

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 D2

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

12/2021 ID: SHM 300 D2_21_V1.1

(HU)

KÉZI ROBOTGÉP

Kezelési útmutató

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(SI)

ROČNI MEŠALNIK

Navodilo za uporabo

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 379021_2110

(HU) (SI) (CZ) (SK)

IAN 379021_2110

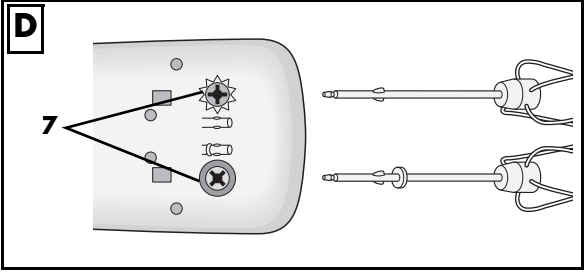
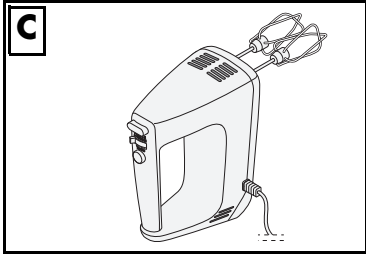
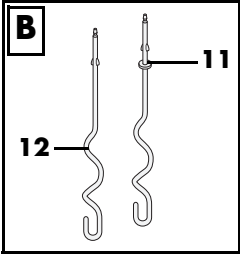
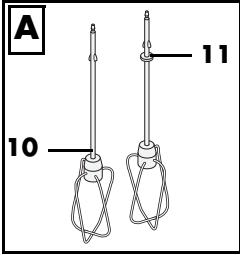
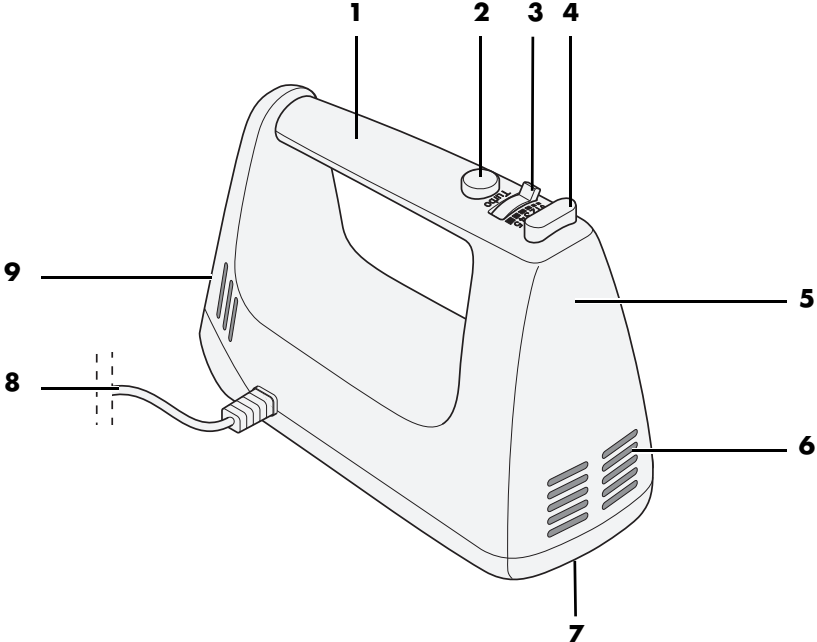
(HU) (SI) (CZ) (SK)



| | |
|--------------------------|-----------|
| Magyar | 2 |
| Slovenščina | 20 |
| Česky | 36 |
| Slovenčina | 50 |
| Deutsch | 64 |






Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

| | |
|---|-----------|
| 1. Áttekintés | 2 |
| 2. Rendeltetésszerű használat..... | 3 |
| 3. Biztonsági utasítások..... | 3 |
| 4. A csomag tartalma | 6 |
| 5. Üzembe helyezés..... | 6 |
| 6. Használat | 6 |
| 6.1 Funkciók áttekintése..... | 7 |
| 6.2 A keverőkarok/dagasztókarok behelyezése | 8 |
| 6.3 A keverőkarok/dagasztókarok kivétele | 8 |
| 6.4 Keverés/dagasztás | 8 |
| 7. Tisztítás | 8 |
| 8. Tárolás | 9 |
| 9. Problémamegoldás..... | 9 |
| 10. Receptek | 10 |
| 11. Eltávolítás..... | 14 |
| 12. Műszaki adatok..... | 14 |
| 13. Garancia | 15 |

1. Áttekintés

- 1 Fogantyú
- 2 Turbo gomb
- 3 Be-/kikapcsoló gomb és fordulatszám-szabályozó (5 fokozat)
- 4 Kiadás gomb
- 5 Kézi mixer
- 6 Szellőzőnyílások
- 7 Nyílások a keverőkar és a dagasztókar behelyezéséhez:
 nagyobb nyílás /   kisebb nyílás
- 8 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 9 Talp szellőzőnyílásokkal
- 10 Keverőkar
- 11 Jelölőgyűrű (azt a keverőkart vagy dagasztókart jelöli, amelyet a kézi mixer nagyobbik nyílásába kell behelyezni)
- 12 Dagasztókar

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új kézi mixeréhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később megválna a készüléktől, akkor kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk új kézi mixere használatához!

2. Rendeltetésszerű használat

A kézi mixer kizárólag tészta keverésére és dagasztására, folyadékok összekeverésére és tejszínhab felverésére alkalmas.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket belső terekben szabad csak használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

3. Biztonsági utasítások

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

A készüléken lévő jelzés



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezeték-től.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval vagy a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból...
... ha nem felügyeli a készüléket,
... mielőtt a készüléket szétszerelné vagy összeszerelné és
... mielőtt a készülék egyes alkatrészeit tisztítaná.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készülék helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- ⊙ Tartsa be a fejezet utasításait a tisztítás (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 8) során.
- ⊙ A készüléket maximálisan 10 percig szabad megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült. Egy munkafolyamat során (10 perc) akár 500 g lisztből készült tömör nyerstésztesztát is feldolgozhat.
- ⊙ A keverő- és a dagasztókar alapvetően bármely sebességen használható. Vegye figyelembe a következő fejezetekben foglalt információkat.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne hússák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.



VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ A motorblokkot, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja a motorblokkot a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból...
... ha üzemzavar lép fel,
... ha nem használja a turmixgépet,
... vihar idején.
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést talál.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.



Forgó részek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a be-/kikapcsoló gomb 0 állásban legyen, mi-

előtt a csatlakozódugót bedugja a csatlakozóaljzatba.

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében azonnal szakítsa meg a munkafolyamatot, ha a dagasztókarok vagy a keverőkarok nem, vagy csak nehezen forognak. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és ellenőrizze, hogy nincs-e akadályozó tárgy a kehelyben, illetve hogy az étel nem túl nyers-e. Azt is ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílások szabadak legyenek. Túlmelegedés veszélye!
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzná a csatlakozódugót.
- ⊙ Csak akkor kapcsolja be a készüléket, amikor a szerszámok megfelelően be lettek helyezve, és rögzültek. Ne próbálja meg a keverőkert/dagasztókart magában vagy különböző szerszámokkal együtt behelyezni.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ne használja a készüléket forrásban lévő folyadékokhoz vagy a főzési folyamat során.
- ⊙ A készüléket kizárólag a fogantyújánál fogva szabad megfogni; soha ne fogja meg a készüléket a szerszámoknál fogva.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A motorblokkon kívül valamennyi alkatrész mosható mosogatógépben legfeljebb 70 °C-on.

- ⊙ Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret.

4. A csomag tartalma

- 1 kézi mixer **5**
- 1 pár keverőkar **10**
- 1 pár dagasztókar **12**
- 1 használati útmutató

5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
- **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 8)

6. Használat



Forgó részek okozta VESZÉLY!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót **8** csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már összeszerelte.
- ⊙ A készülék kikapcsolása után várja meg, amíg a dagasztókarok **12** és a keverőkarok **10** teljesen leállnak, mielőtt kihúzná őket az ételből.
- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.

