



## HANDMIXER SHM 300 D2

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:  
12/2021 ID: SHM 300 D2\_21\_V1.1

DE CH

### HANDMIXER

Bedienungsanleitung

FR CH

### BATTEUR

Mode d'emploi

IT CH

### SBATTITORE ELETTRICO

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 379021\_2110

DE CH

IAN 379021\_2110

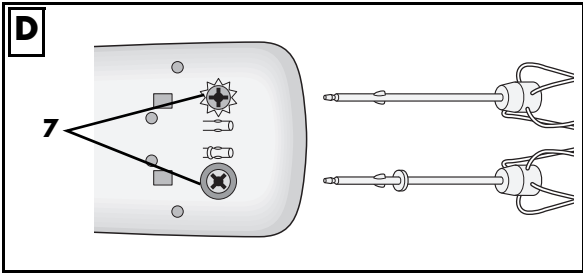
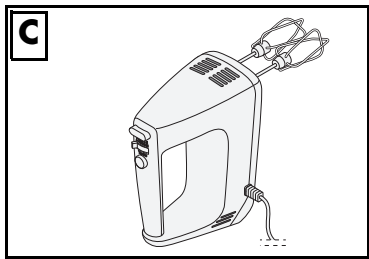
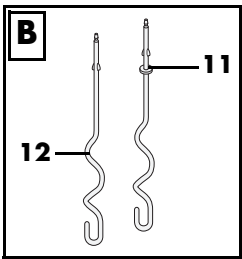
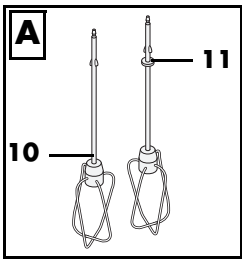
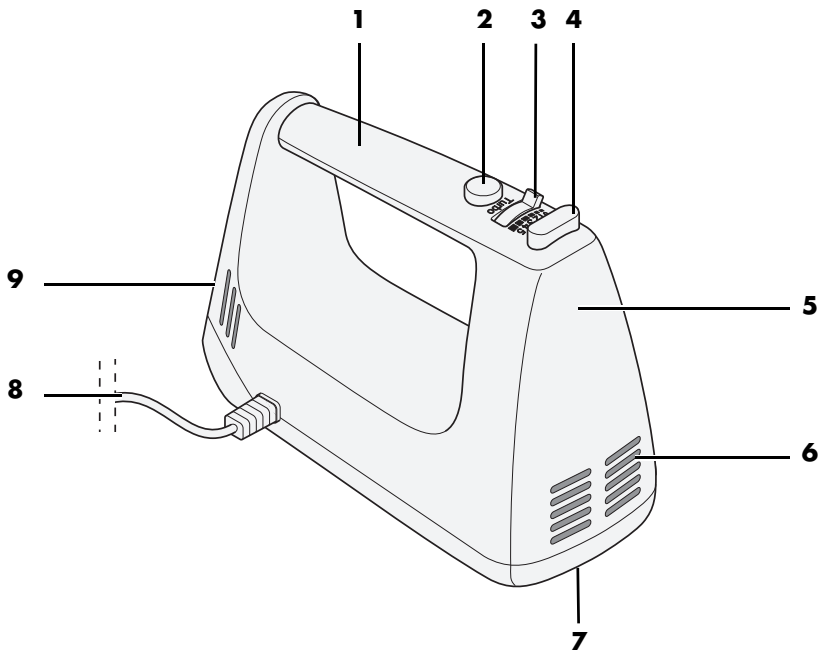
DE CH



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>Français</b> .....	<b>18</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>34</b>





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



# Inhalt

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

## 1. Übersicht

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

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Handmixer.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Handmixer!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

### Symbol am Gerät



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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

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



### **GEFAHR für Kinder!**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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

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



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

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie den Handmixer nicht benutzen
  - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



## **GEFAHR durch drehende Teile!**

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

## **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

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

## **4. Lieferumfang**

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

## **5. Inbetriebnahme**

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

## **6. Bedienen**



## **GEFAHR durch drehende Teile!**

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

## **WARNUNG!**

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

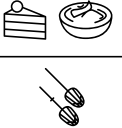


- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Ein-/Ausschalter **3** auf *0* steht, bevor Sie den Netzstecker **8** in die Steckdose stecken.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Arbeitsvorgang sofort, wenn sich Knethaken **12** oder Rührbesen **10** nicht oder nur schwer drehen. Ziehen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


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

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

## 6.1 Funktionen im Überblick

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

## 6.2 Rührbesen / Knethaken einsetzen

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

## 6.3 Rührbesen / Knethaken abnehmen

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

## 6.4 Rühren / Kneten

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

## 7. Reinigen

**Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

---



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

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

### **Reinigungstipp**

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

## 8. Aufbewahrung



### GEFAHR für Kinder!

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



### GEFAHR!

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

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

## 9. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

## 10. Rezepte

### Schoko-Creme

Für 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Mayonnaise

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Crêpes

#### Zutaten für ca. 6 Crêpes:

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

#### Zubereitung:

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

#### Vorschläge für süße Füllungen

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

## **Pizzateig**

### **Zutaten:**

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

### **Zubereitung:**

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

## **Birnen-Tarte**

### **Zutaten für den Teig:**

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

### **Zum Blindbacken:**

Trockenerbsen oder Reis

### **Zutaten für die Mandelmasse:**

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

### **Zum Belegen:**

ca. 3 reife Birnen

### **Zubereitung:**

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

## **Haferflocken-Kekse**

### **Zutaten für ca. 20 Stück:**

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

### **Zubereitung:**

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

## **Joghurtdressing**

### **Zutaten:**

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

### **Zubereitung:**

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

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

## **Vegane Kokos- Himbeerschnitten**

### **Für ca. 4 Portionen:**

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

### **Zubereitung:**

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

## **Knuspercreme**

### **Zutaten für ca. 6 Portionen:**

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

### **Zubereitung:**

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

## Zitronen-Quark-Creme

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

### Zubereitung:

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

## 11. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.




## Verpackung

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










## 12. Technische Daten

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

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

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 13. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 379021\_2110** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



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



## Service-Center

**(DE)** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](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: 379021\_2110**



## Lieferant



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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>18</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>19</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>19</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>22</b>
<b>5. Mise en service</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Utilisation</b> .....	<b>22</b>
6.1 Récapitulatif des fonctions .....	23
6.2 Insérer les fouets / crochets pétrisseurs .....	24
6.3 Retirer les fouets/crochets pétrisseurs .....	24
6.4 Remuer / malaxer .....	24
<b>7. Nettoyage</b> .....	<b>25</b>
<b>8. Rangement</b> .....	<b>25</b>
<b>9. Dépannage</b> .....	<b>25</b>
<b>10. Recettes</b> .....	<b>26</b>
<b>11. Mise au rebut</b> .....	<b>30</b>
<b>12. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>31</b>
<b>13. Garantie de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>32</b>

## 1. Aperçu de l'appareil

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

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

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

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

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

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

## **2. Utilisation conforme**

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

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

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

## **3. Consignes de sécurité**

### **Avertissements**

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



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

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

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

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

### **Symbole sur l'appareil**



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

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...  
... lorsque l'appareil est sans surveillance,  
... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et  
... avant de nettoyer des pièces individuelles.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 25).
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 10 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil est conçu pour des quantités domestiques usuelles. Il peut pétrir en une opération (10 minutes) des pâtes lourdes contenant jusqu'à max. 500 g de farine.
- ⊙ En principe, le fouet et les crochets pétrisseurs peuvent être utilisés à toutes les vitesses. Respectez les informations contenues dans les chapitres suivants.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.



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

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



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

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



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

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



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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



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

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

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

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

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

## **4. Éléments livrés**

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

## **5. Mise en service**

- Ôtez tout le 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 25)

## **6. Utilisation**



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



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

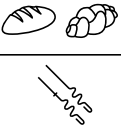


## AVERTISSEMENT !


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

## 6.1 Récapitulatif des fonctions

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

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

## 6.2 Insérer les fouets / crochets pétrisseurs

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

## 6.3 Retirer les fouets / crochets pétrisseurs

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

## 6.4 Remuer / malaxer

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

## 7. Nettoyage

**Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

**AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

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

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

### **Astuces de nettoyage**

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

## 8. Rangement



**DANGER pour les enfants !**

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



**DANGER !**

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

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

## 9. Dépannage

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



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

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

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

## 10. Recettes

### Crème au chocolat

Pour 4 personnes

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

### Mayonnaise

#### Ingrédients

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

Ajouter du sel et du poivre selon votre goût

#### Préparation

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

## Crêpes

### Ingédients pour env. 6 crêpes :

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

### Préparation :

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

### Propositions de fourrages sucrés

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

## Pâte à pizza

### Ingédients :

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

une petite quantité de farine pour malaxer et abaisser la pâte

### Préparation :

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

## Tarte aux poires

### Ingrédients pour la pâte :

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

### Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

### Ingrédients pour la crème d'amandes :

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

### Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

### Préparation :

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

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

## Biscuits aux flocons d'avoine

### Ingrédients pour env. 20 biscuits :

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

### Préparation :

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

## **Vinaigrette au yaourt**

### **Ingrédients :**

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

### **Préparation :**

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

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

## **Gateaux noix de coco- framboises véganes**

### **Pour env. 4 portions :**

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

### **Préparation :**

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

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

## **Crème croustillante**

### **Ingrédients pour env. 6 portions :**

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

### **Préparation :**

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

## Crème au citron et fromage blanc

### Ingrédients pour env. 4 portions :

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

### Préparation :

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

## 11. Mise au rebut

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



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



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




### Emballage

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



## 12. Caractéristiques techniques

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

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

## Symboles utilisés

	Isolation de protection
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## 13. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

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

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 d'installation.



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



### **Centre de service**

**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)

**IAN : 379021\_2110**



### **Fournisseur**



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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

# Indice

<b>1. Panoramica</b>	<b>34</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>35</b>
<b>3. Istruzioni per la sicurezza</b>	<b>35</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b>	<b>38</b>
<b>5. Messa in funzione</b>	<b>38</b>
<b>6. Uso</b>	<b>38</b>
6.1 Panoramica delle funzioni	39
6.2 Inserimento delle fruste/dei ganci impastatori	40
6.3 Rimozione delle fruste/dei ganci impastatori	40
6.4 Agitare/impastare	40
<b>7. Pulizia</b>	<b>40</b>
<b>8. Conservazione</b>	<b>41</b>
<b>9. Risoluzione dei problemi</b>	<b>41</b>
<b>10. Ricette</b>	<b>42</b>
<b>11. Smaltimento</b>	<b>46</b>
<b>12. Dati tecnici</b>	<b>46</b>
<b>13. Garanzia della HOYER Handel GmbH</b>	<b>47</b>

## 1. Panoramica

- 1 Impugnatura
- 2 Tasto turbo
- 3 Interruttore on/off e selettore di velocità (a 5 stadi)
- 4 Tasto di espulsione
- 5 Mixer portatile
- 6 Aperture di ventilazione
- 7 Aperture per l'alloggiamento delle fruste e dei ganci impastatore:  
 apertura grande /  apertura piccola
- 8 Cavo di collegamento con spina
- 9 Lato di appoggio con aperture di ventilazione
- 10 Frusta
- 11 Anello di marcatura (caratterizza la frusta o il gancio impastatore che deve essere inserito/a nell'apertura grande del mixer portatile)
- 12 Gancio impastatore

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

Ci congratuliamo per l'acquisto del vostro nuovo mixer portatile.

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 il manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Vi auguriamo molte soddisfazioni con il vostro nuovo mixer portatile!

## **2. Uso conforme**

Il mixer portatile è previsto esclusivamente per mescolare e impastare pasta, miscelare liquidi e montare la panna.

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

## **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 minimo: 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.

### **Simbolo sull'apparecchio**



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

## ***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.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 40).
- ⊙ L'apparecchio è previsto per un uso continuo senza interruzioni non superiore a 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ 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.
- ⊙ Fruste per mescolare e ganci impastatori possono in generale essere utilizzati a tutte le velocità. Attenersi alle informazioni contenute nei seguenti capitoli.
- ⊙ 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 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.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ 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 blocco motore, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere il 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.



### **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 coincide 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. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ 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 utilizza il mixer portatile,  
... 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 sullo 0, 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.

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

- ⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere immediatamente le operazioni se i ganci impastatore o le fruste non ruotano o ruotano soltanto con difficoltà. Staccare la spina e controllare se nel recipiente si trova un ostacolo o se l'alimento è troppo duro. Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.
- ⊙ 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/ 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.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Ad eccezione del blocco motore, tutte le parti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie fino a 70 °C.
- ⊙ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.

## **4. Materiale in dotazione**

- 1 mixer portatile **5**
- 1 coppia di fruste **10**
- 1 coppia di ganci impastatori **12**
- 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 40)

## **6. Uso**



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

- ⊙ Infilare la spina **8** nella presa di corrente soltanto quando l'apparecchio è montato.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, attendere che la rotazione del gancio impastatore **12** e delle frusta **10** abbiano terminato di ruotare 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 **12** e le fruste **10** sono inseriti correttamente e bloccati saldamente.
- ⊙ Assicurarsi sempre che l'interruttore on/off **3** sia sullo 0 prima di infilare la spina **8** nella presa di corrente.




- ⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere immediatamente le operazioni se i ganci impastatore **12** o le fruste **10** non ruotano o ruotano soltanto con difficoltà. Staccare la spina **8** 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.
- ⊙ L'apparecchio è previsto per un uso continuo senza interruzioni non superiore a 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

## 6.1 Panoramica delle funzioni

Strumento di lavoro	Velocità	Campi di applicazione	Note
<b>Figura A:</b> Frusta per mescolare <b>10</b>  	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- All'inizio dell'operazione di miscelazione</li> <li>- Miscelare farina, zucchero o altri ingredienti asciutti</li> </ul>	<b>Quantità max. di impasto per dolci:</b> 500 g <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti <b>Quantità min.:</b> In caso di quantità ridotte selezionare un recipiente miscelatore più stretto in modo da immergere gli accessori per mescolare almeno di 1 cm nell'alimento da frullare.  Premere il tasto turbo <b>2</b> per passare rapidamente da qualsiasi velocità alla velocità superiore.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agitare burro e zucchero</li> <li>- Agitare impasto per dolci</li> </ul>	
	4 - 5 <b>Turbo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montare albumi/panna</li> </ul>	
<b>Figura B:</b> Gancio impastatore <b>12</b>  	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- All'inizio dell'operazione di impastatura</li> <li>- Miscelare farina, zucchero o altri ingredienti asciutti</li> <li>- Impastare pasta lievitata</li> </ul>	<b>Quantità max. di pasta lievitata:</b> 500 g <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti <b>Quantità min.:</b> In caso di quantità ridotte selezionare un recipiente miscelatore più stretto in modo da immergere gli accessori per mescolare almeno di 1 cm nell'alimento da frullare.
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impastare pasta frolla</li> </ul>	
	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impastare carne macinata</li> </ul>	

## 6.2 Inserimento delle fruste/ dei ganci impastatori

1. **Figura D:** innestare la frusta **10** o il gancio impastatore **12** con l'anello di marcatura **11** nell'apertura grande **7** del mixer portatile **5**.
2. Innestare l'altra frusta **10** o l'altro gancio impastatore **12** nell'apertura piccola  **7**. Ambo le fruste/i ganci impastatori devono bloccarsi saldamente.

## 6.3 Rimozione delle fruste/ dei ganci impastatori

1. Impostare l'interruttore on/off **3** sullo *0*.
2. Staccare la spina **8**.
3. Premere completamente verso il basso il tasto di espulsione **4**. Le fruste **10** / i ganci impastatori **12** cadono giù.

## 6.4 Agitare/impastare

1. Accertarsi che l'interruttore on/off **3** sia sullo *0*.
2. Infilare la spina **8** in una presa di corrente.
3. Immergere le fruste **10** / i ganci impastatore **12** nel cibo.
4. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **3** inizialmente al livello *1* e a seconda della qualità dei prodotti da miscelare impostare la velocità desiderata.
5. **Figura C:** per pause brevi, collocare il mixer portatile **5** spento sul lato di appoggio **9**.
6. Per spegnere apparecchio impostare l'interruttore on/off **3** sullo *0*.
7. Staccare la spina **8**.
8. Tenere l'apparecchio sopra una ciotola o un lavandino.
9. Premere completamente verso il basso il tasto di espulsione **4**. Le fruste **10** / i ganci impastatori **12** cadono giù.
10. Se possibile, pulire subito l'apparecchio.

## 7. Pulizia

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



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

- ⊙ Il mixer portatile **5**, il cavo di collegamento e la spina **8** non devono essere immersi in acqua né in altri liquidi.
- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **8** dalla presa di corrente.

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

- ⊙ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.
- ⊙ Salvo il mixer portatile **5** tutti gli altri elementi sono adatti al lavaggio in lavastoviglie fino a 70 °C.

1. Staccare la spina **8** dalla presa di corrente.
2. Se necessario, strofinare il mixer portatile **5** e il cavo di collegamento **8** più volte con un panno lievemente inumidito (eventualmente con un poco di detersivo per piatti). Accertarsi che nell'interno dell'apparecchio non penetri umidità e che la parte del motore sia completamente asciutta prima dell'utilizzo successivo.
3. Le fruste **10** e i ganci impastatori **12** possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
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.

## 8. Conservazione



### PERICOLO per i bambini!

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



### PERICOLO!

- ⊙ Per evitare incidenti, durante la conservazione la spina **8** non deve restare collegata ad una presa di corrente.

- Rimuovere le fruste **10** o i ganci impastatori **12** dal mixer portatile **5** per riporto.
- Avvolgere il cavo di collegamento **8** attorno al mixer portatile **5** senza tenderlo.
- Scegliere un luogo nel quale non possa agire sull'apparecchio né un calore forte né l'umidità.

## 9. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere la checklist 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'apparecchio è allacciato alla rete elettrica?</li><li>• L'apparecchio è assemblato correttamente?</li></ul>
Le fruste <b>10</b> / i ganci impastatore <b>12</b> non ruotano o ruotano con difficoltà.	Spegnere immediatamente e verificare: Ostacolo all'interno del recipiente? Generi alimentari troppo duri, pezzi troppo grandi? Pasta troppo densa?
Non è possibile inserire le fruste <b>10</b> / i ganci impastatori <b>12</b> .	Fruste <b>10</b> / ganci impastatori <b>12</b> destro e sinistro scambiati? L'utensile con l'anello di marcatura <b>11</b> deve passare nell'apertura grande <b>7</b> .
Le fruste <b>10</b> / i ganci impastatori <b>12</b> non possono essere espulsi.	L'interruttore on/off <b>3</b> è sullo <i>O</i> ?

## 10. Ricette

### Crema di cioccolato

Per 4 persone

#### Ingredienti

- 350 g panna montata
- 200 g cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ stecca di vaniglia (incisione dei semi)

#### Cottura

1. Cuocere la panna, sbriciolarvi il cioccolato e fonderlo lentamente a calore moderato al suo interno. Raschiare i semi di mezza stecca di vaniglia e agitare nella massa.
2. Far raffreddare completamente e solidificare in frigorifero.
3. Prima di servirla, renderla cremosa con le fruste per frusta **10**. Suggerimento: gustare con frutta fresca.

### Maionese

#### Ingredienti

- 250 ml olio vegetale neutro, p. es. olio di colza
  - 1 tuorlo
  - 15 g di aceto dolce o succo di limone
- sale e pepe a piacere

#### Cottura

1. Versare tuorlo e aceto/succo di limone in un misurino, tenere le fruste per frusta **10** perpendicolare nel recipiente, accendere l'apparecchio e premere il tasto Turbo **2**.
2. Aggiungere l'olio con un flusso sottile e uniforme (entro circa 90 secondi) in modo che l'olio si leghi agli altri ingredienti.
3. Al termine condire a piacere con sale e pepe.

### Crespelle

#### Ingredienti per circa 6 crespelle:

- 125 g di farina di frumento
- 50 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 200 ml di latte scremato
- 50 ml di acqua

#### Preparazione:

1. Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato e sale in una ciotola per mescolare, creando al centro una piccola rientranza.
2. Nella rientranza versare l'uovo.
3. Dal centro miscelare con la frusta per frusta **10** a livello di potenza 1 - 2 agguaggiando latte e acqua poco alla volta.
4. Quando si è formato un impasto omogeneo, passare al livello (3 - 4).
5. Far riposare l'impasto per circa 1 ora.
6. In seguito, mescolare con forza l'impasto ancora un po' e verificarne la consistenza: l'impasto deve avere una consistenza simile a quella della panna.
7. Far scaldare una padella rivestita, grande e pesante con un bordo possibilmente piano e ingrassarla con poco grasso.
8. Cuocere crespelle sottili da entrambi i lati per circa 30 secondi.

#### Proposte per farciture dolci

- Zucchero
- Cannella e zucchero
- Purè di mele
- Crema al cioccolato
- Mezza banana e sciroppo al cioccolato
- Marmellata, gelatina, marmellata di prugne, composta
- Frutta fresca a pezzi
- Gelato

## **Impasto per pizza**

### **Ingredienti:**

250 g di farina di frumento  
¾ cc di sale  
½ dado di lievito fresco  
120 ml di acqua tiepida  
½ cc di zucchero di canna  
un poco di farina per impastare e spianare

### **Preparazione:**

1. Mescolare farina e sale in una ciotola per mescolare creando un'avvallatura al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero in acqua usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Lavorare con il gancio impastatore **12** al livello 1 - 2 finché non si formano grandi grumi di impasto.
4. Continuare ad impastare a mano finché l'impasto non diventa liscio e morbido.
5. Formare una palla di impasto e farla lievitare coperta in luogo caldo finché il volume non raddoppia.
6. Impastare accuratamente ancora una volta, spianare e condire a piacere.

## **Crostata di pere**

### **Ingredienti per l'impasto:**

200 g di farina di frumento  
1 pizzico di sale  
100 g di burro freddo (a fiocchi)  
3 cc di zucchero raffinato  
4 CC di acqua fredda

### **Per la cottura alla cieca:**

piselli secchi o riso

### **Ingredienti per la massa di mandorle:**

100 g di burro morbido  
100 g di zucchero  
2 uova (a temperatura ambiente)  
100 g di mandorle macinate

### **Per il ripieno:**

circa 3 pere mature

### **Preparazione:**

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola per mescolare e lavorarli con il gancio impastatore **12** al livello 2 - 3 finché non si formano pezzetti piuttosto grossi.
2. Impastare rapidamente a mano formando una palla e spianarla con un poco di farina tra due fogli di carta da forno.
3. Rivestire con l'impasto una teglia per torte imburata, tagliare via il bordo sporgente e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Perforare ripetutamente il fondo dell'impasto con una forchetta, disporre della carta da forno sull'impasto e riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
5. Cuocere per 15 minuti a 180 °C, dapprima con il forno ventilato, poi cuocere per altri 10-15 minuti.
6. Per la massa di mandorle sbattere il burro, lo zucchero e le uova con la frusta per frusta **10**. Per farlo aumentare la velocità fino al livello 5.
7. Incorporare brevemente le mandorle al livello 3.
8. Versare la massa di mandorle sul fondo raffreddato della crostata.
9. Sbucciare le pere, toglierne il torsolo, tagliarle a fette e usarle per coprire la massa di mandorle.
10. Cuocere per circa 35 minuti a 170 °C nel forno ventilato.

## **Biscotti ai fiocchi d'avena**

### **Ingredienti per circa 20 unità:**

150 g	di farina integrale
1 cucchiaino	di lievito in polvere
2	uova
1 pizzico	di sale
80 g	di zucchero di canna
150 g	di burro fuso
40 g	di nocciole tritate
40 g	di fiocchi d'avena
40 g	di noci tritate
100 g	mirtilli rossi secchi

### **Preparazione:**

1. Versare la farina in una ciotola e mescolarla con il lievito in polvere e il sale.
2. In una seconda ciotola battere le uova a spuma insieme allo zucchero.
3. Poi aggiungervi il burro e mescolare.
4. Mescolare la miscela di uova con la farina e il lievito in polvere creando un impasto.
5. Aggiungere un poco alla volta le nocciole, i fiocchi d'avena e le noci.
6. Infine aggiungere i mirtilli rossi.
7. Con un cucchiaino, distribuire i singoli biscotti su una teglia da forno rivestita di carta da forno.
8. Cuocere per circa 12 minuti a 170 °C finché i bordi dei biscotti non si scuriscono leggermente.

## **Condimento per insalata allo yogurt**

### **Ingredienti:**

150 g	di yogurt naturale
3 cucchiaini	di aceto di vino bianco
3 cucchiaini	di olio di semi di girasole
1-2 cucchiaini	di senape
1 pizzico	di sale
1 pizzico	di zucchero

### **Preparazione:**

1. Versare lo yogurt naturale in una ciotola.
2. Aggiungervi l'aceto di vino bianco, l'olio di semi di girasole, la senape, il sale e lo zucchero
3. Mescolare bene il tutto.

È anche possibile affinare il condimento per insalata allo yogurt con spicchi d'aglio tritati finemente, erba cipollina o erbe miste.

## **Bocconcini di cocco e lamponi vegani**

### **Per circa 4 porzioni:**

120 g	di cocco grattugiato
20 g	di olio di cocco
160 ml	di latte di cocco (cremoso)
100 g	di lamponi (surgelati)
1 cucchiaino	di semi di chia
55 g	cioccolato al cocco vegano
1 cucchiaino	di zucchero vanigliato

### **Preparazione:**

1. Fare scongelare i lamponi e schiacciarli leggermente con una forchetta. Incorporarvi lo zucchero vanigliato e i semi di chia a fuoco basso.
2. Rivestire una teglia o uno stampo per sformati con carta da forno.
3. Fare sciogliere il latte di cocco e l'olio di cocco in un pentolino a fuoco bassissimo.
4. Versare il cocco grattugiato in una ciotola e aggiungervi la miscela di olio di cocco. Mescolare il tutto.
5. Versare l'impasto nella teglia/nello stampo per sformati e premerlo leggermente sul fondo. Distribuirvi sopra la miscela di lamponi e semi di chia e livellarla.
6. Mettere lo stampo in frigorifero per almeno 3 ore.
7. Fondere il cioccolato al cocco vegano a bagnomaria e distribuirlo sui bocconcini di cocco. Rimettere in frigorifero fino al momento di servire.

## **Crema croccante**

### **Ingredienti per circa 6 porzioni:**

300 ml	di panna
1	bustina di stabilizzante per panna
300 g	di formaggio fresco
100 g	di zucchero
1 cucchiaino	di zucchero vanigliato
1 cucchiaino	di burro
1 cucchiaino	di zucchero
1 bustina	di polvere da budino vanigliata
200 g	di amarene
50 g	di mandorle a scaglie

### **Preparazione:**

1. Caramellare le mandorle con il burro e 1 cucchiaino di zucchero in un padellino, poi farle raffreddare.
2. Montare la panna e lo stabilizzante per panna con il frullatore.
3. Mescolare il formaggio fresco con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la polvere da budino finché lo zucchero non si scioglie.
4. Aggiungere la panna al formaggio fresco e mescolare.
5. Versare metà della crema in coppe da dessert o in una coppa grande e distribuirvi sopra le amarene.
6. A questo punto versarvi sopra il resto della crema e decorare con scaglie di mandorla. Mettere in frigo fino al momento di servire.

## **Crema di quark e limone**

### **Ingredienti per circa 4 porzioni:**

250 g	di quark
100 g	di zucchero
1 cucchiaino	di zucchero vanigliato
2	uova (mis. M)
2 cucchiaini	di succo di limone
2 cucchiaini	di buccia grattugiata di limone biologico

Scaglie di cioccolato

### **Preparazione:**

1. Separare i tuorli dagli albumi nelle due uova.
2. Battere a schiuma i tuorli insieme al quark, allo zucchero, alla buccia grattugiata di limone e allo zucchero vanigliato.
3. Montare gli albumi con il succo di limone e aggiungerli alla crema.
4. Versare la crema di limone in bicchieri o coppe da dessert ben raffreddati e cospargervi sopra le scaglie di cioccolato. Mettere in frigorifero prima di servire.

## 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.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. 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:	SHM 300 D2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	II <input type="checkbox"/>
Potenza:	300 W
Durata massima di funzionamento continuo (KB):	10 minuti
Carico massimo:	paste pesanti fino a 500 g di farina

---

**NOTA:** non è necessaria nessuna azione da parte dell'utente per convertire il prodotto da 50 a 60 Hz. Il prodotto è adatto sia ai 50 sia ai 60 Hz.

---



## Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

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 di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, 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, 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: 379021\_2110** 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 di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **379021\_2110** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## **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.,  
telefonata mobile max. 0,40 CHF/Min.)

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

**IAN: 379021\_2110**



## **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo

**non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA