

SILVERCREST®



www.tidl-service.com



HANDMIXER SHMD 350 B1
HAND MIXER SHMD 350 B1
BATTEUR À MAIN SHMD 350 B1

HOYER Handel GmbH
Taschkopustrasse 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacj · Slav informacj · Slav informáci:

02/2019 ID: SHMD 350 B1_19_V1.2

DE **AT** Bedienungsanleitung
HANDMIXER

FR **BE** Mode d'emploi
BATTEUR À MAIN

PL Instrukcja obsługi
MIKSER RĘCZNY

SK Návod na obsluhu
RUČNÝ MIXÉR

GB **IE** Operating instructions
HAND MIXER

NL **BE** Gebruiksaanwijzing
HANDMIXER

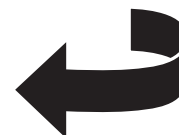
CZ Návod k obsluze
RUČNÍ MIXÉR

IAN 315279

8

IAN 315279

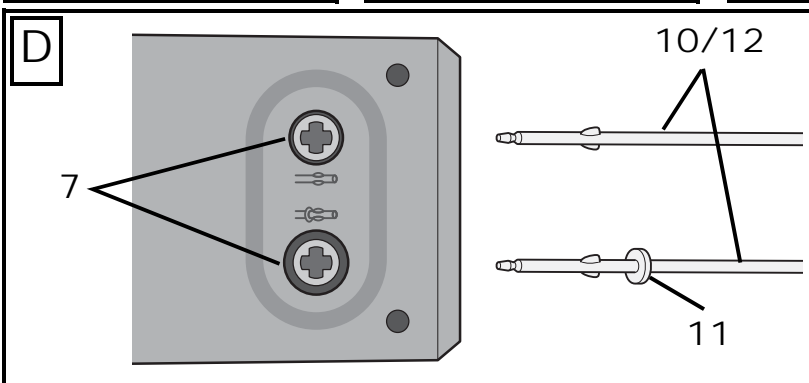
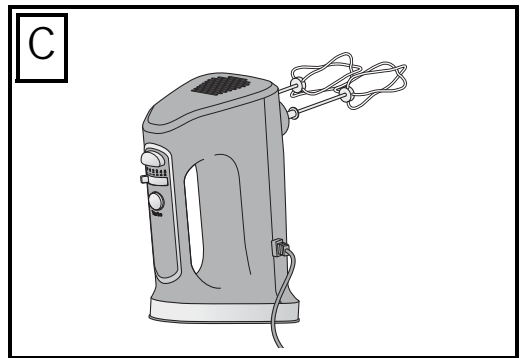
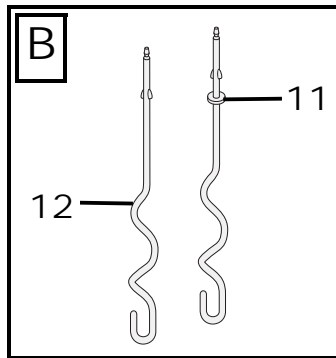
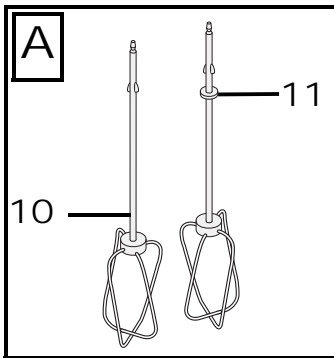
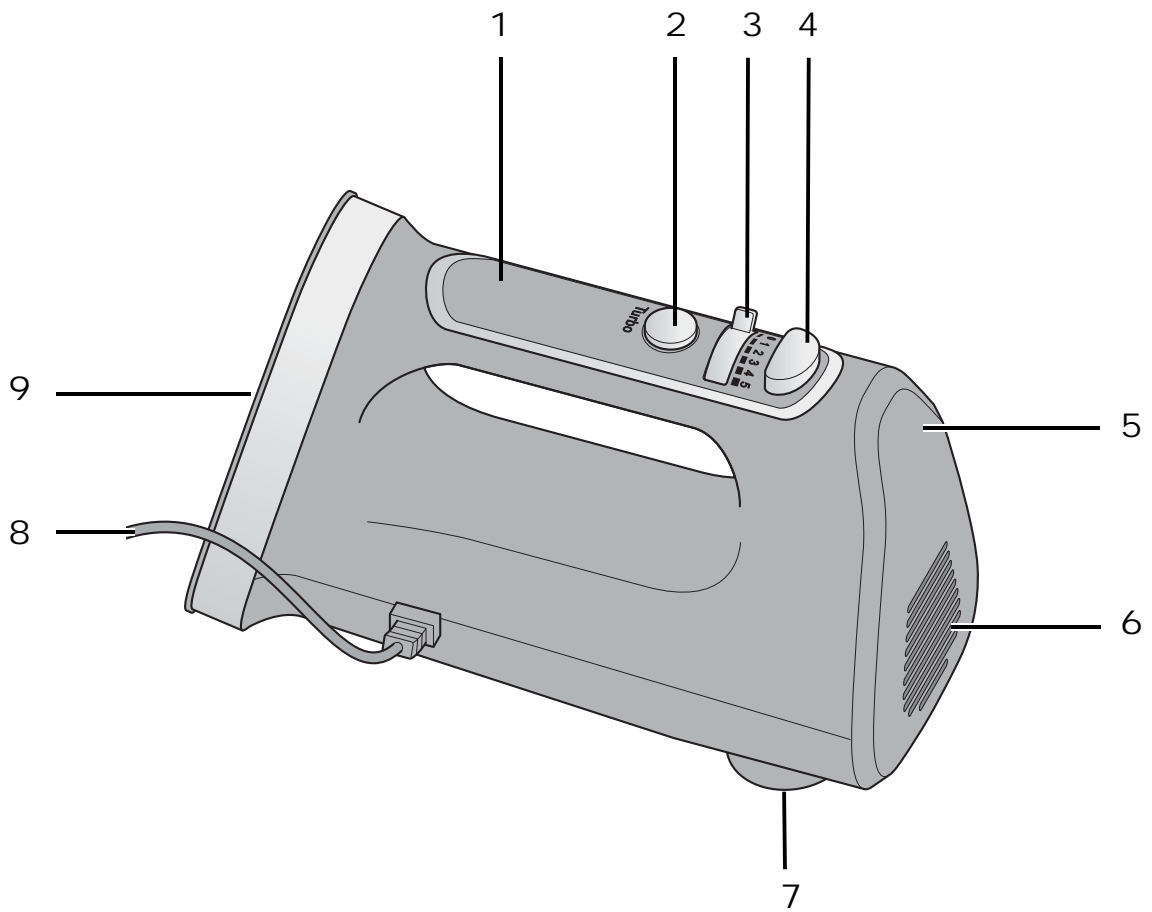
DE **GB** **IE** **FR** **BE**
NL **PL** **CZ** **SK**



<i>Deutsch</i>	2
<i>English</i>	14
<i>Français</i>	26
<i>Nederlands</i>	38
<i>Polski</i>	50
<i>Česky</i>	62
<i>Slovenčina</i>	72






**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad**



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Inbetriebnahme	6
6. Bedienen	6
6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen	7
6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen	7
6.3 Rühren/Kneten	7
7. Reinigen	8
8. Aufbewahrung	8
9. Problemlösung	9
10. Rezepte	9
11. Entsorgung	10
12. Technische Daten	10
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	11

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Handmixer.

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!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

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.

Symbol am Gerät



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen und
 - ... bevor Sie einzelne Teile reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 8).
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist für haushaltsübliche Mengen konzipiert. Es kann in einem Arbeitsgang (10 Minuten) schwere Teige bis max. 500 g Mehl verarbeiten.
- ⊙ 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.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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 Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



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. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Handmixer nicht benutzen,
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



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 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.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken oder Rührbesen nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Gerät stets frei sind. Überhitzungsgefahr!
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Werkzeuge korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind. Versuchen Sie nicht, einen Rührbesen/ Knethaken allein oder verschiedene Werkzeuge zusammen einzusetzen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Flüssigkeiten oder während des Kochprozesses.
- ⊙ Halten Sie das Gerät nur am Griff und keinesfalls an den Werkzeugen.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Außer dem Motorblock sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet bis 70 °C.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Handmixer 5
- 1 Paar Rührbesen 10
- 1 Paar Knethaken 12
- 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 8)

6. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker 8 erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- ⊙ Warten Sie nach dem Ausschalten bis sich die Knethaken 12 und die Rührbesen 10 nicht mehr drehen, bevor Sie sie 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 12 und Rührbesen 10 korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter 3 auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken 12

oder Rührbesen 10 nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker 8 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 für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Einsatzbereich

Bild A: Die Rührbesen 10 eignen sich z. B. zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, zum Rühren und Mischen von Soßen, Puddingpulver und Rührteigen.

Bild B: Die Knethaken 12 eignen sich z. B. zum Kneten von festeren Teigen und Hackfleischmischungen.

6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen

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

6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 3 auf 0.
2. Ziehen Sie den Netzstecker 8.
3. Drücken Sie die Auswurf-taste 4 und ziehen Sie die Rührbesen 10/Knethaken 12 heraus.

6.3 Rühren/Kneten

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter 3 auf 0 steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker 8 in eine Steckdose.
3. Tauchen Sie die Rührbesen 10 / Knethaken 12 in die Speise.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter 3 zunächst auf Stufe 1 ein und stellen Sie dann je nach Beschaffenheit des Mixguts die gewünschte Geschwindigkeit ein, 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
4 - 5	- Eiweiß/Sahne schlagen - Kuchenteig kneten
Turbo	- Drücken Sie die Turbo-Taste 2, um von jeder Geschwindigkeit kurzfristig zur höchsten Geschwindigkeit zu wechseln.

HINWEIS: Die maximale Betriebsdauer ohne Unterbrechung beträgt 10 Minuten.

5. Bild C: Bei kurzen Pausen stellen Sie den ausgeschalteten Handmixer 5 auf die Abstellseite 9.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Ein-/Ausschalter 3 auf 0.
7. Ziehen Sie den Netzstecker 8.
8. Halten Sie das Gerät über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
9. Drücken Sie die Auswurf-taste 4 ganz runter. Die Rührbesen 10 / Knethaken 12 fallen ab.
10. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Handmixer 5, die Anschlussleitung 8 und der Netzstecker 8 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 8 vor der ersten Reinigung.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Außer dem Handmixer 5 sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet bis 70 °C.

1. Ziehen Sie den Netzstecker 8 aus der Steckdose.
2. Wischen Sie den Handmixer 5 und die Anschlussleitung 8 bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch (gegebenenfalls mit etwas Spülmittel) mehrfach ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Geräte-Innere eindringt und dass das Motorteil vor der nächsten Verwendung vollständig trocken ist.
3. Die Rührbesen 10 und Knethaken 12 können von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.
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.

8. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker 8 während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Entfernen Sie Rührbesen 10 oder Knethaken 12 vom Handmixer 5 für die Aufbewahrung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung 8 lose um den Handmixer 5.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

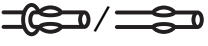
9. Problemlösung

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?
Rührbesen 10/ Knethaken 12 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	Sofort ausschalten und überprüfen: Hindernis im Behälter? Lebensmittel zu hart, Stücke zu groß? Teig zu zäh?
Rührbesen 10/ Knethaken 12 können nicht eingesetzt werden.	Rechter und linker Rührbesen 10 / Knethaken 12 vertauscht? Achten Sie auf den Markierungsring 11 und die Symbole  an den Öffnungen 7.
Rührbesen 10/ Knethaken 12 können nicht ausgeworfen werden.	Steht der Ein/Ausschalter 3 auf 0?

10. Rezepte

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

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

11. Entsorgung

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




Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. 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:	SHMD 350 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	350 W
Max. Dauerbetrieb (KB):	10 Minuten
Max. Belastung:	schwere Teige bis 500 g Mehl

Verwendete 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.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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: 315279 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: 315279



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

Contents

1. Overview	14
2. Intended purpose	15
3. Safety instructions	15
4. Items supplied	18
5. How to use	18
6. Operation	18
6.1 Inserting beaters/dough hooks	19
6.2 Remove beater/dough hook.....	19
6.3 Mixing/kneading.....	19
7. Cleaning	20
8. Storage	20
9. Troubleshooting	21
10. Recipes	21
11. Disposal	22
12. Technical specifications	22
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	23

1. Overview

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

Thank you for your trust!

Congratulations on your new hand mixer.

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 instructions!
- 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!

2. Intended purpose

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

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

3. Safety instructions

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.

Symbol on your device



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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, and
 - ... before you clean the individual parts.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 20).
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 10 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device is designed for standard household quantities. It can process heavy doughs up to max. 500 g flour in one process step (10 minutes).
- ⊙ 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.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



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 hand basin or similar.
- ⊙ The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



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. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you do not use the hand mixer,
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.



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 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.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the dough hooks or the beaters are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Ensure that the vents on the device are always free. Danger of overheating!
- ⊙ Switch off the device before you pull out the mains plug.
- ⊙ Only switch the device on when the utensils are correctly inserted and securely engaged.
Do not try to insert a beater/dough hook on its own or together with other utensils.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not use the device for boiling liquids or during the cooking process.
- ⊙ Only hold the device on the handle and under no circumstances ever on the utensils.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ All parts except for the motor block are dishwasher-safe up to 70 °C.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 hand mixer 5
- 1 pair of beaters 10
- 1 pair of dough hooks 12
- 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 20)

6. Operation



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Only connect the mains plug 8 to a wall socket when the device has been completely put together.
- ⊙ After switching off, wait until the dough hooks 12 and the beaters 10 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 12 and the beaters 10 are correctly inserted and securely engaged.
- ⊙ Always ensure that the on/off switch 3 is on 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the dough hooks 12 or the beaters 10 are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug 8 and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ 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

Figure A: the beaters 10 are ideal, for instance, for whipping cream and egg white, stirring and mixing sauces, custard and dough.

Figure B: the dough hooks 12 are ideal, for instance, for kneading firmer doughs and minced meat mixtures.

6.1 Inserting beaters/dough hooks

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

6.2 Remove beater/dough hook

1. Turn the on/off switch 3 to 0.
2. Pull out the mains plug 8.
3. Press the eject button 4 and pull the beaters 10/dough hooks 12 out.

6.3 Mixing/kneading

1. Ensure that the on/off switch 3 is on 0.
2. Connect the mains plug 8 with a wall socket.
3. Immerse the beaters 10 / dough hooks 12 into the food.
4. Switch the device on with the on/off switch 3 on level 1 first and then set desired speed according to the consistency of the food to be mixed, 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
4 - 5	- Whipping egg white/cream - Kneading dough/cake mixture
Turbo	- Press the pulse button 2 to quickly change from every speed to the highest speed.

NOTE: the maximum operating time without interruptions is 10 minutes.

5. Figure C: for short beaks, put the hand mixer 5 switched off on the base side 9.
6. To switch off the device, turn the on/off switch 3 to 0.
7. Pull out the mains plug 8.
8. Hold the device over a bowl or a washbasin.
9. Press the eject button 4 down fully. The beaters 10 / dough hooks 12 are ejected.
10. Clean the device immediately if possible.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ The hand mixer 5, the power cable 8 and the mains plug 8 must not be immersed in water or any other liquids.
- ⦿ Pull out the mains plug 8 before the first cleaning operation.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
 - ⦿ All parts except for the hand mixer 5 are dishwasher-safe up to 70 °C.
-

1. Disconnect the mains plug 8 from the wall socket.
2. If necessary, wipe down the hand mixer 5 and the power cable 8 with a damp cloth several times (if necessary, with a little detergent). Ensure no water or moisture gets into the device and that the motor unit is completely dry before the next use.
3. The beaters 10 and the dough hooks 12 can be washed by hand or in the dishwasher.
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.

8. Storage



DANGER for children!

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



DANGER!

- ⦿ In order to avoid accidents, the mains plug 8 must never be connected to a wall socket while in storage.
-

- Remove the beaters 10 or dough hooks 12 from the hand mixer 5 for storage.
- Wind the power cable 8 loosely around the hand mixer 5.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

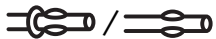

9. Troubleshooting

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?
Beaters 10/ dough hooks 12 not turning or turning with difficulty	Turn off immediately and check: Blockage in the bowl? Food too hard, pieces too large? Dough too tough?
Beaters 10/ dough hooks 12 cannot be inserted.	Right and left beater 10/ dough hook 12 mixed up? Observe the marking ring 11 and the symbols  at the holes 7.
Beaters 10/ dough hooks 12 cannot be ejected.	Is the on/off switch 3 on  ?

10. Recipes

Chocolate cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e. g. rapeseed oil
- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 10 g mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Fill the egg and the lemon juice into a measuring beaker, hold the beater 10 vertically over the beaker and press pulse button 2.
2. Add the oil slowly in a thin, uniform stream (within about 90 seconds) to mix the oil with the other ingredients.
3. Finally season to taste with salt and pepper.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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.




This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. 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:	SHMD 350 B1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	350 W
Max. continuous operation (KB):	10 minutes
Max. load:	Heavy doughs up to 500 g flour

Symbols used

	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.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

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: 315279 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.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

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

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

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

IAN: 315279



Supplier

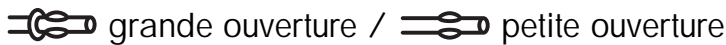

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Mise en service	30
6. Utilisation	30
6.1 Insérer les fouets/crochets pétrisseurs	31
6.2 Retirer les fouets/crochets pétrisseurs	31
6.3 Remuer/malaxer	31
7. Nettoyage	32
8. Rangement	32
9. Dépannage	33
10. Recettes	33
11. Mise au rebut	34
12. Caractéristiques techniques	35
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	35

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau batteur.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble des ses fonctionnalités :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons de prendre du plaisir à l'utilisation de votre nouveau batteur !

2. Utilisation conforme

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

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

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Symbole sur l'appareil



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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsque l'appareil est sans surveillance,
... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et
... avant de nettoyer des pièces individuelles.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 32).
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil est conçu pour des quantités domestiques usuelles. Il peut pétrir en une opération (10 minutes) des pâtes lourdes contenant jusqu'à max. 500 g de farine.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ Le bloc moteur, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... lorsque vous n'utilisez pas le batteur,
... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER du fait de pièces en rotation

- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'opération en cours si le crochet pétrisseur ou le fouet ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche le récipient et que l'aliment n'est pas trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Assurez-vous que les fentes de ventilation de l'appareil soient dégagées en permanence. Risque de surchauffe !
- ⊙ Arrêtez l'appareil avant de retirer la fiche secteur.
- ⊙ Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois les outils correctement montés et bien fixés.
N'essayez pas de monter un fouet/crochet pétrisseur seul ou différents outils ensemble.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas cet appareil pour des liquides en ébullition ou pendant la cuisson.

- ⊙ Tenez toujours l'appareil par sa poignée et ne le tenez jamais par les outils.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Hormis le bloc moteur, tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

4. Éléments livrés

- 1 batteur 5
- 1 paire de fouets 10
- 1 paire de crochets pétrisseurs 12
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage » à la page 32)

6. Utilisation



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Branchez la fiche secteur 8 dans une prise de courant seulement une fois l'appareil assemblé.
- ⊙ Après avoir éteint l'appareil, attendez l'arrêt complet des crochets pétrisseurs 12 et des fouets 10 avant de retirer ces derniers du plat à préparer.
- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.

AVERTISSEMENT !


- ⊙ Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois les crochets pétrisseurs 12 et les fouets 10 correctement montés et bien fixés.
- ⊙ Veillez toujours à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt 3 soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'opération en cours si le crochet pétrisseur 12 ou le fouet 10 ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur 8 et vérifiez qu'aucun obstacle n'encombre le récipient et que l'aliment n'est pas trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.


Domaine d'utilisation

Figure A : Les fouets 10 sont appropriés par exemple pour fouetter la crème et les blancs d'œufs, pour remuer et mélanger les sauces, la poudre pour le pudding et les pâtes.

Figure B : Les crochets pétrisseurs 12 sont appropriées pour par exemple malaxer les pâtes fermes et les mélanges de viande hachée.

6.1 Insérer les fouets/ crochets pétrisseurs

1. Figure D : insérez le fouet 10 ou le crochet pétrisseur 12 avec l'anneau de repère 11 dans la grande ouverture  7 du batteur 5.

2. L'autre fouet 10 ou crochet pétrisseur 12 doit être mis dans la petite ouverture  7. Les deux fouets/ crochets pétrisseurs doivent être fermement enclenchés.

6.2 Retirer les fouets/ crochets pétrisseurs

1. Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt 3 sur 0.
2. Retirez la fiche secteur 8.
3. Appuyez sur le bouton d'éjection 4 et retirez les fouets 10/crochets pétrisseurs 12.

6.3 Remuer/malaxer

1. Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt 3 est en position 0.
2. Branchez la fiche secteur 8 dans la prise de courant.
3. Mettez les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 dans la préparation.
4. À l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 3, mettez d'abord l'appareil en vitesse 1 puis réglez la vitesse désirée en fonction de la texture de la préparation à malaxer, par exemple :

Vitesse	Opération
1 - 2	- Au début du processus de mixage - Pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs
2 - 3	- Mélanger du beurre et du sucre - Remuer la pâte
4 - 5	- Fouetter la crème / les blancs d'œufs - Malaxer la pâte à gâteau
Turbo	- appuyez sur le bouton Turbo 2, pour passer brièvement de chacune des vitesses à la vitesse la plus rapide

REMARQUE : la durée maximale de fonctionnement sans interruption est de 10 minutes.

5. Figure C : lors des petites pauses, posez le batteur 5 éteint sur la face de pose 9.
6. Pour éteindre l'appareil, poussez l'interrupteur Marche/Arrêt 3 sur 0.
7. Retirez la fiche secteur 8.
8. Tenez l'appareil au-dessus d'un plat creux ou d'un évier.
9. Appuyez à fond sur le bouton d'éjection 4. Les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 se détachent de l'appareil.
10. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Le batteur 5, le câble de raccordement 8 et la fiche secteur 8 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Retirez la fiche secteur 8 avant le premier nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
 - ⊙ Hormis le batteur 5, tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C.
-

1. Débranchez la fiche secteur 8 de la prise de courant.
2. Essuyez le batteur 5 et le câble de raccordement 8 si nécessaire avec un chiffon légèrement humide (le cas échéant, avec un peu de produit vaisselle). Veil-

lez à ce qu'aucune humidité ne pénètre à l'intérieur de l'appareil et à ce que le bloc moteur soit complètement sec avant la prochaine utilisation.

3. Les fouets 10 et les crochets pétrisseurs 12 peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Astuces de nettoyage

- Nettoyez l'appareil ainsi que toutes ses pièces le plus rapidement possible après l'utilisation afin que les résidus d'aliment ne collent pas en séchant.

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur 8 ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.
-

- Retirez les fouets 10 ou les crochets pétrisseurs 12 du batteur 5 pour le rangement.
- Enroulez le câble de raccordement 8 autour du batteur 5 sans serrer excessivement le câble.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.



9. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible/ solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • L'appareil est-il assemblé comme il convient ?
Les fouets 10/ crochets pétrisseurs 12 ne tournent plus ou tournent difficilement.	<p>Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les points suivants :</p> <p>Un obstacle encombre-t-il le récipient ?</p> <p>Les aliments ne sont-ils pas trop durs, les morceaux pas trop gros ?</p> <p>La pâte n'est-elle pas trop épaisse ?</p>
Il n'est pas possible de monter les fouets 10/ crochets pétrisseurs 12.	<p>N'avez-vous pas interverti les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 de gauche et de droite ?</p> <p>Faites attention à l'anneau de repère 11 et aux symboles  /  sur les ouvertures 7.</p>

Problème	Cause possible/ solution
Les fouets 10/ crochets pétrisseurs 12 ne peuvent être éjectés.	Est-ce que l'interrupteur Marche/Arrêt 3 se trouve sur 0 ?

10. Recettes

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

1. Porter la crème à ébullition, émietter le chocolat dans la crème et le faire fondre à feu doux. Gratter la pulpe de la moitié d'une gousse de vanille et remuer le tout.
2. Laisser refroidir au réfrigérateur afin de faire durcir.
3. À l'aide d'un fouet 10, remuer onctueusement avant de servir. Conseil : les fruits frais se marient très bien à la crème au chocolat.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale neutre, comme par ex. de l'huile de colza
- 1 œuf (avec le blanc et le jaune)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Ajouter du sel et du poivre selon votre goût

Préparation

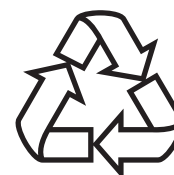
1. Verser l'œuf et le citron dans un gobelet doseur, tenir le fouet 10 à la verticale dans le verre doseur et appuyer sur le bouton Turbo 2.
2. Verser ensuite, doucement et avec régularité, un léger filet d'huile (pendant environ 90 secondes) de sorte que l'huile se lie aux autres ingrédients.
3. Puis,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

11. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.




Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHMD 350 B1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	350 W
Durée de fonctionnement max. (KB) :	10 minutes
Charge max. :	pâtes lourdes, jusqu'à 500 g de farine

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
 Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 315279 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

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

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

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

IAN : 315279



Fournisseur


Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	38
2. Correct gebruik	39
3. Veiligheidsinstructies	39
4. Leveringsomvang	42
5. Ingebruikname	42
6. Bedienen	42
6.1 Gardes/kneedhaken plaatsen	43
6.2 Gardes/kneedhaken eruit halen	43
6.3 Roeren/kneden.....	43
7. Schoonmaken	44
8. Opbergen	44
9. Problemen oplossen	45
10. Recepten	45
11. Weggooien	46
12. Technische gegevens	46
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	47

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe handmixer.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe handmixer!

2. Correct gebruik

De handmixer is uitsluitend voorzien voor het roeren en kneden van deeg, mengen van vloeistoffen en kloppen van room. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze gebruikershandleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel en de dood 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: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Symbool op het apparaat



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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er geen toezicht is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt en
 - ... voordat u afzonderlijke onderdelen reinigt.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Schoonmaken" op pagina 44) in acht.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor gebruikelijke hoeveelheden in het huishouden. Het kan in één werkproces (10 minuten) zwaar deeg tot max. 500 g meel verwerken.
- ⊙ 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.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ 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 wasbak o.i.d.
- ⊙ Het motorblok, de aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorblok tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Vóór een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



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. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u de handmixer niet gebruikt,
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het 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.

- ⊙ Let er altijd op dat de in-/uitschakelknop op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer de kneedhaken of gardes niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Let erop dat de ventilatieopeningen van het apparaat altijd vrij zijn. Oververhittinggevaar!
- ⊙ Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- ⊙ Schakel het apparaat alleen in wanneer de gereedschappen correct zijn geplaatst en stevig zijn vastgeklikt. Probeer niet om een garde/kneedhaak alleen of verschillende gereedschappen samen te gebruiken.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet voor kokende vloeistoffen of tijdens het kookproces.
- ⊙ Houd het apparaat alleen aan de handgreep vast en nooit aan de gereedschappen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Behalve het motorblok zijn alle onderdelen vaatwasmachinebestendig tot 70 °C.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Leveringsomvang

- 1 handmixer 5
- 1 paar gardes 10
- 1 paar kneedhaken 12
- 1 gebruikershandleiding

5. Ingebruikname

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

6. Bedienen



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Steek de stekker 8 pas in een stopcontact wanneer het apparaat is gemonteerd.
- ⊙ Wacht na het uitschakelen tot de kneedhaken 12 en de gardes 10 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 12 en gardes 10 correct zijn geplaatst en stevig zijn vastgeklikt.
- ⊙ Let er altijd op dat de in-/uitschakelknop 3 op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer de kneedhaken 12

of gardes 10 niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker 8 uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.



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

Toepassingsgebied

Afbeelding A: De gardes 10 zijn bijv. geschikt voor het kloppen van room en eiwit, het roeren en mengen van sauzen, puddingpoeder en roerdeeg.

Afbeelding B: De kneedhaken 12 zijn bijv. geschikt voor het kneden van vastere deegsoorten en mengsels met gehakt.

6.1 Gardes/kneedhaken plaatsen

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

6.2 Gardes/kneedhaken eruit halen

1. Zet de in-/uitschakelknop 3 op 0.
2. Trek de stekker 8 uit het stopcontact.
3. Druk de uitwerpknop 4 in en trek de garde 10/kneedhaak 12 eruit.

6.3 Roeren/kneden

1. Zorg ervoor dat de in-/uitschakelknop 3 op 0 staat.
2. Steek de stekker 8 in een stopcontact.
3. Steek de gardes 10/kneedhaken 12 in het voedsel.
4. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelknop 3 eerst naar stand 1 en stel daarna, afhankelijk van de aard van de ingrediënten, de gewenste snelheid in, bijvoorbeeld:

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

AANWIJZING: de maximale werkingsduur zonder onderbreking bedraagt 10 minuten.

5. Afbeelding C: bij korte pauzes zet u de uitgeschakelde handmixer 5 op de neerzetkant 9.
6. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de in-/uitschakelknop 3 op 0.
7. Trek de stekker 8 uit het stopcontact.
8. Houd het apparaat boven een schaal of een spoelbak.
9. Druk de uitwerpknop 4 volledig omhoog. De gardes 10/kneedhaken 12 vallen eruit.
10. Maak het apparaat indien mogelijk direct schoon.

7. Schoonmaken

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



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ De handmixer 5, het aansluitsnoer 8 en de stekker 8 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Trek de stekker 8 voor de eerste reiniging uit het stopcontact.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Behalve de handmixer 5 zijn alle onderdelen vaatwasmachinebestendig tot 70 °C.

1. Trek de stekker 8 uit het stopcontact.
2. Veeg de handmixer 5 en het aansluitsnoer 8, indien nodig, meerdere keren af met een licht vochtige doek (eventueel met een beetje afwasmiddel). Let erop dat er geen vocht het apparaat binnendringt en dat het motorgedeelte vóór het volgende gebruik helemaal droog is.
3. De gardes 10 en kneedhaken 12 kunnen met de hand of in de vaatwasmachine worden afgewassen.
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.

8. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker 8 tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.

- Verwijder de gardes 10 of kneedhaken 12 van de handmixer 5 voor het opbergen.
- Wikkel het aansluitsnoer 8 losjes om de handmixer 5.
- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het apparaat.

9. 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?
Gardes 10/ kneedhaken 12 draaien niet of maar moeilijk rond	Direct uitschakelen en controleren: obstakel in de kom? Levensmiddelen te hard, stukken te groot? Deeg te taai?
Gardes 10/ kneedhaken 12 kunnen niet worden ingestoken.	Zijn de rechter- en linker-garde 10/-kneedhaak 12 verwisseld? Let op de markeringsring 11 en de symbolen  /  van de openingen 7.
Gardes 10/ kneedhaken 12 kunnen niet worden uitgeworpen.	Staat de in-/uitschakelknop 3 op \emptyset ?

10. Recepten

Chocoladecrème

Voor 4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 g milde azijn of citroensap
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

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

11. Weggoaien

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.




Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaal delen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

12. Technische gegevens

Model:	SHMD 350 B1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	350 W
Max. continu gebruik (KB):	10 minuten
Max. belasting:	zwaar deeg tot max. 500 g meel

Gebruikte 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.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

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: 315279 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: 315279



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

Spis treści

1. Przegląd	50
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	51
3. Wskazówki bezpieczeństwa	51
4. Zakres dostawy	54
5. Uruchomienie	54
6. Obsługa	55
6.1 Sposób użycia trzepaczek/haków do zagniatania	55
6.2 Wyjmowanie trzepaczek/haków do zagniatania	55
6.3 Mieszanie/zagniatanie	55
7. Czyszczenie	56
8. Przechowywanie	57
9. Rozwiązywanie problemów	57
10. Przepisy	58
11. Utylizacja	58
12. Dane techniczne.....	59
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	59

1. Przegląd

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

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego miksera ręcznego.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres możliwości wyrobu, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa!
- Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.
- Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.
- W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.

Życzymy Państwu dużo radości z nowego miksera ręcznego!

Symbol na urządzeniu



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

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Nie wolno używać urządzenia do celów komercyjnych.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co wykluczy ewentualne zagrożenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - ... przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 56).
- ⊙ Urządzenie przewidziane jest do pracy ciągłej przez maksymalnie 10 minut. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Urządzenie zostało zaprojektowane do przetwarzania normalnych ilości dla gospodarstwa domowego. Podczas jednego cyklu pracy (10 minut) urządzenie może przetworzyć gęste ciasto zawierające maks. 500 g mąki.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Korpusu silnika, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie i innych cieczach.
- ⊙ Korpus silnika należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- ⊙ Wtyczkę sieciową wolno włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Również po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od napięcia sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania miksera ręcznego,
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony obracających się części

- ⊙ Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Należy zawsze pamiętać o tym, aby przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka, włącznik/wyłącznik znajdował się w pozycji 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, pracę należy przerwać natychmiast, kiedy haki do zagniatania lub trzepaczki nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakiejś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt ciężka. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Należy dbać o to, aby otwory wentylacyjne w urządzeniu były zawsze odkryte. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ⊙ Przed wyciągnięciem wtyczki sieciowej wyłączyć urządzenie.
- ⊙ Urządzenie włączać tylko w momencie, kiedy narzędzia są prawidłowo włożone i zablokowane.
Nigdy nie próbować używać trzepaczki/haka do zagniatania pojedynczo lub też używać różnych narzędzi.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie należy kłaść na gorących powierzchniach (np. płytach

kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.

- ⊙ Urządzenia nie należy używać w przypadku gotujących się płynów lub podczas gotowania.
- ⊙ Trzymać urządzenie za rączkę, nigdy nie trzymać za narzędzia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Z wyjątkiem korpusu silnika, wszystkie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.

4. Zakres dostawy

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

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyścić** urządzenie przed pierwszym **użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 56)

6. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony obracających się części!

- ⊙ Wtyczkę sieciową 8 wolno włączyć do gniazdka dopiero po zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Po wyłączeniu poczekać do momentu zatrzymania się haków do zagniatania 12 i trzepaczek 10 przed ich wyjęciem z przygotowywanej potrawy.
- ⊙ Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.

OSTRZEŻENIE!


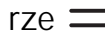
- ⊙ Urządzenie włączać tylko w momencie, kiedy haki do zagniatania 12 i trzepaczki 10 są prawidłowo włożone i zablokowane.
- ⊙ Należy zawsze pamiętać o tym, aby przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka, włącznik/wyłącznik 3 znajdował się w pozycji 0.
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, pracę należy przerwać natychmiast, kiedy haki do zagniatania 12 ciasta lub trzepaczki 10 nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową 8 z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakiejś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt ciężka. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Urządzenie przewidziane jest do pracy ciągłej przez maksymalnie 10 minut. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Zastosowanie

Rys. A: Trzepaczki 10 przeznaczone są np. do ubijania śmietany i białka, do mieszania sosów, budyniu w proszku oraz rzadkiego ciasta.

Rys. B: Haki do zagniatania 12 przeznaczone są np. do zagniatania twardszych ciast oraz do zagniatania mieszanek mielonego mięsa.

6.1 Sposób użycia trzepaczek/haków do zagniatania

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

6.2 Wyjmowanie trzepaczek/haków do zagniatania

1. Włącznik/wyłącznik 3 ustawić w pozycji 0.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 z gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk wyrzucania 4 i wyciągnąć trzepaczki 10/haki do zagniatania 12.

6.3 Mieszanie/zagniatanie

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

4. Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 3 na stopień 1 i następnie ustawić żądaną prędkość w zależności od struktury mieszanej potrawy, np.:

Stopień	Czynność
1-2	- Na początku mieszania - Mieszanie mąki, cukru lub innych suchych dodatków
2-3	- Mieszanie masła i cukru - Mieszanie rzadkiego ciasta
4-5	- Ubijanie białka/śmietany - Zagniatanie ciasta na wypieki
Turbo	- Nacisnąć przycisk Turbo 2 w celu przełączenia się z dowolnego poziomu prędkości do prędkości maksymalnej.

WSKAZÓWKA: Maksymalny czas pracy bez przerwy wynosi 10 minut.

- Rys. C: W przypadku krótkich przerw w pracy wyłączony mikser ręczny 5 należy ustawiać na stronie do ustawiania 9.
- W celu wyłączenia urządzenia ustawić włącznik/wyłącznik 3 w pozycji 0.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 z gniazdka.
- Trzymać urządzenie nad miską lub zlewozmywakiem.
- Nacisnąć przycisk wyrzucania 4 całkowicie w dół. Trzepaczki 10/haki do zagniatania 12 wypadają z urządzenia.
- W miarę możliwości bezzwłocznie oczyścić urządzenie.

7. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- Miksera ręcznego 5, przewodu zasilającego 8 oraz wtyczki sieciowej 8 nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
 - Przed pierwszym czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę sieciową 8.
- OSTRZEŻENIE** przed uszkodzeniami materialnymi!
- Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.
 - Z wyjątkiem miksera ręcznego 5 wszystkie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C.

- Wyciągnąć wtyczkę sieciową 8 z gniazdka.
- W razie potrzeby przetrzeć mikser ręczny 5 oraz przewód zasilający 8 lekko zwilżoną ściereczką (dodając ewentualnie trochę płynu do mycia naczyń). Uważać przy tym, aby do wnętrza urządzenia nie wnikała wilgoć oraz aby korpus silnika był całkowicie suchy przed kolejnym użyciem.
- Trzepaczki 10 i haki do zagniatania 12 można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich sprzątnięciem lub ponownym użyciem.

Wskazówka dot. mycia

- Aby zapobiec zasychaniu resztek produktów spożywczych, urządzenie i wszystkie części należy czyścić zaraz po zakończonej pracy.

8. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO — zagrożenie dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Aby uniknąć zagrożeń, podczas przechowywania urządzenia wtyczka sieciowa 8 nie może być włączona do gniazdka.

- Przed schowaniem wyjąć trzepaczki 10 lub haki do zagniatania 12 z miksera ręcznego 5.
- Luźno nawinąć przewód zasilający 8 wokół miksera ręcznego 5.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.



9. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Czy urządzenie jest prawidłowo złożone?
Trzepaczki 10/haki do zagniatania 12 nie obracają się lub obracają się z trudem.	Natychmiast wyłączyć urządzenie i sprawdzić: Czy nie ma przeszkody w pojemniku? Produkt spożywczy zbyt twardy, za duże kawałki? Zbyt cięgliwe ciasto?
Nie można włożyć trzepaczek 10/haków do zagniatania 12.	Prawa i lewa trzepaczka 10/prawy i lewy hak do zagniatania 12 zamienione miejscami? Należy zwrócić uwagę na pierścienie oznaczające 11 oraz symbole  /  na otworach 7.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Nie można wyrzucić trzepaczek 10/haków do zagniatania 12 z otworów w urządzeniu.	Czy włącznik/wyłącznik 3 jest ustawiony w położeniu 0?

10. Przepisy

Krem czekoladowy

Dla 4 osób

Składniki

- 350 g bitej śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60 % kaka)
- ½ laski wanilii (mięsz)

Przygotowanie

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

Majonez

Składniki

- 200 ml oleju roślinnego o neutralnym smaku, np. olej rzepakowy
- 1 jajko (żółtko i białko)
- 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

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

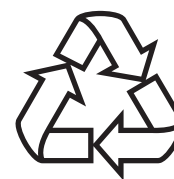
11. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza,



że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.


Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.









Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

12. Dane techniczne

Model:	SHMD 350 B1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	II 
Moc:	350 W
Maks. ciągła praca (KB):	10 minuty
Maks. obciążenie:	gęste ciasto zawierające maks. 500 g mąki

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązuca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu.

Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu IAN: 315279 oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.


- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



Centrum Serwisowe

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

IAN: 315279



Dostawca




Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	62
2. Použití k určenému účelu	63
3. Bezpečnostní pokyny	63
4. Rozsah dodávky	66
5. Uvedení do provozu	66
6. Obsluha	66
6.1 Nasazení šlehacích metel/hnětacích háků	67
6.2 Sejmutí šlehacích metel/hnětacích háků	67
6.3 Šlehání/hnětení	67
7. Čištění	67
8. Uschování	68
9. Řešení problémů	68
10. Recepty	69
11. Likvidace	69
12. Technické parametry	70
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	70

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému ručnímu mixéru.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.
- Především se řiďte bezpečnostními pokyny!
- Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.
- Tento návod k použití uschovejte.
- Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým ručním mixérem!

2. Použití k určenému účelu

Ruční mixér je určen výhradně ke šlehání a hnětení těsta, míchání tekutin a šlehání šlehačky.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Symboly na přístroji



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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoric-
kými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dosta-
tek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud
byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké ne-
bezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí
ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná oso-
ba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud není přístroj pod dohledem,
... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte, a
... předtím, než budete jednotlivé díly čistit.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami
nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 67).
- ⊙ Přístroj je určen maximálně pro 10 minut nepřerušovaného provo-
zu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít poko-
jovou teplotu.
- ⊙ Přístroj je určen pro množství obvyklé pro jednu domácnost. V jed-
nom pracovním chodu (10 minut) může zpracovat těžká těsta až
do 500 g mouky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během
provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze
zásuvky.



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a sřikající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve potom přístroj vytáhněte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud ruční mixér nepoužíváte,
... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ kvůli otáčejícím se dílům

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se vypínač nacházel na 0, předtím než síťovou zástrčku zasunete do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte práci ihned, když se hnětací háky nebo šlehací metly netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.

- ⊙ Dbejte na to, aby byly ventilační otvory přístroje stále volné. Nebezpečí přehřátí!
- ⊙ Předtím než vytáhnete sířovou zástrčku, přístroj vypněte.
- ⊙ Přístroj zapněte pouze tehdy, když je náčiní správně nasazeno a pevně usazeno.
Nenasazujte šlehací metlu/hněřací hák samostatně nebo odlišné náčiní dohromady.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pro vařící tekutiny nebo během varu.
- ⊙ Držte přístroj za rukojeř, v žádném případě za náčiní.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Kromě bloku motoru jsou všechny další díly vhodné pro myřtí v myřce do 70 °C.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající řistící prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 ruční mixér 5
- 1 pár šlehacích metel 10
- 1 pár hněřacích háků 12
- 1 návod k použití

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veřkerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepořkozené.
- Před prvním použitím přístroj vyčistěte! (viz „Čiřtění“ na straně 67)

6. Obsluha



NEBEZPEČÍ kvůli otáčejícím se dílům!

- ⊙ Sířovou zástrčku 8 zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj složený.
- ⊙ Po vypnutí počkejte, až se hněřací háky 12 a šlehací metly 10 přestanou tořit, předtím než je vytáhnete z pokrmu.
- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do tořících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících řastí.



VÝSTRAHA!

- ⊙ Přístroj zapněte pouze tehdy, když jsou hněřací háky 12 a šlehací metly 10 správně nasazeny a pevně usazeny.
- ⊙ Vřdy dbejte na to, aby se vypínač 3 nacházel na 0, předtím než sířovou zástrčku zasunete do zásuvky.
- ⊙ Aby nedošlo k pořkození přístroje, přerušete práci ihned, když se hněřací háky 12 nebo šlehací metly 10 netoří nebo se toří jen těžce. Vytáhnete sířovou zástrčku 8 a zkontrolujte, zda se v nádobě nenacháří překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.
- ⊙ Přístroj je určen maximálně pro 10 minut nepřerušovaného provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Oblast použití

Obrázek A: Šlehací metly 10 se hodí např. pro šlehání šlehačky a bílků, ke šlehání a míchání omáček, pudinku a třených řest. Obrázek B: Hněřací háky 12 se hodí např. pro hněření pevněřších řest a směř z mletého masa.

6.1 Nasazení šlehacích metel/hnětacích háků

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

6.2 Sejmutí šlehacích metel/hnětacích háků

1. Vypínač 3 nastavte na 0.
2. Vytáhněte sířovou zástrčku 8.
3. Stiskněte tlačítko vysunutí 4 a vytáhněte šlehací metly 10/hnětací háky 12 ven.

6.3 Šlehání/hnětení

1. Ujistěte se, že je vypínač 3 nastaven na 0.
2. Sířovou zástrčku 8 zasuňte do zásuvky.
3. Ponořte šlehací metly 10 / hnětací háky 12 do pokrmu.
4. Zapněte přístroj vypínačem 3 nejdříve na stupeň 1 a nastavte poté podle stavu míchaných potravin požadovanou rychlost, např.:

Stupeň	Postup
1 – 2	- Na začátku mixování - Míchání mouky, cukru nebo jiných suchých přísad
2 – 3	- Míchání másla a cukru - Míchání třeného těsta
4 – 5	- Šlehání bílků/šlehačky - Hnětení těsta
Turbo	- Pro krátkodobý přechod z jakékoliv rychlosti na nejvyšší rychlost stiskněte tlačítko turbo 2.

UPOZORNĚNÍ: Maximální doba provozu bez přerušení činí 10 minut.

5. Obrázek C: Při krátkých pauzách postavte vypnutý ruční mixér 5 na odkládací stranu 9.
6. Pro vypnutí přístroje nastavte vypínač 3 na 0.
7. Vytáhněte sířovou zástrčku 8.
8. Držte přístroj nad miskou nebo dřezem.
9. Stlačte tlačítko vysunutí 4 až dolů. Šlehací metly 10 / hnětací háky 12 vypadnou.
10. Přístroj vyčistěte pokud možno ihned.

7. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Ruční mixér 5, napájecí vedení 8 a sířová zástrčka 8 se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.
 - ⊙ Vytáhněte sířovou zástrčku 8 před prvním čištěním.
- VÝSTRAHA před věcnými škodami!**
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.
 - ⊙ Kromě ručního mixéru 5 jsou všechny další díly vhodné pro mytí v myčce do 70 °C.

-
1. Vytáhněte sířovou zástrčku 8 ze zásuvky.
 2. Bude-li třeba, několikrát otřete ruční šlehač 5 a napájecí vedení 8 pomocí lehkci navlhčeného hadříku (v případě potřeby s trochou čisticího prostředku). Dbejte, aby se do vnitřku přístroje nedostala vlhkost a aby byl blok motoru před dalším použitím zcela suchý.
 3. Šlehací metly 10 a hnětací háky 12 mohou být myty ručně nebo v myčce.

4. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklídíte nebo budete opět používat.

Tipy na čištění

- Příklad a všechny díly vyčistěte pokud možno co nejdříve po použití, aby se zbytky pokrmu nepřilepily.

8. Uschování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- Příklad uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ!

- Aby nedošlo k úrazům, nesmí být síťová zástrčka 8 během uskladnění zapojena v zásuvce.

- Pro uskladnění odstraňte šlehací metly 10 nebo hnětací háky 12 z ručního mixéru 5.
- Napájecí vedení 8 omotejte volně kolem ručního mixéru 5.
- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.



9. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> • Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Je přístroj správně složen?
Šlehací metly 10/hnětací háky 12 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<p>Ihned přístroj vypněte a zkontrolujte:</p> <p>Překážka v nádobě? Potraviny příliš tvrdé, kousky příliš velké? Těsto příliš tuhé?</p>
Šlehací metly 10/hnětací háky 12 nelze nasadit.	<p>Pravá a levá šlehací metla 10 / hnětací hák 12 byly zaměněny? Dbejte na označení 11 a symboly  /  na otvorech 7.</p>
Šlehací metly 10/hnětací háky 12 nelze vysunout.	<p>Je vypínač 3 nastaven na 0?</p>

10. Recepty

Čokoládový krém

pro 4 osoby

Přísady

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

Příprava

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

Majonéza

Přísady

- 200 ml rostlinného oleje, např. řepkového
- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 10 g jemného octa nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř podle chuti

Příprava

1. Do odměrky dejte vejce a citrónovou šťávu, šlehací metlu 10 držte svisle v nádobě a stiskněte tlačítko turbo 2.
2. Pomalu přilévejte v malém proudu olej (během cca 90 vteřin), aby se olej spojil s dalšími přísadami.
3. Nakonec okořeňte podle chutí solí a pepřem.

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená,

že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo

sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem.

Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

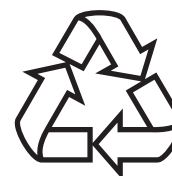
Tento symbol recyklace

označuje např. předmět

nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci.

Recyklace pomáhá snižovat


spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.









Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

12. Technické parametry

Model:	SHMD 350 B1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	350 W
Max. nepřetržitý provoz (KB):	10 minut
Max. zatížení:	těžká těsta až 500 g mouky

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Testovaná Bezpečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován. Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku IAN: 315279 a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko telefonicky nebo e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



Servisní střediska

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

IAN: 315279



Dodavatel

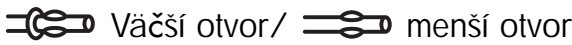


Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa není adresou servisu. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	72
2. Použitie podľa určenia	73
3. Bezpečnostné pokyny	73
4. Obsah balenia	76
5. Uvedenie do prevádzky	76
6. Obsluha	76
6.1 Nasadenie šľahacích metličiek/hnetacích hákov	77
6.2 Odňatie šľahacích metličiek/hnetacích hákov	77
6.3 Miešanie/šľahanie/hnetenie	77
7. Čistenie.....	78
8. Uschovanie.....	78
9. Riešenie problémov	79
10. Recepty	79
11. Likvidácia	80
12. Technické údaje	80
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	81

1. Prehľad

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

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému ručnému mixéru.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na použitie.
- Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!
- Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na použitie.
- Tento návod na použitie si uschovajte.
- Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou produktu.

Prajeme vám veľa radosti s novým ručným mixérom!

2. Použitie podľa určenia

Ručný mixér je určený výhradne na miešanie a hnietenie cesta, miešanie tekutín a ťahanie šlaháčky.

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

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na použitie uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VYSTRACHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Symbol na prístroji



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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplývať z poškodeného kábla.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobratím prístroja a
 - ... pred čistením jednotlivých dielov.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniám.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 78).
- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 10 minút neprerušovanej prevádzky. Následne sa prístroj musí vypnúť, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj je koncipovaný na množstvá bežné v domácnosti. V jednom pracovnom kroku (10 minút) spracujete ľahké cestá do max. 500 g múky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Blok motora, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Blok motora chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.

- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... keď ručný mixér nepoužívate,
 - ... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO následkom rotujúcich častí

- ⊙ Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Pred tým, ako vyberiete zástrčku zo zásuvky, vždy dbajte na to, aby sa tlačidlo zapínania/vypínania nachádzalo v polohe 0.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Keď sa hnetacie háky alebo šľahacie metličky neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku a skontrolujte, či sa v nádobe nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.
- ⊙ Dbajte na to, aby boli vetracie otvory prístroja vždy voľné. Nebezpečenstvo prehriatia!
- ⊙ Pre tým, ako prístroj vytiahnete zo zásuvky, ho najprv vypnite.
- ⊙ Prístroj zapínajte len vtedy, keď sú nástroje správne nasadené a pevne zapadnuté. Neskúšajte používať len jednu šľahaciu metličku/hnetací hák ani rôzne nástroje spoločne.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte počas procesu vrenia ani na mixovanie vriacich kvapalín.
- ⊙ Prístroj držte len za rukoväť, nikdy nie za nástroje.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Okrem bloku motora možno všetky ostatné diely umývať v umývačke riadu pri teplote do 70 °C.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia

- 1 ručný mixér 5
- 1 pár šľahacích metličiek 10
- 1 pár hnetacích hákov 12
- 1 návod na použitie

5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj očistite! (pozri „Čistenie“ na strane 78)

6. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO následkom rotujúcich častí!

- ⊙ Zástrčku 8 zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj zmontovaný.
- ⊙ Kým prístroj vyberiete z miešaného pokrmu, po vypnutí počkajte, kým sa hnetacie háky 12 a šľahacie metličky 10 dotočia.
- ⊙ Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.

VÝSTRAHA!

- ⊙ Prístroj zapínajte len vtedy, keď sú hnetacie háky 12 a šľahacie metličky 10 správne nasadené a pevne zapadnuté.
- ⊙ Pred tým, ako vyberiete zástrčku zo zásuvky, vždy dbajte na to, aby sa tlačidlo zapínania/vypínania 3 nachádzalo v polohe 0.
- ⊙ Keď sa hnetacie háky 12 alebo šľahacie metličky 10 neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku 8 a skontrolujte, či sa v nádobe nenachádza prekážka, alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.



- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 10 minút neprerušovanej prevádzky. Následne sa prístroj musí vypnúť, kým nedosiahne izbovú teplotu.

Oblasť použitia

Obrázok A: Šľahacie metličky 10 sa hodia napr. na šľahanie šľahačky a bielkov, na miešanie a šľahanie omáčok, pudingov a redších ciest.

Obrázok B: Hnetacie háky 12 sú vhodné napr. na hnetenie hustejšieho cesta a zmesi z mletého mäsa.

6.1 Nasadenie šľahacích metličiek/hnetacích hákov

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

6.2 Odňatie šľahacích metličiek/hnetacích hákov

- Tlačidlo zapnutia/vypnutia 3 prepnete do polohy 0.
- Vytiahnite zástrčku 8.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo 4 a vytiahnite šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12.

6.3 Miešanie/šľahanie/hnetenie

- Zabezpečte, aby bolo tlačidlo zapínania/vypínania 3 v polohe 0.
- Zasuňte sieťovú zástrčku 8 do zásuvky.
- Ponorte šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12 do pokrmu.
- Zariadenie najprv zapnete pomocou tlačidla zapínania/vypínania 3 na stupeň 1, a potom nastavte podľa druhu mixovanej zmesi požadovanú rýchlosť, napríklad:

Stupeň	Proces
1 – 2	- Na začiatku mixovania - Miešanie múky, cukru alebo iných suchých prísad
2 – 3	- Miešanie masla a cukru - Miešanie redšieho cesta
4 – 5	- Šľahanie bielkov/šľahačky - Hnetenie hustého cesta
Turbo	- Stlačte tlačidlo Turbo 2, čím krátkodobo prepnete z danej rýchlosti na najvyššiu rýchlosť.

UPOZORNENIE: Maximálne trvanie prevádzky bez prerušenia predstavuje 10 minút.

- Obrázok C: Pri krátkych prestávkach postavte vypnutý ručný mixér 5 na odkladaciu stranu 9.
- Na vypnutie prístroja nastavte tlačidlo zapínania/vypínania 3 do polohy 0.
- Vytiahnite zástrčku 8.
- Prístroj podržte nad miskou alebo nad umývadlom.
- Tlačidlo uvoľnenia 4 úplne stlačte. Šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12 vypadnú.
- Prístroj očistite pokiaľ možno ihneď.

7. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj očistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Ručný mixér 5, pripojovací kábel 8 a zástrčka 8 sa nesmú ponárať do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Pred prvým čistením vytiahnite zástrčku 8.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Okrem ručného mixéra 5 možno všetky ostatné diely umývať v umývačke riadu pri teplote do 70 °C.

1. Vytiahnite zástrčku 8 zo zásuvky.
2. V prípade potreby viackrát poutierajte ručný mixér 5 a pripojovacie vedenie 8 mierne navlhčenou handrou (prípadne s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu). Dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala vlhkosť a aby bol motorový diel pred ďalším použitím úplne suchý.
3. Šľahacie metličky 10 a hnetacie háky 12 sa môžu umývať ručne alebo v umývačke riadu.
4. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Tip na čistenie

- Prístroj a všetky jeho časti očistite pokiaľ možno ihneď po použití, aby nezaschli zvyšky pokrmu.

8. Uschovanie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Aby sa predišlo nehodám, nesmie byť zástrčka 8 počas skladovania spojená so zásuvkou.

- Šľahacie metličky 10 alebo hnetacie háky 12 pred odložením odstráňte z ručného mixéra 5.
- Pripájací kábel 8 neobtáčajte okolo ručného mixéra 5.
- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.




9. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Je prístroj správne poskladaný?
Šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12 sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	Prístroj ihneď vypnite a skontrolujte: Prekážka v nádobe? Potravina je veľmi tvrdá, kusy sú príliš veľké? Cesto je príliš tuhé?
Šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12 sa nedajú nasadiť.	Pravá a ľavá šľahacia metlička 10/hnetací hák 12 sú zamenené? Dávajte pozor na značkovací krúžok 11 a symboly  /  na otvoroch 7.
Šľahacie metličky 10/hnetacie háky 12 nie je možné uvoľniť.	Je tlačidlo zapnutia/vypnutia 3 v polohe  ?

10. Recepty

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Prísady

- 350 g smotany na šľahanie
- 200 g horkej čokolády (> 60 % podiel kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

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

Majonéza

Prísady

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkového
- 1 vajce (žltok a bielok)
- 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

1. Vajce a citrónovú šťavu dajte do odmerky, šľahaciu metličku 10 držte v odmerke zvislo a stlačte tlačidlo Turbo 2.
2. Pomaly v rovnomerných pramienkoch pridávajte olej (v priebehu cca 90 sekúnd) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
3. Na záver podľa chuti dochuťte soľou a čiernym korením.

11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolešách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu.

Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.



12. Technické údaje

Model:	SHMD 350 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II
Výkon:	350 W
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	10 minúty
Max. zaťaženie:	ťažké cestá do 500 g múky

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Overená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovejte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku IAN: 315279 a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



Service stredisko

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 315279



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa nie je servisná adresa: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NEMECKO