FIGYELMEZTETÉS!

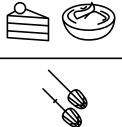
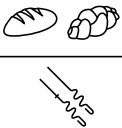
- ⊙ Csak akkor kapcsolja be a készüléket, amikor a dagasztókarok **12** és a keverőkarok **10** megfelelően be lettek helyezve, és rögzültek.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a be-/kikapcsoló gomb **3 0** állásban legyen, mielőtt a hálózati csatlakozódugót **8** bedugja a csatlakozóaljzatba.

- ⊙ A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében azonnal szakítsa meg a munkafolyamatot, ha a dagasztókarok **12** vagy a keverőkarok **10** nem vagy csak nehezen forognak. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8**, és ellenőrizze, hogy nincs-e akadályozó tárgy a tartályban, illetve hogy az étel nem túl


kemény. Azt is ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.

- ⊙ A készüléket maximálisan 10 percig szabad megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.

6.1 Funkciók áttekintése

| Munkaeszköz | Sebesség | Alkalmazási példák | Megjegyzések |
|---|-----------------------|---|--|
| A kép: Keverőkar 10  | 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> - A keverési folyamat elején - A liszt, cukor vagy egyéb száraz összetevők összekeveréséhez | kevert tészta max. mennyisége: 500 g max. üzemidő: 10 perc min. mennyiség: Kis mennyiség esetén válasszon egy keskeny keverőtálat, hogy a keverőeszközök legalább 1 cm mélyen belemerüljenek az összekeverendő anyagba. Nyomja le a Turbo gombot 2 , ha bármelyik sebességfokozatról a legmagasabb sebességfokozatra szeretne kapcsolni. |
| | 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Vaj és cukor összekeveréséhez - Kevért tészta keveréséhez | |
| | 4 - 5 Turbo | <ul style="list-style-type: none"> - Tojásfehérje/tejszínhab felveréséhez | |
| B kép: Dagasztókar 12  | 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> - A keverési folyamat elején - A liszt, cukor vagy egyéb száraz összetevők összekeveréséhez - Élesztős tészta dagasztásához | élesztős tészta max. mennyisége: 500 g max. üzemidő: 10 perc min. mennyiség: Kis mennyiség esetén válasszon egy keskeny keverőtálat, hogy a keverőeszközök legalább 1 cm mélyen belemerüljenek az összekeverendő anyagba. |
| | 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Omlós tészta gyúrásához | |
| | 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> - Darálthús keverék gyúrásához | |

6.2 A keverőkarok/dagasztókarok behelyezése

1. **D kép:** Helyezze a jelölőgyűrűvel **11** ellátott keverőkart **10** vagy dagasztókart **12** a kézi mixeren **5** lévő nagyobb nyílásba **7**.
2. A másik keverőkart **10** vagy dagasztókart **12** pedig helyezze a kisebb nyílásba  **7**. Mindkét keverőkarnak/dagasztókarnak rögzülnie kell.

6.3 A keverőkarok/dagasztókarok kivétele

1. Állítsa a be-/kikapcsolót **3** a **0** állásra.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8**.
3. Nyomja le teljesen a Kiadás gombot **4**. A keverőkarok **10**/dagasztókarok **12** kiesnek.

6.4 Keverés/dagasztás

1. Ellenőrizze, hogy a be-/kikapcsoló **3** **0** álláson áll.
2. Dugja a hálózati csatlakozódugót **8** a csatlakozóaljzatba.
3. Merítse a keverőkarokat **10**/dagasztókarokat **12** az ételbe.
4. Kapcsolja a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal **3** először az **1** állásra, majd állítsa be a kívánt sebességet az összekeverendő ételek jellegének megfelelően.
5. **C kép:** A rövid szünetek során állítsa a kikapcsolt kézi mixert **5** a talpára **9**.
6. A készülék kikapcsolásához állítsa a be-/kikapcsolót **3** **0** pozícióba.
7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8**.
8. Tartsa a készüléket egy tál vagy a mosogató felé.
9. Nyomja le teljesen a Kiadás gombot **4**. A keverőkarok **10**/dagasztókarok **12** kiesnek.
10. Lehetőleg azonnal tisztítsa meg a készüléket.

7. Tisztítás

A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A kézi mixert **5**, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót **8** nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
 - ⊙ Minden egyes tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8** a hálózati csatlakozóaljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**
- ⊙ Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret.
 - ⊙ A kézi mixeren **5** kívül valamennyi alkatrész mosható mosogatógépben legfeljebb **70 °C**-on.
-

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8** a csatlakozóaljzatból.
2. Szükség esetén a kézi mixert **5** és a csatlakozóvezetékét **8** tisztítsa meg többször enyhén nedves törlőruhával (adott esetben egy kevés mosogatószerrel). Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék belsejébe, és hogy a motorblokk teljesen megszáradjon a következő használat előtt.
3. A keverőkarok **10** és dagasztókarok **12** elmosogathatók kézzel vagy mosogatógépben is.
4. Teljesen szárítsa meg valamennyi alkatrészét mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

Tippek tisztításhoz

- A készüléket és valamennyi tartozékát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, nehogy rászáradjanak az ételmaradványok.

8. Tárolás



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.



VESZÉLY!

- ⊙ A balesetek megelőzése érdekében a hálózati csatlakozódugót **8** a tárolás során ki kell húzni a csatlakozóaljzatból.

- Vegye le a keverőkarokat **10** vagy dagasztókarokat **12** a kézi mixerről **5** a tároláshoz.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **8** lazán a kézi mixerre **5**.
- Olyan helyet válasszon, ahol a készülék nincs kitéve nagy hőnek és nedvességnek.

9. Problémamegoldás

Ha a készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

| Hiba | Lehetséges okok / elhárítás módja |
|---|---|
| Nem működik | <ul style="list-style-type: none">• Van áram?• Megfelelően szerelte össze a készüléket? |
| A keverőkarok 10 /dagasztókarok 12 nem, vagy csak nehezen forognak. | Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze a következőket: Nincs a mozgást akadályozó tárgy a helyben? Nem túl kemény az élelmiszer? Nem túl nagyok az ételdarabok? Nem túl kemény a tészta? |
| Nem lehet behelyezni a keverőkart 10 /dagasztókart 12 . | Összecszerelte a jobb és a bal oldali keverőkart 10 /dagasztókart 12 ? A 11 -es gyűrűjelzéssel ellátott eszközt kell behelyezni a nagyobbik nyílásba 7 . |
| Nem lehet kiszedni a keverőkart 10 /dagasztókart 12 . | A Be-/kikapcsoló gomb 3 0 állásban van? |

10. Receptek

Csokoládékrém

4 személy részére

Összetevők

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 350 g | tejszín |
| 200 g | étcsokoládé (> 60% kakaótartalom) |
| ½ | vaníliarúd (belseje) |

Elkészítés

1. Kezdje főzni a tejszínt, törje össze a csokoládét, majd lassan kezdje el olvasztani alacsony hőmérsékleten. Kaparja ki egy fél vaníliarúd belsejét, és keverje bele a masszába.
2. Teljesen hűtse le hűtőszekrényben, és hagyja megszilárdulni.
3. Mielőtt felszolgálná, keverje krémesre a keverőkarokkal **10**. Tipp: A friss gyümölcs nagyon finom hozzá.

Majonéz

Összetevők

| | |
|------------|---|
| 250 ml | semleges ízű növényi olaj, pl. repceolaj |
| 1 | tojássárgája |
| 15 g | enyhe ecet vagy citromlé |
| só és bors | ízlés szerint |

Elkészítés

1. Tegye a tojássárgáját és a(z) ecetet/citromlevet egy mérőpohárba, tartsa a keverőkarokat **10** függőlegesen a pohárba, kapcsolja be a gépet, és nyomja meg a Turbo gombot **2**.
2. Adja hozzá egyenletesen és lassan (kb. 90 másodpercen belül) az olajat, hogy az olaj összekeveredjen a többi hozzávalóval.
3. Végül ízlés szerint ízesítse sóval és borsal.

Palacsinta

Hozzávalók kb. 6 palacsintához:

| | |
|----------|-----------------------|
| 125 g | búzaliszt |
| 50 g | cukor |
| ½ | csomag vaníliás cukor |
| 1 csipet | só |
| 1 | tojás |
| 200 ml | zsírszegény tej |
| 50 ml | víz |

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet, a vaníliás cukrot és a sót egy keverőtálban és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Helyezze a tojást a mélyedésbe.
3. A közepétől kezdve keverje össze a tésztát a **10**-es keverőkarral 1 - 2 fokozaton, közben fokozatosan adjon hozzá tejet és vizet.
4. Ha a tészta homogén, nagyobb fokozaton (3 - 4) keverje tovább.
5. Kb. 1 órát pihentesse a tésztát.
6. Azután még egyszer keverje át erősen a tésztát és ellenőrizze az állagát: A tészta sűrűségének kb. a kávétejszínéhez kell hasonlítani.
7. Forrósítson fel egy nagy, nehéz, bevont, lehetőleg alacsony peremű serpenyőt, és kenje meg kevés zsiradékkal.
8. A vékony palacsinták mindkét oldalát süsse kb. 30 másodpercig.

Édes töltelék készítéséhez az alábbiakat ajánljuk:

- cukor
- fahéj és cukor
- almapiüré
- mogyorós nugátkrém
- felezett banán és csokoládéöntet
- lekvár, zselé, szilvapüré, kompót
- darabolt friss gyümölcs
- fagyalt

Pizzatészta

Hozzávalók:

| | |
|--------|-----------------------|
| 250 g | búzaliszt |
| ¾ | teáskanál só |
| ½ | kocka friss élesztő |
| 120 ml | langyos víz |
| ½ | teáskanál barna cukor |

Kevés liszt a gyúráshoz és nyújtáshoz

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Az élesztőt és a cukrot a vízben nyomkodja szét egy villával és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódik. Ezt a keveréket tegye a mélyedésbe.
3. Dolgozza össze a dagasztókarokkal **12** 1 - 2-es fokozaton, amíg nagy tészta-csomók nem képződnek.
4. Kézzel dagassza tovább, amíg a tészta nyújthatóvá nem válik.
5. Formázzon tésztagolyót, és meleg helyen letakarva hagyja kelni, amíg a teljes térfogata a duplájára nem nő.
6. Még egyszer gyúrja át, nyújtsa ki, majd tetszés szerint helyezzen rá feltéteket.

Körte tarte

Tészta hozzávalói:

| | |
|----------|----------------------------|
| 200 g | búzaliszt |
| 1 csipet | só |
| 100 g | hideg vaj (kis darabokban) |
| 3 | teáskanál finom cukor |
| 4 | evőkanál hideg víz |

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatöltelék hozzávalói:

| | |
|-------|---------------------------|
| 100 g | puha vaj |
| 100 g | cukor |
| 2 | tojás (szobahőmérsékletű) |
| 100 g | őrölt mandula |

A tetejére:

kb. 3 érett körte

Elkészítés:

1. A tészta minden hozzávalóját tegye a keverőtálba és dolgozza össze a keverőkarokkal **12** 2 - 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek.
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpapír között.
3. A tésztát tegye egy kiszirozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. A tészta alját szurkálja meg villával, helyezzen egy sütőpapírt a tésztára és töltsse fel a formát száraz borsóval vagy rizsszel a tészta lenyomásához.
5. 180 °C-on légkeverésen 15 percig süsse, majd távolítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10-15 percig.
6. A mandulatöltelékhez verje fel a vajat, a cukrot és a tojásokat a habverővel **10**. Közben növelje a sebességet 5-ös fokozatra.
7. Kis ideig keverje a mandulát 3-as fokozaton.
8. Tegye a mandulatölteléket a lehűlt tésztaalapra.
9. Hámozza meg a körtét, vágja ki a magházat, vágja szeletekre és helyezze rá a mandulatöltelékre.
10. 170 °C-on légkeverésen süsse kb. 35 percig.

Zabpelyhes keksz

Hozzávalók kb. 20 darabhoz:

| | |
|----------|-----------------------|
| 150 g | teljes kiőrlésű liszt |
| 1 tk. | sütőpor |
| 2 | tojás |
| 1 csipet | só |
| 80 g | barna cukor |
| 150 g | vaj, olvasztott |
| 40 g | mogyoró, darált |
| 40 g | zabpehely |
| 40 g | dió, darált |
| 100 g | vörös áfonya, aszalt |

Elkészítés:

1. A lisztet egy tálba öntjük és összekeverjük sütőporral és sóval.
2. A tojásokat a cukorral egy másik tálban habosra keverjük.
3. Ezután belekeverjük a vajat.
4. A tojásos keverékből liszttel és sütőporral tésztát állítunk össze.
5. Egymás után hozzáadjuk a mogyorót, a zabpehelyt és a diót.
6. Végül a vörös áfonyát is beleforgatjuk a tésztába.
7. Egy evőkanál segítségével kekszeket szaggatunk, amelyeket sütőpapírral bélelt tepsire helyezünk.
8. 170 °C-on kb. 12 percig sütjük, amíg a kekszek szélei enyhén megbarnulnak.

Joghurtöntet

Hozzávalók:

| | |
|----------|----------------|
| 150 g | natúr joghurt |
| 3 ek. | fehérborecet |
| 3 ek. | napraforgóolaj |
| 1-2 tk. | mustár |
| 1 csipet | só |
| 1 csipet | cukor |

Elkészítés:

1. A natúr joghurtot egy tálba tesszük.
2. Hozzáadjuk a fehérborecetet, a napraforgóolajat, a mustárt, a sót és a cukrot.
3. Mindent jól összekeverünk.

Szükség esetén a joghurtöntet ízesíthető finomra aprított fokhagymagerezddel, metélőhagymával vagy fűszerkeverékkel.

Vegán kókuszos-málnás szelet

Kb. 4 adaghoz:

| | |
|--------|--------------------------|
| 120 g | kókuszreszelék |
| 20 g | kókuszolaj |
| 160 ml | kókusztej (krémes) |
| 100 g | málna (fagyasztott) |
| 1 ek. | chia mag |
| 55 g | vegán kókuszos csokoládé |
| 1 tk. | vaníliás cukor |

Elkészítés:

1. A málnát felolvasztjuk és villával kissé összetörjük. Alacsony fokozaton hozzákeverjük a vaníliás cukrot és a chia magot.
2. Egy torta- vagy felfújtformát sütőpapírral kibélelünk.
3. A kókusztejet és a kókuszolajat egy kis edényben alacsony hőfokon megolvasztjuk.
4. A kókuszreszeléket egy tálba öntjük és hozzáadjuk a kókuszolajos keveréket. Mindent jól összekeverünk.
5. A masszát a felfújt-/sütőformába helyezzük és könnyedén az aljához nyomkodjuk. A málna és chia mag keveréket a tetejére tesszük és elsimítjuk.
6. A formát legalább 3 órára hűtőszekrénybe helyezzük.
7. A vegán kókuszos csokoládét vízgőz fölélt megolvasztjuk és elosztjuk a kókuszos szeleten. Tálalásig ismét hűtőszekrénybe rakjuk.

Ropogós krém

Hozzávalók kb. 6 adaghoz:

| | |
|---------|--------------------|
| 300 ml | tejszínhab |
| 1 | csomag habfixáló |
| 300 g | túró |
| 100 g | cukor |
| 1 ek. | vaníliás cukor |
| 1 ek. | vaj |
| 1 ek. | cukor |
| 1 tasak | vaníliás pudingpor |
| 200 g | meggy |
| 50 g | szeletelt mandula |

Elkészítés:

1. A mandulát vajjal és 1 ek. cukorral egy kis serpenyőben karamellizáljuk, majd hagyjuk kihűlni.
2. A tejszínt és a habfixálót habverővel kemény habbá verjük.
3. A túróat a cukorral, vaníliás cukorral és pudingporral addig keverjük, amíg a cukor feloldódik.
4. A tejszínt a túrókrémbe forgatjuk.
5. A krém felét desszertes kelyhekbe vagy egy nagyobb tálba töltjük, és meggyet teszünk rá.
6. Végül a maradék krémet rátöltjük és szeletelt mandulával díszítjük. Tálalásig hűvös helyen tartjuk.

Citromos túrókrém

Hozzávalók kb. 4 adaghoz:

| | |
|-------------------|-------------------------|
| 250 g | túró |
| 100 g | cukor |
| 1 ek. | vaníliás cukor |
| 2 | tojás (méret: M) |
| 2 ek | citromlé |
| 2 tk. | bio citrom reszelt héja |
| Csokoládéreszelék | |

Elkészítés:

1. Mindkét tojás sárgáját és fehérjét szétválasztjuk.
2. A tojás sárgáját a túróval, a cukorral, a citrom reszelt héjával és vaníliás cukorral habosra keverjük.
3. A tojásfehérjét a citromlével kemény habbá verjük és a krémbe forgatjuk.
4. A citromos krémet jól lehűtött poharakba vagy desszertes tálakban töltjük és csokoládéreszelékkel megszórjuk. Tálalásig hűtve tároljuk.

11. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

12. Műszaki adatok

| | |
|--------------------------|--|
| Modell: | SHM 300 D2 |
| Hálózati feszültség: | 220–240 V ~ 50/60 Hz |
| Védelmi osztály: | II <input type="checkbox"/> |
| Teljesítmény: | 300 W |
| Max. működés ideje (KB): | 10 perc |
| Max. teherbírás: | tömör nyerstészták akár 500 g lisztrel |

MEGJEGYZÉS: A felhasználónak semmit nem kell tennie, hogy a termék átálljon 50 és 60 Hz között. A termék alkalmazkodik az 50 Hz-hez és a 60 Hz-hez is.

Alkalmazott szimbólumok

| | |
|--|---|
| | Védőszigetelés |
| | Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek. |
| | A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi. |
| | Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet. |
| | Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni. |
| | Váltakozó áram |
| | A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók. |

A műszaki változtatások joga fenntartva.

13. Garancia

| (HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ | |
|---|--|
| A termék megnevezése: | KÉZI ROBOTGÉP |
| Gyártási szám: | 379021_2110 |
| A termék típusa: | SHM 300 D2 |
| A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: | kézi mixer, pár keverőkar, pár dagasztókar |
| A gyártó cégneve, címe és email címe: | Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY |
| A szerviz neve, címe és telefonszáma: | Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu |
| Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: | Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6 |

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termék, illetve alkatrésze újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **379021_2110** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaártya 379021_2110

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:



A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



Vsebina

| | |
|--|-----------|
| 1. Pregled..... | 20 |
| 2. Namen uporabe | 21 |
| 3. Varnostna opozorila | 21 |
| 4. Obseg dobave | 24 |
| 5. Začetek uporabe | 24 |
| 6. Rokovanje | 24 |
| 6.1 Pregled funkcij..... | 25 |
| 6.2 Vstavljanje mešalne metlice/priključka za gnetenje | 25 |
| 6.3 Snemanje metlic za mešanje/kavljev za gnetenje | 25 |
| 6.4 Mešanje/gnetenje..... | 26 |
| 7. Čiščenje | 26 |
| 8. Shranjevanje | 26 |
| 9. Odpravljanje težav | 27 |
| 10. Recepti | 27 |
| 11. Odstranjevanje..... | 31 |
| 12. Tehnični podatki | 32 |
| 13. Garancija | 33 |

1. Pregled

- 1 Ročaj
- 2 Tipka Turbo
- 3 Stikalo za vklop/izklop in regulator hitrosti (5-stopenjski)
- 4 Gumb za izmet
- 5 Ročni mešalnik
- 6 Prezračevalne odprtine
- 7 Odprtine za priključek metlic za mešanje in kavljev za gnetenje:
 večja odprtina /  manjša odprtina
- 8 Priključni kabel z električnim vtičem
- 9 Odlagalna stran s prezračevalnimi odprtinami
- 10 Metlica za mešanje
- 11 Označevalni obroč (Označuje metlico za mešanje ali kavelj za gnetenje, ki ga je treba vstaviti v večjo odprtino ročnega mešalnika.)
- 12 Kavelj za gnetenje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za vaš novi ročni mešalnik.

Za varno uporabo izdelka in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostna opozorila!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašim novim ročnim mešalnikom!

2. Namen uporabe

Ročni mešalnik je namenjen za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin in stepanje smetane.

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Simbol na napravi



Simbol označuje, da tako odlični materiali ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Električni vtič izvlecite iz vtičnice ...
 - ... ko naprave ne nadzorujete,
 - ... preden napravo sestavite ali razstavite in
 - ... pred čiščenjem posameznih delov.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ V primeru napačne uporabe naprave lahko pride do poškodb.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 26).
- ⊙ Naprava je predvidena za neprekinjeno delovanje največ 10 minut. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Naprava je zasnovana za običajne gospodinjske količine. V eni fazi uporabe (10 minut) je z njo mogoče obdelati težko testo, ki vsebujejo do 500 g moke.
- ⊙ Mešalno metlico in priključek z gnetenje je načeloma mogoče uporabljati z vsemi hitrostmi. Upoštevajte informacije v naslednjih poglavjih.
- ⊙ Izklopite napravo in izvlecite električni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Pazite, da otroci ne morejo potegniti naprave z delovne površine za priključni kabel.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.



NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenega pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ohišja motorčka, priključnega kabla in električnega vtiča ne smete potopiti v vodo ali v katero koli drugo tekočino.
- ⊙ Ohišje motorčka zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali vodo, ki prši.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvalcite električni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvalcite električni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Električni vtič vstavite v vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Električni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na identifikacijski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.

- ⊙ Zagotovite, da se priključni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Priključnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma izključiti, izvalcite električni vtič.
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da priključni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Električnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Električni vtič izvalcite iz vtičnice ...
... če se pojavi motnja,
... če ročnega mešalnika ne uporabljate,
... ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če opazite vidne poškodbe na napravi ali na priključnem kablu.
- ⊙ Da bi preprečili morebitne nevarnosti, naprave ne predelujte.



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtečih se delov.
- ⊙ Vedno pazite, da je stikalo za vklop/izklop postavljeno na 0, preden vstavite električni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvalcite električni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Da bi preprečili poškodbe naprave, prekinite z uporabo takoj, ko se kavlja za gnetenje ali metlici za mešanje ne vrtila oziroma če se vrtila s težavo. Izvalcite električni vtič in preverite, ali je v posodi ovira oziroma ali je hrana pretirna.

Preverite tudi, ali je naprava pravilno sestavljena.

- ⊙ Pazite, da so prezračevalne odprtine na napravi vedno proste. Nevarnost pregrevanja!
- ⊙ Izklopite napravo in izvlecite električni vtič.
- ⊙ Napravo vključite le takrat, ko so nastavki pravilno vstavljeni in varno zaklenjeni.
Ne poskusite uporabljati ene same metlice za mešanje/kavlja za gnetenje ali različnih nastavkov skupaj.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte za vrele tekočine ali med kuhanjem.
- ⊙ Napravo držite samo za ročaj in nikoli za nastavke.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Razen ohišja motorčka lahko vse druge dele pomivate v pomivalnem stroju do 70 °C.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.

4. Obseg dobave

- 1 ročni mešalnik **5**
- 1 par metlic za mešanje **10**
- 1 par kavljev za gnetenje **12**
- 1 navodila za uporabo

5. Začetek uporabe

- Odstranite vse posamezne dele embalaže.
- Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
- **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte "Čiščenje" na strani 26)

6. Rokovanje







NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ Električni vtič **8** vstavite v vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Po izklopu počakajte, da se kavlja za gnetenje **12** in metlici za mešanje **10** ne vrtita več, preden jih dvignete iz hrane.
- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtečih se delov.


OPOZORILO!

- ⊙ Napravo vključite le takrat, ko sta kavlja za gnetenje **12** in metlici za mešanje **10** pravilno vstavljeni in varno zaklenjeni.
- ⊙ Vedno pazite, da je stikalo za vklop/izklop **3** postavljeno na 0, preden vstavite električni vtič **8** v vtičnico.
- ⊙ Da bi preprečili poškodbe naprave, prekinite z uporabo takoj, ko se kavlja za gnetenje **12** ali metlici za mešanje **10** ne vrtita oziroma če se vrtita s težavo. Izvlecite električni vtič **8** in preverite, ali je v posodi ovira oziroma ali je hrana pretrda. Preverite tudi, ali je naprava pravilno sestavljena.
- ⊙ Naprava je predvidena za neprekinjeno delovanje največ 10 minut. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

6.1 Pregled funkcij

| Delovno orodje | Hitrost | Primeri uporabe | Napotki |
|---|---------------------|--|---|
| Slika A: mešalna metli- ca 10   | 1–2 | - na začetku mešanja - mešanje moke, sladkorja ali drugih suhih sestavin | maks. količina umešane- nega testa: 500 g najdaljši čas delova- nja: 10 min min. količina: Pri majhnih količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se pripomočki za mešanje vsaj 1 cm potopijo v zmes. Pritisnite tipko Turbo 2 , da iz katere koli hitrosti za kratek čas prestavite v najvišjo hitrost. |
| | 2–3 | - umešanje masla in sladkorja - mešanje umešanega testa | |
| | 4–5 Turbo | - stepanje smetane/beljakov | |
| Slika B: priključek za gne- tenje 12   | 1–2 | - na začetku gnetenja - mešanje moke, sladkorja ali drugih suhih sestavin - gnetenje kvašenega testa | maks. količina kvaše- nega testa: 500 g najdaljši čas delova- nja: 10 min min. količina: Pri majhnih količinah izberite ožjo mešalno posodo, tako da se pripomočki za mešanje vsaj 1 cm potopijo v zmes. |
| | 2–3 | - gnetenje krhkega testa | |
| | 3–4 | - gnetenje mešanice mletega mesa | |

6.2 Vstavljanje mešalne metlice/priključka za gnetenje

1. **Slika D:** Mešalno metlico **10** ali priključek za gnetenje **12** z označevalnim obročem **11** vstavite v večjo odprtino **7** na ročnem mešalniku **5**.
2. Drugo mešalno metlico **10** ali priključek za gnetenje **12** vstavite v manjšo odprtino  **7**. Obe mešalni metlici/oba priključka za gnetenje se morata trdno zaskočiti.

6.3 Snemanje metlic za mešanje/kavljev za gnetenje

1. Stikalo za vklop/izklop **3** postavite na **0**.
2. Izvlecite električni vtič **8**.
3. Gumb za izmet **4** pritisnite do konca. Metlici za mešanje **10**/kavlja za gnetenje **12** izpadeta.

6.4 Mešanje/gnetenje

1. Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop **3** v položaju *0*.
2. Priključite električni vtič **8** v vtičnico.
3. Metlici za mešanje **10**/kavlja za gnetenje **12** potopite v hrano.
4. Stikalo za vklop/izklop **3** naprave najprej postavite v stopnjo *1* in potem glede na vrsto zmesi za mešanje nastavite zeleno hitrost.
5. **Slika C:** Med kratkimi premori izključen ročni mešalnik **5** postavite na stran za odlaganje **9**.
6. Za izklop naprave prestavite stikalo za vklop/izklop **3** v položaj *0*.
7. Izvlecite električni vtič **8**.
8. Napravo držite nad skledo ali pomivalnim koritom.
9. Gumb za izmet **4** pritisnite do konca. Metlici za mešanje **10**/kavlja za gnetenje **12** izpadeta.
10. Če je mogoče, napravo očistite takoj.

7. Čiščenje

Pred prvo uporabo napravo očistite!



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ročnega mešalnika **5**, priključnega kabla in električnega vtiča **8** ne smete potopiti v vodo ali v katero koli drugo tekočino.
 - ⊙ Pred vsakim čiščenjem izvlecite električni vtič **8** iz vtičnice.
- OPOZORILLO pred materialno škodo!**
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
 - ⊙ Razen ročnega mešalnika **5** lahko vse druge dele pomivate v pomivalnem stroju do 70 °C.

2. Po potrebi obrišite ročni mešalnik **5** in priključni kabel **8** z rahlo navlaženo krpo. Pazite, da v notranjost naprave ne pride tekočina in da je motorna enota pred naslednjo uporabo popolnoma suha.
3. Metlici za mešanje **10** in kavlja za gnetenje **12** lahko očistite ročno ali v pomivalnem stroju.
4. Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

Nasvet za čiščenje

- Če je možno, napravo in vse dele očistite takoj po uporabi, da se ostanki hrane ne zasušijo.

8. Shranjevanje



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.



NEVARNOST!

- ⊙ Da bi se izognili nesrečam, električni vtič **8** med skladiščenjem ne sme biti vklopljen v vtičnico.

- Za shranjevanje metlici za mešanje **10** ali kavlja za gnetenje **12** odstranite iz ročnega mešalnika **5**.
- Priključni kabel **8** ovijte prosto okoli ročnega mešalnika **5**.
- Izberite mesto, kjer na napravo ne moreta vplivati visoka vročina ali vlaga.

1. Izvlecite električni vtič **8** iz vtičnice.

9. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

| Napaka | Možni vzroki/ukrepi |
|---|---|
| Ni delovanja | <ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno napajanje naprave?• Je naprava pravilno sestavljena? |
| Metlici za mešanje 10 /kavlja za gnetenje 12 se ne vrtita ali pa se vrtita s težavo | Napravo takoj izklopite in preverite: Ali je v posodi ovira? Ali je živilo pretrdo, so kosi preveliki? Je testo pretrdo? |
| Metlici za mešanje 10 /kavlja za gnetenje 12 ni mogoče vstaviti. | Ste zamešali desno in levo metlico za mešanje 10 oz. kavelj za gnetenje 12 ? Orodje z označevalnim obročem 11 mora v večjo odprtino 7 . |
| Metlici za mešanje 10 /kavlja za gnetenje 12 ne izpadeta. | Je stikalo za vklop/izklop 3 v položaju 0 ? |

10. Recepti

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

- 350 g smetane za stepanje
200 g jedilne čokolade (> 60 % deleža kakava)
½ stroka vanilije (stržen)

Priprava

1. Skuhajte smetano, razdrobite čokolado in jo počasi raztopite pri nizki temperaturi. Stržen polovice stroka vanilije nstrgajte in ga vmešajte v maso.
2. V hladilniku ohladite, da se strdi.
3. Pred postrežbo kremno umešajte z mešalno metlico **10**. Nasvet: Zraven se prileže sveže sadje.

Majoneza

Sestavine

- 250 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
1 rumenjak
15 g blagega kisa ali limoninega soka
Sol in poper po okusu

Priprava

1. Rumenjak in kis/limonin sok dodajte v merilno posodo, mešalno metlico **10** držite navpično v posodi, vklopite napravo in pritisnite tipko Turbo **2**.
2. Počasi in v enakomerno tankem curku dodajajte olje (pribl. 90 sekund), da se olje poveže z drugimi sestavinami.
3. Nato začinite po okusu s soljo in poprom.

Palačinke

Sestavine za pribl. 6 palačink:

| | |
|--------|---------------------------------|
| 125 g | pšenične moke |
| 50 g | sladkorja |
| ½ | zavojevka vaniljevega sladkorja |
| 1 | ščepec soli |
| 1 | jajce |
| 200 ml | posnetega mleka |
| 50 ml | vode |

Priprava:

1. Moko, sladkor, vanilijev sladkor in sol zmešajte v mešalni posodi in na sredini naredite vdolbino.
2. V vdolbino dajte jajce.
3. Z mešalno metlico **10** mešajte s stopnjo 1–2 od sredine navzven ter pri tem postopoma dodajajte mleko in vodo.
4. Ko nastane homogeno testo, preklopite v višjo stopnjo (3–4).
5. Testo pustite, da počiva približno 1 uro.
6. Nato testo ponovno močno premešajte in preverite, kakšna je gostota: Testo mora imeti približno takšno gostoto kot smetana za kavo.
7. Segrejte veliko, težko ponev s premazom, ki ima čim bolj plitek rob, in jo namažite z malo masti.
8. Specite tanke palačinke z obeh strani pribl. 30 sekund.

Predlogi za sladke nadeve

- sladkor
- cimet in sladkor
- jabolčna čežana
- krema iz lešnikov in nugata
- pol banane in čokoladni sirup
- džem, žele, češpljeva čežana, kompot
- sveže sadje v kosih
- sladoled

Testo za piko

Sestavine:

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 250 g | pšenične moke |
| ¾ | jedilne žlice soli |
| ½ | kocke svežega kvasa |
| 120 ml | tople vode |
| ½ | jedilne žlice rjavega sladkorja |
| malo moke za gnetenje in valjanje | |

Priprava:

1. Moko in sol zmešajte v mešalni posodi in na sredini naredite jamico.
2. Kvas in sladkor z vilicami zmečkajte v vodi ter mešajte tako dolgo, da se popolnoma raztopita. To mešanico vlijte v jamico.
3. S priključkom za gnetenje **12** gnetite na stopnji 1–2 in počakajte, da nastanejo velike kepe testa.
4. Testo nato z rokami gnetite tako dolgo, dokler ni lepo prožno.
5. Oblikujte kroglo testa in jo pokrito odložite na toplo mesto, da naraste na dvakratno velikost.
6. Zatem še enkrat pregnetite, razvaljajte in obložite po želji.

Hruškov kolač

Sestavine za testo:

| | |
|-------|--------------------------------|
| 200 g | pšenične moke |
| 1 | ščepec soli |
| 100 g | ohlajenega masla (v kosmičih) |
| 3 | čajne žličke sladkorja v prahu |
| 4 | jedilne žlice hladne vode |

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

| | |
|-------|------------------------------|
| 100 g | zmehčanega masla |
| 100 g | sladkorja |
| 2 | jajci (na sobni temperaturi) |
| 100 g | mletih mandljev |

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

1. Vse sestavine za testo dajte v mešalno posodo in jih s priključkom za gnetenje **12** mešajte na stopnji 2–3, dokler ne nastanejo večje kepe testa.
2. Testo z roko na hitro zgnetite v eno kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma peki papirja.
3. S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.
4. Dno testa na več mestih prepičite z vilicami, testo prekrijte s peki papirjem in napolnite pekač s posušenim grahom ali rižem, da obtežite testo.
5. Testo pecite 15 minut na temperaturi 180 °C s kroženjem zraka, nato odstranite papir za peko in grah/riž ter pecite še dodatnih 10 do 15 minut.
6. Da naredite mandljev nadev, z mešalno metlico **10** stepite maslo, sladkor in jajci. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 5.
7. Na stopnji 3 na hitro vmešajte še mandlje.
8. Mandljev nadev razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče, narežite na kolobarje in jih položite čez mandljev nadev.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C.

Piščoti z ovsenimi kosmiči

Sestavine za pribl. 20 kosov:

| | |
|----------|----------------------|
| 150 g | polnozrnate moke |
| 1 čž | pecilnega praška |
| 2 | jajci |
| 1 ščepec | sol |
| 80 g | rjavega sladkorja |
| 150 g | raztopljenega masla |
| 40 g | nasekljanih lešnikov |
| 40 g | ovsenih kosmičev |
| 40 g | nasekljanih orehov |
| 100 g | suhih brusnic |

Priprava:

1. Moko dajte v skledo in zmešajte s pecilnim praškom in soljo.
2. V drugi skledi stepite jajca skupaj s sladkorjem v penasto maso.
3. Nato vmešajte maslo.
4. Jajčno zmes zmešajte z moko in pecilnim praškom v testo.
5. Postopoma dodajte lešnike, ovsene kosmiče in orehe.
6. Na koncu dodajte brusnice pod testo.
7. Z jedilno žlico dajte posamezne kupčke na pekač, obložen s papirjem za peko.
8. Pecite pri temperaturi 170 °C pribl. 12 minut, dokler robovi keksov niso rahlo porjaveli.

Jogurtni preliv

Sestavine:

| | |
|----------|----------------------|
| 150 g | naravnega jogurta |
| 3 jž | belega vinskega kisa |
| 3 jž | sončničnega olja |
| 1–2 čž | gorčice |
| 1 ščepec | sol |
| 1 ščepec | sladkorja |

Priprava:

1. Naravni jogurt dajte v skledo.
2. Dodajte beli vinski kis, sončnično olje, gorčico, sol in sladkor.
3. Vse sestavine dobro premešajte.

Po potrebi lahko jogurtni preliv izboljšate še s fino nasekljanimi stroki česna, drobnjakom ali mešanimi zelišči.

Veganske malinove rezine s kokosom

Za pribl. 4 porcije:

| | |
|--------|-----------------------------|
| 120 g | kokosovih drobtin |
| 20 g | kokosovega olja |
| 160 ml | kokosovega mleka (kremasto) |
| 100 g | malin (globoko zamrznjene) |
| 1 jž | chia semen |
| 55 g | veganske kokosove čokolade |
| 1 čž | vanilijevega sladkorja |

Priprava:

1. Odtalite maline in jih z vilicami rahlo pretlačite. Na nizki stopnji vmešajte vanilijev sladkor in chia semena.
2. Model za pecivo ali vzhajanje obložite s papirjem za peko.
3. Na nizki stopnji v majhnem loncu raztopite kokosovo mleko in kokosovo olje.
4. Kokosove drobtine dajte v skledo in dodajte zmes kokosovega olja. Vse sestavine premešajte.
5. Maso dajte na model za vzhajanje/peko in jo rahlo pritisknite na dno. Čez posujte zmes malin in chia semen ter jo zgladite.
6. Model dajte za vsaj 3 ure na hladno v hladilnik.

7. Vegansko kokosovo čokolado raztopite nad vročo vodo in jo porazdelite po kokosovih rezinah. Postavite nazaj na hladno v hladilnik do serviranja.

Hrustljava krema

Sestavine za pribl. 6 porcij:

| | |
|-----------|--|
| 300 ml | smetane za stepanje |
| 1 | zavoječek stabilizatorja za utrjevanje smetane |
| 300 g | svežega sira |
| 100 g | sladkorja |
| 1 jž | vanilijevega sladkorja |
| 1 jž | masla |
| 1 jž | sladkorja |
| 1 vrečica | vanilijevega pudinga v prašku |
| 200 g | višenj |
| 50 g | nastrganih mandljev |

Priprava:

1. Mandlje z maslom in 1 jž sladkorja karamelizirajte v majhni ponvi in nato pustite, da se ohladijo.
2. Smetano in stabilizator za utrjevanje smetane z mešalnikom stepite v trdno maso.
3. Sveži sir mešajte s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem in pudingom v prašku, dokler se sladkor ne raztopi.
4. Pod kremo iz svežega sira dajte smetano.
5. Polovico kreme napolnite v desertne kozarce ali v večjo skledo in nanjo porazdelite višnje.
6. Zdaj čez porazdelite preostalo kremo in jo okrasite z mandljevimi listi. Dajte na hladno do serviranja.

Limonina krema s skuto

Sestavine za pribl. 4 porcij:

250 g skute
100 g sladkorja
1 jž vanilijevega sladkorja
2 jajci (vel. M)
2 jž limoninega soka
2 čž nastrganih lupin bio limon
čokoladne mrvice

Priprava:

1. Pri obeh jajcih ločite rumenjaka od beljaka.
2. Rumenjaka skupaj s skuto, sladkorjem, nastrganimi lupinami bio limon in vanilijevim sladkorjem stepite v penasto maso.
3. Beljak z limoninim sokom stepite v trdno maso in ga dajte pod kremo.
4. Limonino kremo napolnite v dobro ohlajene kozarce ali desertne skodelice in posujte s čokoladnimi mrvicami. Pred serviranjem postavite na hladno.

11. Odstranjevanje

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne- ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.




Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaza








Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

12. Tehnični podatki

| | |
|------------------------------------|--|
| Model: | SHM 300 D2 |
| Omrežna napetost: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Razred zaščite: | II  |
| Moč: | 300 W |
| Maks. neprekinjeno delovanje (KB): | 10 minut |
| Maks. obremenitev: | težko testo, ki vsebuje do 500 g moke |

NAPOTEK: Uporabniku ni treba storiti ničesar, da bi izdelek preklopil med 50 in 60 Hz. Izdelek se prilagodi tako na 50 Hz kot tudi na 60 Hz.

Uporabljeni simboli

| | |
|---|---|
|  | Zaščitna izolacija |
|  | G epprüfte S icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakononom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). |
|  | Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU. |
|  | Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno. |
|  | S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini. |
|  | Izmenična napetost |
|  | Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju. |

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

13. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Service Center

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 379021_2110

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitvev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.





S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **379021_2110** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

| | |
|---|-----------|
| 1. Přehled | 36 |
| 2. Použití k určenému účelu | 37 |
| 3. Bezpečnostní pokyny | 37 |
| 4. Rozsah dodávky | 40 |
| 5. Uvedení do provozu | 40 |
| 6. Obsluha | 40 |
| 6.1 Přehled funkcí | 41 |
| 6.2 Nasazení šlehacích metel/hnětacích háků | 41 |
| 6.3 Sejmутí šlehacích metel/hnětacích háků | 41 |
| 6.4 Šlehání/hnětení | 42 |
| 7. Čištění | 42 |
| 8. Uschování | 42 |
| 9. Řešení problémů | 43 |
| 10. Recepty | 43 |
| 11. Likvidace | 47 |
| 12. Technické parametry | 47 |
| 13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH | 48 |

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 větracími otvory
- 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 ovládní.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 42).
- ⊙ 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.
- ⊙ Míchací metly a hnětací háky lze v zásadě používat při všech rych-
lostech. Respektujte informace v následujících kapitolách.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během
provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze
zásuvky.



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!

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



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 stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve potom přístroj vytáhněte.



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 vý-

robním 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 vytažování 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 bouři.
- ⊙ 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, přerušete práci ihned, když se hnětací háky nebo šlehačí metly netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš

tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.

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

4. Rozsah dodávky

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

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění“ na straně 42)

6. Obsluha



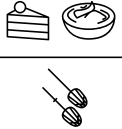
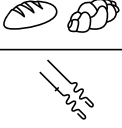
NEBEZPEČÍ kvůli otáčejícím se dílům!

- ⊙ Síťovou zástrčku **8** zasuňte do zásuvky teprve, když je přístroj složený.
- ⊙ Po vypnutí počkejte, až se hnětací háky **12** a šlehací metly **10** přestanou točit, předtím než je vytáhnete z pokrmu.
- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.


VÝSTRAHA!

- ⊙ Přístroj zapněte pouze tehdy, když jsou hnětací háky **12** a šlehací metly **10** správně nasazeny a pevně usazeny.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se vypínač **3** nacházel na 0, předtím než síťovou zástrčku **8** zasunete do zásuvky.
- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušete práci ihned, když se hnětací háky **12** nebo šlehací metly **10** netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku **8** a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází 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.

6.1 Přehled funkcí

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

6.2 Nasazení šlehačích metel/hnětacích háků

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

6.3 Sejmутí šlehačích metel/hnětacích háků

- Vypínač **3** nastavte na **0**.
- Vytáhněte síťovou zástrčku **8**.
- Stlaďte tlačítko vysunutí **4** až dolů. Šlehačí metly **10** / hnětací háky **12** vypadnou.

6.4 Šlehání/hnětení

1. Ujistěte se, že je vypínač **3** nastaven na **0**.
2. Sířovou zástrčku **8** zasuněte do zásuvky.
3. Ponořte šlehací metly **10** / hnětací háky **12** do pokrmu.
4. Zapněte přístroj vypínačem **3** nejdříve na stupeň **1** a nastavte poté podle stavu míchaných potravin požadovanou rychlost.
5. **Obrázek C:** Při krátkých pauzách postavte vypnutý ruční mixér **5** na odkládací stranu **9**.
6. Pro vypnutí přístroje nastavte vypínač **3** na **0**.
7. Vytáhněte 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 a sířová zástrčka **8** se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním sířovou zástrčku **8** ze zásuvky.

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 leh-

cí 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 nechte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Tipy na čištění

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

8. Uschování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ!

- ⊙ Aby nedošlo k úrazům, nesmí být sířová 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 požadavků, 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. | Ihned přístroj vypněte a zkontrolujte: Překážka v nádobě? Potraviny příliš tvrdé, kousky příliš velké? Těsto příliš tuhé? |
| Šlehací metly 10 /hnětací háky 12 nelze nasadit. | Pravá a levá šlehací metla 10 / hnětací hák 12 byly zaměněny? Nástroj s označujícím kroužkem 11 musí do většího otvoru 7 . |
| Šlehací metly 10 /hnětací háky 12 nelze vysunout. | Je vypínač 3 nastaven na 0 ? |

10. Recepty

Čokoládový krém

pro 4 osoby

Přísady

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

Příprava

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

Majonéza

Přísady

250 ml rostlinného oleje,
např. řepkového
1 vaječný žloutek
15 g jemného octa nebo citrónové šťávy
sůl a pepř podle chuti

Příprava

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

Palačinky crêpes

Přísady pro cca 6 crêpes:

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

Příprava:

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

Návrhy pro sladké náplně

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

Těsto na pizzu

Přísady:

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

Příprava:

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

Hruškový koláč

Přísady pro těsto:

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

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

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

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací misky a pomocí hnětacích háků **12** zpracujte na stupeň 2–3, dokud se nevytvoří větší shluky.
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečnávající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýží a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí míchacích metel **10**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 5.
7. Na stupeň 3 krátce přimíchejte mandle.
8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.
9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.
10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Ovesné sušenky

Přísady pro cca 20 kusů:

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

Příprava:

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

Jogurtový dresing

Přísady:

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

Příprava:

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

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

Veganské kokosovo-malinové řezy

Pro cca 4 porce:

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

Příprava:

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

Křupavý krém

Přísady pro cca 6 porcí:

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

Příprava:

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

Citronovo-tvarohový krém

Přísady pro cca 4 porcí:

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

Čokoládové hobliny

Příprava:

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

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

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

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, 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. Uchovete si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. 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, 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 zásazích, 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: 379021_2110** 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 www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **379021_2110** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 379021_2110



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

| | |
|---|-----------|
| 1. Prehľad | 50 |
| 2. Použitie podľa určenia | 51 |
| 3. Bezpečnostné pokyny | 51 |
| 4. Obsah balenia | 54 |
| 5. Uvedenie do prevádzky | 54 |
| 6. Obsluha | 54 |
| 6.1 Prehľad funkcií | 55 |
| 6.2 Nasadenie šľahacích metličiek/hnetacích hákov | 55 |
| 6.3 Odňatie šľahacích metličiek/hnetacích hákov | 55 |
| 6.4 Miešanie/šľahanie/hnetenie | 56 |
| 7. Čistenie..... | 56 |
| 8. Uschovanie..... | 56 |
| 9. Riešenie problémov | 57 |
| 10. Recepty | 57 |
| 11. Likvidácia | 61 |
| 12. Technické údaje | 61 |
| 13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH..... | 62 |

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 strana s vetracími otvormi
- 10 Šľahacie metličky
- 11 Značkovací krúžok (označuje miešací hák alebo hnetací hák, ktorý sa musí vložiť do väčšieho otvoru na ručnom mixéri.)
- 12 Hnetacie háky

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému ručnému mixéru.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámene 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 uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosťi s novým ručným mixérom!

2. Použitie podľa určenia

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

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

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

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.

VYSTRAHA! 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 uchovávajú 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 poraneniam.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 56).
- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 10 minút neprerušovanej prevádzky. Následne sa prístroj musí vypnúť, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj je koncipovaný na množstvá bežné v domácnosti. V jednom pracovnom kroku (10 minút) spracujete ťažké cestá do max. 500 g múky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky sa zásadne môžu používať so všetkými rýchlosťami. Prečítajte si informácie v nasledujúcich kapitolách.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.



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 vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite 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, vyťahnite 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.
- ⊙ Vyťahnite 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 udržiajte 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 vyťahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

4. Obsah balenia

- 1 ručný mixér **5**
- 1 pár šlahacích 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 56)

6. Obsluha



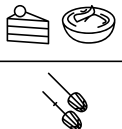
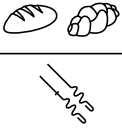
NEBEZPEČENSTVO následkom rotujúcich častí!

- ⊙ 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 šlahacie metličky **10** dotočia.
- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte 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 šlahacie metličky **10** správne nasadené a pevne zapadnuté.
- ⊙ Pred tým, ako vyberiete zástrčku **8** zo zásuvky, vždy dbajte na to, aby sa tlačidlo zapínania/vypínania **3** nachádzalo v polohe 0.
- ⊙ Keď sa hnetacie háky **12** alebo šlahacie 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.

6.1 Prehľad funkcií

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

6.2 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**. Obe miešacie háky/hnetacie háky musia pevne zapadnúť.

6.3 Odňatie šľahacích metličiek/hnetacích hákov

- Tlačidlo zapnutia/vypnutia **3** prepnite do polohy **0**.
- Vyťahnite zástrčku **8**.
- Tlačidlo uvoľnenia **4** úplne stlačte. Šľahacie metličky **10**/hnetacie háky **12** vypadnú.

6.4 Miešanie/šľahanie/hnetenie

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

7. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj očistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Ručný mixér **5**, pripojovací kábel a zástrčka **8** sa nesmú ponárať do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite konektor zo zástrčky **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.

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.

1. Vytiahnite zástrčku **8** zo zásuvky.
2. V prípade potreby viackrát poutierajte ručný mixér **5** a pripojovacie vedenie **8**

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 opravíť 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? Nástroj so značkovacím krúžkom 11 musí do väčšieho otvoru 7 . |
| Šľahacie metličky 10 /hnetacie háky 12 nie je možné uvoľniť. | Je tlačidlo zapnutia/vypnutia 3 v polohe 0 ? |

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 rozpusťte ju pri nízkej teplote. Z polovice vanilkového struku vyškrabte dreň a vymiešajte ju do masy.
2. Krém dajte do chladničky, aby vychladol a spevnol.
3. Pred podávaním vymiešajte šľahacie metličky **10** do krému. Tip: Chutnou prílohou je čerstvé ovocie.

Majonéza

Prísady

- 250 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkového
- 1 žĺtok
- 1,5 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

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

Palacinky „crêpe“

Prísady asi na 6 palacieniek

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

Príprava:

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

Návrhy sladkých náplní

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

Pizzové cesto

Suroviny:

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

Príprava:

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

Hrušková torta

Prísady na cesto:

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

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

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

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

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

Keksy z ovsených vločiek

Prísady asi na 20 kusov:

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

Príprava:

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

Jogurtový dresing

Suroviny:

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

Príprava:

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

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

Vegánske kokosovo- malinové rezy

Asi na 4 porcie:

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

Príprava:

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

Chrumkavý krém

Prísady asi na 6 porcií:

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

Príprava:

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

Citrónovo-tvarohový krém

Prísady asi na 4 porcií:

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

Hoblinky čokolády

Príprava:

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

11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách 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: | SHM 300 D2 |
| Sieťové napätie: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Trieda ochrany: | II <input type="checkbox"/> |
| Výkon: | 300 W |
| Max. nepretržitá prevádzka (KB): | 10 minúty |
| Max. zaťaženie: | ťažké cestá do 500 g múky |

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

Použité symboly

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

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, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. 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 spolplatené.

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, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. 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 reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 379021_2110** 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 www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

379021_2110 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 379021_2110



Dodávateľ



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| 1. Übersicht | 64 |
| 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 65 |
| 3. Sicherheitshinweise | 65 |
| 4. Lieferumfang | 68 |
| 5. Inbetriebnahme | 68 |
| 6. Bedienen | 68 |
| 6.1 Funktionen im Überblick | 69 |
| 6.2 Rührbesen / Knethaken einsetzen | 70 |
| 6.3 Rührbesen / Knethaken abnehmen | 70 |
| 6.4 Rühren / Kneten | 70 |
| 7. Reinigen | 70 |
| 8. Aufbewahrung | 71 |
| 9. Problemlösung | 71 |
| 10. Rezepte | 72 |
| 11. Entsorgung | 76 |
| 12. Technische Daten | 77 |
| 13. Garantie der HOYER Handel GmbH | 78 |

1. Übersicht

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

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 70).
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist für haushaltsübliche Mengen konzipiert. Es kann in einem Arbeitsgang (10 Minuten) schwere Teige bis max. 500 g Mehl verarbeiten.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken können grundsätzlich mit allen Geschwindigkeiten verwendet werden. Beachten Sie die Informationen in den folgenden Kapiteln.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.



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 spülmaschineneeignet 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 70)

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** bzw. 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!

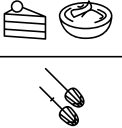
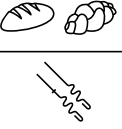
- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Knethaken **12** und Rührbesen **10** korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.

- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter **3** auf *0* steht, bevor Sie den Netzstecker **8** 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.

6.1 Funktionen im Überblick

| Arbeitswerkzeug | Geschwindigkeit | Anwendungsbeispiele | Hinweise |
|--|-----------------------|--|---|
| Bild A: Rührbesen 10  | 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> - am Anfang des Mixvorganges - Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen | max. Menge Rührteig: 500 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Drücken Sie die Turbo-Taste 2 , um von jeder Geschwindigkeit kurzfristig zur höchsten Geschwindigkeit zu wechseln. |
| | 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Butter und Zucker verrühren - Rührteig rühren | |
| | 4 - 5 Turbo | <ul style="list-style-type: none"> - Eiweiß/Sahne schlagen | |
| Bild B: Knethaken 12  | 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> - am Anfang des Knetvorganges - Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen - Kneten von Hefeteig | max. Menge Hefeteig: 500 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. |
| | 2 - 3 | <ul style="list-style-type: none"> - Kneten von Mübeteig | |
| | 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> - Kneten von Hackfleischmischung | |

6.2 Rührbesen / Kneithaken einsetzen

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

6.3 Rührbesen / Kneithaken abnehmen

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

6.4 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** / Kneithaken **12** in die Speise.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **3** zunächst auf Stufe *1* ein und stellen Sie dann je nach Beschaffenheit des Mixguts die gewünschte Geschwindigkeit ein.
5. **Bild C:** Bei kurzen Pausen stellen Sie den ausgeschalteten Handmixer **5** auf die Abstellseite **9**.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf *0*.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
8. Halten Sie das Gerät über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
9. Drücken Sie die Auswurfaste **4** ganz herunter. Die Rührbesen **10** / Kneithaken **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 und der Netzstecker **8** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **8** aus der Steckdose.

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 Kneithaken **12** können von Hand oder in der Spülmaschine gespült werden.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese 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? Das Werkzeug mit dem Markierungsring 11 muss in die größere Öffnung 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 den Rührbesen **10** cremig aufrühren. Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

Crêpes

Zutaten für ca. 6 Crêpes:

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

Zubereitung:

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

Vorschläge für süße Füllungen

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

Pizzateig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

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

Haferflocken-Kekse

Zutaten für ca. 20 Stück:

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

Zubereitung:

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

Joghurtdressing

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Vegane Kokos- Himbeerschnitten

Für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

Knuspercreme

Zutaten für ca. 6 Portionen:

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

Zubereitung:

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

Zitronen-Quark-Creme

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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: | SHM 300 D2 |
| Netzspannung: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Schutzklasse: | II  |
| Leistung: | 300 W |
| Max. Dauerbetrieb (KB): | 10 Minuten |
| Max. Belastung: | schwere Teige bis 500 g Mehl |

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

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

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, 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 Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 379021_2110** 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 Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **379021_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 379021_2110



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND