsats (fjedret)
- 18 Dorn
- 19 Skridsikkert underlag (aftageligt)

Fig A: styreelementer

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye håndmikser med multiblender.

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye håndmikser med multiblender!

Symboler på apparatet



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

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Apparatet kan enten bruges som håndmikser eller multiblender.

Som håndmikser er apparatet udelukkende beregnet til at piske og ælte dej, mikse væsker og piske fløde og æggevider.

Som multiblender er apparatet udelukkende beregnet til hakning af fødevarer.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indenørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

Brug ikke multiblenderen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.
FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage mindre kvæstelser eller alvorlige materielle skader.
ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

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.
- ⊙ Knivindsatsen er skarp. Vær forsigtig med denne, især ved udtagning af fødevarerne af beholderen og ved rengøring. Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivbladene tydeligt.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 28).

- ⊙ Apparatet er konstrueret til en kontinuerlig køretid på ... maksimalt 10 minutter ved håndmikser-funktion hhv. ... maksimalt 60 sekunder ved multiblender-funktion. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ For håndmikserfunktion: apparatet er konstrueret for husholdningsmængder. Det kan i én operation (10 minut) behandle tunge deje med op til maks. 500 g mel.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ 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.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o. l.
- ⊙ Håndmikseren (motorenhed), tilslutningsledning og netstik må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt håndmikseren (motorenhed) 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.
- ⊙ Fyld beholderen med max. 1000 ml væske, så en indtrængen af væske i håndmikseren (Motoreinheit) undgås.




FARE for elektrisk stød

- ⊙ 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.
- ⊙ 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/
multiblenderen,
... 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.



FARE pga. roterende dele

- ⊙ 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 eller på symbol , inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge

- ⊙ Knivindsatsen er skarp. Udvis forsigtighed med denne. Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivbladene tydeligt.
- ⊙ Multiblenderen må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv.
- ⊙ Knivindsatsen drejer, efter at der er blevet slukket. Vent, til den stopper, før du tager arbejdslåget af.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet skal du straks afbryde arbejdet, hvis knivindsats, dejkroge eller omrører ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvarer er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- ⊙ For multiblenderen er den maksimale påfyldningsmængde 1000 ml for væsker. For faste fødevarer skal du orientere dig efter de vejledende værdier i denne vejledning.

- ⊙ Brug kun beholderen til multiblenderen og aldrig til håndmikseren.
- ⊙ 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 værktøjerne er indsat korrekt og er gået ordentligt i indgreb. Forsøg ikke at anvende en omrører/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 grebet og aldrig på værktøjerne.
- ⊙ Brug ikke multiblenderen tom, da motoren herved løber varm og kan tage skade.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Alle dele undtagen håndmikseren (motorhed) er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet har et skridsikkert underlag af silikone. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber det skridsikre underlag. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 håndmikser 6
- 1 par dejkroge 2
- 1 par omrører 3
- 1 arbejdsblæg 15
- 1 beholder 16
- 1 knivindsats 17
- 1 skridsikket underlag 19
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
- Rengør apparatet inden første brug! (se "Rengøring" på side 28).


6. Brug af håndmikser



FARE pga. roterende dele!

- ⊙ Stik først netstikket 5 i en stikkontakt, når apparatet er samlet.
- ⊙ Vent efter slukningen, til dejkroge 2 og omrører 3 ikke roterer mere, inden du tager dem ud af maden.
- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.

ADVARSEL!

- ⊙ Tænd først for apparatet, når dejkroge 2 og omrører 3 er indsat korrekt og er gået ordentligt i indgreb.
- ⊙ Sørg altid for, at On-/Off-kontakten 9 står på 0 eller på symbol , inden du sætter netstikket 5 i stikkontakten.
- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet skal du straks afbryde arbejdet, hvis dejkroge 2 eller omrører 3 ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket 5 ud

og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvarer er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

- ⊙ I håndmikser-funktion er apparatet beregnet til en køretid på max. 10 minutter uden afbrydelse.
Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.


Anvendelsesområde

Dejkroge 2 egner sig f.eks. til æltning af mere faste deje og hakkekødsblandinger. Omrører 3 egner sig f.eks. til piskning af fløde og æggehvite, til omrøring eller blanding af sovse, buddingpulver og rørt dej.

6.1 Isætning af omrører/ dejkroge

1. Fig C: sæt dejkroge 2 eller omrører 3 med markeringsringen 1 i den største åbning R 12 på håndmikseren 6.
2. Den anden dejkrog 2 eller omrører 3 sætter du i den mindre åbning L 12. Begge piskeris/dejkrog skal gå fast i indgreb.

6.2 Udtagning af omrører/ dejkroge


1. Stil On-/Off-kontakten 9 på 0 eller på symbol .
2. Træk netstikket 5 ud.
3. Tryk på eject-knappen EJECT 10 og træk dejkroge 2 / omrører 3 ud.

6.3 Røre/ælte


ADVARSEL mod materielle skader!

- ☉ I håndmikser-funktion er apparatet beregnet til en køretid på max. 10 minutter uden afbrydelse.
Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

ANVISNING: afdækningen 13 skal være låst, når du vil bruge apparatet som håndmikser.

1. Sørg for, at On-/Off-kontakten 9 står på 0 eller på symbol .
2. Sæt netstikket 5 i en stikkontakt.
3. Hold dejkrogene 2 / omrørerne 3 ned i maden.
4. Tænd først apparatet med On-/Off-kontakten 9 på trin 1 og indstil så den ønskede hastighed afhængigt af fødevarens beskaffenhed, for eksempel:

Trin	Miksning
1 - 2	- Ved starten af miksningen - Bland mel, sukker eller andre tørre ingredienser
2 - 3	- Røring af smør og sukker - Røring af røredej
3 - 4	- Æltning af kagedej
5 - 6	- Piskning af æggehvite/fløde
TURBO	- Tryk på Turbo-knappen 8 for fra enhver hastighed kortvarigt at skifte til den højeste hastighed.

5. Ved korte pauser stiller du den slukkede håndmikser 6 på stillesiden 4.
6. For at slukke apparatet stiller du On-/Off-kontakten 9 på 0 eller på symbol .
7. Træk netstikket 5 ud.
8. Hold apparatet over en skål eller håndvasken.

9. Tryk Eject-knappen EJECT 10 helt ned. Dejkrogene 2 / omrørerne 3 falder ud.
10. Rengør apparatet så vidt muligt omgående.

7. Brug af multiblender

Anvendelsesområde

Multiblenderen egner sig til hakning af faste fødevarer som f.eks. løg, gulerødder, ost og nødder.

FORSIGTIG:

- ☉ Muskatnødder må ikke hakkes på grund af deres særlige hårdhed.

Forberedelse af fødevarer

- Påfyld ...
... maksimal 1000 ml væske.
... faste fødevarer tilsvarende de vejledende værdier i afsnit „Forarbejdningstabel“.
- Vask eller istandgør fødevarerne.
- Skær fødevarerne i små terninger (ca. 2 - 3 cm cm kantlængde).
- Fjern nøddernes ydre skal. Inderskallen kan efter ønske anvendes, f.eks. ved mandler.
- Tag urter af deres stilke.
- Løsn kød fra ben og fjern sener og hinder.

Forarbejdningstabel

Ingredienser	Anbefalet mængde	Anbefalet forarbejdningstid /hastighed
Løg (delt i fire)	200 g	Impulser/TURBO
Mandler	200 g	1 x 10 sek. (grov) 1 x 20-30 sek. (fin) TURBO
Ost (f.eks. ung Gouda, kølet)	100 g	4 x 15 sek. TURBO
Salami	130 g	3 x 5 sek. TURBO
magert oksekød i terninger (ca. 2 cm kantlængde)	250 g	3 x 12 sek. TURBO
Isterninger	180 g	Impulser/TURBO


ANVISNING: de her anførte bearbejdningstider og hastigheder er vejledende værdier.

- Afhængig af fødevarens mængde og konsistens kan de faktiske værdier afvige.
- Afhængig af den ønskede grad af hakning kontrollér da resultatet gentagne gange.
- Arbejd med korte impulser (1 impuls: tryk ca. 1. sekund).

7.1 Samling af multiblender

FORSIGTIG:


- ⦿ Fyld afhængig af fødevarens hårdhed og konsistens fødevarer i beholderen 16, men ikke helt op til det maksimale, da knivindsatsen 17 ellers kan blokere. Vær opmærksom på de vejledende værdier for de forskellige fødevarer i afsnit „Forarbejdningstabel“.


1. Fig. B: drej afdækningen 13 på håndmikseren 6 mod det åbne låsesymbol  og tag den af.
2. Fig. D: anbring beholderen 16 på det skridsikre underlag 19.
3. Anbring knivindsatsen 17 på dornen 18 i beholderen.
4. Fyld de forberedte fødevarer i beholderen 16.
5. Sæt arbejdslåget 15 på beholderen 16 og tryk det ned, så det sidder fast. Kan arbejdslåget ikke trykkes ned, skal du løfte det lidt og dreje det et lille stykke.
6. Sæt håndmikseren 6 med tilslutningen 14 på arbejdslåget 15 og drej den til anslag mod uret.
7. Sæt netstikket 5 i en stikkontakt, som svarer til de tekniske data.

7.2 Hakning


ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ I multiblender-funktion er apparatet beregnet til en køretid på max. 60 sekunder uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

ANVISNING: On-/Off-kontakten 9 skal stå på symbol , for at multiblenderen kan tændes med knap TURBO 8. Trin 1 - 6 er for multiblenderen uden funktion.

- Stil On-/Off-kontakten 9 på symbol .
- For at hakke holder du knap TURBO 8 trykket.
- For at slukke multiblenderen slipper du knap TURBO 8.
- Arbejd med korte impulser (1 impuls: tryk ca. 1. sekund). Afhængig af fødevarens mængde og konsistens varierer antallet og længden af impulser. Vær opmærksom på angivelserne i afsnittet „Forarbejdningsstabel“.
- Kontrollér resultatet gentagne gange. Bliver fødevarer ikke hakket ensartet:
 - Træk netstikket 5 ud.
 - Drej håndmikseren 6 med uret og tag den af.
 - Ryst beholderen 16 kraftigt.
 - Hvis fødevarer sætter sig fast på indersiden, skal du tage arbejdslåget 15 af. Skub stykkerne nedad med en dejskraber.
 - Sæt alle dele sammen igen, før du igen stikker netstikket 5 i en stikkontakt og arbejder videre.

7.3 Udtagning af fødevarer og adskillelse af multiblender

1. Træk netstikket 5 ud af stikkontakten og vent til knivindsatsen 17 står stille.
 2. Drej håndmikseren 6 med uret og tag den af.
 3. Træk arbejdslåget 15 af opad.
 4. Tag forsigtigt knivindsatsen 17 ud af beholderen 16.
 5. Tag fødevarer ud, f.eks. med en dejskraber.
 6. Rengør apparatet så hurtigt som muligt efter brug.
 7. Fig. B: sæt igen afdækningen 13 på tilslutningen 14 på håndmikseren 6. Dertil trykker du afdækningen kraftigt ned og drejer den mod det lukkede låsesymbol , indtil afdækningen sidder fast.
-

ANVISNING: afdækningen 13 skal være låst, når du vil bruge apparatet som håndmikser.

8. Rengøring

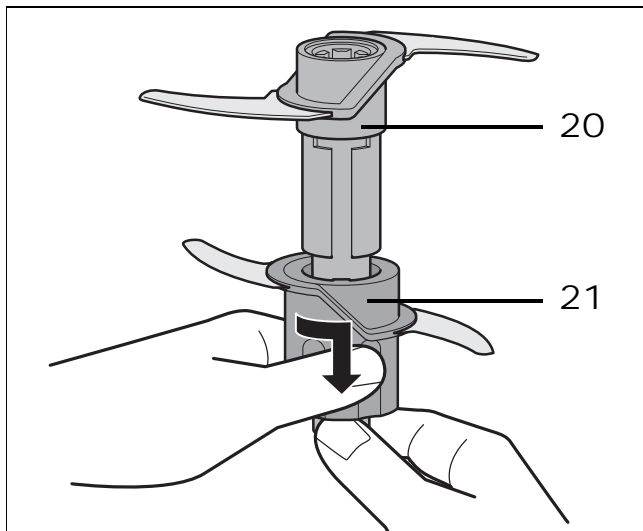
Adskillelse/samling af knivindsats



FARE for at skære sig!

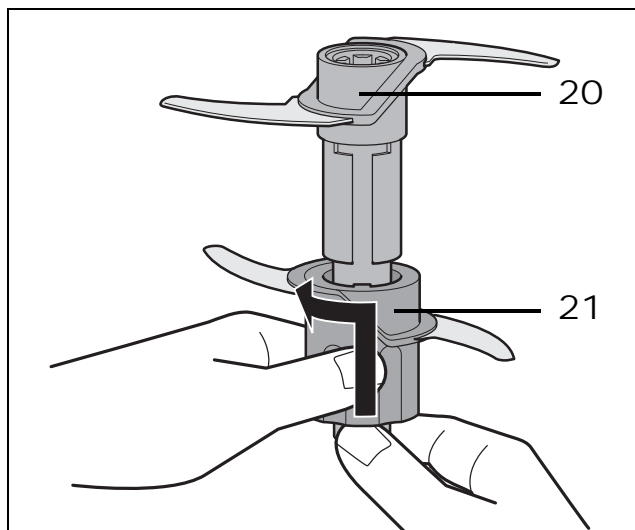
- ⊙ Knivindsatsen 17 er skarp. Udvis forsigtighed med denne.

Knivindsatsen 17 består af to dele. Til en grundig rengøring kan disse skilles ad.



1. Hold knivindsatsen 17 som vist, så du ikke griber over kniven.
2. Ved adskillelse drejer du den udvendige del 21 et stykke i pilens retning (se Fig.), og skubber den forsigtigt nedad af den indvendige del 20.

ANVISNING: hvis du drejer den udvendige del 21 videre til anslag, kan du ikke skille delene ad.



1. Ved samling sætter du den udvendige del 21 på den indvendige del 20. Sørg derved for, at de to små næser på den udvendige del passer som vist i fordybningerne i den indvendige del.
2. Drej den udvendige del 21 i pilens retning (se Fig.) til anslag. Knivene skal, set fra oven, stå i en ca. 90°-vinkel til hinanden for at fungere optimalt.

ANVISNING: hvis du drejer den udvendige del 21 i den forkerte retning, står knivene over hinanden.

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Håndmikseren 6 og tilslutningsledningen med netstik 5 må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Træk netstikket ud 5 inden rengøring.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivindsatsen 17 tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

- ☉ Alle dele undtagen håndmikseren 6 er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C.

1. Træk netstikket 5 ud af stikkontakten.
2. Tør håndmikser 6 (motordel) og tilslutningsledning 5 af med en let fugtet klud ved behov. Pas på, at der ikke kommer fugtighed ind i håndmikseren 6 (motordel) og at den er fuldstændig tør inden næste anvendelse.
3. Følgende tilbehørsdele kan vaskes af med hånden eller i opvaskemaskinen:
 - dejkroge 2
 - omrørerne 3
 - arbejdslæg 15
 - beholder 16
 - knivindsats 17
 - skridsikkert underlag 19
4. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du rydder dem til side eller bruger dem på ny.

Rengøringstip

- Rengør apparatet og alle dele så hurtigt som muligt efter brug, så madrester ikke tørrer ind.

9. Opbevaring



FARE for børn!

- ☉ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE!

- ☉ For at undgå ulykker må netstikket 5 under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.

- Fjern dejkroge 2 eller omrører 3 fra håndmikseren 6 inden opbevaring.
- Vikl tilslutningsledningen 5 løst om håndmikseren 6.

- Saml multiblenderen for opbevaring. På den måde kan du opbevare knivindsatsen 17 sikkert.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.


10. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ☉ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Er strømforsyningen sikret? • Er apparatet samlet rigtigt? • Håndmikser: er af-dækningen 13 påsat korrekt?
Dejkroge 2 / omrører 3 roterer ikke eller kun meget trægt.	<p>Sluk omgående, og kontrollér:</p> <p>Hindring i beholderen? Fødevarer for hårde? Dej for sej?</p>
Dejkroge 2 / omrører 3 kan ikke sættes i.	Højre og venstre dejkrog 2 / omrører 3 ombyttet? Vær opmærksom på markeringsringen 1.
Dejkroge 2 / omrører 3 kan ikke kastes ud.	Står On-/Off-kontakten 9 på 0 eller på symbol  ?

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Knivindsats 17 drejer sig ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk omgående, træk netstikket 5 ud og kontrollér: <ul style="list-style-type: none"> - Hindring i beholderen 16? - Madvare for sej eller for hård? - Stykke for store? - Apparat ikke sat korrekt sammen?

11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

12. Tekniske data

Model:	SHMM 350 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II
Effekt:	350 W
Maks. kontinuerlig køretid (KB) håndmikserfunktion:	10 minutter
Maks. belastning Håndmikserfunktion:	tunge deje med op til 500 g mel
Maks. kontinuerlig køretid (KB) multiblenderfunktion:	60 sekunder

Tekniske symboler

	Beskyttelsesisolering
	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produkt-sikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 292865 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

Ⓚ Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 292865



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3


DE-22761 Hamburg

TYSKLAND

Inhoud

1. Overzicht	35
2. Correct gebruik	36
3. Veiligheidsinstructies	37
4. Leveringsomvang	40
5. Ingebruikname	40
6. Handmixer gebruiken	40
6.1 Gardes/kneedhaken plaatsen	41
6.2 Gardes/kneedhaken eruit halen	41
6.3 Roeren/kneden.....	41
7. Multi-fijnsnijder gebruiken	42
7.1 Multi-fijnsnijder in elkaar zetten	42
7.2 Fijnmaken	43
7.3 Levensmiddelen uit de houder halen en multi-fijnsnijder uit elkaar halen..	43
8. Schoonmaken	44
9. Opbergen	45
10. Problemen oplossen	46
11. Afvalverwijdering	46
12. Technische gegevens	47
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	47

1. **Overzicht**

- 1 Markeringsring (het geeft de kneedhaak of garde aan, die in de grotere opening van de handmixer R moet worden geplaatst.)
- 2 Kneedhaak
- 3 Garde
- 4 Neerzetkant (met aansluiting voor de multi-fijnsnijder)
- 5 Aansluitsnoer met stekker
- 6 Handmixer
- 7 Greep
- 8 TURBO Turboknop
- 9  0 - 6 In-/uitschakelknop en snelheidsregelaar (6 standen):
 : Multi-fijnsnijder
0 - 6: Handmixer (garde/kneedhaak)
- 10 EJECT Uitwerpknop
- 11 Ventilatieopeningen
- 12 L R Openingen voor de gardes en kneedhaken
L = linker, kleinere opening
R = rechter, grotere opening
- 13 Deksel (boven de aansluiting voor de multi-fijnsnijder)
- 14 Aansluiting (voor de multi-fijnsnijder)
- 15 Werkdeksel
- 16 Reservoir (capaciteit: 1000 ml)
- 17 Mesinzetstuk (suspensie)
- 18 Doorn
- 19 Antislipmatje (afneembaar)

Afbeelding A: bedieningselementen

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe handmixer met multi-fijnsnijder.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door.
- Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe handmixer met multi-fijnsnijder!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Het apparaat kan als handmixer of als multi-fijnsnijder gebruikt worden.

Als handmixer is het apparaat uitsluitend bestemd voor het roeren en kneden van deeg, voor het mengen van vloeistoffen en voor het kloppen van room en eiwit.

Als multi-fijnsnijder is het apparaat uitsluitend bestemd voor het fijnsnijden van levensmiddelen.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

Gebruik de multi-fijnsnijder niet om heel harde levensmiddelen zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen mee fijn te maken.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan

verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ 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, ...
... als er geen toezicht aanwezig 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.
- ⊙ Het mesinzetstuk is scherp. Hanteer met zorg, vooral bij het verwijderen van voedsel uit de reservoir en tijdens het reinigen. Bij het spoelen met de hand dient het water zo helder te zijn dat u de mesen goed kunt zien.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Schoonmaken" op pagina 44) in acht.

- ⊙ Het apparaat is voor een gebruikstijd zonder onderbreking van ... maximaal 10 minuten in de handmixer-functie of ... maximaal 60 seconden in de multi-fijnsnijder-functie bedoeld. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Voor de handmixer-functie: 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.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ 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.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel o.i.d.
- ⊙ De handmixer (motoreenheid), het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm de handmixer (motoreenheid) tegen vocht, druppel- en spatwater.

- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.
- ⊙ Vul de reservoir met maximaal 1000 ml vloeistof, om het binnendringen van vloeistof in de handmixer (motoreenheid) te voorkomen.




GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ 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 aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.

- ⊙ 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 aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... als u de handmixer/multi-fijnsnijder niet gebruikt,
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.



GEVAAR door draaiende onderdelen

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Controleer altijd of de in-/uitschakelknop op 0 of op het symbool  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.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Het mesinzetstuk is scherp. Ga er voorzichtig mee om. Bij het spoelen met de hand dient het water zo helder te zijn dat u de messen goed kunt zien.
- ⊙ De multi-fijnsnijder mag onder geen beding zonder reservoir worden gebruikt.
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes.

- ⊙ Het mesinzetstuk draait nog na nadat het apparaat uitgeschakeld is. Wacht totdat het stilstaat, voordat u het werkdeksel eraf neemt.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer het mesinzetstuk, de kneedhaak of garde niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de reservoir bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Voor de multi-fijnsnijder bedraagt de maximale vulhoeveelheid 1000 ml voor vloeistoffen. Voor vaste levensmiddelen dient u de richtlijnen in deze handleiding te volgen.
- ⊙ Gebruik de reservoir alleen voor de multi-fijnsnijder en nooit voor de handmixer.
- ⊙ Let erop dat de ventilatieopeningen van het apparaat altijd vrij zijn. Oververhittingsgevaar!
- ⊙ 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 de multi-fijnsnijder niet als deze leeg is, aangezien de motor daar oververhit en beschadigd door kan raken.

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Behalve de handmixer (motoreenheid) zijn alle andere onderdelen vaatwasmachinebestendig tot 70 °C.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is uitgerust met een siliconen antislipmatje. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die het antislipmatje aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 handmixer 6
- 1 paar kneedhaken 2
- 1 paar gardes 3
- 1 werkdeksel 15
- 1 reservoir 16
- 1 mesinzetstuk 17
- 1 antislipmatje 19
- 1 handleiding

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Schoonmaken" op pagina 44)

6. Handmixer gebruiken



GEVAAR vanwege draaiende onderdelen!

- ⊙ Steek de stekker 5 pas in een stopcontact wanneer het apparaat is gemonteerd.
- ⊙ Wacht na het uitschakelen tot de kneedhaken 2 en de gardes 3 niet meer draaien voordat u deze uit het voedsel haalt.
- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.

WAARSCHUWING!

- ⊙ Schakel het apparaat alleen in wanneer de kneedhaken 2 en gardes 3 correct zijn geplaatst en stevig zijn vastgeklikt.
- ⊙ Controleer altijd of de in-/uitschakelknop 9 op 0 of op het symbool  staat voordat u de stekker 5 in het stopcontact steekt.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer de kneedhaken 2 of gardes 3 niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker 5 uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de reservoir bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Het apparaat is inde handmixer-functie voorzien voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Toepassingsgebied


De kneedhaken 2 zijn bijv. geschikt voor het kneden van steviger deeg en gehakt.

De gardes 3 zijn bijv. geschikt voor het kloppen van room en eiwit, het roeren en mengen van sauzen, puddingpoeder en roerdeeg.

6.1 Gardes/kneedhaken plaatsen

1. Afbeelding C: steek de kneedhaak 2 of de garde 3 met de markeringsring 1 in de grotere opening R 12 van de handmixer 6.
2. Steek de andere kneedhaak 2 of garde 3 in de kleinere opening L 12. Beide gardes/kneedhaken moeten stevig vastklikken.

6.2 Gardes/kneedhaken eruit halen


1. Zet de in-/uitschakelknop 9 op 0 of op het symbool .
2. Trek de stekker 5 uit het stopcontact.
3. Druk op de uitwerpknop EJECT 10 en trek de kneedhaken 2 / gardes 3 eruit.

6.3 Roeren/kneden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is in de handmixer-functie voorzien voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZING: het deksel 13 moet vergrendeld zijn als u het apparaat als handmixer wilt gebruiken.

1. Zorg ervoor dat de in-/uitschakelknop 9 op 0 of op het symbool  staat.
2. Steek de stekker 5 in een stopcontact.
3. Druk de kneedhaken 2 / gardes 3 in het voedsel.
4. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelknop 9 eerst naar stand 1 en stel daarna, afhankelijk van de aard van de ingrediënten, de gewenste snelheid in, bijvoorbeeld:

Stand	Proces
1 - 2	- Aan het begin van het mix-proces - meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen
2 - 3	- Boter en suiker mengen - Roerdeeg roeren
3 - 4	- Gebaksdeeg kneden
5 - 6	- Eiwit/room kloppen
TURBO	- Druk op de turboknop 8 om van iedere snelheid kort naar de hoogste snelheid om te schakelen.

5. Voor korte pauzes zet u de uitgeschakelde handmixer 6 in op de neerzetkant 4.
6. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de in-/uitschakelknop 9 op 0 of op het symbool .
7. Trek de stekker 5 uit het stopcontact.
8. Houd het apparaat boven een schaal of een spoelbak.
9. Druk de uitwerpknop EJECT 10 helemaal naar beneden. De kneedhaken 2 / gardes 3 vallen eraf.
10. Maak het apparaat indien mogelijk direct schoon.

7. Multi-fijnsnijder gebruiken

Toepassingsgebied

De multi-fijnsnijder is geschikt voor het fijnsnijden van vaste levensmiddelen, zoals uien, wortelen, kaas, noten.

LET OP:

- ⊙ Nootmuskaat mag vanwege zijn bijzondere hardheid niet worden fijngemaakt.

Levensmiddelen voorbereiden

- Gebruik ...
 - ... maximaal 1000 ml vloeistof.
 - ... vaste levensmiddelen volgens de richtlijnwaarden in paragraaf „Verwerkingstabel“.
- Was de levensmiddelen of veeg ze schoon.
- Snijd de levensmiddelen in kleine blokjes (ongeveer 2 - 3 cm randenlengte).
- Verwijder de doppen van noten. De schil kan naar believen worden gebruikt, bijv. bij amandelen.
- Verwijder de stengels van kruiden.
- Maak vlees los van het bot en verwijder zenen en vellen.

Verwerkingstabel

Ingrediënten	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen verwerkingstijd/snelheid
Uien (in vieren)	200 g	Impulsen/TURBO
Amandelen	200 g	1 x 10 sek.(grof) 1 x 20-30 sec.(fijn) TURBO
Kaas (bijv. Jonge Gouda, gekoeld)	100 g	4 x 15 sec. TURBO

Ingrediënten	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen verwerkingstijd/snelheid
Salami	130 g	3 x 5 sec. TURBO
mager rundvlees in blokjes (ca. 2 cm randenlengte)	250 g	3 x 12 sec. TURBO
Ijsblokjes	180 g	Impulsen/TURBO


AANWIJZING: de hier vermelde bewerkingstijden en snelheden zijn richtwaarden.

- Afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van de levensmiddelen kunnen de werkelijke waarden afwijken.
- Afhankelijk van het gewenste mate van fijnheid controleert u het resultaat herhaaldelijk.
- Werk met korte impulsen (1 impuls: druk ca. 1 seconde in).

7.1 Multi-fijnsnijder in elkaar zetten

LET OP:

- ⊙ Vul de reservoir 16 naargelang hardheid en consistentie van de levensmiddelen niet tot het maximum, omdat het mesinzetstuk 17 anders kan blokkeren. Houd rekening met de richtlijnen voor verschillende levensmiddelen in paragraaf „Verwerkingstabel“.

1. Afbeelding B: draai het deksel 13 op de handmixer 6 in de richting van het open slotsymbool  en verwijder het.
2. Afbeelding D: zet de reservoir 16 op het antislipmatje 19.


3. Zet het mesinzetstuk 17 op de doorn 18 in de reservoir.
4. Vul de voorbereide levensmiddelen in de reservoir 16.
5. Plaat het werkdeksel 15 op de reservoir 16 en druk het omlaag zodat het stevig vastzit. Als het niet lukt het werkdeksel naar beneden te drukken, til het dan op en draai het een beetje.
6. Zet de handmixer 6 met de aansluiting 14 op het werkdeksel 15 en draai dit tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in.
7. Steek de stekker 5 in een stopcontact dat voldoet aan de technische gegevens.


7.2 Fijnmaken

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is in de multi-fijnsnijderfunctie ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 60 seconden zonder onderbreking.

Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZING: de in-/uitschakelknop 9 moet op het symbool  staan, zodat de multi-fijnsnijder met de knop TURBO 8 ingeschakeld kan worden. De standen 1 - 6 zijn bedoeld voor de multi-fijnsnijder zonder functie.

- Zet de in-/uitschakelknop 9 op het symbool .
- Voor het fijnsnijden houdt u de knop TURBO 8 ingedrukt.
- Om de multi-fijnsnijder uit te schakelen, laat u de knop TURBO 8 los.
- Werk met korte impulsen (1 impuls: druk ca. 1 seconde in). Afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van de levensmiddelen varieert het aantal en

de lengte van de impulsen. Let daarbij op de informatie in de paragraaf „Verwerkingstabel“.

- Controleer het resultaat herhaaldelijk. Als de levensmiddelen niet gelijkmatig fijngesneden worden:
 - Trek de stekker 5 uit het stopcontact.
 - Draai de handmixer 6 met de wijzers van de klok mee en verwijder deze.
 - Schud het reservoir 16 stevig heen en weer.
 - Verwijder het werkdeksel 15 als er levensmiddelen aan de binnenkant vastkleven. Duw alle stukken met een pannentliker naar beneden.
 - Zet alle onderdelen weer in elkaar, voordat u de stekker 5 weer in een stopcontact steekt en verder gaat met werken.

7.3 Levensmiddelen uit de houder halen en multi-fijnsnijder uit elkaar halen

1. Trek de stekker 5 uit het stopcontact en wacht tot het mesinzetstuk 17 helemaal niet meer beweegt.
2. Draai de handmixer 6 met de wijzers van de klok mee en verwijder deze.
3. Trek het werkdeksel 15 er naar boven vanaf.
4. Haal het mesinzetstuk 17 voorzichtig uit de reservoir 16.
5. Schep de levensmiddelen uit de kom, bijv. met een pannentliker.
6. Maak het apparaat, indien mogelijk, direct na gebruik schoon.
7. Afbeelding B: plaats het deksel 13 weer op de aansluiting 14 op de handmixer 6. Om dit te doen, duwt u het deksel hard naar beneden en draai u het richting het gesloten slotsymbool  tot het deksel stevig vast zit.

AANWIJZING: het deksel 13 moet vergrendeld zijn als u het apparaat als handmixer wilt gebruiken.

8. Schoonmaken

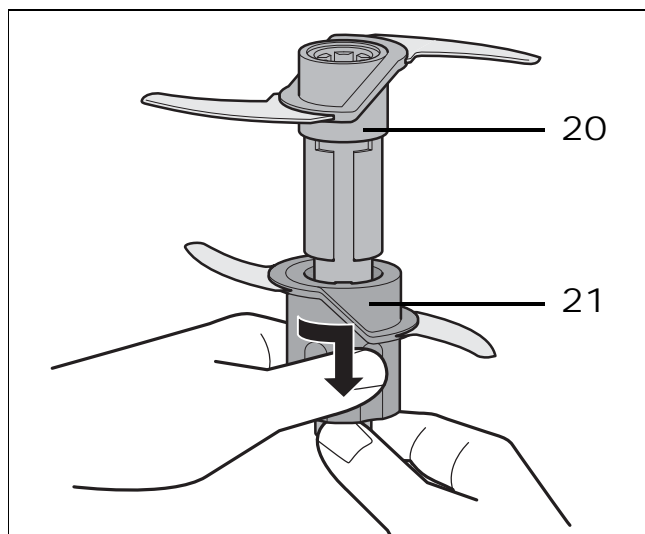
Mesinzetstuk uit elkaar halen/in elkaar zetten



GEVAAR van verwondingen door snijden!

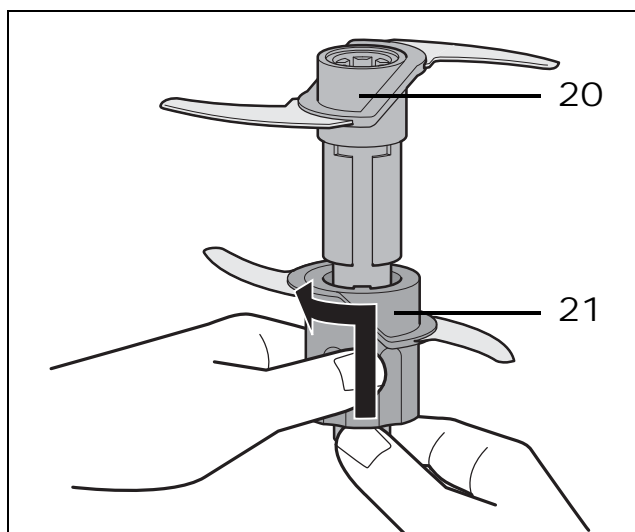
- ⦿ Het mesinzetstuk 17 is scherp. Ga er voorzichtig mee om.
-

Het mesinzetstuk 17 bestaat uit twee onderdelen. Voor een grondige reiniging kunt u deze uit elkaar halen.



1. Pak het mesinzetstuk 17 vast, zoals is afgebeeld, zodat u de messen niet raakt.
 2. Om het uit elkaar te halen, draait u het buitenste deel 21 een stukje in de richting van de pijl (zie afbeelding), zodat u het voorzichtig naar onder en van het binnenste deel 20 af kunt schuiven.
-

AANWIJZING: wanneer u het buitenste deel 21 verder draait tot aan de aanslag, kunt u de onderdelen niet uit elkaar halen.



1. Om het in elkaar te zetten, steekt u het buitenste deel 21 op het binnenste deel 20. Let er dan op dat de twee kleine neuzen aan het buitenste deel, zoals is afgebeeld, in de uitsparingen van het binnenste deel passen.
 2. Draai het buitenste deel 21 in de richting van de pijl (zie afbeelding) tot aan de aanslag. Voor een optimale werking dienen de messen van bovenaf gezien in een hoek van ongeveer 90° ten opzichte van elkaar staan.
-

AANWIJZING: wanneer u het buitenste deel 21 in de verkeerde richting draait, zijn de messen boven elkaar gerangschikt.

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



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ De handmixer 6 en het aansluitsnoer met stekker 5 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⦿ Trek de stekker 5 voor de reiniging uit het stopcontact.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Bij het spoelen met de hand moet het water zo helder zijn dat u het mesinzetstuk 17 goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Behalve de handmixer 6 zijn alle onderdelen vaatwasmachinebestendig tot 70 °C.

1. Trek de stekker 5 uit het stopcontact.
2. Veeg de handmixer 6 (motorgedeelte) en het aansluitsnoer 5, indien nodig, meerdere keren af met een licht vochtige doek. Let erop dat er geen vocht het apparaat binnendringt en dat de handmixer 6 (motorgedeelte) vóór het volgende gebruik helemaal droog is.
3. De volgende accessoires kunnen met de hand of in de vaatwasmachine gewassen worden:
 - de kneedhaken 2
 - de gardes 3
 - het werkdeksel 15
 - de reservoir 16
 - het mesinzetstuk 17
 - het antislipmatje 19
4. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Schoonmaaktip

- Maak het apparaat en alle onderdelen zo snel mogelijk na het gebruik schoon, zodat voedselresten niet opdrogen.

9. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker 5 tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.

- Verwijder de kneedhaken 2 of gardes 3 van de handmixer 6 voor het opbergen.
- Wikkel het aansluitsnoer 5 losjes om de handmixer 6.
- Zet de multi-fijnsnijder voor het opbergen in elkaar. Zo kunt u het mesinzetstuk 17 veilig bewaren.
- Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

10. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Is het apparaat correct in elkaar gezet? • Handmixer: is het deksel 13 goed gesloten?
Kneedhaken 2 / gardes 3 draaien niet of maar moeilijk rond.	Direct uitschakelen en controleren: Obstakel in de reservoir? Levensmiddelen te hard? Deeg te taai?
Kneedhaken 2 / gardes 3 kunnen niet worden ingestoken.	Rechter und linker kneedhaak 2 /garde 3 verwisseld? Let op de markeringsring 1.
Kneedhaken 2 / gardes 3 kunnen niet worden uitgeworpen.	Staat de in-/uitschakelknop 9 op 0 of op het symbool  ?

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Het mesinzetstuk 17 draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none"> • Direct uitschakelen, stekker 5 uit het stopcontact trekken en controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Obstakel in de reservoir 16? - Voedsel te taai of te hard? - Stukken te groot? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?

11. Afvalverwijdering

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in



de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.


Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires.

Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

12. Technische gegevens

Model:	SHMM 350 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermings- klasse:	II 
Vermogen:	350 W
Max. continu- gebruik (KB) handmixer-func- tie:	10 minuten
Max. belasting handmixer-func- tie:	zwaar deeg tot max. 500 g meel
Max. continu- gebruik (KB)multi- fijnsnijderr-func- tie:	60 seconden

Technische symbolen

	Randaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 292865 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

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

IAN: 292865



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	51
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
3. Sicherheitshinweise	53
4. Lieferumfang	56
5. Inbetriebnahme	56
6. Handmixer verwenden	56
6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen	57
6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen	57
6.3 Rühren/Kneten	57
7. Multizerkleinerer verwenden	58
7.1 Multizerkleinerer zusammensetzen	58
7.2 Zerkleinern	59
7.3 Lebensmittel entnehmen und Multizerkleinerer auseinandernehmen	59
8. Reinigen	60
9. Aufbewahrung	61
10. Problemlösung	62
11. Entsorgung	62
12. Technische Daten	63
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	63

1. Übersicht



- 1 Markierungsring (Er kennzeichnet den Rührbesen oder Knethaken, der in die größere Öffnung am Handmixer R eingesetzt werden muss.)
- 2 Knethaken
- 3 Rührbesen
- 4 Abstellseite (mit Anschluss für den Multizerkleinerer)
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Handmixer
- 7 Griff
- 8 TURBO Turbo-Taste
- 9  0 - 6 Ein-/Ausrichter und Geschwindigkeitsregler (6-stufig):
 : Multizerkleinerer
0 - 6: Handmixer (Rührbesen/Knethaken)
- 10 EJECT Auswurfaste
- 11 Lüftungsöffnungen
- 12 L R Öffnungen zur Aufnahme der Rührbesen und Knethaken
L = linke, kleinere Öffnung
R = rechte, größere Öffnung
- 13 Abdeckung (über dem Anschluss für den Multizerkleinerer)
- 14 Anschluss (für den Multizerkleinerer)
- 15 Arbeitsdeckel
- 16 Behälter (Fassungsvermögen: 1000 ml)
- 17 Messereinsatz (gefedert)
- 18 Dorn
- 19 Antirutsch-Unterlage (abnehmbar)

Bild A: Bedienelemente

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Handmixer mit Multizerkleinerer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.
- Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Handmixer mit Multizerkleinerer!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät kann entweder als Handmixer oder als Multizerkleinerer verwendet werden.

Als Handmixer ist das Gerät ausschließlich zum Rühren und Kneten von Teig, Vermischen von Flüssigkeiten und Schlagen von Sahne und Eiweiß vorgesehen.

Als Multizerkleinerer ist das Gerät ausschließlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln 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.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

Benutzen Sie den Multizerkleinerer nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

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.
- ⊙ Der Messereinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um, insbesondere beim Entnehmen der Speisen aus dem Behälter und beim Reinigen. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 60).

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer ohne Unterbrechung von ... maximal 10 Minuten in der Handmixer-Funktion bzw. ... maximal 60 Sekunden in der Multizerkleinerer-Funktion vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Für die Handmixer-Funktion: Das Gerät ist für haushaltsübliche Mengen konzipiert. Es kann in einem Arbeitsgang (10 Minuten) schwere Teige bis max. 500 g Mehl verarbeiten.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ 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.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Handmixer (Motoreinheit), die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Handmixer (Motoreinheit) 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.
- ⊙ Befüllen Sie den Behälter mit maximal 1000 ml Flüssigkeit, um das Eindringen von Flüssigkeit in den Handmixer (Motoreinheit) zu verhindern.



GEFAHR durch Stromschlag


- ⊙ 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.
- ⊙ 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/Multizerkleinerer 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.



GEFAHR durch drehende Teile

- ⊙ 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 oder dem Symbol  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.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Der Messereinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Der Multizerkleinerer darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.

- ⊙ Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Arbeitsdeckel abnehmen.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Messereinsatz, 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 oder zu hart ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Für den Multizerkleinerer beträgt die maximale Füllhöhe 1000 ml für Flüssigkeiten. Für feste Lebensmittel orientieren Sie sich an den Richtwerten in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie den Behälter nur für den Multizerkleinerer und niemals für den Handmixer.
- ⊙ 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.

- ⊙ Betreiben Sie den Multizerkleinerer nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Außer dem Handmixer (Motoreinheit) sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet bis 70 °C.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit einer Antirutsch-Unterlage aus Silikon ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Antirutsch-Unterlage angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Handmixer 6
- 1 Paar Knethaken 2
- 1 Paar Rührbesen 3
- 1 Arbeitsdeckel 15
- 1 Behälter 16
- 1 Messereinsatz 17
- 1 Antirutsch-Unterlage 19
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Reinigen" auf Seite 60).


6. Handmixer verwenden



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker 5 erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- ⊙ Warten Sie nach dem Ausschalten bis sich die Knethaken 2 und die Rührbesen 3 nicht mehr drehen, bevor Sie diese aus der Speise nehmen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.

WARNUNG!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Knethaken 2 und Rührbesen 3 korrekt eingesetzt und fest eingearastet sind.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter 9 auf 0 oder dem Symbol  steht, bevor Sie den Netzstecker 5 in die Steckdose stecken.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken 2 oder Rührbesen 3 nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker 5 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.
- ⊙ Das Gerät ist in der Handmixer-Funktion für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Einsatzbereich


Die Knethaken 2 eignen sich z. B. zum Kneten von festeren Teigen und Hackfleischmischungen.

Die Rührbesen 3 eignen sich z. B. zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, zum Rühren und Mischen von Soßen, Puddingpulver und Rührteigen.

6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen

1. Bild C: Stecken Sie den Knethaken 2 oder den Rührbesen 3 mit dem Markierungsring 1 in die größere Öffnung R 12 am Handmixer 6.
2. Den anderen Knethaken 2 oder Rührbesen 3 stecken Sie in die kleinere Öffnung L 12. Beide Rührbesen/Knethaken müssen fest einrasten.

6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen


1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 9 auf 0 oder auf das Symbol .
2. Ziehen Sie den Netzstecker 5.
3. Drücken Sie die Auswurf Taste EJECT 10 und ziehen Sie die Knethaken 2 / Rührbesen 3 heraus.

6.3 Rühren/Kneten


WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist in der Handmixer-Funktion für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

HINWEIS: Die Abdeckung 13 muss verriegelt sein, wenn Sie das Gerät als Handmixer benutzen wollen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter 9 auf 0 oder auf dem Symbol  steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker 5 in eine Steckdose.
3. Tauchen Sie die Knethaken 2 / Rührbesen 3 in die Speise.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter 9 zunächst auf Stufe 1 ein und stellen Sie dann je nach Beschaffenheit des Mixguts die gewünschte Geschwindigkeit ein, zum Beispiel:

Stufe	Vorgang
1 - 2	- Am Anfang des Mixvorganges - Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen
2 - 3	- Butter und Zucker verrühren - Rührteig rühren
3 - 4	- Kuchenteig kneten
5 - 6	- Eiweiß/Sahne schlagen
TURBO	- Drücken Sie die Turbo-Taste 8, um von jeder Geschwindigkeit kurzfristig zur höchsten Geschwindigkeit zu wechseln.

5. Bei kurzen Pausen stellen Sie den ausgeschalteten Handmixer 6 auf die Abstellseite 4.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Ein-/Ausschalter 9 auf 0 oder auf das Symbol .
7. Ziehen Sie den Netzstecker 5.
8. Halten Sie das Gerät über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
9. Drücken Sie die Auswurf Taste EJECT 10 ganz herunter. Die Knethaken 2 / Rührbesen 3 fallen ab.
10. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

7. Multizerkleinerer verwenden

Einsatzbereich

Der Multizerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln wie z. B. Zwiebeln, Karotten, Käse, Nüssen.

VORSICHT:

- ⊙ Muskatnüsse dürfen wegen ihrer besonderen Härte nicht zerkleinert werden.

Lebensmittel vorbereiten

- Verwenden Sie ...
... maximal 1000 ml Flüssigkeit.
... feste Lebensmittel entsprechend den Richtwerten im Abschnitt „Verarbeitungstabelle“.
- Waschen oder putzen Sie die Lebensmittel.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Würfel (ca. 2 - 3 cm Kantenlänge).
- Entfernen Sie die Außenschale von Nüssen. Die Innenschale kann je nach Wunsch verwendet werden, z. B. bei Mandeln.
- Befreien Sie Kräuter von ihren Stängeln.
- Lösen Sie Fleisch von Knochen und entfernen Sie Sehnen und Häute.

Verarbeitungstabelle

Zutaten	Empfohlene Menge	Empfohlene Bearbeitungszeit/ Geschwindigkeit
Zwiebeln (geviertelt)	200 g	Impulse/TURBO
Mandeln	200 g	1 x 10 Sek.(grob) 1 x 20-30 Sek.(fein) TURBO
Käse (z. B. junger Gouda, gekühlt)	100 g	4 x 15 Sek. TURBO
Salami	130 g	3 x 5 Sek. TURBO

Zutaten	Empfohlene Menge	Empfohlene Bearbeitungszeit/ Geschwindigkeit
mageres Rindfleisch in Würfeln (ca. 2 cm Kantenlänge)	250 g	3 x 12 Sek. TURBO
Eiswürfel	180 g	Impulse/TURBO


HINWEIS: Die hier angegebenen Bearbeitungszeiten und Geschwindigkeiten sind Richtwerte.

- Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel können die tatsächlichen Werte abweichen.
- Je nach gewünschtem Zerkleinerungsgrad kontrollieren Sie wiederholt das Ergebnis.
- Arbeiten Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca. 1 Sekunde drücken).

7.1 Multizerkleinerer zusammensetzen

VORSICHT:

- ⊙ Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz der Lebensmittel den Behälter 16 nicht bis an das Maximum, da ansonsten der Messereinsatz 17 blockieren kann. Beachten Sie dabei die Richtwerte für verschiedene Lebensmittel im Abschnitt „Verarbeitungstabelle“.

1. Bild B: Drehen Sie die Abdeckung 13 am Handmixer 6 in Richtung geöffnetes Schlosssymbol  und nehmen Sie diese ab.
2. Bild D: Setzen Sie den Behälter 16 auf die Antirutsch-Unterlage 19.


3. Setzen Sie den Messereinsatz 17 auf den Dorn 18 im Behälter.
4. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Behälter 16.
5. Setzen Sie den Arbeitsdeckel 15 auf den Behälter 16 und drücken Sie ihn herunter, sodass er fest sitzt. Lässt sich der Arbeitsdeckel nicht herunterdrücken, heben Sie ihn an und drehen ihn ein kleines Stück.
6. Setzen Sie den Handmixer 6 mit dem Anschluss 14 auf den Arbeitsdeckel 15 und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
7. Stecken Sie den Netzstecker 5 in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.


7.2 Zerkleinern

WARNUNG vor Sachschäden!

- ☉ Das Gerät ist in der Multizerkleinerer-Funktion für eine Betriebsdauer von maximal 60 Sekunden ohne Unterbrechung vorgesehen.

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.


HINWEIS: Der Ein-/Ausschalter 9 muss auf dem Symbol  stehen, damit der Multizerkleinerer mit der Taste TURBO 8 eingeschaltet werden kann. Die Stufen 1 - 6 sind für den Multizerkleinerer ohne Funktion.

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 9 auf das Symbol .
- Zum Zerkleinern halten Sie die Taste TURBO 8 gedrückt.
- Zum Ausschalten des Multizerkleinerers lassen Sie die Taste TURBO 8 los.
- Arbeiten Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca. 1 Sekunde drücken). Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel variiert die Anzahl und Länge der Impul-

se. Beachten Sie dazu die Angaben im Abschnitt „Verarbeitungstabelle“.

- Kontrollieren Sie wiederholt das Ergebnis. Werden die Lebensmittel nicht gleichmäßig zerkleinert:
 - Ziehen Sie den Netzstecker 5.
 - Drehen Sie den Handmixer 6 im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 - Schütteln Sie den Behälter 16 kräftig durch.
 - Wenn Lebensmittel an der Innenwand kleben, nehmen Sie den Arbeitsdeckel 15 ab. Schieben Sie die Stücke mit einem Teigschaber nach unten.
 - Setzen Sie alle Teile wieder zusammen, bevor Sie den Netzstecker 5 wieder in eine Steckdose stecken und weiter arbeiten.

7.3 Lebensmittel entnehmen und Multizerkleinerer auseinandernehmen

1. Ziehen Sie den Netzstecker 5 aus der Steckdose und warten Sie den Stillstand des Messereinsatzes 17 ab.
2. Drehen Sie den Handmixer 6 im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
3. Ziehen Sie den Arbeitsdeckel 15 nach oben ab.
4. Nehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz 17 aus dem Behälter 16 heraus.
5. Entnehmen Sie die Lebensmittel z. B. mit einem Teigschaber.
6. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.
7. Bild B: Setzen Sie die Abdeckung 13 wieder auf den Anschluss 14 am Handmixer 6. Drücken Sie dazu die Abdeckung kräftig herunter und drehen Sie diese in Richtung auf das geschlossene Schlosssymbol , bis die Abdeckung fest sitzt.

HINWEIS: Die Abdeckung 13 muss verriegelt sein, wenn Sie das Gerät als Handmixer benutzen wollen.

8. Reinigen

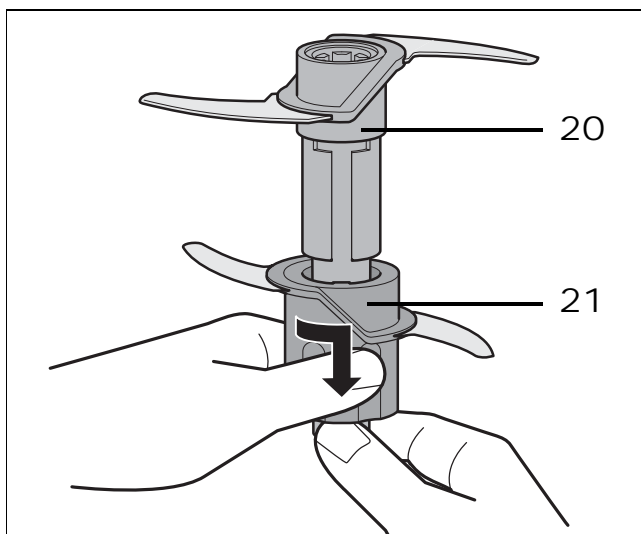
Messereinsatz auseinandernehmen/zusammensetzen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

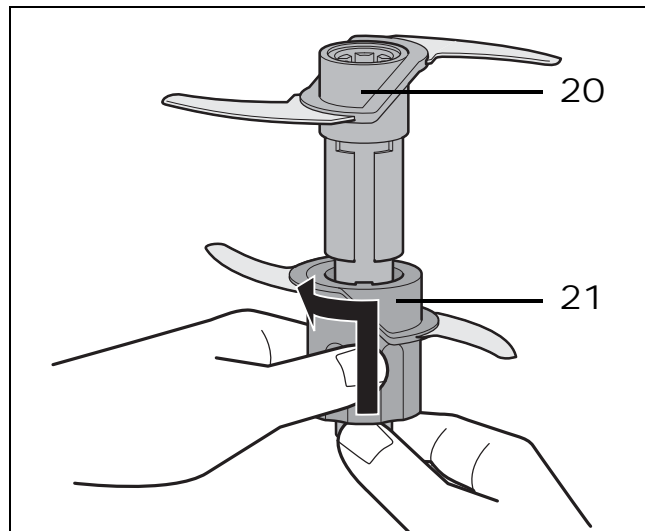
- Der Messereinsatz 17 ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um.

Der Messereinsatz 17 besteht aus zwei Teilen. Für eine gründliche Reinigung können diese auseinandergenommen werden.



- Fassen Sie den Messereinsatz 17 an wie abgebildet, sodass Sie nicht über die Messer greifen.
- Zum Auseinandernehmen drehen Sie das äußere Teil 21 ein Stück in Pfeilrichtung (siehe Abbildung), sodass Sie dieses vorsichtig nach unten vom inneren Teil 20 abschieben können.

HINWEIS: Wenn Sie das äußere Teil 21 weiter drehen bis zum Anschlag, können Sie die Teile nicht auseinandernehmen.



- Zum Zusammensetzen stecken Sie das äußere Teil 21 auf das innere Teil 20. Achten Sie dabei darauf, dass die zwei kleinen Nasen am äußeren Teil wie abgebildet in die Vertiefungen am inneren Teil passen.
- Drehen Sie das äußere Teil 21 in Pfeilrichtung (siehe Abbildung) bis zum Anschlag. Die Messer sollen von oben gesehen etwa im 90°-Winkel zueinander stehen für eine optimale Funktion.

HINWEIS: Wenn Sie das äußere Teil 21 in die falsche Richtung drehen, sind die Messer übereinander angeordnet.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- Der Handmixer 6 und die Anschlussleitung mit Netzstecker 5 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker 5 vor der Reinigung.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz 17 gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Außer dem Handmixer 6 sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet bis 70 °C.

1. Ziehen Sie den Netzstecker 5 aus der Steckdose.
2. Wischen Sie den Handmixer 6 (Motorteil) und die Anschlussleitung 5 bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch mehrfach ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Geräteinnere eindringt und dass der Handmixer 6 (Motorteil) vor der nächsten Verwendung vollständig trocken ist.
3. Folgende Zubehörteile können von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden:
 - die Knethaken 2
 - die Rührbesen 3
 - der Arbeitsdeckel 15
 - der Behälter 16
 - der Messereinsatz 17
 - die Antirutsch-Unterlage 19
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Reinigungstipp

- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile möglichst sofort nach Gebrauch, damit Speisereste nicht antrocknen.

9. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker 5 während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Entfernen Sie Knethaken 2 oder Rührbesen 3 vom Handmixer 6 für die Aufbewahrung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung 5 lose um den Handmixer 6.
- Setzen Sie den Multizerkleinerer für die Aufbewahrung zusammen. So können Sie den Messereinsatz 17 sicher aufbewahren.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.


10. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Ist das Gerät richtig zusammengesetzt? Handmixer: Ist die Abdeckung 13 fest verschlossen?
Knethaken 2 / Rührbesen 3 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	Sofort ausschalten und überprüfen: Hindernis im Behälter? Lebensmittel zu hart? Teig zu zäh?
Knethaken 2 / Rührbesen 3 können nicht eingesetzt werden.	Rechter und linker Knethaken 2 / Rührbesen 3 vertauscht? Achten Sie auf den Markierungsring 1.
Knethaken 2 / Rührbesen 3 können nicht ausgeworfen werden.	Steht der Ein-/Ausschalter 9 auf 0 oder dem Symbol  ?

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Messereinsatz 17 dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 5 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> Hindernis im Behälter 16? Speise zu zäh oder zu hart? Stücke zu groß? Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

11. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Euro-




päischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.




Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

12. Technische Daten

Modell:	SHMM 350 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	350 W
Max. Dauerbetrieb (KB) Handmixer-Funktion:	10 Minuten
Max. Belastung Handmixer-Funktion:	schwere Teige bis 500 g Mehl
Max. Dauerbetrieb (KB) Multizerkleiner-Funktion:	60 Sekunden

Technische Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit. 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.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 292865 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center telefonisch oder per E-Mail.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



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: 292865



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND