

SILVERCREST®



HAND MIXER SHM 300 D2

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

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

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2021 ID: SHM 300 D2_21_V1.4

GB IE NI CY
HAND MIXER
Operating instructions

FR BE
BATTEUR
Mode d'emploi

GR CY
ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ
Οδηγία χρήσης

DK
HÅNDMIXER
Betjeningsvejledning

NL BE
HANDMIXER
Gebruiksaanwijzing

DE AT CH
HANDMIXER
Bedienungsanleitung

IAN 374144_2104



IAN 374144_2104

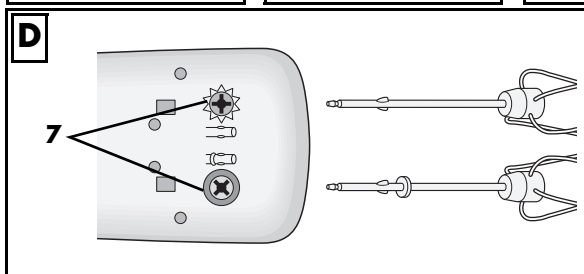
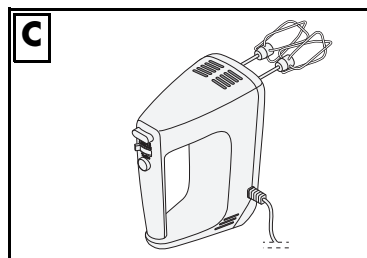
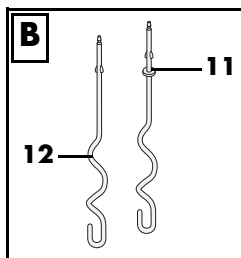
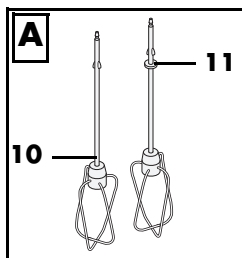
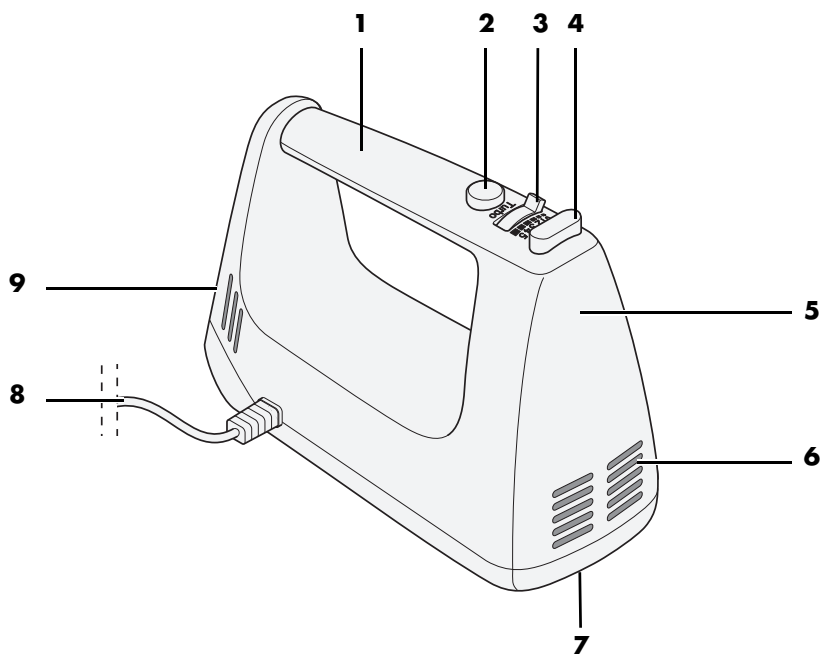




English	2
Dansk	16
Français	28
Nederlands	42
Ελληνικά	56
Deutsch	70




**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

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

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 8).
- ⊙ 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 immediate-

ly 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 8)

6. Operation



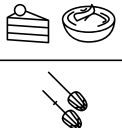
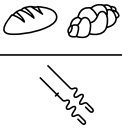
DANGER from rotating parts!

- ⊙ 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.

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.

1. Disconnect the mains plug **8** from the wall socket.

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.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie 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.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

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, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 374144_2104** 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) **374144_2104** to open your user instructions.



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: 374144_2104



Supplier



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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	16
2. Brug i overensstemmelse med formålet	17
3. Sikkerhedsanvisninger	17
4. Leveringsomfang	20
5. Ibrugtagning	20
6. Betjening	20
6.1 Overblik over funktioner.....	21
6.2 Isætning af piskeris/dejkroge	21
6.3 Udtagning af piskeris/dejkroge	21
6.4 Røre/ælte	22
7. Rengøring.....	22
8. Opbevaring	22
9. Problemløsning.....	23
10. Opskrifter.....	23
11. Bortskaffelse	25
12. Tekniske data.....	25
13. HOYER Handel GmbHs garanti	26

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 22).
- ⊙ 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 vaskekumme 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 pisikeriset 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 22)

6. Betjening



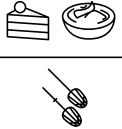

FARE pga. roterende dele!

- ⊙ 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 dejkrogen **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: Omrører 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 fødearens 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 omgående.

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% kakaoindhold)
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 omrøreren **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 omrøreren **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 omrøreren **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
- Syltetøj, 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 omrøreren **10**. Forøg derved
hastigheden 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.

11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt
det europæiske direktiv
2012/19/EU. Symbolet
med den overstregede skral-
despand på hjul betyder, at
produktet inden for den Euro-
pæiske Union skal tilføres en separat affald-
sindsamling. 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 gen-
brug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol marke-
rer f. eks. en genstand eller ma-
terialedele, 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 miljø-
bestemmelser i landet.

12. Tekniske data

Model:	SHM 300 D2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelses- klasse:	II □
Effekt:	300 W
Max. kontinu- erlig køretid (KB):	10 minutter
Maks. belast- ning:	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.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

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, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet 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: 374144_2104** 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) **374144_2104** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

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

IAN: 374144_2104



Leverandør



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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	28
2. Utilisation conforme	29
3. Consignes de sécurité	29
4. Éléments livrés	32
5. Mise en service	32
6. Utilisation	32
6.1 Récapitulatif des fonctions	33
6.2 Insérer les fouets / crochets pétrisseurs	34
6.3 Retirer les fouets/crochets pétrisseurs	34
6.4 Remuer / malaxer	34
7. Nettoyage	35
8. Rangement	35
9. Dépannage	35
10. Recettes	36
11. Mise au rebut	38
12. Caractéristiques techniques	39
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	40

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 35).
- ⊙ 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.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ 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 matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 35)

6. Utilisation





DANGER du fait de pièces en rotation !

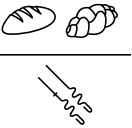
- ⊙ Branchez la fiche secteur **8** dans une prise de courant seulement une fois l'appareil assemblé.
- ⊙ Après avoir éteint l'appareil, attendez l'arrêt complet des crochets pétrisseurs **12** et des fouets **10** avant de retirer ces derniers du plat à préparer.
- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets 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

- 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.
- Laisser refroidir au réfrigérateur afin de faire durcir.
- 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

- 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**.
- 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.
- 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.

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.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,

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

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 légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 374144_2104** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels 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) **374144_2104**.



Centre de service

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

IAN : 374144_2104



Fournisseur



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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	42
2. Correct gebruik	43
3. Veiligheidsinstructies	43
4. Leveringsomvang	46
5. Ingebruikname	46
6. Bedienen	46
6.1 Een overzicht van de functies.....	47
6.2 Gardes/kneedhaken plaatsen	48
6.3 Gardes/kneedhaken eruit halen	48
6.4 Roeren/kneden.....	48
7. Schoonmaken	48
8. Opbergen	49
9. Problemen oplossen	49
10. Recepten	50
11. Weggoaien	51
12. Technische gegevens	52
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	53

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 48) 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 48)

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 rondraaien. 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 aansluitnoer **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 0?

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 en 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
 - $\frac{3}{4}$ tl zout
 - $\frac{1}{2}$ dobbelsteentje vers gist
 - 120 ml lauwwarm water
 - $\frac{1}{2}$ tl bruine suiker
- een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in een roerkom 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 deegklompen 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 amandelmassa:

- 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 gaatjes in de deegbodem, leg een bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg te belasten.
5. Bak bij 180 °C circulatielucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak dan nog een keer gedurende 10 tot 15 minuten.
6. Klop boter, suiker en eieren met de garde **10** voor de amandelmassa. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 5.
7. Roer op stand 3 kort de amandelen erdoor.
8. Leg de amandelmassa op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in schijven en beleg daarmee de amandelmassa.
10. Bak bij 170 °C circulatielucht gedurende ca. 35 minuten.

11. Weggoien

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 accessoi-



res. 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 
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.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

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 aankoopprijs 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 verboden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 374144_2104** 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.



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 22761 Hamburg
 DUITSLAND

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) **374144_2104** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)



E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 374144_2104

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	56
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	57
3. Υποδείξεις ασφάλειας	57
4. Σύνολο παράδοσης.....	60
5. Θέση σε λειτουργία.....	60
6. Χειρισμός.....	61
6.1 Επισκόπηση λειτουργιών	62
6.2 Τοποθέτηση χτυπητηριών/αναδευτήρων ζύμης	63
6.3 Αφαίρεση χτυπητηριών/αναδευτήρων ζύμης.....	63
6.4 Ανάμειξη/Ανάδευση	63
7. Καθαρισμός.....	63
8. Φύλαξη.....	64
9. Επίλυση προβλημάτων	64
10. Συνταγές	65
11. Απόρριψη	66
12. Τεχνικά δεδομένα	67
13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	68

1. Επισκόπηση

- 1 Λαβή
- 2 Πλήκτρο Turbo
- 3 Διακόπτης On/Off και ρυθμιστής ταχύτητας (5 βαθμίδων)
- 4 Πλήκτρο απόρριψης
- 5 Μίξερ χειρός
- 6 Οπές εξαερισμού
- 7 Οπές για την υποδοχή των χτυπητηριών και των αναδευτήρων ζύμης:
 μεγαλύτερη οπή /  μικρότερη οπή
- 8 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ δικτύου
- 9 Πλευρά εναπόθεσης με οπές εξαερισμού
- 10 Χτυπητήρι
- 11 Δακτύλιος σήμανσης (Σηματοδοτεί το χτυπητήρι ή τον αναδευτήρα ζύμης που πρέπει να τοποθετηθεί στην μεγαλύτερη οπή του μίξερ χειρός.)
- 12 Αναδευτήρες ζύμης

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας μίξερ χειρός.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας μίξερ χειρός!

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Το μίξερ χειρός προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για την ανάμειξη και την ανάδευση ζύμης, τη μίξη υγρών και το χτύπημα κρέμας γάλακτος.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση στο νοικοκυριό. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή σε σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λάβετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Σύμβολο επί της συσκευής



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δε μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Βγάξτε το φισ δικτύου από την πρίζα, ...
 - ... εφόσον δεν υπάρχει εποπτεία,
 - ... πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής και
 - ... προτού καθαρίσετε μεμονωμένα εξαρτήματα.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 63).
- ⊙ Η συσκευή προορίζεται για συνεχόμενη λειτουργία μέγιστης διάρκειας 10 λεπτών. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για ποσότητες συνήθεις στο σπίτι. Μπορεί να επεξεργάζεται σε ένα στάδιο εργασίας (10 λεπτά) βαριές ζύμες έως μέγ. 500 g αλεύρι.
- ⊙ Κατ'αρχήν, οι αναδευτήρες και οι αναδευτήρες ζύμης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλες τις ταχύτητες. Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στα ακόλουθα κεφάλαια.

- ⊙ Πριν την αντικατάσταση παρελκομένων ή επιπρόσθετων τεμαχίων που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα.



KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικά παιχνίδια. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και να τη ρίξουν από την επιφάνεια εργασίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κ.λπ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση του μπλοκ μοτέρ, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φινιρίσματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε το μπλοκ μοτέρ από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φινιρίσμα από τον ηλεκτρικό δίκτυο. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

- ⊙ Μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φινιρίσμα από τον ηλεκτρικό δίκτυο. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φινιρίσμα στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί ολόκληρα.
- ⊙ Συνδέστε το φινιρίσμα μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φινιρίσμα από την πρίζα.
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φινιρίσμα από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φινιρίσμα από το καλώδιο.
- ⊙ Βγάψτε το φινιρίσμα από την πρίζα, ...
... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,
... όταν δεν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός,
... σε περίπτωση καταιγίδας.

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στη συσκευή.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Φροντίζετε πάντα ο διακόπτης On/Off να βρίσκεται στη θέση 0, πριν εισάγετε το φις δικτύου στην πρίζα.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση παρελκομένων ή επιπρόσθετων τεμαχίων που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φις δικτύου από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Για την αποφυγή βλάβης της συσκευής, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία εργασίας, όταν οι αναδευτήρες ζύμης ή τα χτυπητήρια δεν περιστρέφονται καθόλου ή περιστρέφονται με δυσκολία. Αφαιρέστε το φις δικτύου και ελέγξτε, αν υπάρχει κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο ή αν τα τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- ⊙ Προσέχετε ώστε οι οπές εξαερισμού στη συσκευή να παραμένουν διαρκώς ελεύθερες. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ⊙ Απενεργοποιείτε τη συσκευή προτού βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν τα εργαλεία έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλίσει σταθερά. Μην προσπαθείτε να τοποθετήσετε μόνο ένα χτυπητήρι/αναδευτήρα ζύμης ή διαφορετικά εργαλεία μαζί.

- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για υγρά που βράζουν ή κατά το μαγείρεμα.
- ⊙ Κρατάτε τη συσκευή μόνο στη λαβή και σε καμία περίπτωση από τα εργαλεία.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Όλα τα μέρη εκτός από το μπλοκ κινητήρα είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυτήριο πιάτων έως τους 70 °C.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 μίξερ χειρός 5
- 1 ζεύγος χτυπητήρια 10
- 1 ζεύγος αναδευτήρες ζύμης 12
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα εξαρτήματα και αν δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 63)

6. Χειρισμός



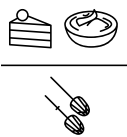
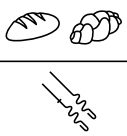
ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Εισάγετε το φινι δικτύου **8** στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί.
- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση περιμένετε μέχρι οι αναδευτήρες ζύμης **12** και τα χτυπητήρια **10** να πάψουν να περιστρέφονται, πριν τα αφαιρέσετε από τα τρόφιμα.
- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ⊙ Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν οι αναδευτήρες ζύμης **12** και τα χτυπητήρια **10** έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλίσει σταθερά.
 - ⊙ Φροντίζετε πάντα ο διακόπτης On/Off **3** να βρίσκεται στη θέση **0**, πριν εισάγετε το φινι δικτύου **8** στην πρίζα.
 - ⊙ Για την αποφυγή βλάβης της συσκευής, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία εργασίας, όταν οι αναδευτήρες ζύμης **12** ή τα χτυπητήρια **10** δεν περιστρέφονται καθόλου ή περιστρέφονται με δυσκολία. Αφαιρέστε το φινι δικτύου **8** και ελέγξτε, αν υπάρχει κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο ή αν τα τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.
 - ⊙ Η συσκευή προορίζεται για συνεχόμενη λειτουργία μέγιστης διάρκειας 10 λεπτών.
Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος.
-

6.1 Επισκόπηση λειτουργιών

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Παραδείγματα εφαρμογής	Υποδείξεις
Εικόνα Α: Αναδευτήρες 10 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Στην αρχή της διαδικασίας ανάμιξης - Ανάμιξη αλευριού, ζάχαρης ή άλλων ξηρών συστατικών 	Μέγ. ποσότητα ζύμης για κέικ: 500 g Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Ανάμιξη βουτύρου και ζάχαρης - Ανάμιξη μείγματος για κέικ 	Ελάχ. ποσότητα: Για μικρές ποσότητες, επιλέξτε ένα στενότερο δοχείο ανάμιξης έτσι ώστε τα εξαρτήματα ανάδευσης να βυθίζονται τουλάχιστον 1 cm στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί.
	4 - 5 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> - Χτύπημα ασπραδιού/κρέμας γάλακτος 	Πιέστε το πλήκτρο Turbo 2 , για να μεταβείτε σύντομα στην πιο υψηλή ταχύτητα από οποιαδήποτε ταχύτητα και αν βρίσκεστε.
Εικόνα Β: Αναδευτήρες ζύμης 12 	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Στην αρχή της διαδικασίας ανάδευσης ζύμης - Ανάμιξη αλευριού, ζάχαρης ή άλλων ξηρών συστατικών - Ζύμωμα ζύμης με μαγιά 	Μέγ. ποσότητα ζύμης με μαγιά: 500 g Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> - Ζύμωμα ζύμης τάρτας 	Ελάχ. ποσότητα: Για μικρές ποσότητες, επιλέξτε ένα στενότερο δοχείο ανάμιξης έτσι ώστε τα εξαρτήματα ανάδευσης να βυθίζονται τουλάχιστον 1 cm στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί.
	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Ζύμωμα ζύμης κιμά 	

6.2 Τοποθέτηση χτυπητηριών/ αναδευτήρων ζύμης

1. **Εικόνα D:** τοποθετήστε το χτυπητήρι **10** ή τον αναδευτήρα ζύμης **12** με το δακτύλιο σήμανσης **11** στη μεγαλύτερη οπή **7** του μίξερ χειρός **5**.
2. Τοποθετήστε το άλλο χτυπητήρι **10** ή τον αναδευτήρα ζύμης **12** στη μικρότερη οπή  **7**. Και τα δύο χτυπητήρια/ αναδευτήρες ζύμης πρέπει να ασφαλιστούν σταθερά.

6.3 Αφαίρεση χτυπητηριών/ αναδευτήρων ζύμης

1. Θέστε τον διακόπτη On/Off **3** στη θέση **0**.
2. Αφαιρέστε το φινιδικτό **8**.
3. Πιέστε το πλήκτρο απόρριψης **4** προς τα κάτω μέχρι το τέρμα. Τα χτυπητήρια **10** / οι αναδευτήρες ζύμης **12** βγαίνουν.

6.4 Ανάμειξη/Ανάδευση

1. Βεβαιωθείτε πως ο διακόπτης On/Off **3** βρίσκεται στη θέση **0**.
2. Εισάγετε το φινιδικτό **8** σε μια πρίζα.
3. Βυθίστε το χτυπητήρι **10** / αναδευτήρα ζύμης **12** στο τρόφιμο.
4. Ρυθμίστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off **3** πρώτα στη βαθμίδα **1** και στη συνέχεια, ανάλογα με την υφή του υλικού ανάμειξης, ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα.
5. **Εικόνα C:** Για σύντομα διαλείμματα τοποθετείτε το απενεργοποιημένο μίξερ χειρός **5** στην πλευρά αναπόθεσης **9**.
6. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή τοποθετήστε τον διακόπτη On/Off **3** στη θέση **0**.
7. Αφαιρέστε το φινιδικτό **8**.
8. Κρατήστε τη συσκευή οριζόντια πάνω από ένα μπολ ή το νεροχύτη.
9. Πιέστε το πλήκτρο απόρριψης **4** προς τα κάτω μέχρι το τέρμα. Τα χτυπητήρια **10** / οι αναδευτήρες ζύμης **12** βγαίνουν.

10. Καθαρίστε τη συσκευή όσο πιο άμεσα γίνεται.

7. Καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται να βυθίζονται στο νερό ή σε άλλα υγρά το μίξερ χειρός **5**, το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και το φινιδικτό **8**.
 - ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φινιδικτό **8** από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
 - ⊙ Όλα τα μέρη εκτός από το μίξερ χειρός **5** είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων έως τους 70 °C.

1. Βγάλτε το φινιδικτό **8** από την πρίζα.
2. Σκουπίστε το μίξερ χειρός **5** και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **8**, εφόσον απαιτείται, με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί (εάν απαιτείται βάλτε λίγο απορρυπαντικό πιάτων), πολλές φορές. Φροντίστε να μην εισχωρήσει υγρασία στο εσωτερικό της συσκευής και το τμήμα του μοτέρ να έχει στεγνώσει εντελώς πριν από την επόμενη χρήση.
3. Τα χτυπητήρια **10** και οι αναδευτήρες ζύμης **12** πλένονται στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
4. Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Συμβουλή καθαρισμού

- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα όσο το δυνατόν πιο άμεσα μετά από τη χρήση, ώστε να μη στεγνώσουν τα υπολείμματα τροφών.

8. Φύλαξη



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ⊙ Για την αποφυγή ατυχημάτων το φινιρίσκου **8** δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε πρίζα κατά την αποθήκευση.

- Για την αποθήκευση αφαιρέστε τα χτυπητήρια **10** ή τους αναδευτήρες ζύμης **12** από το μίξερ χειρός **5**.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **8** χαλαρά γύρω από το μίξερ χειρός **5**.
- Επιλέξτε ένα μέρος όπου η συσκευή δε θα υποβάλλεται ούτε σε υψηλή θερμοκρασία ούτε και σε υγρασία.

9. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ανατρέξτε πρώτα σε αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Έχει συναρμολογηθεί σωστά η συσκευή;
Τα χτυπητήρια 10 /οι αναδευτήρες ζύμης 12 δεν περιστρέφονται καθόλου ή πολύ δύσκολα	Απενεργοποιήστε αμέσως και ελέγξτε: Υπάρχει κάποιο εμπόδιο εντός του δοχείου; Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά, κομμάτια πολύ μεγάλα; Πολύ τραχιά ζύμη;
Τα χτυπητήρια 10 /οι αναδευτήρες ζύμης 12 δεν μπορούν να τοποθετηθούν.	Βάλατε το δεξί στη θέση του αριστερού χτυπητηριού 10 / αναδευτήρα ζύμης 12 ; Το εργαλείο με τον δακτύλιο σήμανσης 11 πρέπει να μπει στη μεγαλύτερη οπή 7 .
Τα χτυπητήρια 10 /οι αναδευτήρες ζύμης 12 δεν εξέρχονται.	Ο διακόπτης On/Off 3 βρίσκεται στη θέση 0 ;

10. Συνταγές

Κρέμα σοκολάτας

Για 4 άτομα

Συστατικά

- 350 g σαντιγί
- 200 g πικρή σοκολάτα (> 60% περιεκτικότητα σε κακάο)
- ½ λοβός βανίλιας (εσωτερικό)

Παρασκευή

1. Βράστε τη σαντιγί, σπάστε τη σοκολάτα σε κομματάκια και λιώστε τα αργά μέσα σε αυτήν σε χαμηλή φωτιά. Ξύστε το εσωτερικό μισού λοβού βανίλιας και ανακατέψτε το μέσα στη μάζα.
2. Αφήστε τη στο ψυγείο να κρυώσει τελείως και να πήξει.
3. Πριν τη σερβίρετε χτυπήστε την με τον αναδευτήρα **10** για να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Συμβουλή: ταιριάζει πολύ με φρέσκα φρούτα.

Μαγιονέζα

Συστατικά

- 250 ml ουδέτερο φυτικό λάδι, π.χ. κραμβέλαιο
 - 1 κρόκος αυγού
 - 15 g ελαφρύ ξύδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση

Παρασκευή

1. Ρίξτε τον κρόκο αυγού και το ξίδι/χυμό λεμονιού σε μια μεζούρα, κρατήστε τον αναδευτήρα **10** κάθετα στο δοχείο, ενεργοποιήστε τη συσκευή και πιέστε το πλήκτρο Turbo **2**.
2. Προσθέστε αργά το λάδι (εντός περ. 90 δευτερολέπτων) σχηματίζοντας μια ομοιογενή δέσμη, έτσι ώστε το λάδι να αναμιχθεί με τα άλλα συστατικά.
3. Στη συνέχεια αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.

Κρέπες

Συστατικά για περ. 6 κρέπες:

- 125 g σιτάλευρο
- 50 g ζάχαρη
- ½ πακετάκι βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 αβγό
- 200 ml αποβουτυρωμένο γάλα
- 50 ml νερό

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το αλεύρι, τη βανίλια και το αλάτι σε ένα μπολ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακούβα στη μέση.
2. Ρίξτε στη λακούβα το αβγό.
3. Από το κέντρο, αναδεύστε με τον αναδευτήρα **10** σε χαμηλή ταχύτητα στη βαθμίδα **1 - 2** προσθέτοντας σταδιακά γάλα και νερό.
4. Όταν προκύψει ένας ομοιογενής χυλός, χτυπήστε με μεγαλύτερη ταχύτητα στη βαθμίδα (**3 - 4**).
5. Αφήστε τον χυλό σε ηρεμία περίπου 1 ώρα.
6. Χτυπήστε μετά ξανά άλλη μία φορά δυνατά τον χυλό και ελέγξτε τη σύσταση: ο χυλός θα πρέπει να έχει περίπου τη σύσταση κρέμας για καφέ.
7. Ζεστάνετε ένα μεγάλο, βαρύ, επιστρωμένο τηγάνι με όσο το δυνατόν επίπεδη άκρη και απλώστε λίγο λίπος.
8. Ψήστε λεπτές κρέπες και από τις δύο πλευρές για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Προτάσεις για γλυκές γემίσεις

- Ζάχαρη
- Κανέλα και ζάχαρη
- Μους μήλου
- Κρέμα πραλίνας φουντουκιού
- Μισή μπανάνα και σος σοκολάτας
- Μαρμελάδα, ζελέ, μους δαμάσκηνου, κομπόστα
- Φρέσκα φρούτα σε κομμάτια
- Παγωτό

Ζύμη πίτσας

Συστατικά:

- 250 g σιτάλευρο
¾ κ.γ. αλάτι
½ κύβος νωπή μαγιά
120 ml χλιαρό νερό
½ κ.γ. καστανή ζάχαρη
λίγο αλεύρι για το ζύμωμα και το άνοιγμα

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακκούβα στη μέση.
2. Πιέστε με ένα πιρούνι τη μαγιά και τη ζάχαρη στο νερό και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μίγμα στη λακκούβα.
3. Ανακατέψτε με τους αναδευτήρες ζύμης **12** στη βαθμίδα **1 - 2**, μέχρι να σχηματιστεί μια μεγάλη μπάλα ζύμης.
4. Συνεχίστε το πλάσιμο με το χέρι, μέχρι να μαλακώσει η ζύμη.
5. Πλάστε μια μπάλα ζύμης και αφήστε τη να φουσκώσει σε ένα ζεστό σημείο, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
6. Πλάστε ξανά, ανοίξτε τη και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.

Τάρτα αχλαδιού

Συστατικά για τη ζύμη:

- 200 g σιτάλευρο
1 πρέζα αλάτι
100 g κρύο βούτυρο (σε νιφάδες)
3 κ.γ. ζάχαρη
4 κ.σ. κρύο νερό

Για το ψήσιμο της τάρτας:
ξερά μπιζέλια ή ρύζι

Συστατικά για την αμυγδαλόπαστα:

- 100 g μαλακό βούτυρο
100 g ζάχαρη
2 αβγά (θερμοκρασία δωματίου)
100 g αμυγδαλόπιχα

Για διακόσμηση:
περ. 3 ώριμα αχλάδια

Παρασκευή:

1. Ρίξτε όλα τα συστατικά της ζύμης στο μπολ ανάδευσης και ανακατέψτε τα με τον αναδευτήρα ζύμης **12** στη βαθμίδα **2- 3**, μέχρι να σχηματιστούν μεγαλύτεροι σβώλοι.
2. Πλάστε τη ζύμη γρήγορα με το χέρι σε μια μπάλα και ανοίξτε τη με λίγο αλεύρι ανάμεσα σε δύο φύλλα αντικολητικού χαρτιού ψησίματος.
3. Απλώστε τη ζύμη σε μια βουτυρωμένη φόρμα για τάρτες, κόψτε τις άκρες που προεξέχουν και βάλτε τη τουλάχιστον **30** λεπτά στο ψυγείο.
4. Τρυπήστε τη ζύμη πολλές φορές με ένα πιρούνι, βάλτε ένα αντικολητικό χαρτί ψησίματος πάνω στη ζύμη και γεμίστε τη φόρμα με ξερά φασόλια ή ρύζι, για να εφαρμόζεται βάρος πάνω στη ζύμη.
5. Ψήστε στους **180 °C** στον αέρα **15** λεπτά, μετά αφαιρέστε το αντικολητικό χαρτί και τα φασόλια/το ρύζι και ψήστε ξανά **10** έως **15** λεπτά.
6. Για την αμυγδαλόπαστα, χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη με τον αναδευτήρα **10**. Αυξάνετε την ταχύτητα μέχρι τη βαθμίδα **5**.
7. Προσθέστε στη βαθμίδα **3** για λίγο τα αμύγδαλα.
8. Ρίξτε την αμυγδαλόπαστα στη βάση της τάρτας που έχει κρυώσει.
9. Ξεφλουδίστε τα αχλάδια, αφαιρέστε τα κουκούτσια, κόψτε τα σε φέτες και βάλτε τα πάνω στην αμυγδαλόπαστα.
10. Ψήστε στους **170 °C** στον αέρα περ. **35** λεπτά.

11. Απόρριψη

Το προϊόν αυτο υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρό-



πει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.


Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία









Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

12. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SHM 300 D2
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II 
Ισχύς:	300 W
Μέγιστη χρόνος συνεχούς λειτουργίας (KB):	10 λεπτά
Μέγ. φορτίο:	βαριές ζύμες έως 500 g αλεύρι

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: δεν απαιτείται καμία ενέργεια από πλευράς χρηστών, για ρύθμιση του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο για 50 όσο και για 60 Hz.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
~	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 374144_2104** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **374144_2104** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 374144_2104



Προμηθευτής



Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	70
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	71
3. Sicherheitshinweise	71
4. Lieferumfang	74
5. Inbetriebnahme	74
6. Bedienen	74
6.1 Funktionen im Überblick	75
6.2 Rührbesen / Knethaken einsetzen	76
6.3 Rührbesen / Knethaken abnehmen	76
6.4 Rühren / Kneten	76
7. Reinigen	76
8. Aufbewahrung	77
9. Problemlösung	77
10. Rezepte	78
11. Entsorgung	80
12. Technische Daten	80
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	81

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 76).
- ⊙ 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 76)

6. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **8** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- ⊙ Warten Sie nach dem Ausschalten bis sich die Knethaken **12** bzw. die Rührbesen **10** nicht mehr drehen, bevor Sie sie aus der Speise nehmen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.

WARNUNG!

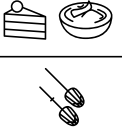
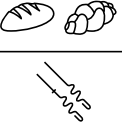
- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Knethaken **12** und Rührbesen **10** korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind.

- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter **3** auf *0* steht, bevor Sie den Netzstecker **8** in die Steckdose stecken.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken **12** oder Rührbesen **10** nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker **8** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob


die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.

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

6.1 Funktionen im Überblick

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

6.2 Rührbesen / Kneithaken einsetzen

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

6.3 Rührbesen / Kneithaken abnehmen

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

6.4 Rühren / Kneten

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter **3** auf *0* steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker **8** in eine Steckdose.
3. Tauchen Sie die Rührbesen **10** / Kneithaken **12** in die Speise.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **3** zunächst auf Stufe *1* ein und stellen Sie dann je nach Beschaffenheit des Mixguts die gewünschte Geschwindigkeit ein.
5. **Bild C:** Bei kurzen Pausen stellen Sie den ausgeschalteten Handmixer **5** auf die Abstellseite **9**.
6. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf *0*.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
8. Halten Sie das Gerät über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
9. Drücken Sie die Auswurfaste **4** ganz herunter. Die Rührbesen **10** / Kneithaken **12** fallen ab.
10. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

Reinigungstipp

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

8. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR!

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

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

9. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Ist das Gerät richtig zusammengesetzt?
Rührbesen 10 / Knethaken 12 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	Sofort ausschalten und überprüfen: Hindernis im Behälter? Lebensmittel zu hart, Stücke zu groß? Teig zu zäh?
Rührbesen 10 / Knethaken 12 können nicht eingesetzt werden.	Rechter und linker Rührbesen 10 / Knethaken 12 vertauscht? Das Werkzeug mit dem Markierungsring 11 muss in die größere Öffnung 7 .
Rührbesen 10 / Knethaken 12 können nicht ausgeworfen werden.	Steht der Ein/Ausschalter 3 auf 0 ?

10. Rezepte

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

Crêpes

Zutaten für ca. 6 Crêpes:

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

Zubereitung:

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

Vorschläge für süße Füllungen

- Zucker
- Zimt und Zucker
- Apfelmus
- Nuss-Nougatcreme
- eine halbierte Banane und Schokoladensöße
- 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.

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 <input type="checkbox"/>
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.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 374144_2104** 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) **374144_2104** 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: 374144_2104



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND