

**SILVER CREST®**



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HANDMIXER MIT MULTIZERKLEINERER SHMM 350 A1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:  
10/2018 ID: SHMM 350 A1\_17\_V1\_6

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER MIT  
MULTIZERKLEINERER  
Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

MIXER PORTATILE CON  
TRITATUTTO  
Manuale di istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

BATTEUR AVEC HACHOIR  
MULTIFONCTION  
Mode d'emploi

(CH)

IAN 292865

IAN 292865

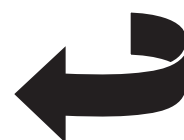
(DE) (FR) (IT) (CH)



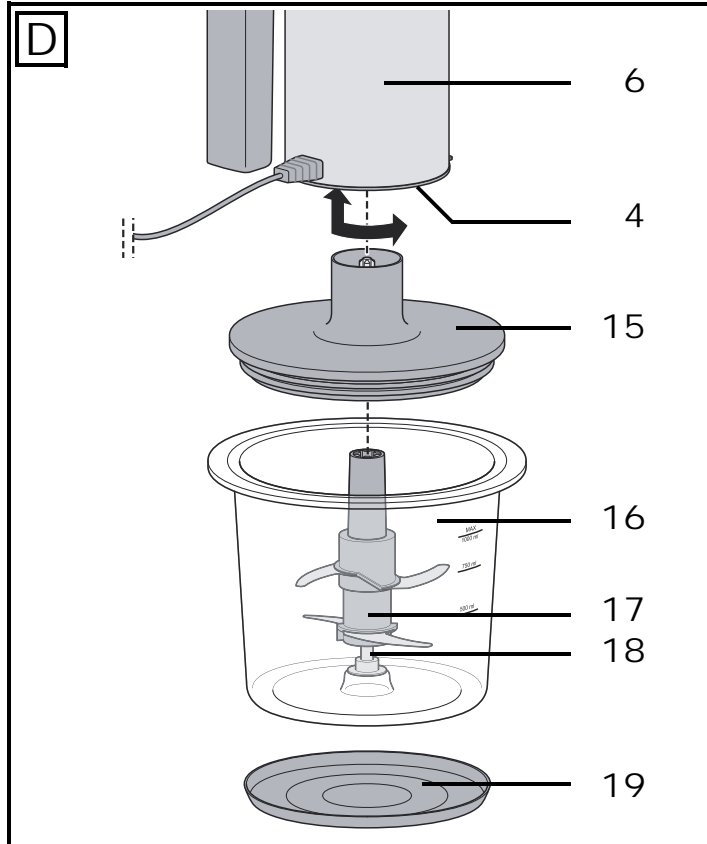
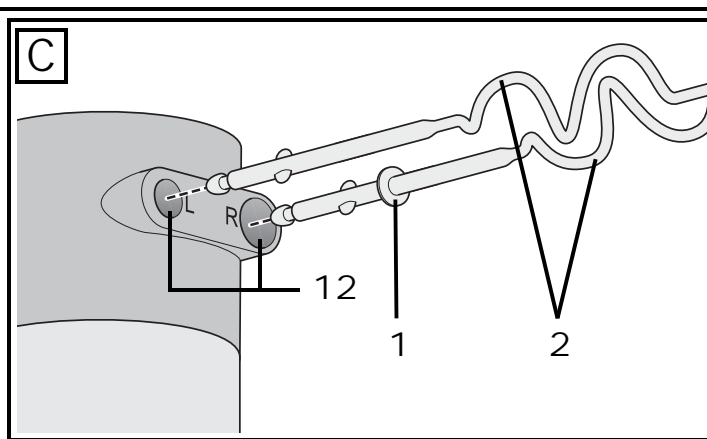
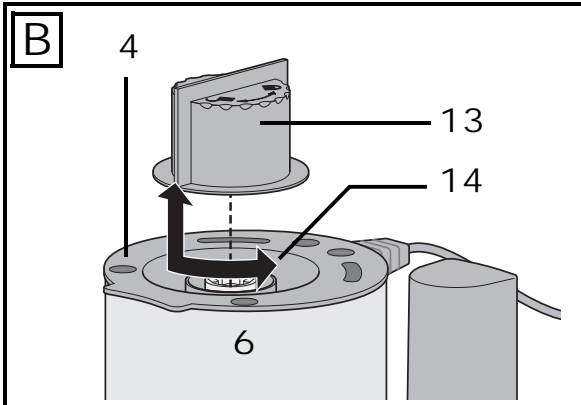
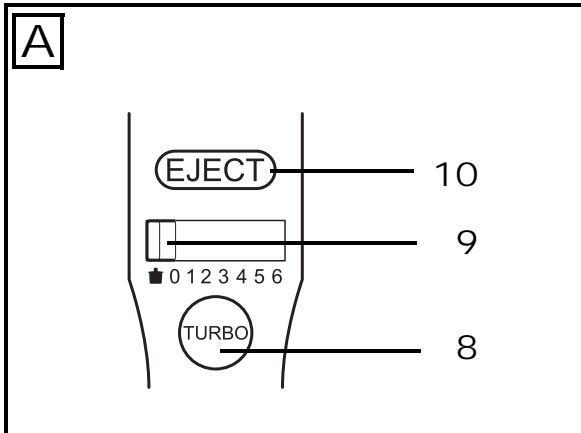
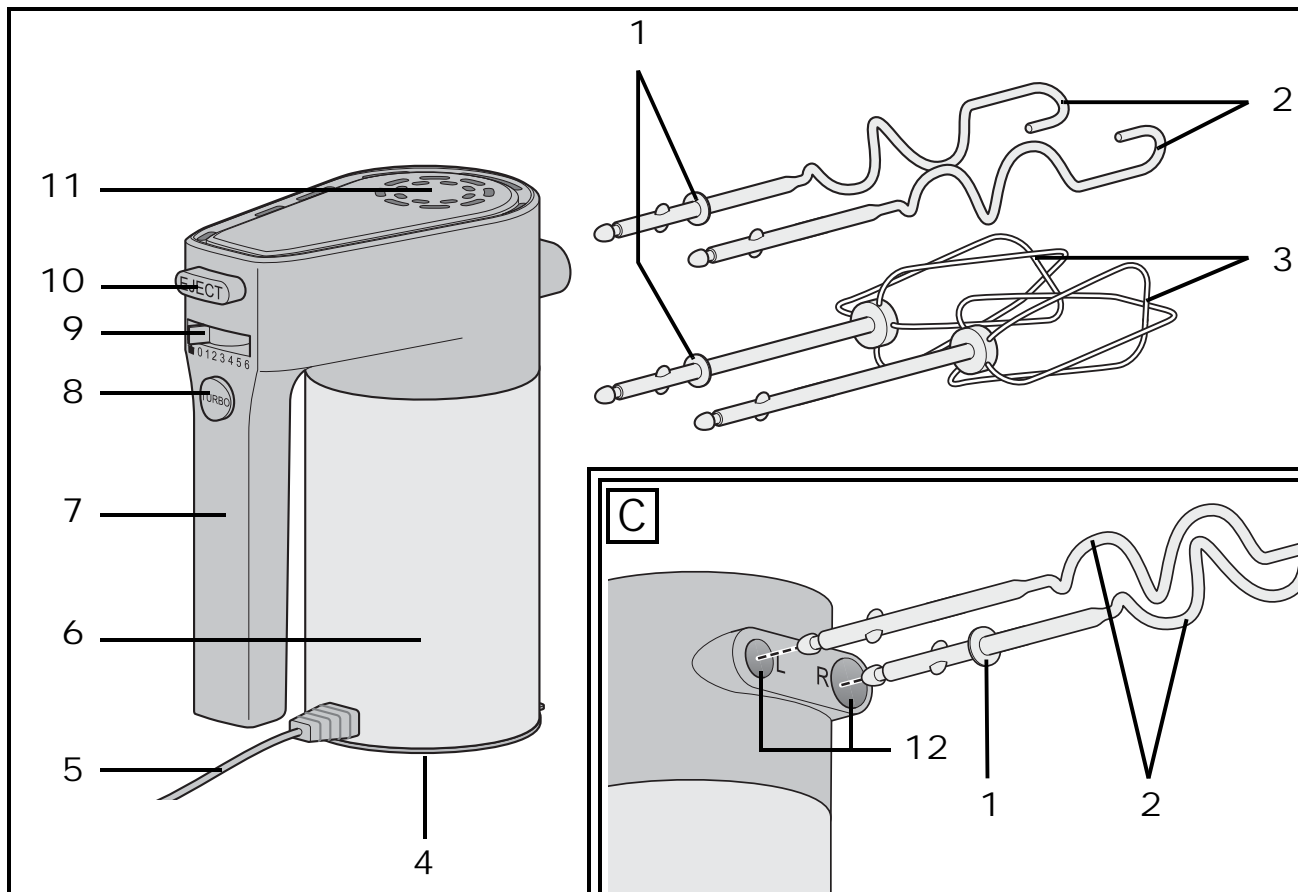
*Deutsch*..... 2

*Français*..... 18

*Italiano*..... 36



**Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica**



# ***Inhalt***

1. Übersicht .....	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4
3. Sicherheitshinweise .....	5
4. Lieferumfang .....	8
5. Inbetriebnahme .....	8
6. Handmixer verwenden .....	8
6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen .....	9
6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen .....	9
6.3 Rühren/Kneten .....	9
7. Multizerkleinerer verwenden .....	10
7.1 Multizerkleinerer zusammensetzen .....	10
7.2 Zerkleinern .....	11
7.3 Lebensmittel entnehmen und Multizerkleinerer auseinandernehmen .....	11
8. Reinigen .....	12
9. Aufbewahrung .....	13
10. Problemlösung .....	14
11. Entsorgung .....	14
12. Technische Daten .....	15
13. Garantie der HOYER Handel GmbH .....	15

# 1. Übersicht



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

Bild A: Bedienelemente

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Handmixer mit Multizerkleinerer.

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

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

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

### **Symbole am Gerät**



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

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Als Multizerkleinerer ist das Gerät ausschließlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### ***Vorhersehbarer Missbrauch***

---

**WARNUNG** vor Sachschäden!

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

---

### **3. Sicherheitshinweise**

#### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
  - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen und
  - ... bevor Sie einzelne Teile reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Der Messereinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um, insbesondere beim Entnehmen der Speisen aus dem Behälter und beim Reinigen. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 12).

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



### **GEFAHR für Kinder**

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



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Handmixer (Motoreinheit), die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Handmixer (Motoreinheit) vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
- ⊙ Befüllen Sie den Behälter mit maximal 1000 ml Flüssigkeit, um das Eindringen von Flüssigkeit in den Handmixer (Motoreinheit) zu verhindern.



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt.




Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie den Handmixer/Multizerkleinerer nicht benutzen,
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR durch drehende Teile**

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter auf 0 oder dem Symbol  steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden**

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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Messereinsatz, Knethaken oder Rührbesen nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh oder zu hart ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Für den Multizerkleinerer beträgt die maximale Füllhöhe 1000 ml für Flüssigkeiten. Für feste Lebensmittel orientieren Sie sich an den Richtwerten in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie den Behälter nur für den Multizerkleinerer und niemals für den Handmixer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Gerät stets frei sind. Überhitzungsgefahr!
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn die Werkzeuge korrekt eingesetzt und fest eingerastet sind. Versuchen Sie nicht, einen Rührbesen/Knethaken allein oder verschiedene Werkzeuge zusammen einzusetzen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Flüssigkeiten oder während des Kochprozesses.
- ⊙ Halten Sie das Gerät nur am Griff und keinesfalls an den Werkzeugen.

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

## 4. Lieferumfang

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

## 5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Reinigen" auf Seite 12).


## 6. Handmixer verwenden



GEFAHR durch drehende Teile!

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

### WARNUNG!

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

## Einsatzbereich


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

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

### 6.1 Rührbesen/Knethaken einsetzen

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

### 6.2 Rührbesen/Knethaken abnehmen


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

### 6.3 Rühren/Kneten


WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

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

## 7. Multizerkleinerer verwenden

### Einsatzbereich

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

#### VORSICHT:

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

### Lebensmittel vorbereiten

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

### Verarbeitungstabelle

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

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


HINWEIS: Die hier angegebenen Bearbeitungszeiten und Geschwindigkeiten sind Richtwerte.

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

### 7.1 Multizerkleinerer zusammensetzen

#### VORSICHT:

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

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


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


## 7.2 Zerkleinern

**WARNUNG** vor Sachschäden!

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

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


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

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

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

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

## 7.3 Lebensmittel entnehmen und Multizerkleinerer auseinandernehmen

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

---

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

---

## 8. Reinigen

### Messereinsatz auseinandernehmen/zusammensetzen

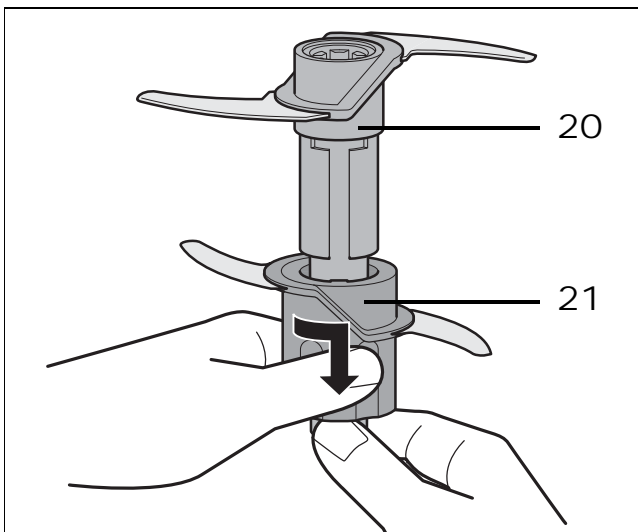
---



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

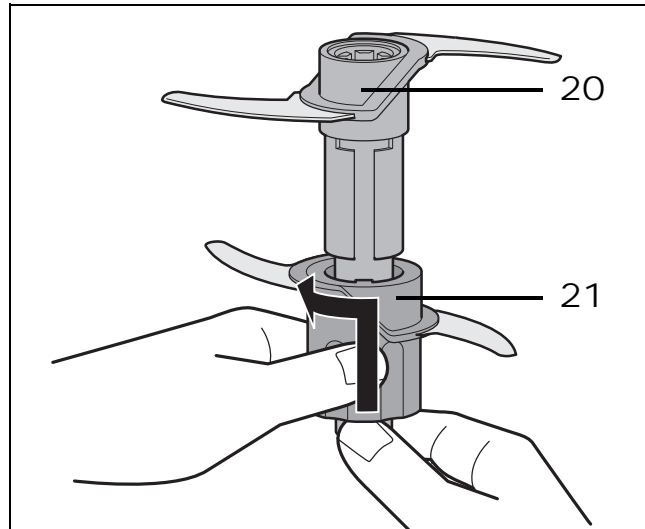
Der Messereinsatz 17 besteht aus zwei Teilen. Für eine gründliche Reinigung können diese auseinandergenommen werden.



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

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

---



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

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

---

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

---



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

### **Reinigungstipp**

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

## **9. Aufbewahrung**



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR!

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

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


## 10. Problemlösung

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



**GEFAHR** durch Stromschlag!

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

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

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

## 11. Entsorgung

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




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

### Verpackung




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



## 12. Technische Daten

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

### Technische Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

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

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

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

IAN: 292865



### **Lieferant**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND



## **Sommaire**

1. Aperçu de l'appareil .....	19
2. Utilisation conforme .....	20
3. Consignes de sécurité .....	21
4. Éléments livrés .....	24
5. Mise en service .....	24
6. Utiliser le batteur .....	24
6.1 Insérer les fouets/crochets pétrisseurs .....	25
6.2 Retirer les fouets/crochets pétrisseurs .....	25
6.3 Remuer/malaxer .....	25
7. Utiliser le hachoir multifonction .....	26
7.1 Assemblage du hachoir multifonction .....	27
7.2 Hacher .....	27
7.3 Retirer les aliments et démonter le hachoir multifonction .....	28
8. Nettoyage .....	28
9. Rangement .....	30
10. Dépannage .....	30
11. Élimination .....	31
12. Caractéristiques techniques .....	32
13. Garantie de HOYER Handel GmbH .....	32

## 1. Aperçu de l'appareil



- 1 Anneau de repère (il identifie le fouet ou le crochet pétrisseur devant être introduit dans le grand orifice du batteur R.)
- 2 Crochet pétrisseur
- 3 Fouet
- 4 Face de pose (avec prise pour le hachoir multifonction)
- 5 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 6 Batteur
- 7 Poignée
- 8 TURBO Bouton Turbo
- 9  0 - 6 Interrupteur Marche/Arrêt et bouton de réglage de la vitesse (6 vitesses) :  
 : Hachoir multifonction  
0 - 6 : Batteur (fouet/crochet pétrisseur)
- 10 EJECT Bouton d'éjection
- 11 Fentes de ventilation
- 12 L R Orifices destinés à fixer les fouets et les crochets pétrisseurs  
L = petit orifice gauche  
R = grand orifice droit
- 13 Cache (sur la prise pour le hachoir multifonction)
- 14 Prise (pour le hachoir multifonction)
- 15 Couvercle de travail
- 16 Récipient (contenance : 1000 ml)
- 17 Couteau hachoir (à ressort)
- 18 Broche
- 19 Support antidérapant (amovible)

Figure A : éléments de commande

## ***Merci beaucoup pour votre confiance !***

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau batteur avec hachoir multifonction.

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 beaucoup de plaisir avec votre nouveau batteur avec hachoir multifonction !

### ***Symboles sur l'appareil***



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

## ***2. Utilisation conforme***

L'appareil peut être soit utilisé comme batteur soit comme hachoir multifonction.

En tant que batteur, l'appareil est exclusivement destiné à remuer et à malaxer la pâte, à mélanger les liquides et à fouetter la crème et les blancs d'œufs.

En tant que hachoir multifonction, l'appareil est conçu uniquement pour hacher les aliments.

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.

### ***Utilisation impropre prévisible***

---

**AVERTISSEMENT** : risque de dommages matériels !

N'utilisez pas le hachoir multifonction pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.

---

### **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.

#### **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.
- ⊙ Le couteau hachoir est tranchant. Manipulez-le avec précaution, surtout lorsque vous enlevez les aliments du récipient ou lorsque vous le nettoyez. Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 28).

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement sans interruption de ... 10 minutes maximum lorsqu'il fait fonction de batteur ou de ... maximum 60 secondes lorsqu'il sert de hachoir multifonction. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Pour la fonction de batteur : l'appareil est conçu pour des quantités domestiques usuelles. Il peut pétrir en une opération (10 minutes) des pâtes lourdes contenant jusqu'à max. 500 g de farine.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.



### ***DANGER pour les enfants***

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ 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 batteur (unité moteur), le câble de raccordement et la fiche secteur ne

doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Protégez le batteur (unité 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.
- ⊙ Remplissez le récipient avec 1000 ml de liquide maximum afin d'empêcher toute pénétration de liquide dans le batteur (unité moteur).



### ***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.
- ⊙ 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/le hachoir multifonction,  
... 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 ou sur le symbole  avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des

pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.



### ***DANGER ! Risque de blessures par coupure***

- ⊙ Le couteau hachoir est tranchant. Manipulez-le avec précaution. Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.
- ⊙ Le hachoir multifonction ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative.
- ⊙ Le couteau hachoir continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet avant de retirer le couvercle de travail.

### ***AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels***

- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'opération en cours si le couteau hachoir, le crochet pétrisseur ou le fouet ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez si un obstacle encombre le récipient ou si l'aliment est trop épais ou trop dur. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Pour le hachoir multifonction, la contenance maximale de liquide est de 1000 ml. Pour les aliments solides, aidez-vous des valeurs indicatives dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez le récipient que pour le hachoir multifonction mais jamais pour le batteur.
- ⊙ 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.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le hachoir multifonction à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Hormis le batteur (unité moteur), tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé d'un support antidérapant en silicone. Les meubles étant recouverts de multiples couches de vernis et matières plastiques et traités au moyen de différents produits d'entretien, nous ne pouvons exclure le fait que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles d'entamer le support antidérapant et de diminuer son efficacité. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

## 4. *Éléments livrés*

- 1 batteur 6
- 1 paire de crochets pétrisseurs 2
- 1 paire de fouets 3
- 1 couvercle de travail 15
- 1 récipient 16
- 1 couteau hachoir 17
- 1 support antidérapant 19
- 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 28).


## 6. *Utiliser le batteur*



**DANGER** du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Branchez la fiche secteur 5 dans une prise de courant seulement une fois l'appareil assemblé.
- ⊙ Après avoir éteint l'appareil, attendez l'arrêt complet des crochets pétrisseurs 2 et des fouets 3 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 2 et les fouets 3 correctement montés et bien fixés.
- ⊙ Veillez toujours à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt 9 soit sur 0 ou sur le symbole  avant de brancher la fiche secteur 5 dans la prise de courant.
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'opération en cours si le crochet pétrisseur 2 ou le fouet 3 ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur 5 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.

- ⊙ Lorsqu'il fait fonction de batteur, l'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption.  
L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.


### **Domaine d'utilisation**

Les crochets pétrisseurs 2 sont appropriés par exemple pour malaxer les pâtes fermes et les mélanges de viande hachée.  
Les fouets 3 sont appropriés par exemple pour fouetter la crème et les blancs d'œufs, pour remuer et mélanger les sauces, la poudre pour le pudding et les pâtes.

### **6.1 Insérer les fouets/ crochets pétrisseurs**

1. Figure C : insérez le crochet pétrisseur 2 ou le fouet 3 avec l'anneau de repère 1 dans le grand orifice R 12 du batteur 6.
2. L'autre crochet pétrisseur 2 ou fouet 3 doit être inséré dans le petit orifice L 12. Les deux fouets/crochets pétrisseurs doivent être fermement enclenchés.

### **6.2 Retirer les fouets/ crochets pétrisseurs**


1. Basculez l'interrupteur Marche/Arrêt 9 sur 0 ou sur le symbole .
2. Retirez la fiche secteur 5.
3. Appuyez sur le bouton d'éjection EJECT 10 et retirez les crochets pétrisseurs 2 / fouets 3.

## **6.3 Remuer/malaxer**

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


- ⊙ Lorsqu'il fait fonction de batteur, 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.

REMARQUE : le cache 13 doit être verrouillé lorsque vous souhaitez utiliser l'appareil comme batteur.

1. Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt 9 soit sur 0 ou sur le symbole .
2. Branchez la fiche secteur 5 dans la prise de courant.
3. Mettez les crochets pétrisseurs 2 / fouets 3 dans la préparation.
4. À l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 9, mettez d'abord l'appareil en vitesse 1 puis réglez la vitesse désirée en fonction de la texture de la préparation à malaxer, par exemple :

Vitesse	Opération
1 - 2	- Au début du processus de mixage, - pour mélanger de la farine, du sucre ou d'autres ingrédients secs
2 - 3	- Mélanger du beurre et du sucre - Remuer la pâte
3 - 4	- Malaxer la pâte à gâteau
5 - 6	- Fouetter la crème / les blancs d'œufs

Vitesse	Opération
TURBO	- Appuyez sur le bouton Turbo 8 pour passer brièvement de chacune des vitesses à la vitesse la plus rapide.

5. Lors des courtes pauses, posez le batteur 6 éteint sur la face de pose 4.
6. Pour éteindre l'appareil, basculez l'interrupteur Marche/Arrêt 9 sur 0 ou sur le symbole .
7. Retirez la fiche secteur 5.
8. Tenez l'appareil au-dessus d'un plat creux ou d'un évier.
9. Appuyez à fond sur le bouton d'éjection EJECT 10. Les crochets pétrisseurs 2 / fouets 3 tombent.
10. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible.

## 7. Utiliser le hachoir multifonction

### Domaine d'utilisation

Le hachoir multifonction convient pour hacher des aliments durs tels que, par exemple, des oignons, des carottes, du fromage, des fruits à coques.

#### ATTENTION :

- ⊙ En raison de leur dureté particulière, les noix de muscade ne peuvent pas être coupées.

### Préparation des aliments

- Ne dépassez pas ...  
... 1000 ml maximum de liquide.  
... aliments solides conformément aux valeurs indicatives dans la section « Tableau de préparation ».
- Lavez ou épluchez les aliments.
- Coupez les aliments en petits dés (longueur des arêtes : env. 2 - 3 cm).

- Retirez la coque des noix. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser l'enveloppe interne, notamment dans le cas des amandes.
- Retirez les tiges des herbes aromatiques.
- Désossez la viande et enlevez les tendons ainsi que les peaux.

### Tableau de préparation

Ingrédients	Quantité recommandée	Temps de traitement/vitesse recommandés
Oignons (coupés en quatre)	200 g	Impulsions/TURBO
Amandes	200 g	1 x 10 secondes (grossier) 1 x 20-30 secondes (fin) TURBO
Fromage (par exemple gouda jeune réfrigéré)	100 g	4 x 15 secondes TURBO
Salami	130 g	3 x 5 secondes TURBO
Viande de bœuf maigre en dés (env. 2 cm de côté)	250 g	3 x 12 secondes TURBO
Glaçons	180 g	Impulsions/TURBO


REMARQUE : les temps de traitement indiqués ici et les vitesses sont des valeurs indicatives.

- Les valeurs effectives peuvent diverger en fonction de la quantité et de la consistance des aliments.
- Vous contrôlez le résultat en fonction du degré de hachage souhaité.
- Travaillez avec de courtes impulsions (pour 1 impulsion : appuyez environ 1 seconde).

## 7.1 Assemblage du hachoir multifonction

### ATTENTION :


- ⊙ Selon la dureté et la consistance des aliments, ne remplissez pas le récipient 16 jusqu'au maximum, sinon le couteau hachoir 17 risque d'être bloqué. Tenez compte à cette occasion des valeurs indicatives pour différents aliments dans la section « Tableau de préparation ».


1. Figure B : tournez le cache 13 du batteur 6 en direction du symbole de cadenas ouvert  et retirez-le.
2. Figure D : placez le récipient 16 sur le support antidérapant 19.
3. Placez le couteau hachoir 17 sur la broche 18 dans le récipient.
4. Mettez les aliments préparés dans le récipient 16.
5. Placez le couvercle de travail 15 sur le récipient 16 et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit fermement enclenché. Si le couvercle de travail ne s'enclenche pas lorsque vous appuyez dessus, soulevez-le et tournez-le légèrement.
6. Placez le batteur 6 avec la prise 14 sur le couvercle de travail 15 et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.
7. Branchez la fiche secteur 5 à une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques.

## 7.2 Hacher

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


- ⊙ Lorsqu'il sert de hachoir multifonction, l'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 60 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

REMARQUE : l'interrupteur Marche/Arrêt 9 doit être sur le symbole  pour que le hachoir multifonction puisse être mis en marche grâce au bouton TURBO 8. Les vitesses 1 - 6 n'ont aucune fonction pour le hachoir multifonction.

- Basculez l'interrupteur Marche/Arrêt 9 sur le symbole .
- Pour hacher, maintenez le bouton TURBO 8 enfoncé.
- Pour arrêter le hachoir multifonction, relâchez le bouton TURBO 8.
- Travaillez avec de courtes impulsions (pour 1 impulsion : appuyez environ 1 seconde). Le nombre et la durée des impulsions varient en fonction de la quantité et de la consistance des aliments. Tenez compte à ce sujet des indications dans la section « Tableau de préparation ».
- Contrôlez à nouveau le résultat. Si les aliments ne sont pas hachés de façon homogène :
  - Retirez la fiche secteur 5.
  - Tournez le batteur 6 dans le sens horaire et enlevez-le.
  - Secouez vigoureusement le récipient 16.
  - Si des aliments collent sur la paroi intérieure, retirez le couvercle de travail 15. Poussez les morceaux vers le bas à l'aide d'une spatule à pâte.

- Réassemblez l'ensemble des pièces avant de brancher à nouveau la fiche secteur 5 dans une prise de courant et de travailler à nouveau.

### 7.3 Retirer les aliments et démonter le hachoir multifonction

1. Débranchez la fiche secteur 5 de la prise de courant et patientez jusqu'à l'arrêt complet du couteau hachoir 17.
2. Tournez le batteur 6 dans le sens horaire et enlevez-le.
3. Tirez le couvercle de travail 15 vers le haut.
4. Extrayez avec précaution le couteau hachoir 17 hors du récipient 16 avec précaution.
5. Retirez les aliments, par exemple à l'aide d'une spatule à pâte.
6. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible après usage.
7. Figure B : remplacez le cache 13 sur la prise 14 du batteur 6. Ce faisant, appuyez avec force sur le cache et tournez-le en direction du symbole de cadenas fermé , jusqu'à ce que le cache soit fermement enclenché.

REMARQUE : le cache 13 doit être verrouillé lorsque vous souhaitez utiliser l'appareil comme batteur.

## 8. Nettoyage

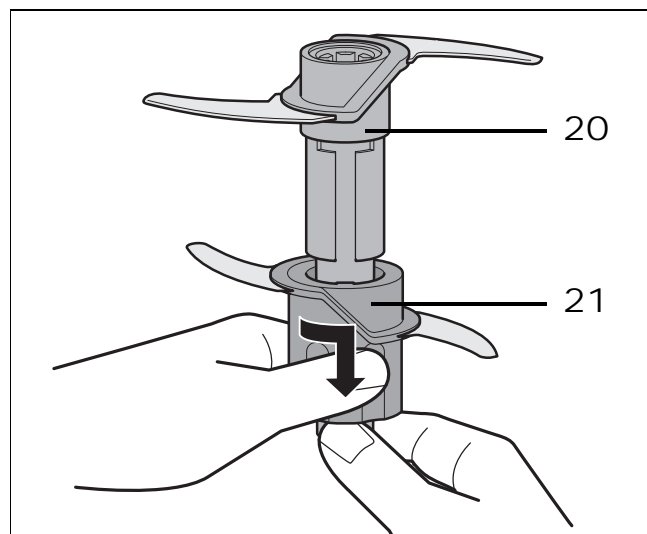
### Démonter/remonter le couteau hachoir



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

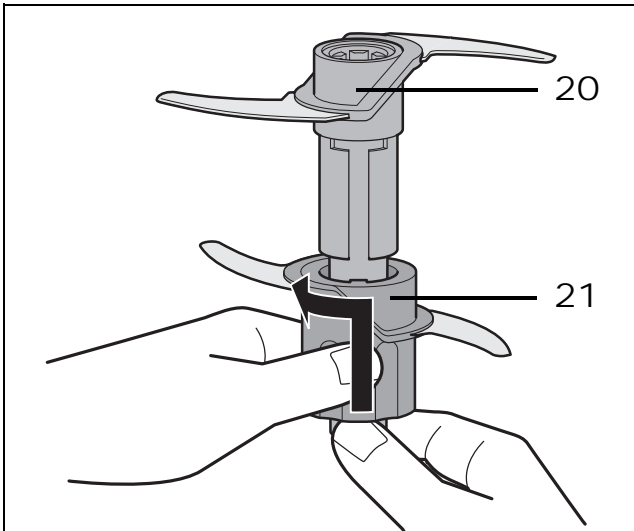
- ⊙ Le couteau hachoir 17 est tranchant. Manipulez-le avec précaution.

Le couteau hachoir 17 est constitué de deux parties. Elles peuvent être démontées pour permettre un nettoyage soigneux.



1. Prenez le couteau hachoir 17, comme cela est illustré, pour ne pas mettre les mains sur les lames.
2. Pour le démontage, tournez la partie externe 21 un petit peu dans le sens de la flèche (voir illustration) de manière à pouvoir la pousser prudemment vers le bas pour la dissocier de la partie interne 20.

REMARQUE : si vous continuez à tourner la partie interne 21 jusqu'à la butée, vous ne pouvez pas dissocier les deux parties.



1. Pour le remontage, placez la partie externe 21 sur la partie interne 20. Veillez à ce que les deux petits taquets situés sur la partie externe s'insèrent dans les renforcements prévus sur la partie externe, comme cela est illustré.
2. Tournez la partie externe 21 dans le sens de la flèche (voir illustration) jusqu'à la butée. Vues du dessus, les lames doivent former un angle d'environ 90° pour assurer une fonction optimale.

**REMARQUE :** si vous tournez la partie externe 21 dans le mauvais sens, les lames se superposent.

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



**DANGER !** Risque d'électrocution !

- ⊙ Le batteur 6 et le câble de raccordement avec fiche secteur 5 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Retirez la fiche secteur 5 avant le nettoyage.



**DANGER !** Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à

ce que le couteau hachoir 17 reste parfaitement visible.

**AVERTISSEMENT :** risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ Hormis le batteur 6, tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C.

1. Débranchez la fiche secteur 5 de la prise de courant.
2. Essuyez le batteur 6 (bloc moteur) et le câble de raccordement 5 plusieurs fois si nécessaire avec un chiffon légèrement humide. Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre à l'intérieur de l'appareil et à ce que le batteur 6 (bloc moteur) soit complètement sec avant la prochaine utilisation.
3. Les accessoires suivants peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle :
  - les crochets pétrisseurs 2
  - les fouets 3
  - le couvercle de travail 15
  - le récipient 16
  - le couteau hachoir 17
  - le support antidérapant 19
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.

## 9. Rangement



**DANGER** pour les enfants !

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



**DANGER !**

- ⦿ Pour éviter tout accident, la fiche secteur 5 ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.

- Retirez les crochets pétrisseurs 2 ou les fouets 3 du batteur 6 pour conservation.
- Enroulez le câble de raccordement 5 autour du batteur 6 sans serrer excessivement le câble.
- Assemblez le hachoir multifonction pour conservation. Vous pouvez ainsi garder le couteau hachoir 17 en toute sécurité.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.


## 10. 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"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• L'appareil est-il assemblé comme il convient ?</li><li>• Batteur : le cache 13 est-il bien fermé ?</li></ul>
Les crochets pétrisseurs 2 / fouets 3 ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement.	Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les points suivants : Un obstacle encombre-t-il le récipient ? Les aliments sont-ils trop durs ? La pâte n'est-elle pas trop épaisse ?
Il n'est pas possible de monter les crochets pétrisseurs 2 /les fouets 3.	Les crochets pétrisseurs 2 /fouets 3 droits et gauches ont-ils été échangés ? Attention à l'anneau de repère 1.
Les crochets pétrisseurs 2 / fouets 3 ne peuvent être éjectés.	Est-ce que l'interrupteur Marche/Arrêt 9 se trouve sur 0 ou sur le symbole  ?



Problème	Cause possible/ solution
Le couteau ha- choir 17 ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêter immédiate- ment l'appareil, dé- brancher la fiche secteur 5 et vérifier :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un obstacle encombre-t-il le réceptacle 16 ?</li> <li>- L'aliment est-il trop épais ou trop dur ?</li> <li>- Les morceaux sont- ils trop gros ?</li> <li>- L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?</li> </ul> </li> </ul>

## 11. Élimination

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. 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 :	SHMM 350 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	350 W
Durée de fonctionnement continu max. (KB) fonction batteur :	10 minutes
Charge max. fonction batteur :	pâtes lourdes, jusqu'à 500 g de farine
Durée de fonctionnement continu max. (KB) fonction hachoir multifonction :	60 secondes

### Symboles techniques

	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.

Sous réserves de modifications techniques.

## 13. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,

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

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

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

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

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

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

### **Déroulement en cas de garantie**

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 292865 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](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



### **Centre de service**

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

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

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

IAN : 292865



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE



## **Indice**

1. Panoramica .....	37
2. Uso conforme .....	38
3. Istruzioni per la sicurezza .....	39
4. Materiale in dotazione .....	42
5. Messa in funzione .....	42
6. Utilizzo del mixer portatile .....	42
6.1 Inserimento delle fruste per mescolare/dei ganci impastatori .....	43
6.2 Rimozione delle fruste per mescolare/dei ganci impastatori .....	43
6.3 Agitare/impastare .....	43
7. Utilizzo del tritatutto .....	44
7.1 Assemblaggio del tritatutto .....	45
7.2 Triturazione .....	45
7.3 Ritiro degli alimenti e smontaggio del tritatutto .....	46
8. Pulizia .....	46
9. Conservazione .....	48
10. Risoluzione dei problemi .....	48
11. Smaltimento .....	49
12. Dati tecnici .....	49
13. Garanzia della HOYER Handel GmbH .....	50

## 1. *Panoramica*



- 1 Anello di marcatura (contrassegna la frusta per mescolare o il gancio impastatore che deve essere inserita/o nell'apertura grande del mixer portatile R)
- 2 Gancio impastatore
- 3 Frusta per mescolare
- 4 Lato di appoggio (con attacco per il tritatutto)
- 5 Cavo di collegamento con spina
- 6 Mixer portatile
- 7 Impugnatura
- 8 TURBO Tasto turbo
- 9  0 - 6 Interruttore on/off e selettore di velocità (a 6 livelli):  
 : Tritatutto  
0 - 6: Mixer portatile (fruste per mescolare/ganci impastatori)
- 10 EJECT Tasto di espulsione
- 11 Aperture di ventilazione
- 12 L R Aperture per l'alloggiamento delle fruste per mescolare e dei ganci impastatori  
L = apertura piccola di sinistra  
R = apertura grande di destra
- 13 Copertura (sopra l'attacco per il tritatutto)
- 14 Attacco (per il tritatutto)
- 15 Coperchio di lavoro
- 16 Recipiente (capacità: 1000 ml)
- 17 Inserto lame (molleggiato)
- 18 Spinotto
- 19 Base antiscivolo (amovibile)

Figura A: elementi di comando

## ***Vi ringraziamo per la vostra fiducia!***

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo mixer portatile con tritatutto.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.
- Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!
- È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.
- Conservare il manuale d'uso.
- Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.

Ci auguriamo che il vostro nuovo mixer portatile con tritatutto possa darvi molte soddisfazioni!

### ***Simboli presenti sull'apparecchio***



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

## ***2. Uso conforme***

L'apparecchio può essere utilizzato come mixer portatile o come tritatutto.

Come mixer portatile, l'apparecchio è destinato esclusivamente a mescolare e impastare impasti, miscelare liquidi e montare la panna e gli albumi.

Come tritatutto, l'apparecchio è destinato esclusivamente a tritare alimenti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

### ***Uso indebito prevedibile***

---

**AVVERTENZA:** rischio di danni materiali!

Non usare il tritatutto per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali, o chicchi di caffè.

---



### **3. Istruzioni per la sicurezza**

#### **Avvertenze di sicurezza**

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



**PERICOLO!** Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

**AVVERTENZA!** Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

**ATTENZIONE:** rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

**NOTA:** comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

#### **Istruzioni per un impiego sicuro**

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...  
... se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito,  
... prima di assemblare o di smontare l'apparecchio  
... prima di pulire i singoli componenti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando esterno.
- ⊙ L'inserito lame è affilato. Maneggiarlo con cautela, in particolare quando si tolgono gli alimenti dal recipiente e durante la pulizia. Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene le lame.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 46).

- ⊙ La durata di funzionamento prevista per l'apparecchio è di ... massimo 10 minuti nella funzione mixer portatile oppure ... massimo 60 secondi nella funzione tritatutto. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Per la funzione mixer portatile: l'apparecchio è ideato per quantità consuete nell'uso domestico. In una passata (10 minuti) è possibile lavorare paste pesanti con max. 500 g di farina.
- ⊙ Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.



### ***PERICOLO per i bambini***

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. Poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



### ***PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici***

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



### ***PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità***

- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere il mixer portatile (blocco motore), il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.

- ⊙ Proteggere il mixer portatile (blocco motore) dall'umidità, da gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina. e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.
- ⊙ Riempire il recipiente con massimo 1000 ml di liquido per evitare che il liquido penetri nel mixer portatile (blocco motore).




### ***PERICOLO di scossa elettrica***

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.

- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...  
... se si verifica un guasto,  
... se non si usa il mixer portatile/tritatutto,  
... in caso di temporali.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



### **PERICOLO dovuto a elementi in rotazione**

- ⊙ Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazioni anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- ⊙ Assicurarsi sempre che l'interruttore on/off sia su *O* o sul simbolo  prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ⊙ Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.



### **PERICOLO di lesioni da taglio**

- ⊙ L'inserto lame è affilato. Maneggiarlo con cautela. Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene le lame.
- ⊙ Il tritatutto non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non toccare la lama in rotazione.

- ⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserto lame continua a girare. Attendere che si fermi del tutto prima di togliere il coperchio di lavoro.

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali**

- ⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere immediatamente le operazioni se l'inserto lame, i ganci impastatori o le fruste per mescolare non ruotano o ruotano soltanto con difficoltà. Staccare la spina e verificare l'eventuale presenza di ostacoli all'interno del recipiente o se il cibo è troppo denso o troppo duro. Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.
- ⊙ Per il tritatutto, la capienza massima per i liquidi è di 1000 ml. Per gli alimenti solidi basarsi sui valori indicativi di questo manuale.
- ⊙ Utilizzare il recipiente solo per il tritatutto e mai per il mixer portatile.
- ⊙ Accertarsi che le aperture di ventilazione sull'apparecchio siano sempre libere. Pericolo di surriscaldamento!
- ⊙ Spegnerne l'apparecchio prima di estrarre la spina.
- ⊙ Accendere l'apparecchio soltanto quando tutti gli utensili sono inseriti correttamente e bloccati saldamente. Non cercare di inserire una sola frusta per mescolare/un solo gancio impastatore o di utilizzare insieme utensili diversi.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (per es. su un fuoco della cucina) né in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio per liquidi in ebollizione o durante la cottura.
- ⊙ Afferrare l'apparecchio sempre tenendolo per l'impugnatura e in nessun caso per gli utensili.

- ⊙ Non far funzionare il tritatutto a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Ad eccezione del mixer portatile (blocco motore), tutte le parti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie fino a 70 °C.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di una base antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire la base antiscivolo. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

#### 4. **Materiale in dotazione**

- 1 mixer portatile 6
- 1 coppia di ganci impastatori 2
- 1 coppia di fruste per mescolare 3
- 1 coperchio di lavoro 15
- 1 recipiente 16
- 1 inserto lame 17
- 1 base antiscivolo 19
- 1 manuale d'uso

#### 5. **Messa in funzione**

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta! (vedere "Pulizia" a pagina 46).


#### 6. **Utilizzo del mixer portatile**



PERICOLO dovuto ad elementi in rotazione!

- ⊙ Infilare la spina 5 nella presa di corrente soltanto quando l'apparecchio è montato.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, attendere che i ganci impastatori 2 e le fruste per mescolare 3 abbiano smesso di girare prima di rimuoverli dal cibo.
- ⊙ Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazioni anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.

#### AVVERTENZA!

- ⊙ Accendere l'apparecchio soltanto se i ganci impastatore 2 e le fruste per mescolare 3 sono inseriti correttamente e bloccati saldamente.
- ⊙ Assicurarsi sempre che l'interruttore on/off 9 sia su 0 o sul simbolo  prima di inserire la spina 5 nella presa di corrente.
- ⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere immediatamente le operazioni se i ganci impastatore 2 o le fruste per mescolare 3 non ruotano o ruotano soltanto con difficoltà. Staccare la spina 5 e verificare l'eventuale presenza di ostacoli all'interno del recipiente o se il cibo è troppo denso. Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.
- ⊙ Nella funzione mixer portatile, l'apparecchio è destinato ad un uso continuo senza interruzioni non superiore a 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.


## **Campo di applicazione**

I ganci impastatori 2 sono adatti ad es. ad impastare paste più solide e carni macinate. Le fruste per mescolare 3 sono adatte ad es. a montare la panna e gli albumi d'uovo, ad agitare e mescolare salse, polvere da budino e impasti.

### **6.1 Inserimento delle fruste per mescolare/dei ganci impastatori**

1. Figura C: innestare il gancio impastatore 2 o la frusta per mescolare 3 con l'anello di marcatura 1 nell'apertura grande R 12 del mixer portatile 6.
2. Innestare l'altro gancio impastatore 2 o l'altra frusta per mescolare 3 nell'apertura piccola L 12. Le due fruste per mescolare/i due ganci impastatori devono innestarsi saldamente.

### **6.2 Rimozione delle fruste per mescolare/dei ganci impastatori**


1. Portare l'interruttore on/off 9 su 0 o sul simbolo .
2. Staccare la spina 5.
3. Premere il tasto di espulsione EJECT 10 ed estrarre le fruste per mescolare 3 / i ganci impastatori 2.

### **6.3 Agitare/impastare**


**AVVERTENZA:** rischio di danni materiali!

- ⊙ Nella funzione mixer portatile, l'apparecchio è destinato ad un uso continuo senza interruzioni non superiore a 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

NOTA: se si desidera utilizzare l'apparecchio come mixer portatile, la copertura 13 deve essere bloccata.

1. Assicurarsi che l'interruttore on/off 9 si trovi su 0 o sul simbolo .
2. Infilare la spina 5 in una presa di corrente.
3. Immergere le fruste per mescolare 3 / i ganci impastatori 2 nell'alimento.
4. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off 9 inizialmente al livello 1 e, a seconda della natura dei prodotti da miscelare, impostare la velocità desiderata, per esempio:

Livello	Operazione
1 - 2	- All'inizio dell'operazione di miscelazione - miscelare farina, zucchero o altri ingredienti asciutti
2 - 3	- Agitare burro e zucchero - Agitare impasto
3 - 4	- Impastare impasti per dolci
5 - 6	- Montare albumi/panna
TURBO	- Premere il tasto turbo 8 per passare rapidamente da qualsiasi velocità alla velocità superiore.

5. Per pause brevi, collocare il mixer portatile 6 spento sul lato di appoggio 4.
6. Per spegnere apparecchio portare l'interruttore on/off 9 su 0 o sul simbolo .
7. Staccare la spina 5.
8. Tenere l'apparecchio sopra una ciotola o un lavandino.
9. Premere completamente verso il basso il tasto di espulsione EJECT 10. I ganci impastatore 2 / le fruste per mescolare 3 si staccano.
10. Se possibile, pulire subito l'apparecchio.

## 7. Utilizzo del tritatutto

### Campo di applicazione

Il tritatutto è adatto a tritare alimenti solidi quali cipolle, carote, formaggio, noci.

ATTENZIONE:

- ⊙ A causa della loro particolare durezza, non si possono sminuzzare noci moscate.

### Preparazione degli alimenti

- Utilizzare...
  - ... massimo 1000 ml di liquido
  - ... alimenti solidi secondo i valori indicativi della sezione "Tabella di elaborazione".
- Lavare o pulire gli alimenti.
- Tagliare gli alimenti a piccoli dadi (bordi di circa 2 - 3 cm di lunghezza).
- Rimuovere la buccia esterna delle noci. Se lo si desidera, si può utilizzare la pellicina interna, ad es. nel caso delle mandorle.
- Togliere gli steli alle erbe.
- Togliere la carne dagli ossi e rimuovere tendini e pelli.

### Tabella di elaborazione

Ingredienti	Quantità raccomandata	Tempo di lavorazione/velocità raccomandati
Cipolle (divise in quattro)	200 g	Impulsi/TURBO
Mandorle	200 g	1 x 10 sec. (tritatura grossolana) 1 x 20-30 sec. (tritatura fine) TURBO

Ingredienti	Quantità raccomandata	Tempo di lavorazione/velocità raccomandati
Formaggio (ad es. gouda fresco, refrigerato)	100 g	4 x 15 sec. TURBO
Salame	130 g	3 x 5 sec. TURBO
manzo magro tagliato a dadi (circa 2 cm di lunghezza)	250 g	3 x 12 sec. TURBO
Cubetti di ghiaccio	180 g	Impulsi/TURBO

NOTA: i tempi di elaborazione e le velocità riportati in questa sede sono valori indicativi.


- I valori effettivi possono variare in funzione della quantità e della consistenza degli alimenti.
- Controllare ripetutamente il risultato in base al grado di tritatura desiderato.
- Lavorare con brevi impulsi (1 impulso: premere circa 1 secondo).

## 7.1 Assemblaggio del tritatutto

---

### ATTENZIONE:

- ⊙ A seconda della durezza e della consistenza degli alimenti, non riempire al massimo il recipiente 16, altrimenti l'inserito lame 17 può bloccarsi. Osservare i valori indicativi per diversi alimenti riportati nella sezione "Tabella di elaborazione".
- 


1. Figura B: girare la copertura 13 del mixer portatile 6 verso il simbolo del lucchetto aperto  e toglierla.
2. Figura D: collocare il recipiente 16 sulla base antiscivolo 19.
3. Collocare l'inserito lame 17 sullo spinotto 18 all'interno del recipiente.
4. Versare gli alimenti preparati nel recipiente 16.
5. Collocare il coperchio di lavoro 15 sul recipiente 16 e premerlo verso il basso fino ad innestarlo saldamente. Se non è possibile premere il coperchio di lavoro, sollevarlo leggermente e girarlo un poco.
6. Collocare il mixer portatile 6 con l'attacco 14 sul coperchio di lavoro 15 e girarlo in senso antiorario fino alla battuta.
7. Collegare la spina 5 ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici.

## 7.2 Triturazione


---

**AVVERTENZA:** rischio di danni materiali!


- ⊙ Nella funzione tritatutto, l'apparecchio è destinato ad un uso continuo senza interruzioni non superiore a 60 secondi. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

**NOTA:** per poter accendere il tritatutto con il tasto TURBO 8, l'interruttore on/off 9 deve trovarsi sul simbolo . I livelli 1 - 6 non hanno alcuna funzione per il tritatutto.

---

- Portare l'interruttore on/off 9 sul simbolo .
- Per tritare, mantenere premuto il tasto TURBO 8.
- Per spegnere il tritatutto, rilasciare il tasto TURBO 8.
- Lavorare con brevi impulsi (1 impulso: premere circa 1 secondo). Il numero e la lunghezza degli impulsi variano in funzione della quantità e della consistenza degli alimenti. Attenersi alle indicazioni riportate nella sezione "Tabella di elaborazione".
- Controllare ripetutamente il risultato. Se gli alimenti non vengono tritati uniformemente:
  - Staccare la spina 5.
  - Girare il mixer portatile 6 in senso orario e toglierlo.
  - Scuotere con forza il recipiente 16.
  - Se gli alimenti restano incollati alla parete laterale, togliere il coperchio di lavoro 15. Spingere i pezzi verso il basso con una spatola.
  - Riassemblare tutti i pezzi prima di reinserire la spina 5 in una presa di corrente e di continuare il lavoro.

### 7.3 Ritiro degli alimenti e smontaggio del tritatutto

1. Staccare la spina 5 dalla presa di corrente e attendere l'arresto dell'inserto lame 17.
2. Girare il mixer portatile 6 in senso orario e toglierlo.
3. Tirare il coperchio di lavoro 15 verso l'alto.
4. Estrarre con cautela l'inserto lame 17 dal recipiente 16.
5. Ritirare gli alimenti, ad es. con una spatola.
6. Se possibile, pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.
7. Figura B: applicare nuovamente la copertura 13 all'attacco 14 del mixer portatile 6. Per farlo, premere la copertura con forza verso il basso e girarla verso il simbolo del lucchetto chiuso  fino a quando la copertura non si innesta saldamente.

NOTA: se si desidera utilizzare l'apparecchio come mixer portatile, la copertura 13 deve essere bloccata.

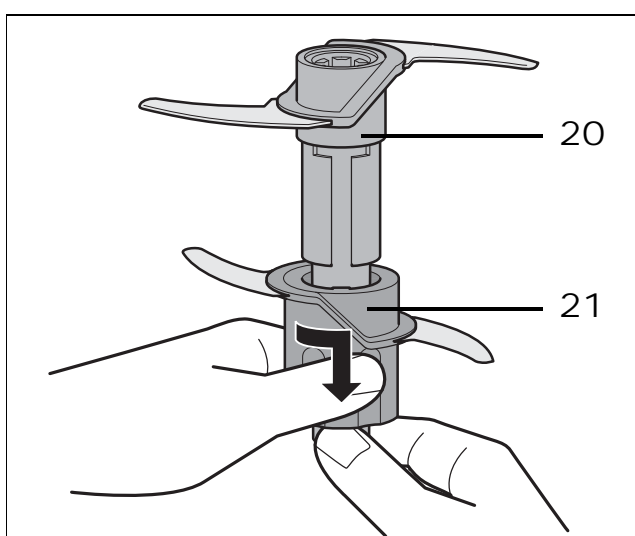
## 8. Pulizia

### Estrazione/assemblaggio dell'inserto lame



- PERICOLO** di lesioni da taglio!  
⊙ L'inserto lame 17 è affilato. Maneggiarlo con cautela.

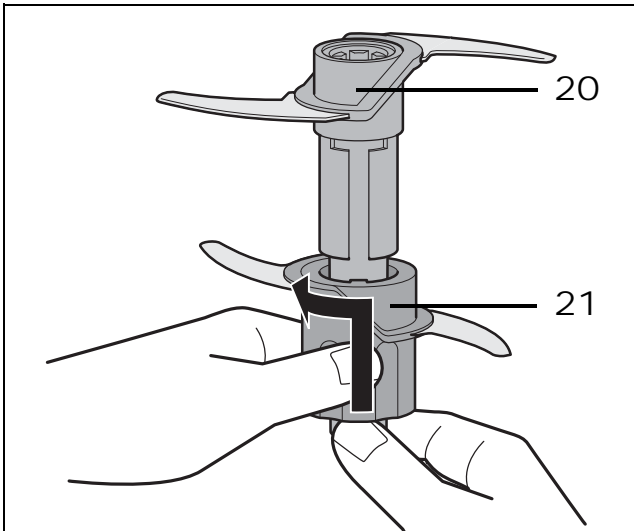
L'inserto lame 17 è costituito da due parti. Per una pulizia approfondita è possibile separarle.



1. Afferrare l'inserto lame 17 come illustrato, in modo da non toccare le lame.
2. Per separare i pezzi, girare un poco il pezzo esterno 21 nel senso della freccia (vedere la figura), in modo da poterlo staccare con cautela verso il basso dal pezzo interno 20.

NOTA: se si continua a girare il pezzo esterno 21 fino alla battuta, non è possibile separare i pezzi.





1. Per assemblare i pezzi, applicare il pezzo esterno 21 al pezzo interno 20. Nel farlo assicurarsi che le due piccole sporgenze del pezzo esterno si adattino alle rientranze del pezzo interno come illustrato.
2. Girare il pezzo esterno 21 nel senso della freccia (vedere la figura) fino alla battuta. Per un funzionamento ottimale, le lame, viste dall'alto, dovrebbero trovarsi ad un angolo reciproco di 90°.

NOTA: se si gira il pezzo esterno 21 nella direzione sbagliata, le lame si sovrappongono.

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



**PERICOLO** di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere il mixer portatile 6 e il cavo di collegamento con spina 5 in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Staccare la spina 5 prima della pulizia.



**PERICOLO** di lesioni da taglio!

- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame 17.

**AVVERTENZA:** rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ Salvo il mixer portatile 6 tutti gli altri elementi sono adatti al lavaggio in lavastoviglie fino a 70 °C.

1. Staccare la spina 5 dalla presa di corrente.
2. Se necessario, strofinare il mixer portatile 6 (sezione motore) e il cavo di collegamento 5 più volte con un panno lievemente inumidito. Accertarsi che nell'interno dell'apparecchio non penetrino umidità e che il mixer portatile 6 (sezione motore) sia completamente asciutto prima dell'utilizzo successivo.
3. I seguenti pezzi accessori possono essere lavati a mano o in lavastoviglie:
  - i ganci impastatori 2
  - le fruste per mescolare 3
  - il coperchio di lavoro 15
  - il recipiente 16
  - l'inserto lame 17
  - la base antiscivolo 19
4. Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

### **Suggerimento per la pulizia**

- Se possibile, pulire l'apparecchio e tutti i componenti subito dopo l'uso in modo che i residui di cibo non restino attaccati.

## 9. Conservazione



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO!

- ⊙ Per evitare incidenti, durante la conservazione la spina 5 non deve restare collegata ad una presa di corrente.

- Rimuovere i ganci impastatori 2 o le fruste per mescolare 3 dal mixer portatile 6 per riporlo.
- Avvolgere il cavo di collegamento 5 attorno al mixer portatile 6 senza tenderlo.
- Assemblare il tritatutto per conservarlo. In questo modo è possibile conservare l'inserito lame 17 in modo sicuro.
- Scegliere un luogo nel quale non possano agire sull'apparecchio né un calore forte né l'umidità.

## 10. Risoluzione dei problemi


Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause/ Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione di corrente è assicurata?</li><li>• L'apparecchio è assemblato correttamente?</li><li>• Mixer portatile: la copertura 13 è chiusa saldamente?</li></ul>
I ganci impastatori 2 /le fruste per mescolare 3 non ruotano o ruotano con molta difficoltà.	Spegnere immediatamente e verificare: Ostacolo all'interno del recipiente? Alimento troppo duro? Pasta troppo densa?
Non è possibile inserire i ganci impastatori 2 / le fruste per mescolare 3.	Sono stati scambiati il gancio impastatore 2 / la frusta per mescolare 3 di destra e di sinistra? Prestare attenzione all'anello di marcatura 1.

Guasto	Possibili cause/ Rimedi
I ganci impastatori 2 /le fruste per mescolare 3 non possono essere espulsi.	L'interruttore on/off 9 si trova su 0 o sul simbolo  ?
L'inserto lame 17 non gira o gira con molta difficoltà.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne immediatamente, estrarre la spina 5 e controllare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ostacolo all'interno del recipiente 16?</li> <li>- Alimento troppo denso o troppo duro?</li> <li>- pezzi troppo grandi?</li> <li>- Apparecchio non assemblato correttamente?</li> </ul> </li> </ul>

## 11. Smaltimento


Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.






## Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

## 12. Dati tecnici

Modello:	SHMM 350 A1
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	350 W
Durata massima di funzionamento continuo (KB) funzione mixer portatile:	10 minuti
Carico massimo funzione mixer portatile:	paste pesanti fino a 500 g di farina
Durata massima di funzionamento continuo (KB) funzione tritatutto:	60 secondi

## Simboli tecnici

	Isolamento di protezione
	Sicurezza verificata (GS). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.

Con riserva di modifiche tecniche.

## **13. Garanzia della HOYER Handel GmbH**

Gentile cliente,  
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### **Condizioni della garanzia**

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto del prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Entità della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

### **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo IAN: 292865 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, telefonicamente o tramite e-mail.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.



All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software.



### **Centri assistenza**

**(IT)** Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**(CH)** Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(MT)** Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

IAN: 292865



### **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo non è un indirizzo di assistenza. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANIA