



HANDMIXER SHM 300 D2 HAND MIXER SHM 300 D2 BATTEUR SHM 300 D2

DE AT CH Bedienungsanleitung

HANDMIXER

FR BE Mode d'emploi

BATTEUR

PL Instrukcja obsługi

MIKSER RĘCZNY

SK Návod na obsluhu

RUČNÝ MIXÉR

DK Betjeningsvejledning

HÅNDMIXER

GB Operating instructions

HAND MIXER

NL BE Gebruiksaanwijzing

HANDMIXER

CZ Návod k obsluze

RUČNÍ MIXÉR

ES Instrucciones de servicio

BATIDORA AMASADORA

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

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

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

12/2021 ID: SHM 300 D2_21_V1.1

IAN 379021_2110



IAN 379021_2110

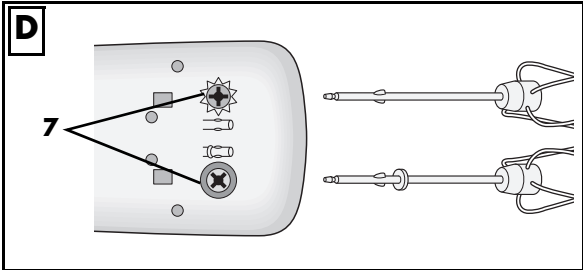
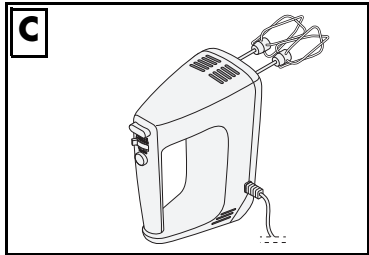
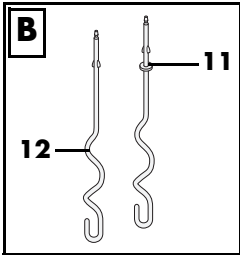
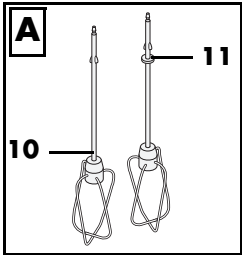
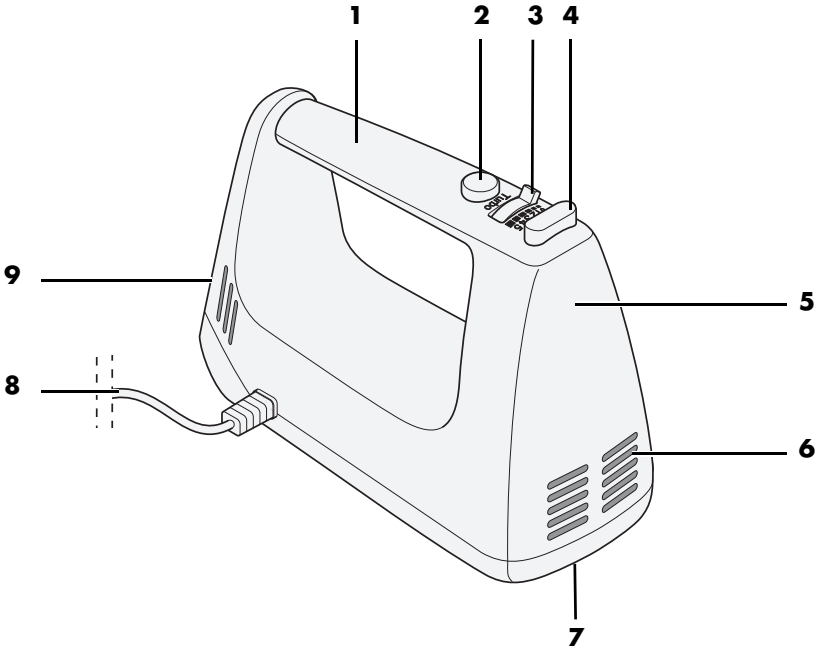




Deutsch	2
English	18
Français	34
Nederlands	54
Polski	70
Česky	86
Slovenčina	100
Español	114
Dansk	130





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



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Inbetriebnahme	6
6. Bedienen	6
6.1 Funktionen im Überblick	7
6.2 Rührbesen / Knethaken einsetzen	8
6.3 Rührbesen / Knethaken abnehmen	8
6.4 Rühren / Kneten	8
7. Reinigen	8
8. Aufbewahrung	9
9. Problemlösung	9
10. Rezepte	10
11. Entsorgung	14
12. Technische Daten	15
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	16

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 8).
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist für haushaltsübliche Mengen konzipiert. Es kann in einem Arbeitsgang (10 Minuten) schwere Teige bis max. 500 g Mehl verarbeiten.
- ⊙ 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 spülmaschinengeeignet bis 70 °C.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 8)

6. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **8** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- ⊙ Warten Sie nach dem Ausschalten, bis sich die Knethaken **12** 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!

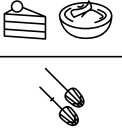
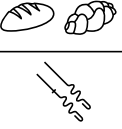
- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Knethaken **12** und Rührbesen **10** korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.

- ⊙ 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 Mürbeteig 	
	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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

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

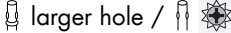
Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	18
2. Intended purpose	19
3. Safety instructions	19
4. Items supplied	22
5. How to use	22
6. Operation	22
6.1 Overview of functions	23
6.2 Inserting beaters / dough hooks	23
6.3 Remove beater / dough hook	23
6.4 Mixing/kneading	24
7. Cleaning	24
8. Storage	24
9. Troubleshooting	25
10. Recipes	25
11. Disposal	29
12. Technical specifications	30
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	31

1. Overview

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

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hand mixer.

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

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

We hope you enjoy your new hand mixer!

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

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

3. Safety instructions

Warnings

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



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

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

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

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

Symbol on your device



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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, and
 - ... before you clean the individual parts.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 24).
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 10 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device is designed for standard household quantities. It can process heavy doughs up to max. 500 g flour in one process step (10 minutes).
- ⊙ Beaters and dough hooks can generally be used at all speeds. Note the information in the following chapters.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.



DANGER for children!

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to

the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

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



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ Always ensure that the on/off switch is on 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

- 1 hand mixer **5**
- 1 pair of beaters **10**
- 1 pair of dough hooks **12**
- 1 copy of the user instructions

5. How to use

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 24)

6. Operation



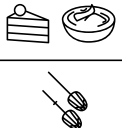
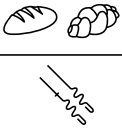
DANGER from rotating parts!

- ⊙ Only connect the mains plug **8** to a wall socket when the device has been completely put together.
- ⊙ After switching off, wait until the dough hooks **12** and the beaters **10** are no longer turning before you take them out of the food.
- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.


WARNING!

- ⊙ Only switch the device on when the dough hooks **12** and the beaters **10** are correctly inserted and securely engaged.
 - ⊙ Always ensure that the on/off switch **3** is on **0** before you plug **8** the mains plug into the wall socket.
 - ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the operation immediately if the dough hooks **12** or the beaters **10** are either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug **8** and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
 - ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 10 minutes without interruption.
After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
-

6.1 Overview of functions

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

6.2 Inserting beaters / dough hooks

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

6.3 Remove beater / dough hook

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

6.4 Mixing/kneading

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

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The hand mixer **5**, the power cable and the mains plug **8** must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Disconnect the mains plug **8** from the wall socket before each cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

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

1. Disconnect the mains plug **8** from the wall socket.
2. If necessary, wipe down the hand mixer **5** and the power cable **8** with a

damp cloth several times (if necessary, with a little detergent). Ensure no water or moisture gets into the device and that the motor unit is completely dry before the next use.

3. The beaters **10** and the dough hooks **12** can be washed by hand or in the dishwasher.
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning advice

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

8. Storage



DANGER for children!

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



DANGER!

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

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

9. Troubleshooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Is the device assembled correctly?
Beaters 10 / dough hooks 12 not turning or turning with difficulty	Turn off immediately and check: Blockage in the bowl? Food too hard, pieces too large? Dough too tough?
Beaters 10 / dough hooks 12 cannot be inserted.	Right and left beater 10 / dough hook 12 mixed up? The tool with the marking ring 11 must be inserted into the larger hole 7 .
Beaters 10 / dough hooks 12 cannot be ejected.	Is the on/off switch 3 on 0?

10. Recipes

Chocolate cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

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

Crêpes

Ingredients for approx. 6 crêpes:

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

Preparation:

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

Suggestions for sweet fillings

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

Pizza dough

Ingredients:

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

Preparation:

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

Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

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

For blind baking:

dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

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

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation:

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

Oatmeal biscuits

Ingredients for approx. 20 pcs.:

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

Preparation:

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

Yoghurt dressing

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

Vegan Coconut Raspberry Slices

For approx. 4 portions:

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

Preparation:

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

7. Melt the vegan coconut chocolate over a water bath and spread over the coconut slices. Place back in the refrigerator until ready to serve.

Crunchy cream

Ingredients for approx. 6 portions:

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

Preparation:

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

Lemon quark cream

Ingredients for approx. 4 portions:

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

Preparation:

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

11. Disposal

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




This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging









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

12. Technical specifications

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

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

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 379021_2110** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **379021_2110** to open your user instructions.

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

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

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

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



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

IAN: 379021_2110

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	34
2. Utilisation conforme	35
3. Consignes de sécurité	35
4. Éléments livrés	38
5. Mise en service	38
6. Utilisation	38
6.1 Récapitulatif des fonctions	39
6.2 Insérer les fouets / crochets pétrisseurs	40
6.3 Retirer les fouets/crochets pétrisseurs	40
6.4 Remuer / malaxer	40
7. Nettoyage	41
8. Rangement	41
9. Dépannage	41
10. Recettes	42
11. Mise au rebut	46
12. Caractéristiques techniques	47
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	48
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	51

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

2. Utilisation conforme

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

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

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Symbole sur l'appareil



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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsque l'appareil est sans surveillance,
... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et
... avant de nettoyer des pièces individuelles.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 41).
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil est conçu pour des quantités domestiques usuelles. Il peut pétrir en une opération (10 minutes) des pâtes lourdes contenant jusqu'à max. 500 g de farine.
- ⊙ En principe, le fouet et les crochets pétrisseurs peuvent être utilisés à toutes les vitesses. Respectez les informations contenues dans les chapitres suivants.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER du fait de pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

4. Éléments livrés

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

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 41)

6. Utilisation



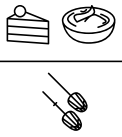
DANGER du fait de pièces en rotation !

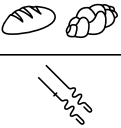
- ⊙ Branchez la fiche secteur **8** dans une prise de courant seulement une fois l'appareil assemblé.
- ⊙ Après avoir éteint l'appareil, attendez l'arrêt complet des crochets pétrisseurs **12** et des fouets **10** avant de retirer ces derniers du plat à préparer.
- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets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

AVERTISSEMENT !


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

6.1 Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Exemples d'utilisation	Remarques
Figure A : Fouet 10 	1 - 2	- Au début du processus de mixage - Pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs	Quantité max. de pâte à gâteau : 500 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- Mélanger du beurre et du sucre - Remuer la pâte	Quantité min : Pour les petites quantités, choisissez un bol mixeur plus étroit pour que les accessoires mélangeurs plongent d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger.
	4 - 5 Turbo	- Fouetter la crème / les blancs d'œufs	Appuyez sur le bouton Turbo 2 pour passer brièvement de chacune des vitesses à la vitesse la plus rapide.

Ustensile	Vitesse	Exemples d'utilisation	Remarques
Figure B : Crochet pétrisseur 12 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Au début du processus de malaxage - Pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs - Malaxage de pâte au levain 	Quantité max. de pâte au levain : 500 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes Quantité min : Pour les petites quantités, choisissez un bol mixeur plus étroit pour que les accessoires mélangeurs plongent d'au moins 1 cm dans les aliments à mélanger.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Malaxage de pâte Brisée 	
	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Malaxage de mélange de viande hâchée 	

6.2 Insérer les fouets / crochets pétrisseurs

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

6.3 Retirer les fouets / crochets pétrisseurs

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

6.4 Remuer / malaxer

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

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Le batteur **5**, le câble de raccordement et la fiche secteur **8** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **8** de la prise de courant.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

1. Débranchez la fiche secteur **8** de la prise de courant.
2. Essuyez le batteur **5** et le câble de raccordement **8** si nécessaire avec un chiffon légèrement humide (le cas échéant, avec un peu de produit vaisselle). Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre à l'intérieur de l'appareil et à ce que le bloc moteur soit complètement sec avant la prochaine utilisation.
3. Les fouets **10** et les crochets pétrisseurs **12** peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Astuces de nettoyage

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

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

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



DANGER !

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

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

9. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• L'appareil est-il assemblé comme il convient ?

Problème	Cause possible / solution
Les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 ne tournent plus ou tournent difficilement.	Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les points suivants : Un obstacle encombre-t-il le récipient ? Les aliments ne sont-ils pas trop durs, les morceaux pas trop gros ? La pâte n'est-elle pas trop épaisse ?
Il n'est pas possible de monter les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 .	N'avez-vous pas interverti les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 de gauche et de droite ? L'outil avec l'anneau de repère 11 doit être introduit dans la plus grande ouverture 7 .
Les fouets 10 / crochets pétrisseurs 12 ne peuvent être éjectés.	Est-ce que l'interrupteur Marche/Arrêt 3 se trouve sur 0 ?

10. Recettes

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Mayonnaise

Ingrédients

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

Ajouter du sel et du poivre selon votre goût

Préparation

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

Crêpes

Ingrédients pour env. 6 crêpes :

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

Préparation :

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

Propositions de fourrages sucrés

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

Pâte à pizza

Ingrédients :

250 g	de farine de froment
¾ cc	de sel
½	cube de levure fraîche
120 ml	d'eau tiède
½ cc	de sucre roux

une petite quantité de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

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

Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte :

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

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

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

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur et les travailler au niveau 2 - 3 avec les crochets pétrisseurs **12** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés.
2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.
5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.

6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **10**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 5.
7. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 3.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.

Biscuits aux flocons d'avoine

Ingrédients pour env. 20 biscuits :

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

Préparation :

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

Vinaigrette au yaourt

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Gateaux noix de coco- framboises véganes

Pour env. 4 portions :

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

Préparation :

1. Laisser décongeler les framboises et les écraser légèrement à la fourchette. Incorporer le sucre vanillé et les graines de chia à faible vitesse.
2. Garnir un moule à gâteau ou un plat à gratin avec du papier cuisson.
3. Faire fondre le lait de noix de coco et l'huile de noix de coco dans une petite casserole à faible température.
4. Verser la noix de coco râpée dans un bol et ajouter le mélange à l'huile de noix de coco. Mixer bien le tout.

5. Verser la préparation dans le plat à gratin/moule et appuyer légèrement sur le fond. Verser dessus le mélange framboises-graines de chia et lisser.
6. Puis laisser le moule au moins 3 heures au frais au réfrigérateur.
7. Faire fondre le chocolat à la noix de coco végane au bain marie et répartir sur les gâteaux à la noix de coco. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Crème croustillante

Ingrédients pour env. 6 portions :

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

Préparation :

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

Crème au citron et fromage blanc

Ingrédients pour env. 4 portions :

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

Préparation :

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

11. Mise au rebut

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



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




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



Emballage

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

12. Caractéristiques techniques

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

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

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 379021_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **379021_2110**.



Centre de service

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

IAN : 379021_2110

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 379021_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **379021_2110**.



Centre de service


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

IAN : 379021_2110

Inhoud

1. Overzicht	54
2. Correct gebruik	55
3. Veiligheidsinstructies	55
4. Leveringsomvang	58
5. Ingebruikname	58
6. Bedienen	58
6.1 Een overzicht van de functies.....	59
6.2 Gardes/kneedhaken plaatsen	60
6.3 Gardes/kneedhaken eruit halen	60
6.4 Roeren/kneden.....	60
7. Schoonmaken	60
8. Opbergen	61
9. Problemen oplossen	61
10. Recepten	62
11. Weggoien	66
12. Technische gegevens	66
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	67

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe handmixer.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe handmixer!

2. Correct gebruik

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze gebruikershandleiding:



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

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

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

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

Symbol op het apparaat



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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er geen toezicht is,
... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt en
... voordat u afzonderlijke onderdelen reinigt.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Schoonmaken" op pagina 60) in acht.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor gebruikelijke hoeveelheden in het huishouden. Het kan in één werkproces (10 minuten) zwaar deeg tot max. 500 g meel verwerken.
- ⊙ De garde en de kneedhaak kunnen in principe op alle snelheden worden gebruikt. Neem de informatie in de volgende hoofdstukken in acht.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wasbak o.i.d.
- ⊙ Het motorblok, de aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorblok tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Vóór een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig gemonteerd is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of beknedd raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u de handmixer niet gebruikt,
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

4. Leveringsomvang

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

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Schoonmaken" op pagina 60)

6. Bedienen



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Steek de stekker **8** pas in een stopcontact wanneer het apparaat is gemonteerd.
- ⊙ Wacht na het uitschakelen tot de kneedhaken **12** en de gardes **10** niet meer draaien, voordat u deze uit het voedsel haalt.
- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.

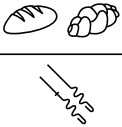
WAARSCHUWING!

- ⊙ Schakel het apparaat alleen in wanneer de kneedhaken **12** en gardes **10** correct zijn geplaatst en stevig zijn vastgeklit.
- ⊙ Let er altijd op dat de in-/uitschakelknop **3** op 0 staat voordat u de stekker **8** in het stopcontact steekt.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het werkproces direct te onderbreken wanneer de kneedhaken **12**


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

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

6.1 Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Toepassingsvoorbeelden	Aanwijzingen
Afbeelding A: Garde 10 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Aan het begin van het mixproces - Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen 	Max. hoeveelheid roerdeeg: 500 g Max. gebruiksduur: 10 minuten Min. hoeveelheid: Kies bij kleine hoeveelheden een smallere mixkom, zodat de roerhulpstukken ten minste 1 cm in het mengproduct steken. Druk op de turbotoets 2 om van iedere snelheid kort naar de hoogste snelheid om te schakelen.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Boter en suiker mengen - Roerdeeg roeren 	
	4 - 5 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> - Eiwit/room kloppen 	
Afbeelding B: Kneedhaak 12 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Aan het begin van het kneedproces - Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen - Kneeden van gistdeeg 	Max. hoeveelheid gistdeeg: 500 g Max. gebruiksduur: 10 minuten Min. hoeveelheid: Kies bij kleine hoeveelheden een smallere mixkom, zodat de roerhulpstukken ten minste 1 cm in het mengproduct steken.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Kneeden van zandtaartdeeg 	
	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Kneeden van gehaktmengsel 	

6.2 Gardes/kneedhaken plaatsen

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

6.3 Gardes/kneedhaken eruit halen

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

6.4 Roeren/kneden

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

7. Schoonmaken

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

Schoonmaaktip

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

8. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

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

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

9. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Is het apparaat correct in elkaar gezet?
Gardes 10 / kneedhaken 12 draaien niet of maar moeilijk rond	Direct uitschakelen en controleren: obstakel in de kom? Levensmiddelen te hard, stukken te groot? Deeg te taai?
Gardes 10 / kneedhaken 12 kunnen niet worden ingestoken.	Zijn de rechter- en linker- garde 10 /-kneed- haak 12 verwisseld? Het hulpstuk met de mar- keringsring 11 moet in de grotere opening 7 .
Gardes 10 / kneedhaken 12 kunnen niet worden uitgeworpen.	Staat de in-/uitschakel- knop 3 op <i>0</i> ?

10. Recepten

Chocoladecrème

Voor 4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Crêpes

Ingrediënten voor ca. 6 crêpes:

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

Bereiding:

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

Suggesties voor zoete vullingen

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

Pizzadeeg

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Perentaart

Ingrediënten voor het deeg:

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

Voor blindbakken:

droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmas- sa:

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

Om te beleggen:

- ca. 3 rijpe peren

Bereiding:

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

Havermout-koekjes

Ingrediënten voor ca. 20 stuks:

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

Bereiding:

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

Yoghurd dressing

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

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

Vegan kokosframbozensneden

Voor ca. 4 porties:

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

Bereiding:

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

Knapperige crème

Ingrediënten voor ca. 6 porties:

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

Bereiding:

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

Citroen-kwark-crème

Ingrediënten voor ca. 4 porties:

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

Bereiding:

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

11. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



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



Verpakking

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

12. Technische gegevens

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

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 379021_2110** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **379021_2110** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 379021_2110



Leverancier



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	70
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	71
3. Wskazówki bezpieczeństwa	71
4. Zakres dostawy	74
5. Uruchomienie	74
6. Obsługa	75
6.1 Przegląd funkcji	75
6.2 Sposób użycia trzepaczek/haków do zagniatania	76
6.3 Wyjmowanie trzepaczek/haków do zagniatania	76
6.4 Mieszanie/zagniatanie	76
7. Czyszczenie	77
8. Przechowywanie	77
9. Rozwiązywanie problemów	78
10. Przepisy	78
11. Utylizacja	82
12. Dane techniczne	83
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	84

1. Przegląd

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

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego miksera ręcznego.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości z nowego miksera ręcznego!

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



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

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

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

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

Symbol na urządzeniu



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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co wykluczy ewentualne zagrożenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - ... przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 77).
- ⊙ Urządzenie przewidziane jest do pracy ciągłej przez maksymalnie 10 minut. Następnie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Urządzenie zostało zaprojektowane do przetwarzania normalnych ilości dla gospodarstwa domowego. Podczas jednego cyklu pracy (10 minut) urządzenie może przetworzyć gęste ciasto zawierające maks. 500 g mąki.
- ⊙ Widełki miksujące i ugniatające można zasadniczo używać przy wszystkich prędkościach. Należy postępować zgodnie z informacjami znajdującymi się w niniejszym rozdziale.

- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

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

- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony obracających się części!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, pracę należy przerwać natychmiast, kiedy haki do zagniatania lub trzepaczki nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakiejś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt cięgliwa. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Należy dbać o to, aby otwory wentylacyjne w urządzeniu były zawsze odkryte. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ⊙ Przed wyciągnięciem wtyczki sieciowej wyłączyć urządzenie.

- ⊙ Urządzenia włączać tylko w momencie, kiedy narzędzia są prawidłowo włożone i zablokowane. Nigdy nie próbować używać trzepaczki/haka do zagniatania pojedynczo lub też używać różnych narzędzi.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie należy kłaść na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- ⊙ Urządzenia nie należy używać w przypadku gotujących się płynów lub podczas gotowania.
- ⊙ Trzymać urządzenie za rączkę, nigdy nie trzymać za narzędzia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Z wyjątkiem korpusu silnika, wszystkie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.

4. Zakres dostawy

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

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 77)

6. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony obracających się części!

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

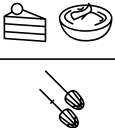
OSTRZEŻENIE!



- ⊙ Urządzenie włączać tylko w momencie, kiedy haki do zagniatania **12** i trze-

paczki **10** są prawidłowo włożone i zablokowane.

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

6.1 Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Przykłady zastosowań	Wskazówki
Rys. A: widetki miksujące 10 	1-2	- na początku procesu miksowania - mieszanie mąki, cukru lub innych sypkich składników	maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji: 500 g maks. czas pracy: 10 minut
	2-3	- ucieranie masła i cukru - miksowanie rzadkiego ciasta	min. ilość: W przypadku małych ilości należy wybrać węższy pojemnik miksujący, tak aby widetki były zanurzone w produkcie przeznaczonym do zmiksowania na co najmniej 1 cm.
	4-5 Turbo	- ubijanie śmietany/piany	Nacisnąć przycisk Turbo 2 , aby na chwilę ustawić prędkość na najwyższym poziomie.

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

6.2 Sposób użycia trzepaczek/haków do zagniatania

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

6.3 Wymywanie trzepaczek/haków do zagniatania

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

6.4 Mieszanie/zagniatanie

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

7. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Miksera ręcznego **5**, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **8** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Wyciągnąć wtyczkę sieciową **8** z gniazdka przed rozpoczęciem czyszczenia.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.
- ⊙ Z wyjątkiem miksera ręcznego **5** wszystkie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C.

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

Wskazówka dot. mycia

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

8. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

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

9. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Czy urządzenie jest prawidłowo złożone?
Trzepaczki 10 /haki do zagniatania 12 nie obracają się lub obracają się z trudem.	Natychmiast wyłączyć urządzenie i sprawdzić: Czy nie ma przeszkody w pojemniku? Produkt spożywczy zbyt twardy, za duże kawałki? Zbyt ciagliwe ciasto?
Nie można włożyć trzepaczek 10 /haków do zagniatania 12 .	Prawa i lewa trzepaczka 10 /prawy i lewy hak do zagniatania 12 zamienione miejscami? Narzędzie z pierścieniem oznaczającym 11 musi być włożone do większego otworu 7 .
Nie można wyrzucić trzepaczek 10 /haków do zagniatania 12 z otworów w urządzeniu.	Czy włącznik/wyłącznik 3 jest ustawiony w położeniu 0 ?

10. Przepisy

Krem czekoladowy

Dla 4 osób

Składniki

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

Przygotowanie

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

Majonez

Składniki

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

Przygotowanie

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

Naleśniki na słodko z mąki pszennej

Składniki na ok. 6 naleśników:

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

Sposób przyrządzenia:

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

Propozycje słodkiego wypełnienia

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

Ciasto na pizzę

Składniki:

250 g	mąki pszennej
¾	łyżeczki soli
½	kostki świeżych drożdży
120 ml	letniej wody
½	łyżeczki brązowego cukru

trochę mąki do zagniatania i rozwałkowania

Sposób przyrządzenia:

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

Tarta z gruszkami

Składniki do ciasta:

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

Pieczenie spodu z obciążeniem:

suszony groszek lub ryż

Składniki do masy migdałowej:

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

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzałe gruszki

Sposób przyrządzenia:

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

8. Masę migdałową przełożyć na schłodzony spód tarty.
9. Obrąć gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i obłożyć nimi masę migdałową.
10. Piec na obiegu w temperaturze 170°C przez około 35 minut.

Ciastka owsiane

Składniki na ok. 20 sztuk:

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

Sposób przyrządzenia:

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

Dressing jogurtowy

Składniki:

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

Sposób przyrządzenia:

1. Jogurt naturalny przełożyć do miski.
2. Dodać ocet z białego wina, olej słonecznikowy, musztardę, sól i cukier.
3. Wszystko dobrze wymieszać.

W razie potrzeby dressing jogurtowy może być doprawiony drobno posiekanym czosnkiem, szczyptką lub mieszanką ziół.

Wegański deser kokosowo-malinowy

Na ok. 4 porcji:

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

Sposób przyrządzenia:

1. Maliny rozmrozić i lekko rozgnieść widelcem. Wmieszać cukier waniliowy i nasiona chia na niskim poziomie.
2. Wyłożyć formę lub naczynie do pieczenia papierem do pieczenia.
3. Rozpuścić mleko kokosowe i olej kokosowy w małym garnku na najniższym stopniu.
4. Wsypać płatki kokosowe do miski i dodać mieszankę oleju kokosowego. Wszystko razem wymieszać.
5. Wlać masę do naczynia/formy do pieczenia i lekko docisnąć do dna. Rozło-

żyć na wierzchu mieszankę malin i nasion chia i wygładzić ją.

6. Wstawić formę do lodówki na co najmniej 3 godziny.
7. Roztopić wegańską czekoladę kokosową w kąpeli wodnej i posmarować nią plasterki kokosowe. Wstawić z powrotem do lodówki i schładzać aż do chwili podania.

Kruchy krem

Składniki na ok. 6 porcji:

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

Sposób przyrządzenia:

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

Krem cytrynowo-twarogowy

Składniki na ok. 4 porcji:

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

Sposób przyrządzenia:

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

11. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.




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



Opakowanie








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

12. Dane techniczne

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

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

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

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

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 379021_2110** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **379021_2110**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 379021_2110



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	86
2. Použití k určenému účelu	87
3. Bezpečnostní pokyny	87
4. Rozsah dodávky	90
5. Uvedení do provozu	90
6. Obsluha	90
6.1 Přehled funkcí	91
6.2 Nasazení šlehacích metel/hnětacích háků	91
6.3 Sejmутí šlehacích metel/hnětacích háků	91
6.4 Šlehání/hnětení	92
7. Čištění	92
8. Uschování	92
9. Řešení problémů	93
10. Recepty	93
11. Likvidace	97
12. Technické parametry	97
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	98

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, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, 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 92).
- ⊙ Přístroj je určen maximálně pro 10 minut nepřerušovaného provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj je určen pro množství obvyklé pro jednu domácnost. V jednom pracovním chodu (10 minut) může zpracovat těžká těsta až do 500 g mouky.
- ⊙ Míchací metly a hnětací háky lze v zásadě používat při všech rychlostech. 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 uživatelská zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.



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 šlehačím 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 92)

6. Obsluha



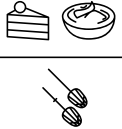
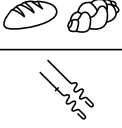
NEBEZPEČÍ kvůli otáčejícím se dílům!

- ⊙ 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. Sítovou 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 sítovou 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 sítová zástrčka **8** se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním sítovou 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 sítovou 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 sítová 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 | kypřicího prášku |
| 2 | vejce |
| 1 špetka | solí |
| 80 g | hnědému cukru |
| 150 g | rozpuštěného másla |
| 40 g | nasekaných lískových ořechů |
| 40 g | ovesných vloček |
| 40 g | nasekaných vlašských ořechů |
| 100 g | sušených brusinek |

Příprava:

1. Vložte mouku do misku a promíchejte s kypřicím práškem a solí.
2. Ve druhé misce vyšlehejte do pěny vejce s cukrem.
3. Následně vmíchejte máslo.
4. Vaječnou směs rozmíchejte s moukou a kypřicím 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 pečicím 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.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

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 směrníc 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 zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 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	100
2. Použitie podľa určenia	101
3. Bezpečnostné pokyny	101
4. Obsah balenia	104
5. Uvedenie do prevádzky	104
6. Obsluha	104
6.1 Prehľad funkcií	105
6.2 Nasadenie šľahacích metličiek/hnetacích hákov	105
6.3 Odňatie šľahacích metličiek/hnetacích hákov	105
6.4 Miešanie/šľahanie/hnietenie	106
7. Čistenie.....	106
8. Uschovanie.....	106
9. Riešenie problémov	107
10. Recepty	107
11. Likvidácia	111
12. Technické údaje	111
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	112

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 uschovajte.**
- **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 106).
- ⊙ 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 nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Pred tým, ako vyberiete zástrčku zo zásuvky, vždy dbajte na to, aby sa tlačidlo zapínania/vypínania nachádzalo v polohe 0.
- ⊙ Vypnite prístroj a 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 106)

6. Obsluha



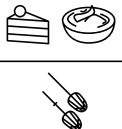
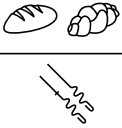
NEBEZPEČENSTVO následkom rotujúcich častí!

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

6.2 Nasadenie šľahacích metličiek/hnetacích hákov

- Obrázok D:** Zasuňte miešací hák **10** alebo hnetací hák **12** značkovacím 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**.
- Vytiahnite 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
- 15 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 nízkoťučného mlieka
- 50 ml vody

Príprava:

1. Múku, cukor, vanilkový cukor a soľ zmiešajte v miešacej miske a v strede vytlačte malú priehlbínu.
2. Do priehlbiny dajte vajíčko.
3. Miešajte šľahacie metličky **10** smerom od stredu na stupni *1 – 2* a pritom postupne pridávajte mlieko a vodu.
4. Keď vznikne homogénne cesto, miešajte na vyššom stupni (*3 – 4*).
5. Cesto nechajte asi 1 hodinu odležať.
6. Potom ho ešte raz poriadne premiešajte a skontrolujte konzistenciu: Cesto by malo mať konzistenciu asi ako smotana do kávy.
7. Rozohrejte veľkú, ťažkú panvicu s ochrannou vrstvou, podľa možnosti s plochým okrajom a namažte ju malým množstvom tuku.
8. Pečte tenké palacinky z 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 roztlačte 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 zvýšujte 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 vyloženým 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 dochuť 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
	G epüüfte S icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

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 reklamácii

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.



Service středisko



Service 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

Indice

1. Vista general	114
2. Uso adecuado	115
3. Indicaciones de seguridad	115
4. Volumen de suministro	118
5. Puesta en servicio	118
6. Uso	118
6.1 Resumen de las funciones	119
6.2 Insertar las varillas y los ganchos amasadores.....	120
6.3 Retirar las varillas y los ganchos amasadores.....	120
6.4 Remover/amasar	120
7. Limpieza	120
8. Almacenamiento	121
9. Solución de problemas	121
10. Recetas	122
11. Eliminación	126
12. Datos técnicos	126
13. Garantía de HOYER Handel GmbH	127

1. Vista general

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

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta batidora.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva batidora!

2. Uso adecuado

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

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

Este aparato no es apto para el uso industrial.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Símbolo en el aparato



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

Instrucciones para un manejo seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si no hay supervisión,
... antes de montar o desmontar el aparato y
... antes de limpiar las piezas individuales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 120).
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para funcionar durante un tiempo máximo de 10 minutos sin interrupción. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ El aparato ha sido concebido para ser utilizado con cantidades de uso doméstico. Permite elaborar una masa firme con hasta 500 g de harina en una sola operación (10 minutos).
- ⊙ La varilla y el gancho amasador pueden usarse generalmente con cualquier velocidad. Tenga en cuenta la información contenida en los capítulos siguientes.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando el cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El bloque del motor, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el bloque del motor de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice la batidora,
... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ No introduzca ningún cubierto o pieza similar en las piezas en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato.

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso si los ganchos amasadores o las varillas no giran o lo hacen con dificultad. Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún obstáculo en el depósito o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.
- ⊙ Asegúrese de no tapar los orificios de ventilación del aparato para evitar el sobrecalentamiento. ¡Riesgo de sobrecalentamiento!
- ⊙ Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- ⊙ Encienda el aparato una vez que las piezas estén correctamente colocadas y encajadas.
No intente colocar un solo gancho amasador o una sola varilla ni pruebe a combinarlos.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o de fuego.
- ⊙ No utilice el aparato en líquidos hirviendo o durante el proceso de cocción.
- ⊙ Coja el aparato por el mango y nunca por las piezas.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ Excepto el bloque del motor, todas las demás piezas son aptas para el lavavajillas hasta una temperatura de 70 °C.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

- 1 batidora **5**
- 1 par de varillas **10**
- 1 par de ganchos amasadores **12**
- 1 manual de instrucciones

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpiar pieza" en la página 120)

6. Uso



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ Conecte el aparato al enchufe **8** una vez que esté montado por completo.
- ⊙ Después del apagado, espere a que los ganchos amasadores **12** y las varillas **10** dejen de girar antes de retirar los de los alimentos.
- ⊙ No introduzca ningún cubierto o pieza similar en las piezas en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.

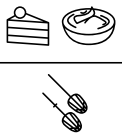
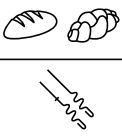
¡ADVERTENCIA!

- ⊙ Encienda el aparato una vez que los ganchos amasadores **12** y las varillas **10** estén correctamente colocados y encajados.
- ⊙ Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado **3** esté en la posición **0** antes de enchufar **8** el aparato.
- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso si


los ganchos amasadores **12** o las varillas **10** no giran o lo hacen con dificultad. Desconecte el aparato del enchufe **8** y compruebe si hay algún obstáculo en el depósito o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.

- ⊙ El aparato ha sido diseñado para funcionar durante un tiempo máximo de 10 minutos sin interrupción. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

6.1 Resumen de las funciones

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

6.2 Insertar las varillas y los ganchos amasadores

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

6.3 Retirar las varillas y los ganchos amasadores

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

6.4 Remover/amasar

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado **3** esté en la posición **0**.
2. Inserte el enchufe **8** en una toma de corriente.
3. Sumerja las varillas **10** o los ganchos amasadores **12** en los alimentos.
4. Conecte el aparato inicialmente con el interruptor de encendido/apagado **3** en posición **1** y vaya ajustando la velocidad según la consistencia de la mezcla.
5. **Ilustración C:** coloque la batidora **5** desconectada sobre la superficie de apoyo **9** mientras no la use.
6. Para apagar el aparato, ponga el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
7. Retire el enchufe **8** de la toma de corriente.

8. Sitúe el aparato sobre un recipiente o sobre el fregadero.
9. Pulse el botón de soltar **4** hasta abajo del todo. Las varillas **10** o los ganchos amasadores **12** se sueltan.
10. Limpie el aparato lo antes posible.

7. Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ La batidora **5**, el cable de conexión y el enchufe **8** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **8** de la toma de corriente.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ Excepto la batidora **5**, todas las demás piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas hasta una temperatura máxima de 70 °C.

1. Saque el enchufe **8** de la toma de corriente.
2. Cuando sea necesario, limpie la batidora **5** y el cable de conexión **8** pasando varias veces un paño ligeramente humedecido (dado el caso, añadiendo un poco de detergente). Asegúrese de que no entre humedad en el interior del aparato y que el bloque del motor esté completamente seco antes del siguiente uso.
3. Las varillas **10** y los ganchos amasadores **12** pueden lavarse a mano o en el lavavajillas.
4. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Consejos de limpieza

- Procure limpiar el aparato y todas sus piezas inmediatamente después de cada uso para evitar que se adhieran restos de comida resecos.

8. Almacenamiento



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO!

- ⊙ Para evitar accidentes, el enchufe **8** no puede estar conectado a una toma de corriente mientras el aparato está guardado.

- Separe las varillas **10** y los ganchos amasadores **12** de la batidora **5** para guardarla.
- Enrolle todo el cable de conexión **8** de red sin apretar alrededor de la batidora **5**.
- Elija un lugar en el que el aparato no se vea expuesto ni a un gran calor ni a la humedad.

9. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / Medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none">• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?• ¿Está el aparato correctamente montado?
Las varillas 10 o los ganchos amasadores 12 no giran o lo hacen con mucha dificultad.	Desconecte el aparato inmediatamente y compruebe: ¿Hay algún obstáculo en el depósito? ¿Son alimentos demasiado duros? ¿Son alimentos demasiado grandes? ¿Es la masa muy dura?
No es posible colocar las varillas 10 o los ganchos amasadores 12 .	¿Ha confundido las varillas 10 o los ganchos amasadores 12 izquierdo y derecho? La herramienta con el anillo de marca 11 debe colocarse en el orificio grande 7 .
No es posible soltar las varillas 10 o los ganchos amasadores 12 .	¿Está el interruptor de encendido/apagado 3 en la posición 0 ?

10. Recetas

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Mayonesa

Ingredientes

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

Preparación

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

Crepes

Ingredientes para aprox. 6 crepes:

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

Preparación:

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

Sugerencias para rellenos dulces

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

Masa de pizza

Ingredientes:

250 g de harina de trigo

¾ cda. de sal

½ dado de levadura fresca

120 ml de agua tibia

½ cda. de azúcar moreno

un poco de harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación:

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

Tarta de pera

Ingredientes para la masa:

200 g de harina de trigo

1 pizca de sal

100 g de mantequilla fría (desmenuzada)

3 cda. de azúcar fino

4 cda. de agua fría

Para evitar que suba:

guisantes secos o arroz

Ingredientes para la pasta de almendras:

100 g de mantequilla blanda

100 g de azúcar

2 huevos (a temperatura ambiente)

100 g de almendras molidas

Para cubrir:

aprox. 3 peras maduras

Preparación:

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

Galletas de copos de avena

Ingredientes para aprox. 20 unidades:

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

Preparación:

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

Salsa de yogur

Ingredientes:

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

Preparación:

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

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

Pasteles veganos de frambuesa y coco

Para aprox. 4 raciones:

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

Preparación:

1. Descongele las frambuesas y aplástelas ligeramente con un tenedor. Mezcle el azúcar de vainilla y las semillas de chía a un nivel bajo.
2. Coloque papel de horno en un molde para horno o para pasteles.
3. Derrita la leche de coco y el aceite de coco en una cazuela pequeña al nivel más bajo.
4. Ponga el coco rallado en un recipiente y añada la mezcla de aceite de coco. Mézclelo todo removiendo.

- Coloque la masa en un molde de horno y presione la parte inferior ligeramente. Distribuya la mezcla de frambuesas y semillas de chía por encima y alísela.
- Deje enfriar el molde un mínimo de 3 horas en el frigorífico.
- Derrita el chocolate de coco vegano al baño María y distribúyalo por los pasteles de coco. Introdúzcalos de nuevo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Crema crocante

Ingredientes para aprox. 6 raciones:

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

Preparación:

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

Crema de limón y requesón

Ingredientes para aprox. 4 raciones:

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

Chocolate rallado

Preparación:

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

11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



12. Datos técnicos







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

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

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Símbolos empleados

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

Reserva de modificaciones técnicas.

13. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 379021_2110 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **379021_2110**.



Servicio técnico

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

IAN: 379021_2110



Distribuidor



Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	130
2. Brug i overensstemmelse med formålet	131
3. Sikkerhedsanvisninger	131
4. Leveringsomfang	134
5. Ibrugtagning	134
6. Betjening	134
6.1 Overblik over funktioner.....	135
6.2 Isætning af piskeris/dejkroge	135
6.3 Udtagning af piskeris/dejkroge	135
6.4 Røre/ælte	136
7. Rengøring.....	136
8. Opbevaring	136
9. Problemløsning.....	137
10. Opskrifter.....	137
11. Bortskaffelse	141
12. Tekniske data.....	141
13. HOYER Handel GmbHs garanti	142

1. Oversigt

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

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye håndmikser.

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

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

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye håndmikser!

2. Brug i overensstemmelse med formålet

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

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage mindre kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Symbol på apparatet



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

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... ved manglende opsyn,
... inden du samler eller skiller apparatet ad og
... inden du rengør de enkelte dele.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 136).
- ⊙ Apparatet er beregnet til en køretid på max. 10 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Apparatet er konstrueret for husholdningsmængder. Det kan i én operation (10 minut) behandle tunge deje med op til maks. 500 g mel.
- ⊙ Omrører og dejkrog kan principielt bruges med alle hastigheder. Bemærk informationerne i de følgende kapitler.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed!

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaske-kumme o. l.
- ⊙ Motorblokken, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorblokken mod fugtighed, dråber og stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, hvis der opstår en fejl, ... når du ikke bruger håndmikseren, ... ved tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE pga. roterende dele!

- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at On-/Off-kontakten står på 0, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet skal du straks afbryde arbejdet, hvis dejkrogen eller piskeriset ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

- ⊙ Vær opmærksom på, at ventilationsåbningerne på apparatet altid er fri. Fare for overophedning!
- ⊙ Sluk for apparatet, inden du trækker netstikket ud.
- ⊙ Tænd først for apparatet, når værtøjerne er indsat korrekt og er gået ordentligt i indgreb.
Forsøg ikke at anvende et piskeris/en dejkrog alene eller forskellige værktøjer sammen.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug ikke apparatet til kogende væsker eller under kogningen.
- ⊙ Hold kun apparatet på håndtaget og aldrig på værktøjerne.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Alle dele undtagen motorblokken er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 håndmikser **5**
- 1 par piskeris **10**
- 1 par dejkroge **12**
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring" på side 136)

6. Betjening



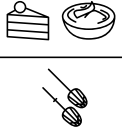

FARE pga. roterende dele!

- ⊙ Stik først netstikket **8** i en stikkontakt, når apparatet er samlet.
- ⊙ Vent efter slukningen, til dejkroge **12** og piskerisene **10** ikke roterer mere, inden du tager dem ud af maden.
- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.


ADVARSEL!

- ⊙ Tænd først for apparatet, når dejkroge **12** og piskerisene **10** er indsat korrekt og er gået ordentligt i indgreb.
- ⊙ Sørg altid for, at, On-/Off-kontakten **3** står på 0, inden du sætter netstikket **8** i stikkontakten.
- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet skal du straks afbryde arbejdet, hvis dejkroge **12** eller piskeriset **10** ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket **8** ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- ⊙ Apparatet er beregnet til en køretid på max. 10 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

6.1 Overblik over funktioner

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

6.2 Isætning af piskeris/dejkroge

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

6.3 Udtagning af piskeris/dejkroge

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

6.4 Røre/ælte

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

7. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Håndmikseren **5**, tilslutningsledningen og netstikket **8** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Inden hver rengøring skal stikket **8** trækkes ud af stikkontakten.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Alle dele undtagen håndmikseren **5** er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C.

1. Træk netstikket **8** ud af stikkontakten.
2. Tør håndmikser **5** og tilslutningsledning **8** af flere gange med en let fugtet klud (om nødvendigt med lidt opvaskemiddel). Pas på, at der ikke kommer fugtighed ind i apparatet og at motorde-

len er fuldstændig tør inden næste anvendelse.

3. Piskeris **10** og dejkroge **12** kan vaskes af med hånden eller i opvaskemaskinen.
4. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du rydder dem til side eller bruger dem på ny.

Rengøringsstip

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

8. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE!

- ⊙ For at undgå ulykker må netstikket **8** under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.

- Fjern piskeris **10** eller dejkroge **12** fra håndmikseren **5** inden opbevaring.
- Vikl tilslutningsledningen **8** løst om håndmikseren **5**.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

9. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Ingen ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Er apparatet samlet rigtigt?
Piskeris 10 / dejkroge 12 roterer ikke eller kun meget trægt.	Sluk omgående, og kontrollér: Hindring i beholderen? Fødevarer for hårde, Stykke for store? Dej for sej?
Piskeris 10 /dejkroge 12 kan ikke sættes i.	Højre og venstre piskeris 10 / dejkroge 12 byttet om? Værktøjet med mærkeringsringen 11 skal i den største åbning 7 .
Piskeris 10 /dejkroge 12 kan ikke kastes ud.	Står On-/Off-kontakten 3 på 0?

10. Opskrifter

Chokoladecreme

Til 4 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Mayonnaise

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Crepes

Ingredienser til ca. 6 crepe:

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

Tilberedning:

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

Forslag til sødt fyld

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

Pizzadej

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

Pæretærte

Ingredienser til dejen:

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

Til blindbagning:

tørre ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen:

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

Til belægning:

ca. 3 modne pærer

Tilberedning:

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

Havregrynskiks

Ingredienser til ca. 20 styk:

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

Tilberedning:

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

Yoghurtdressing

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

Ved behov kan yoghurtdressinggen også sup-
pleres med hakkede hvidløgsfed, purløg el-
ler blandede urter.

Vegansk kokos-hindbærssnitter

Til ca. 4 portioner:

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

Tilberedning:

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

Crispcreme

Ingredienser til ca. 6 portioner:

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

Tilberedning:

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

Citron-kvark-creme

Ingredienser til ca. 4 portioner:

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

Revet chokolade

Tilberedning:

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

11. Bortskaffelse

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



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage







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

12. Tekniske data

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

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

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

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

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 379021_2110** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garanti, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **379021_2110** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 71 00 05
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 379021_2110



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND