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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

07/2026 ID: SKM 350 G1_26_V1.2

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



KÜCHENMASCHINE SKM 350 G1
STAND MIXER SKM 350 G1
ROBOT MULTIFONCTION SKM 350 G1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
KÜCHENMASCHINE

(GB) (IE) (NI) (MT) Operating instructions
STAND MIXER

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi
ROBOT MULTIFONCTION

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
KEUKENMACHINE

(IT) (CH) (MT) Manuale di istruzioni per l'uso
IMPASTATRICE PLANETARIA

(ES) Instrucciones de servicio
PROCESADOR DE ALIMENTOS

(PT) Instruções de manejo
ROBOT DE COZINHA

IAN 522794_2601 / 522795_2601

Deutsch *2*

English *28*

Français *48*

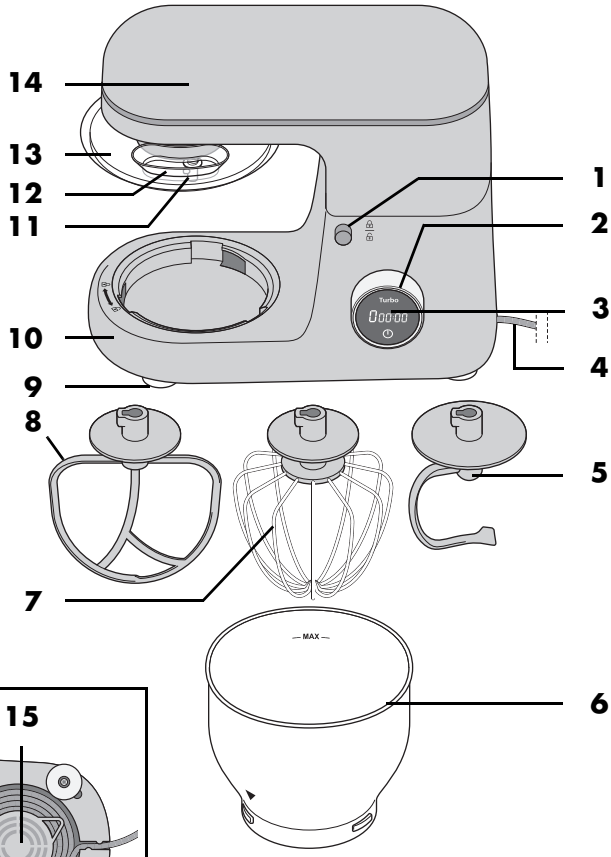
Nederlands *74*

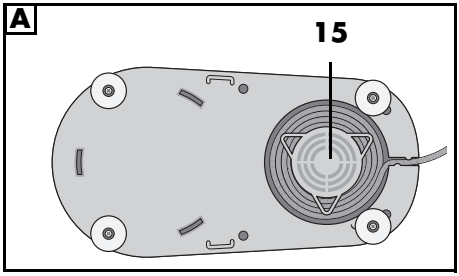
Italiano *96*

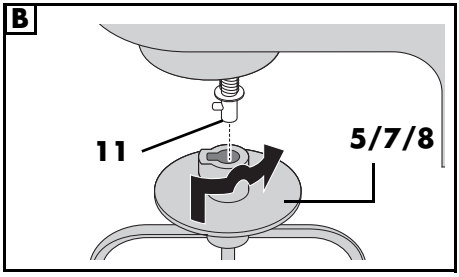
Español *120*

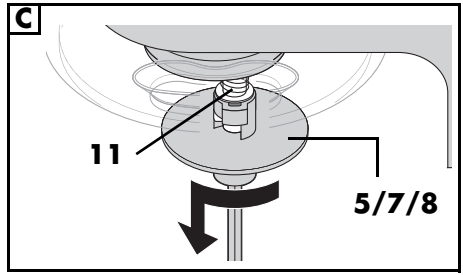
Português *144*

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Panoramica / Vista general / Vista geral









Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 5
4. Lieferumfang 8
5. Auspacken und aufstellen 9
6. Funktionen im Überblick 9
7. Rührwerkzeuge verwenden 11
8. Grundbedienung 13
8.1 Stromversorgung 13
8.2 Sicherheitsfunktionen 13
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen 13
8.4 Turbo-Funktion 14
9. Gerät auseinanderbauen 14
10.Gerät reinigen und warten 15
10.1 Grundgerät reinigen 15
10.2 Reinigen in der Spülmaschine 15
10.3 Zubehör reinigen 15
10.4 Aufbewahren 15
11.Rezepte 16
11.1 Mascarponecreme 16
11.2 Birnen-Tarte 16
11.3 Pizzateig 17
11.4 Rührteig Grundrezept 17
11.5 Hefeteig Grundrezept 18
11.6 Waffeln Grundrezept 19
11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept 19
11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen 20
11.9 Mürbeteig Grundrezept 20
11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting 21
12.Problemlösung 22
13.Entsorgung 23
14.Technische Daten 24
15.Garantie der HOYER Handel GmbH 25

1. Übersicht

1	🔓/🔒	Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
2		Geschwindigkeitsregler *0 - 8*
3		Touch-Display: Anzeige: von Geschwindigkeit und Zeit (Minuten und Sekunden von *00:01 bis 09:59*) Taste ⏻: Gerät ein- und ausschalten Taste *Turbo*: Schaltet beim Drücken umgehend auf die höchste Stufe (Anzeige: *P*)
4		Anschlussleitung mit Netzstecker
5		Knethaken
6		Rührschüssel
7		Schneebesen
8		Rührbesen
9		Saugfuß
10		Grundgerät
11		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
12		Einfüllöffnung
13		Spritzschutz
14		Antriebsarm
15		Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.
Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt 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 die Bedienungsanleitung dazu. Diese ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine!

Symbole am Gerät


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


Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

HINWEIS: Das Gerät wird in verschiedenen Farben geliefert. Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen von Lebens- und Nahrungsmitteln.
Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung nicht länger als 10 Minuten. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - bei nicht vorhandener Aufsicht
  - bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen
  - vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen
  - vor dem Reinigen
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
  - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen.
  Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 15).
- Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  ... in Frühstückspensionen.

GEFAHR für Kinder!

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

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.
- Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät 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 montiert 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.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- 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 die Küchenmaschine nicht benutzen
  - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
  - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
  - bei Gewitter
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.



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 Geschwindigkeitsregler 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!

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Rührbesen und Knethaken haben eine Antihaftbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

1 Küchenmaschine, Grundgerät **10**
1 Spritzschutz **13**
1 Rührschüssel **6**
1 Knethaken **5**
1 Schneebesen **7**
1 Rührbesen **8**
1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 14).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 15).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **4** in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **10** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
   Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken **5**	*1 - 2*	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Hefeteig:** 1657 g **Verarbeitungszeit Knetteig*:** ca. 3 Minuten **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten **Für Brotteig:** Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten und dann portionsweise die trockenen Zutaten in die Rührschüssel.
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	

Arbeits-werkzeug	Geschwin-digkeit	Funktion	Hinweise
Rühr-besen **8**	*2 - 3*	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Rührteig:** 1216 g **Verarbeitungszeit Rührteig*:** ca. 5 Minuten **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	**max. Gesamtgewicht:** 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe *1 - 2* unterheben. **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
Schnee-besen **7**	*7 - 8*	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Sahne:** 1000 ml **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten

***HINWEIS:** Die Verarbeitungszeit variiert je nach Menge und Beschaffenheit der Zutaten.

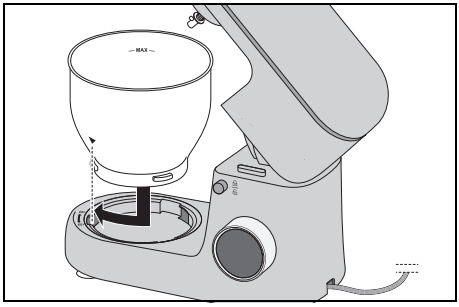
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf wieder herausspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **6** so in das Grundgerät **10**, dass einer der Pfeile (▼) an der Rührschüssel auf das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Grundgerät zeigt.

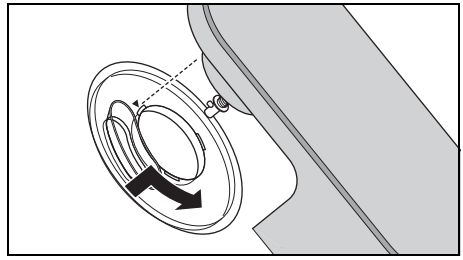


3. Zum Verriegeln drehen Sie die Rührschüssel, bis dieser Pfeil (▼) an der Rührschüssel auf das geschlossene Schlosssymbol 🔒 am Grundgerät zeigt und die Rührschüssel fest sitzt.

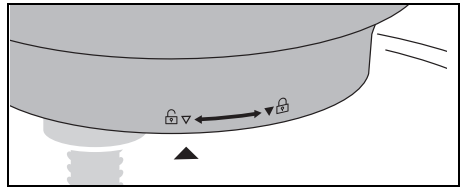
Spritzschutz montieren

VORSICHT:

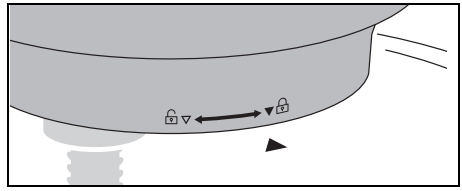
⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **6** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **13**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.



4. Setzen Sie den Spritzschutz von unten auf den Antriebsarm **14**. Der Pfeil am Spritzschutz (▲) zeigt auf den Pfeil mit dem geöffneten Schlosssymbol (🔓▽) am Antriebsarm.



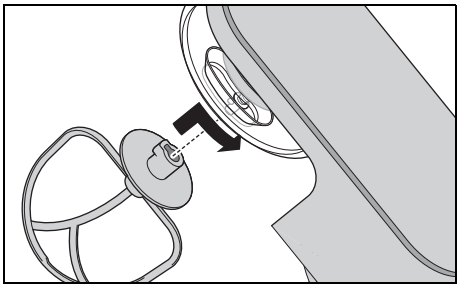
5. Drehen Sie den Spritzschutz, bis der Pfeil am Spritzschutz (▲) auf den Pfeil mit dem geschlossenen Schlosssymbol (▼🔒) zeigt und der Spritzschutz einrastet.



Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
   - Knethaken **5**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
   - Schneebesen **7**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
   - Rührbesen **8**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

   Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 9.
7. Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten auf die Achse **11**.



   Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.
8. **Bild B:** Drücken Sie das Rührwerkzeug etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **6** füllen, während der Antriebsarm **14** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **12** am Spritzschutz **13** zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf *1 - 2*.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken

GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **14** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Schließen Sie den Netzstecker **4** 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.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
   Im Touch-Display **3** erscheint die Taste ⏻.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

8.2 Sicherheitsfunktionen

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen, die im Folgenden beschrieben werden.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **14** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **4**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, lässt es sich wieder einschalten.

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

HINWEIS: Während Sie große Teigmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf dem Touch-Display **3** auf das Symbol ⏻ drücken. Das Display zeigt:
   - Geschwindigkeit: *0*
   - Minuten und Sekunden: *0000*

2. Zum Starten drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint die *1*.
   - Geschwindigkeit erhöhen: den Geschwindigkeitsregler für jede Stufe ein kleines Stück im Uhrzeigersinn drehen.
   - Geschwindigkeit reduzieren: den Geschwindigkeitsregler für jede Stufe ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *1 - 2*, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **12** zugeben.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler stufenweise so oft gegen den Uhrzeigersinn, bis *0* im Touch-Display erscheint.
5. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf dem Touch-Display auf das Symbol ⏻ drücken.

HINWEIS: Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.

8.4 Turbo-Funktion

- Durch Drücken auf *Turbo* können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe erhöhen. Das Display zeigt: *P*
- Nach dem Loslassen endet die Turbofunktion.

9. Gerät auseinanderbauen

GEFAHR durch drehende Teile!

⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf wieder herausspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **5**/**7**/**8** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung, bis es sich von der Achse **11** abziehen lässt.

Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **13** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **6** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

10. Gerät reinigen und warten

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **10** nie in Wasser.

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEISE:

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **13**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
- Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **10** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **6**
- Knethaken **5**
- Schneebesen **7**
- Rührbesen **8**
- Spritzschutz **13**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **10**

10.3 Zubehör reinigen

1. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
2. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

10.4 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **4** können Sie in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** aufwickeln.

11. Rezepte

11.1 Mascarponecreme

Zutaten:

2	Eier
2 Esslöffel	feiner Zucker
1 Esslöffel	Süßwein (z. B. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier.
2. Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *8*.
3. Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen Sie ihn kalt.
4. Nun schlagen Sie das Eigelb in der Rührschüssel mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen auf Stufe *6* schaumig.
5. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *3* und geben abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft hinzu.
6. Heben Sie von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unter.
7. Streuen Sie zur Dekoration einige dünne Orangenstreifen auf die fertige Creme.
8. Stellen Sie die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank. Verbrauchen Sie die Speise innerhalb von 24 Stunden.

Tipp: Schichten Sie die Mascarponecreme mit frischem Obst der Saison oder Kompott in Dessert-Gläschen.

11.2 Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter (in Flöckchen)
3 Teelöffel	feiner Zucker
4 Esslöffel	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. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel und verarbeiten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe *3*, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Kneten Sie den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen und rollen ihn mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
3. Legen Sie mit dem Teig eine gefettete Tarteform aus, schneiden den überstehenden Rand ab und stellen

ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Stechen Sie den Teigboden mehrfach mit einer Gabel ein. Legen Sie ein Backpapier auf den Teig und füllen Sie die Form mit Trockenerbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.
5. Backen Sie den Teig bei 180 °C Umluft 15 Minuten, entfernen dann Backpapier und Erbsen/Reis und backen noch einmal 10 bis 15 Minuten.
6. Für die Mandelmasse schlagen Sie Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen auf. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *8* steigern.
7. Nehmen Sie anschließend den Schneebesen ab und setzen Sie den Rührbesen ein. Rühren Sie die Mandeln kurz auf Stufe *4* unter.
8. Geben Sie die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden.
9. Schälen Sie die Birnen, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und schneiden sie in Scheiben.
10. Belegen Sie die Mandelmasse damit.
11. Backen Sie die Tarte ca. 35 Minuten bei 170 °C Umluft.

11.3 Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
¾ Teelöffel	Salz
½ Würfel	frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
½ Teelöffel	brauner Zucker

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Bearbeiten Sie die Mischung mit dem Knethaken auf Stufe *2*, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie den Teig von Hand weiter, bis er geschmeidig wird.
5. Formen Sie eine Teigkugel und lassen diese an einem warmen Ort abgedeckt gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Zum Schluss kneten Sie den Teig noch einmal durch, rollen ihn aus und belegen ihn nach Belieben.

11.4 Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

300 g	weiche Butter
300 g	Zucker
5	Eier Größe L
300 g	Mehl (Type 405)
1 Teelöffel	Backpulver

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Fetten Sie eine Kastenform ein oder legen diese mit Backpapier aus.
3. Schneiden Sie für den Teig die Butter in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker in die Rührschüssel.

4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und verrühren Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe *4*.
5. Verrühren Sie danach die Mischung auf Stufe *6* ca. *5* Minuten zu einer lockeren Masse.
6. Rühren Sie die Eier nach und nach jeweils auf Stufe *2* ca. 30 Sekunden ein.
7. Rühren Sie danach auf Stufe *6* ca. 40 Sekunden weiter.
8. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben es über die Masse.
9. Verrühren Sie alle Zutaten auf Stufe *3* ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig.
10. Geben Sie den Teig in die Form und streichen ihn mit einem Teigschaber glatt.
11. Backen Sie den Kuchen ca. 65 Minuten.
12. Ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit machen Sie die Garprobe. Hierzu stechen Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

11.5 Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

500 g	Weizenmehl Type 550
1 Würfel	frische Hefe
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Teelöffel	Zucker
200 - 250 ml	lauwarme Milch
2	Eier

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker in lauwarmer Milch mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel.
4. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe *2* und anschließend *5* Minuten auf Stufe *3*.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn in der Rührschüssel 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus und belegen Sie ihn nach Belieben.
8. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 - 30 Minuten.

11.6 Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

125 g	zimmerwarme Butter
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier Größe L
250 g	Weizenmehl
½ Teelöffel	Backpulver
180 ml	Buttermilch
2 Esslöffel	flüssiger Honig

Zubereitung

1. Geben Sie die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel.
2. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und rühren die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe *4* geschmeidig.
3. Geben Sie Eier, Mehl und Backpulver dazu und vermengen die Mischung ca. 30 Sekunden auf Stufe *2*.
4. Rühren Sie danach 2 Minuten auf Stufe *6*.
5. Arbeiten Sie nach und nach die Buttermilch auf Stufe *2* in den Teig ein.
6. Geben Sie den Honig hinzu und rühren Sie auf Stufe *5* ca. 1 Minute weiter.
7. Füllen Sie den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen und verstreichen diesen.
8. Backen Sie die Waffeln goldbraun.

11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten:

4	Eier Größe L
1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker
25 g	Kakaopulver
50 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 Teelöffel	Backpulver

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 225 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Trennen Sie die Eier.
3. Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *8*.
4. Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen ihn kalt.
5. Geben Sie das Eigelb mit dem Puderzucker und Salz in die Rührschüssel und schlagen es mit dem Schneebesen auf Stufe *6* cremig.
6. Mischen Sie Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben die Mischung über die Eigelbcreme.
7. Geben Sie 1/3 des Eischnees dazu und verrühren ihn mit dem Rührbesen zu einem glatten Teig.
8. Heben Sie den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig, bis alle Zutaten vermischt sind.
9. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und streichen Sie den Teig darauf.

10. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
11. Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
12. Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

250 g	Mehl
½ Teelöffel	Backpulver
1	Eigelb
150 g	Zucker
150 g	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
ca. 700 g	Sauerkirschen, entsteint

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Geben Sie die Sauerkirschen in ein Sieb und lassen diese abtropfen.
3. Geben Sie die Butter mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel und vermischen Sie die Zutaten mit dem Rührbesen auf Stufe *4* so lange, bis die Zutaten gut vermengt sind und sich kleine Streusel bilden.
4. Legen Sie die Springform mit Backpapier aus und fetten Sie sie an den Seiten ein.
5. Bröseln Sie die Hälfte des Streuselteiges in die Form und drücken alles leicht zu einem lockeren Boden zusammen.
6. Geben Sie die abgetropften Sauerkirschen auf den Boden und bröseln Sie den restlichen Teig darüber.
7. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 30 Minuten.

11.9 Mürbeteig Grundrezept

Zutaten:

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und kneten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe *3* ca. 3 - 4 Minuten zu einem mürben Teig.
2. Stellen Sie diesen 30 Minuten im Kühlschrank kalt.
3. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
4. Fetten Sie die Springform ein und bestreuen sie leicht mit Mehl.
5. Rollen Sie den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien aus (auf ca. 30 cm Durchmesser) und geben diesen in die Springform.
6. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 15 Minuten.

11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting

Zutaten für die Cupcakes (24 Portionen):

130 g	Walnüsse
375 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1	Prise Salz
450 g	Karotten, geschält
3	Bio-Eier
80 g	Naturjoghurt
1 Teelöffel	Vanillezucker
300 g	Zucker
335 ml	Pflanzenöl
1 Teelöffel	Zimt

Schale von einer unbehandelten Orange
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zutaten für das Frosting:

85 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Frischkäse
220 g	Puderzucker

Schale von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Umluft vor und legen Sie das Muffin-Backblech mit Muffinförmchen aus.
2. Reiben Sie die Karotten fein und geben diese in die Rührschüssel.
3. Fügen Sie Eier, Joghurt, Pflanzenöl, Vanillezucker, Zucker, Zimt, Muskatnuss und Orangenschale zu den Karotten hinzu.
4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und vermengen Sie die Zutaten auf Stufe *4*.
5. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz miteinander und geben dieses zu der Karottenmischung. Rühren Sie auf Stufe *3*, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
6. Hacken Sie die Walnüsse grob und heben Sie sie unter den Teig.
7. Teilen Sie den Teig gleichmäßig auf 24 Förmchen auf (jedes Förmchen wird gut zu 2/3 gefüllt).
8. Backen Sie den Teig im Ofen ca. 20 - 25 Minuten.
9. Nehmen Sie die Muffins aus dem Backblech und lassen diese vollständig abkühlen.
10. Für das Frosting geben Sie die Butter mit der Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und schlagen alles auf Stufe *6* schaumig.
11. Fügen Sie den Frischkäse, restlichen Zucker und Orangenschale hinzu und schlagen alles nochmals kurz auf, bis die Zutaten miteinander vermischt sind.
12. Füllen Sie das Frosting in einen Spritzbeutel und verzieren die Cupcakes damit.

12. 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	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 13)? • Antriebsarm **14** nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen **7**, Rührbesen **8** oder Knethaken **5** drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **4** ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?
Anzeige *E1*	• Es liegt ein Defekt vor, der fachgerecht repariert werden muss.
Anzeige *E2*	• Das Gerät kann nicht starten, weil der Antriebsarm **14** nicht in der unteren Position eingerastet ist.

13. 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 Müllsammlung 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 kann allgemein dazu beitragen, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren. 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.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. Lidl bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

14. Technische Daten

Modell:	SKM 350 G1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	II ⧈
Leistung:	350 Watt
Rührschüssel Volumen: max. Füllmenge (Markierung **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen **8** und Knethaken **5**:	**Rührteig:** max. 1216 g **Hefeteig:** max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 – 220 Umdrehungen/Minute

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	**G**eprüfte **S**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 gemäß den geltenden Entsorgungsvorschriften zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/ oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. 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: 522794_2601 / 522795_2601** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **522794_2601 / 522795_2601** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

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

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview 29
2. Intended purpose 30
3. Safety information 31
4. Items supplied 34
5. Unpacking and setting up 34
6. Overview of functions 35
7. Using the mixing tools 36
8. Basic operation 37
8.1 Power supply 37
8.2 Safety functions 37
8.3 Switching the device on/off and selecting speed 38
8.4 Turbo function 38
9. Dismantling the device 38
10. Cleaning and servicing the device 39
10.1 Cleaning the base unit 39
10.2 Cleaning in the dishwasher 39
10.3 Cleaning the accessories 39
10.4 Storage 39
11. Recipes 40
11.1 Mascarpone cream 40
11.2 Pear tarte tatin 40
11.3 Pizza dough 41
11.4 Basic batter recipe 41
11.5 Basic yeast dough recipe 42
11.6 Basic waffle recipe 42
11.7 Basic cocoa sponge recipe 42
11.8 Crumb cake with sour cherries 43
11.9 Basic shortcrust pastry recipe 43
11.10 Baby carrot cupcakes with orange frosting 44
12. Trouble-shooting 44
13. Disposal 45
14. Technical specifications 45
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH 46

1. Overview

1	🔓/🔒	Unlock button (for the drive arm)
2		Speed control *0 - 8*
3		Touch display: Display: speed and time (minutes and seconds from *00:01 to 09:59*) Button ⏻: switch device on and off Button *Turbo*: switches immediately to the highest setting (display: *P*) when pressed
4		Power cable with mains plug
5		Dough hook
6		Mixing bowl
7		Whisk
8		Beater
9		Suction foot
10		Base unit
11		Axle for holding mixing tools
12		Filling opening
13		Splash guard
14		Drive arm
15		Cable spool

Thank you for your trust!

Congratulations on the purchase of your new food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

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

We wish you a lot of joy with your new food processor!

Symbols on the device


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


This symbol warns of possible hand injuries.

NOTE: the device is supplied in different colours. The operation is identical for all colour variants.

2. Intended purpose

The food processor is used to whisk, beat, stir, knead, and mix food.
The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

⊙ The food processor should not be used continuously for longer than 10 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- This device must not be used by children.
- Children must not play with the device.
- The device and the power cable must be kept away from children.
- This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- The device must not be immersed in water.
- Disconnect the mains plug from the wall socket …
  … when it is not supervised,
  … before you assemble or disassemble the device,
  … before changing accessories or attachments, and
  … before cleaning.
- This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
  - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools.
  After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 39).
- Misuse of the device may result in injury.
- This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
  ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  ... on agricultural properties;
  ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  ... in bed-and-breakfast establishments.

DANGER for children!

- Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.

DANGER to and from pets and livestock!

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

DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- Never touch the device with wet hands.
- If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.

DANGER! Risk of electric shock!

- Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.

- When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket …
  … if there is a fault,
  … when you are not using the food processor,
  … prior to assembling or disassembling the food processor,
  … prior to cleaning the food processor and
  … during thunderstorms.
- Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER of hand injuries by crushing!

- Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.



DANGER from rotating parts!

- Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- Always ensure that the speed control is set to *0* before you plug the mains plug into the wall socket.
- Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary equipment or accessories that move while in operation.

WARNING! Risk of material damage!

- Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- The device must never be operated without the container.
- Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- Never overfill the mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- Only use the original accessories.
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
- The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

1 food processor, base unit **10**
1 splash guard **13**
1 mixing bowl **6**
1 dough hook **5**
1 whisk ***7***
1 beater **8**
1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device (see "Dismantling the device" on page 38).
4. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 39).
5. **Figure A:** wind the excess power cable **4** around the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.
6. Place the base unit **10** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

CAUTION:

⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook **5**	*1 - 2*	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	**min. quantity:** The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. **max. quantity yeast dough:** 1657 g **Processing time pastry dough*:** approx. 3 minutes **max. operating time:** 10 minutes **For bread dough:** First add the liquid ingredients to the mixing bowl, then add the dry ingredients in portions.
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater **8**	*2 - 3*	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	**min. quantity:** The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. **max. quantity batter:** 1216 g **Processing time batter*:** approx. 5 minutes **max. operating time:** 10 minutes
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
	6	- Dough with dried fruit	**max. total weight:** 950 g Fold in sensitive fruit at speed *1 - 2*. **max. operating time:** 10 minutes
Whisk ***7***	*7 - 8*	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	**min. quantity:** The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. **max. quantity cream:** 1000 ml **max. operating time:** 10 minutes

***NOTE:** the processing time varies depending on the quantity and properties of the ingredients.

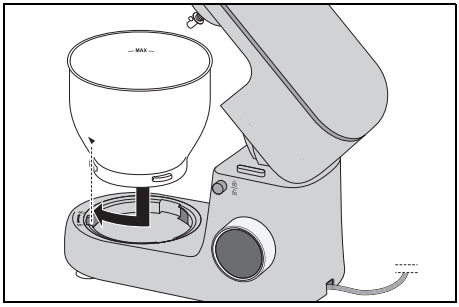
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **6** into the base unit **10** so that the arrow (▼) on the mixing bowl points to the open lock symbol 🔓 on the base unit.

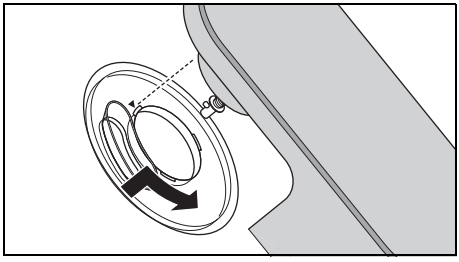


3. To lock the mixing bowl in place, turn it until the arrow (▼) on the mixing bowl points to the closed lock symbol 🔒 on the base unit and the mixing bowl is firmly in place.

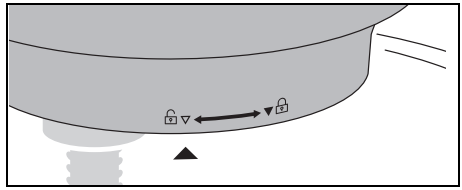
Mounting the splash guard

CAUTION:

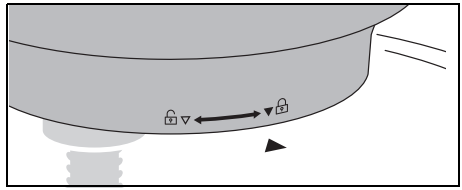
⊙ Never use the mixing bowl **6** without the splash guard **13** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.



4. Place the splash guard onto the drive arm **14** from below. The arrow on the splash guard (▲) points to the arrow with the open lock symbol (🔓▽) on the drive arm.



5. Turn the splash guard until the arrow on the splash guard (▲) points to the arrow with the closed lock symbol (▼🔒) and the splash guard clicks into place.

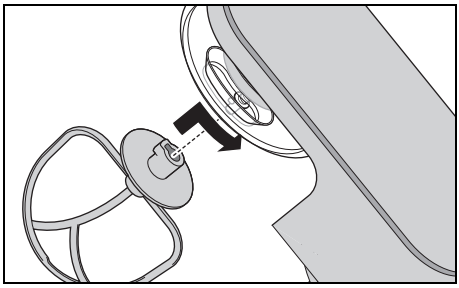


Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
   - Dough hook **5**: for heavy doughs, e.g. bread dough
   - Whisk **7**: for whipping cream, egg white etc.
   - Beater **8**: for medium to light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

   For further information: see “Overview of functions” on page 35.

7. Place the mixing tool onto the axle **11** from below.



Ensure that the metal pin on the axle slots into the recess in the mixing tool.

8. **Figure B:** press the mixing tool upwards slightly and rotate it in the direction of the arrow until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **6** while the drive arm **14** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **12** in the splash guard **13**:
  - Reduce the speed to *1 - 2*.
  - Add the ingredients.

Lowering the drive arm

DANGER of hand injuries by crushing!

⊙ Never put your hand between the drive arm **14** and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.

9. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button pops out again.

The device is now fully assembled.

8. Basic operation

8.1 Power supply

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Only connect the mains plug **4** to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Assemble the device for the desired function.
2. Plug the mains plug **4** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection. The button ⏻ appears on the touch display **3**.
3. Pull out the mains plug before cleaning the device.

8.2 Safety functions

The device has several safety functions, which are described below.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **14** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **1** has fully popped out.

Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **4**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

8.3 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

NOTE: the device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

1. Turn on the device by pressing the symbol ⏻ on the touch display **3**. The display shows:
   - Speed: *0*
   - Minutes and seconds: *0000*
2. To start, turn the speed control **2** slightly clockwise. The display shows *1*.
   - To increase the speed: turn the speed control slightly clockwise for each level.
   - To reduce the speed: turn the speed control slightly anticlockwise for each level.
3. Reduce the speed to speed *1 - 2* when you are adding ingredients during operation through the filling opening **12**.
4. Turn the speed control anticlockwise in increments until *0* appears on the touch display.
5. Turn off the device by pressing the symbol ⏻ on the touch display.

NOTE: above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

8.4 Turbo function

- By pressing *Turbo*, you can temporarily increase the speed to the highest setting.
  The display shows: *P*
- The turbo function ends when released.

9. Dismantling the device

⚠ **DANGER from rotating parts!**

⊙ Turn off the device and unplug the mains plug **4** from the wall socket before disassembling the device.

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button pops out again.

Removing the mixing tool

2. **Figure C:** Push the mixing tool **5**/**7**/**8** slightly upwards and turn it anticlockwise until it can be pulled off the axle **11**.

Removing the splash guard

3. Turn the splash guard **13** towards the open lock symbol until it can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Turn the mixing bowl **6** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button pops out again.

10. Cleaning and servicing the device

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Disconnect the mains plug **4** from the wall socket before each cleaning.

⊙ Never immerse the base unit **10** in water.

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTES:

- Certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic parts (e.g. the splash guard **13**). This is not a device error and is harmless to health.
- Please note that water drops may still be present on the accessories after drying. Allow all parts to air dry completely.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **10** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit until it has completely dried.

10.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **6**
- Dough hook **5**
- Whisk **7**
- Beater **8**
- Splash guard **13**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **10**

10.3 Cleaning the accessories

1. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
2. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
3. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or reusing them.

10.4 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure A:** you can wind up the power cable **4** in the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.

11. Recipes

11.1 Mascarpone cream

Ingredients:

2	eggs
2 tablespoons	fine sugar
1 tablespoon	sweet wine (e.g. Madeira)
250 g	mascarpone
½	untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed *8*.
3. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
4. In the mixing bowl, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with the whisk at speed *6* until foamy.
5. Reduce the speed to speed *3* and alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it. Consume the mascarpone cream within 24 hours.

Tip: layer the mascarpone cream with fresh seasonal fruit or compote in dessert glasses.

11.2 Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

200 g	wheat flour
1 pinch	salt
100 g	cold butter (in flakes)
3 teaspoons	fine sugar
4 tablespoons	cold water

For blind baking:
dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

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

For garnish:

approx. 3	ripe pears

Preparation

1. Place all the ingredients for the batter in the mixing bowl and mix with the beater on speed *3* until large lumps have formed. (If necessary, stop the machine in between and push the ingredients down from the edge with a spatula.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork. Place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake the dough at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.

6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk. Increase the speed to speed *8*.
7. Afterwards, remove the whisk and insert the beater. Briefly stir in the almonds using speed *4*.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core and cut them into slices.
10. Top the almond paste with the pear slices.
11. Bake the tarte for approx. 35 minutes at 170 °C (convection oven).

11.3 Pizza dough

Ingredients:

250 g	wheat flour
¾ teaspoon	salt
21 g	fresh yeast
120 ml	lukewarm water
½ teaspoon	brown sugar

some flour for kneading and rolling

Preparation

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

11.4 Basic batter recipe

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm):

300 g	soft butter
300 g	sugar
5	large eggs
300 g	plain flour (type 405)
1 teaspoon	baking powder

Additionally soft butter for the tin

Preparation

1. Preheat the oven to 175 °C (top/bottom heat).
2. Grease the loaf tin or line it with baking paper.
3. To make the batter, cut the butter into small pieces and place in the mixing bowl with the sugar.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed *4*.
5. Then mix the mixture on speed *6* for approx. 5 minutes to form a soft mass.
6. Stir in the eggs one at a time on speed *2* for approx. 30 seconds.
7. Then continue to stir on speed *6* for approx. 40 seconds.
8. Mix the flour with the baking powder and sieve it over the mass.
9. Mix all the ingredients on speed *3* for approx. 40 seconds to form a smooth batter.
10. Pour the batter into the tin and smooth it out with a spatula.
11. Bake the cake for approx. 65 minutes.
12. Test to see if it is done about 10 minutes before the end of the baking time. To do this, prick the centre of the cake with a wooden skewer. The cake is done when no more batter sticks to the skewer.
13. Before removing the cake from the tin, leave it to cool in the tin for approx. 10 minutes.

11.5 Basic yeast dough recipe

Ingredients:

500 g	wheat flour (type 550)
42 g	fresh yeast
60 g	butter
1 pinch	salt
1 teaspoon	sugar
200 - 250 ml	lukewarm milk
2	eggs

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the lukewarm milk with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Add the remaining ingredients to the mixing bowl.
4. Knead the dough with the dough hook for 1 minute on speed *2* and then for *5* minutes on speed *3*.
5. Form the dough into a ball and let it rest for 40 minutes in a mixing bowl.
6. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
7. Roll the dough out on a baking tray and top it to taste.
8. Bake the dough at 200 °C for 25 - 30 minutes in the preheated oven.

11.6 Basic waffle recipe

Ingredients for 4 portions:

125 g	room temperature butter
75 g	sugar
1 packet	vanilla sugar
2	large eggs
250 g	wheat flour
½ teaspoon	baking powder
180 ml	buttermilk
2 tablespoons	liquid honey

Preparation

1. Place the butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl.
2. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed *4* until smooth.
3. Add eggs, flour and baking powder and mix the mixture for approx. 30 seconds on speed *2*.
4. Then stir for 2 minutes on speed *6*.
5. Gradually work the buttermilk into the batter on speed *2*.
6. Add the honey and continue to mix for approx. 1 minute on speed *5*.
7. Pour the batter in portions into a hot, greased waffle iron and spread.
8. Bake the waffles until golden brown.

11.7 Basic cocoa sponge recipe

Ingredients:

4	large eggs
1 pinch	salt
150 g	icing sugar
25 g	cocoa powder
50 g	flour
75 g	cornflour
1 teaspoon	baking powder

Baking paper for the tray

Preparation

1. Preheat the oven to 225 °C (top/bottom heat).
2. Separate the eggs.
3. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed *8*.
4. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
5. Add the egg yolks with the icing sugar and salt to a mixing bowl and whip it with the whisk on speed *6* until creamy.

6. Mix cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve the mixture over the egg yolk crème.
7. Add 1/3 of the whipped egg whites and mix with a beater until smooth.
8. Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
9. Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
10. Bake the dough at 225 °C for 12 minutes in the preheated oven.
11. Turn the sponge out onto a tea towel.
12. Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

11.8 Crumb cake with sour cherries

Ingredients for 26 cm springform cake tin:

250 g	flour
½ teaspoon	baking powder
1	egg yolk
150 g	sugar
150 g	butter
2 packets	vanilla sugar

approx. 700 g sour cherries, stoned

Preparation

1. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
2. Please the sour cherries into a sieve and drain them.
3. Add the butter with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix the ingredients with the beater on speed *4* until the ingredients have been mixed well and small crumbs form.
4. Line the springform cake tin with baking paper and grease the sides.
5. Add half of the crumbs to the form and lightly press everything together to form a soft base.
6. Add the drained sour cherries to the base and crumble the rest of the dough on top.
7. Bake the cake at 200 °C for 30 minutes in the preheated oven.

11.9 Basic shortcrust pastry recipe

Ingredients:

250 g	flour
125 g	cold butter
1 pinch	salt
1	egg
150 g	sugar

Preparation

1. Add all ingredients into the mixing bowl and knead with the beater on speed *3* for approx. 3 - 4 minutes to form a short pastry dough.
2. Place the dough in the refrigerator for 30 minutes.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
4. Grease the springform cake tin and sprinkle lightly with flour.
5. Roll out the dough between two plastic wraps (to a diameter of approx. 30 cm) and place it into the springform cake tin.
6. Bake the dough at 200 °C for 15 minutes in the preheated oven.

11.10 Baby carrot cupcakes with orange frosting

Ingredients for the cupcakes (24 portions):

130 g	walnuts
375 g	flour
1 packet	baking powder
1 pinch	salt
450 g	carrots, peeled
3	organic eggs
80 g	natural yoghurt
1 teaspoon	vanilla sugar
300 g	sugar
335 ml	vegetable oil
1 teaspoon	cinnamon

Peel of an untreated orange
some nutmeg, freshly grated

Ingredients for the frosting:

85 g	room temperature butter
300 g	cream cheese
220 g	icing sugar

Peel of an untreated orange

Preparation

1. Preheat the oven to 180 °C (convection oven) and line the muffin baking tray with muffin liners.
2. Finely grate the carrots and add them to the mixing bowl.
3. Add eggs, yoghurt, vegetable oil, vanilla sugar, sugar, cinnamon, nutmeg and orange peel to the carrots.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients on speed *4*.
5. Mix flour, baking powder and salt and add these to the carrot mix. Stir on speed *3* until a thick batter forms.
6. Coarsely chop the walnuts and fold them into the batter.
7. Evenly add the batter to 24 muffin liners (each liner should be filled about 2/3).
8. Bake the batter in the oven for approx. 20 - 25 minutes.
9. Take the muffins out of the muffin baking tray and let them cool completely.
10. For the frosting, add the butter with half of the sugar into a mixing bowl. Insert the beater and splash guard and whip everything on speed *6* until frothy.
11. Add cream cheese, the remaining sugar and orange peel and whip everything again until all ingredients have been mixed well.
12. Fill the frosting into a piping bag and decorate the cupcakes.

12. Trouble-shooting

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

DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 38)? • Is the drive arm **14** not completely folded down?

Fault	Possible causes / Action
Whisk **7**, beater **8** or dough hook **5** will not turn or do so only with great difficulty.	• Switch off immediately, remove the mains plug **4** and check the following: - Blockage in the container? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?
Display *E1*	• There is a defect that must be repaired by a qualified technician.
Display *E2*	• The device cannot start because the drive arm **14** is not locked in the lower position.

13. Disposal



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



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling can generally help to reduce the consumption of raw materials.

Packaging

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

14. Technical specifications

Model:	SKM 350 G1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 W
Protection class:	II ⧈
Power rating:	350 watt
Mixing bowl Volume: Max. filling volume (**MAX** marking):	 5000 ml 3700 ml
Maximum load for beater **8** and dough hook **5**:	**Batter:** max. 1216 g **Yeast dough:** max. 1657 g
Max. continuous operation (KB):	(indicates how long the device is permitted to run continuously) 10 minutes
Speed (measured on the tool):	40 – 220 rotations/ minute

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.
The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 522794_2601 / 522795_2601** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **522794_2601 / 522795_2601** to open your user instructions.

Service Centre

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

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 49
2. Utilisation conforme 50
3. Consignes de sécurité 51
4. Éléments livrés 54
5. Déballage de l'appareil et mise en place 54
6. Récapitulatif des fonctions 55
7. Utiliser les accessoires mélangeurs 56
8. Commandes de base 57
8.1 Alimentation électrique 57
8.2 Fonctions de sécurité 58
8.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse 58
8.4 Fonction Turbo 58
9. Démonter l'appareil 59
10. Nettoyage et entretien de l'appareil 59
10.1 Nettoyage de l'appareil de base 59
10.2 Nettoyage au lave-vaisselle 60
10.3 Nettoyage des accessoires 60
10.4 Rangement 60
11. Recettes 60
11.1 Crème au mascarpone 60
11.2 Tarte aux poires 61
11.3 Pâte à pizza 61
11.4 Recette de base pour pâte à gâteau 62
11.5 Recette de base pour pâte au levain 62
11.6 Recette de base pour gaufres 63
11.7 Recette de base pour génoise au cacao 63
11.8 Gâteau crumble aux cerises aigres 64
11.9 Recette de base pour pâte brisée 64
11.10 Cupcakes aux carottes avec glaçage à l'orange 64
12. Dépannage 65
13. Mise au rebut 66
14. Caractéristiques techniques 67
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 68
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 71

1. Aperçu de l'appareil

1	🔓/🔓	Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
2		Bouton de réglage de la vitesse *0-8*
3		Écran tactile : Affichage : de la vitesse et du temps (minutes et secondes de *00:01 à 09:59*) Bouton ⏻ : mise en marche et arrêt de l'appareil Bouton *Turbo* : passage immédiat au niveau le plus élevé (affichage : *P*)
4		Câble de raccordement avec fiche secteur
5		Crochet pétrisseur
6		Bol mélangeur
7		Fouet
8		Fouet plat
9		Pied à ventouse
10		Appareil de base
11		Axe de fixation des accessoires mélangeurs
12		Ouverture de remplissage
13		Protection anti-projections
14		Bras d'entraînement
15		Enrouleur de câble

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager !

Symboles sur l'appareil


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


Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

REMARQUE : l'appareil est disponible en différentes couleurs. L'utilisation est identique pour toutes les variantes de couleurs.

2. Utilisation conforme

Le robot ménager sert à fouetter, battre, remuer, malaxer et mélanger des aliments et ingrédients.
L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ N'utilisez pas le robot ménager sans interruption pendant plus de 10 minutes. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant …
  … lorsque l'appareil est sans surveillance,
  … avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
  … avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
  … avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
- max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs.

L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.

⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 59).

⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.

⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple …
… dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
… dans des propriétés agricoles ;
… par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
… dans des pensions offrant le petit déjeuner.

⚠ *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.

⚠ *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.

⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.

⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, 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 monté.
- 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.
- Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant …
  … lorsqu'une panne survient,
  … lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
  … avant de monter ou de démonter le robot ménager,
  … avant de nettoyer le robot ménager et
  … en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.

DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

DANGER du fait de pièces en rotation !

- Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les 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 le bouton de réglage de la vitesse soit sur *0* avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.

- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

4. Éléments livrés

1 robot ménager, appareil de base **10**
1 protection anti-projections **13**
1 bol mélangeur **6**
1 crochet pétrisseur **5**
1 fouet **7**
1 fouet plat **8**
1 mode d'emploi

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil (voir « Démonter l'appareil » à la page 59).
4. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 59).
5. **Figure A :** enroulez l'excédent de câble de raccordement **4** dans l'enrouleur de câble **15** au dessous de l'appareil de base **10**.
6. Placez l'appareil de base **10** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
   Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **9** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :
- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur **5**	*1 - 2*	- Malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	**Quantité min. :** L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. **Quantité max. de pâte au levain :** 1657 g **Temps de préparation pâte brisée*:** env. 3 minutes **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes **Pour la pâte à pain :** Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le bol mélangeur, puis les ingrédients secs par portions.
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	
Fouet plat **8**	*2 - 3*	- Mélange de pâte à gâteau épaisse - Mélange de beurre et farine - Mélange de pâte au levain	**Quantité min. :** L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. **Quantité max. de pâte à gâteau :** 1216 g **Temps de préparation pâte à gâteau*:** env. 5 minutes **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes
	4 - 6	- Pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
	6	- Pâte avec fruits secs	**Poids total max. :** 950 g Incorporer délicatement les fruits délicats à vitesse *1 - 2*. **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes
Fouet **7**	*7 - 8*	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Pour fouetter le beurre	**Quantité min. :** L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. **Quantité max. de crème :** 1000 ml **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes

***REMARQUE :** le temps de préparation varie selon la quantité et la nature des ingrédients.

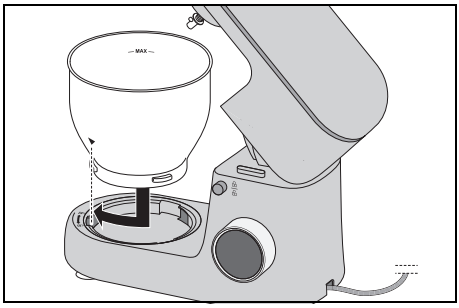
7. Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **14** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **6** dans l'appareil de base **10** de manière à ce que la flèche (▼) du bol mélangeur pointe vers le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 sur l'appareil de base.

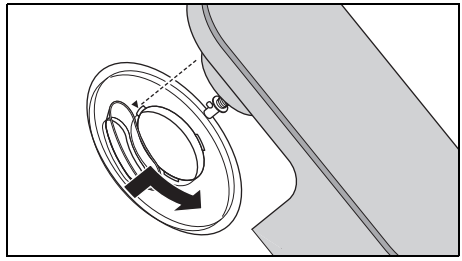


3. Pour verrouiller, tournez le bol mélangeur jusqu'à ce que la flèche (▼) sur le bol mélangeur pointe vers le symbole représentant un cadenas fermé 🔒 sur l'appareil de base et que le bol mélangeur soit bien en place.

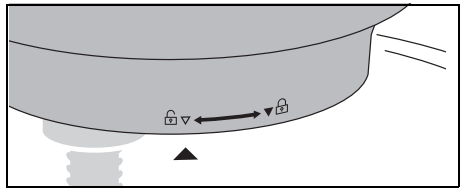
Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

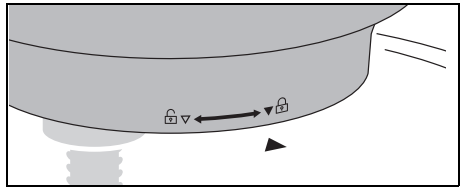
⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **6** sans avoir mis la protection anti-projections **13** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.



4. Placez la protection anti-projections sous le bras d'entraînement **14**. La flèche sur la protection anti-projections (▲) pointe vers la flèche avec le symbole représentant un cadenas ouvert (🔓▽) sur le bras d'entraînement.



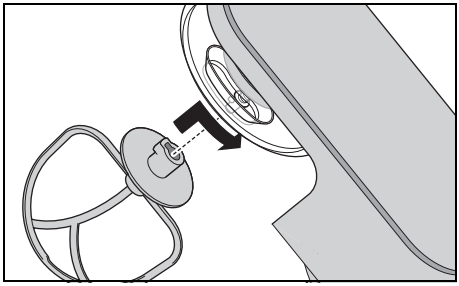
5. Tournez la protection anti-projections jusqu'à ce que la flèche sur celle-ci (▲) pointe vers la flèche avec le symbole représentant un cadenas fermé (▼🔒) et que la protection anti-projections s'enclenche.



Mettre l'accessoire mélangeur en place

6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
   - Crochet pétrisseur **5** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
   - Fouet **7** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
   - Fouet plat **8** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.

   Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 55.
7. Placez l'accessoire mélangeur sous l'axe **11**.



   Veillez à ce que la tige métallique sur l'axe s'insère dans le renfoncement de l'accessoire mélangeur.
8. **Figure B :** poussez l'accessoire mélangeur légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **6** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **14** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **12** au niveau de la protection anti-projections **13** :
  - Réduisez la vitesse sur *1 - 2*.
  - Versez les ingrédients.

Abaisser le bras d'entraînement

DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement **14** et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **14** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté.

8. Commandes de base

8.1 Alimentation électrique

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Raccordez la fiche secteur **4** 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.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.

2. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
   Le bouton ⏻ s'affiche sur l'écran tactile **3**.
3. Débranchez la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil.

8.2 Fonctions de sécurité

L'appareil dispose de plusieurs fonctions de sécurité décrites ci-après.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **14** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **1** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **4**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

8.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'agitateur ne doit pas fonctionner plus de 10 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

REMARQUE : lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

1. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le symbole ⏻ sur l'écran tactile **3**. L'écran affiche :
   - Vitesse : *0*
   - Minute et secondes : *0000*
2. Pour démarrer, tournez légèrement le bouton de réglage de la vitesse **2** dans le sens horaire. Un *1* apparaît à l'écran.
   - Augmenter la vitesse : tourner le bouton de réglage de la vitesse d'un petit cran dans le sens horaire pour chaque niveau.
   - Réduire la vitesse : tourner le bouton de réglage de la vitesse d'un petit cran dans le sens antihoraire pour chaque niveau.
3. Réduisez la vitesse au niveau *1 - 2* si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **12** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Tournez progressivement le bouton de réglage de la vitesse dans le sens antihoraire jusqu'à ce que *0* s'affiche sur l'écran tactile.
5. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le symbole ⏻ sur l'écran tactile.

REMARQUE : la vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

8.4 Fonction Turbo

- En appuyant sur le bouton *Turbo*, vous pouvez augmenter immédiatement la vitesse au niveau le plus élevé.
  L'écran affiche : *P*
- La fonction turbo cesse une fois le bouton relâché.

9. Démonter l'appareil

DANGER du fait de pièces en rotation !

⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **14** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. **Figure C :** Poussez l'accessoire mélangeur **5**/**7**/**8** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **11**.

Retirer la protection anti-projections

3. Tournez la protection anti-projections **13** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce que vous puissiez la retirer.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **6** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **14** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage ressort.

10. Nettoyage et entretien de l'appareil

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **4** de la prise de courant.

⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **10** dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUES :

- Certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections **13**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.
- Veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau sur les accessoires. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

10.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **10** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base que lorsque celui-ci est complètement sec.

10.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :
- Bol mélangeur **6**
- Crochet pétrisseur **5**
- Fouet **7**
- Fouet plat **8**
- Protection anti-projections **13**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :
- Appareil de base **10**

10.3 Nettoyage des accessoires

1. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
2. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
3. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les assembler à nouveau, de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

10.4 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure A :** vous pouvez enrouler le câble de raccordement **4** sur l'enrouleur de câble **15** au dessous de l'appareil de base **10**.

11. Recettes

11.1 Crème au mascarpone

Ingrédients :

2	œufs
2 cuillères à soupe	de sucre en poudre
1 cuillère à soupe	de vin doux (p. ex. du vin de Madère)
250 g	de mascarpone
½	orange non traitée (jus et une petite quantité de zeste d'orange râpé)

Préparation

1. Séparez les œufs.
2. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau *8*.
3. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
4. Dans le bol mélangeur, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet au niveau *6*, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Réduisez la vitesse au niveau *3* et ajoutez alternativement des cuillerées de mascarpone et de jus d'orange.
6. Incorporez délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs en neige.
7. Saupoudrez quelques fines lamelles d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster. Consommez la crème dans les 24 heures.

Astuce : recouvrez la crème au mascarpone de fruits frais de la saison ou de compote dans des petits verres à dessert.

11.2 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 cuillères à café	de sucre en poudre
4 cuillères à soupe	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. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur et travaillez-les au niveau *3* avec le fouet plat jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés. (Arrêtez éventuellement le robot de temps en temps et faites glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule à pâte.)
2. Malaxez rapidement la pâte à la main et formez une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson.
3. Étalez la pâte dans un moule à tarte graissé, coupez les bords qui dépassent et placez au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquez plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette. Placez un papier cuisson sur la pâte et versez des pois secs ou du riz dans le moule pour alourdir la pâte.
5. Faites cuire la pâte à 180 °C (chaleur tournante) pendant 15 minutes, puis retirez le papier cuisson et les pois/le riz et faites cuire à nouveau pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouettez le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau *8*.
7. Retirez le fouet et mettez en place le fouet plat. Incorporez brièvement les amandes au niveau *4*.
8. Versez la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Épluchez les poires, enlevez le trognon et coupez-les en tranches.
10. Garnissez-en la crème d'amandes.
11. Faites cuire la tarte pendant environ 35 minutes à 170 °C (chaleur tournante).

11.3 Pâte à pizza

Ingrédients :

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

une petite quantité de farine pour malaxer et étaler la pâte

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Travaillez la préparation avec le crochet pétrisseur au niveau *2* jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.

4. Continuez à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.
5. Façonnez-la en une boule, recouvrez-la et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pour finir, malaxez encore une fois la pâte, étalez-la et garnissez-la selon vos goûts.

11.4 Recette de base pour pâte à gâteau

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

300 g	de beurre ramolli
300 g	de sucre
5	œufs (taille L)
300 g	de farine (T45)
1 cuillère à café	de levure chimique

En outre, du beurre ramolli pour le moule

Préparation

1. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Graissez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.
3. Pour la pâte, coupez le beurre en petits morceaux et mettez-les avec le sucre dans le bol mélangeur.
4. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau *4*.
5. Ensuite, mélangez au niveau *6* pendant env. 5 minutes pour obtenir une masse aérée.
6. Incorporez les œufs un par un au niveau *2* pendant env. 30 secondes.
7. Ensuite, continuez à remuer au niveau *6* pendant env. 40 secondes.
8. Mélangez la farine et la levure chimique et tamisez-les sur la masse.
9. Mélangez tous les ingrédients au niveau *3* pendant env. 40 secondes pour obtenir une pâte lisse.
10. Versez la pâte dans le moule et lissez-la à l'aide d'une spatule à pâte.
11. Faites cuire le gâteau pendant env. 65 minutes.
12. Contrôlez la cuisson env. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Pour ce faire, percez le centre du gâteau à l'aide d'une brochette en bois. Lorsque la pâte ne colle plus à la brochette, le gâteau est cuit.
13. Avant de démouler le gâteau, laissez-le refroidir dans le moule pendant env. 10 minutes.

11.5 Recette de base pour pâte au levain

Ingrédients :

500 g	de farine de froment (T55)
1 cube	de levure fraîche
60 g	de beurre
1 pincée de	sel
1 cuillère à café	de sucre
200 - 250 ml	de lait tiède
2	œufs

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans du lait tiède à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol mélangeur.
4. Malaxez la pâte avec le crochet pétrisseur pendant 1 minute au niveau *2*, puis pendant 5 minutes au niveau *3*.
5. Façonnez la pâte en boule et laissez-la lever dans le bol mélangeur pendant 40 minutes.
6. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).

7. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson et garnissez-la selon vos goûts.
8. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 25 à 30 minutes.

11.6 Recette de base pour gaufres

Ingrédients pour 4 portions :

125 g	de beurre à température ambiante
75 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs (taille L)
250 g	de farine de froment
½ cuillère à café	de levure chimique
180 ml	de babeurre
2 cuillères à soupe	de miel liquide

Préparation

1. Ajoutez le beurre, le sucre et le sucre vanillé au bol mélangeur.
2. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau *4* jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
3. Ajoutez les œufs, la farine et la levure chimique et mélangez le tout pendant env. 30 secondes au niveau *2*.
4. Puis remuez au niveau *6* pendant 2 minutes.
5. Ajoutez peu à peu le babeurre et incorporez-le au niveau *2* à la pâte.
6. Ajoutez le miel et continuez à mélanger au niveau *5* pendant env. 1 minute.
7. Versez la pâte par portions dans un gaufrier chaud et graissé et répartissez-la uniformément.
8. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

11.7 Recette de base pour génoise au cacao

Ingrédients :

4	œufs (taille L)
1 pincée de	sel
150 g	de sucre glace
25 g	de cacao en poudre
50 g	de farine
75 g	de fécule
1 cuillère à café	de levure chimique

En outre, du papier cuisson pour la plaque

Préparation

1. Préchauffez le four à 225 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Séparez les œufs.
3. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau *8*.
4. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
5. Mettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace et sel dans le bol mélangeur et battez-les avec le fouet au niveau *6* jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
6. Mélangez le cacao en poudre, la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez le mélange sur la crème de jaunes d'œufs.
7. Ajoutez 1⁄3 des blancs en neige et mélangez avec le fouet plat jusqu'à obtenir une pâte lisse.
8. Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
9. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson et étalez la pâte dessus.
10. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 225 °C pendant 12 minutes.
11. Renversez la génoise sur un torchon.

12. Badigeonnez le papier cuisson d'un peu d'eau froide et retirez-le délicatement.

11.8 Gâteau crumble aux cerises aigres

Ingrédients pour un moule amovible de 26 cm :

250 g	de farine
½ cuillère à café	de levure chimique
1	jaune d'œuf
150 g	de sucre
150 g	de beurre
2 sachets	de sucre vanillé
env. 700 g	de cerises aigres, dénoyautées

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Mettez les cerises aigres dans une passoire et faites-les égoutter.
3. Mettez le beurre avec le reste des ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec le fouet plat au niveau *4* jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée et à ce qu'il se forme du crumble.
4. Tapissez le moule amovible de papier cuisson et graissez-le sur les côtés.
5. Émiettez la moitié de la pâte à crumble dans le moule et pressez légèrement le tout pour obtenir un fond aéré.
6. Déposez les cerises aigres égouttées sur le fond et émiettez le reste de la pâte par-dessus.
7. Faites cuire le gâteau dans le four préchauffé à 200 °C pendant 30 minutes.

11.9 Recette de base pour pâte brisée

Ingrédients :

250 g	de farine
125 g	de beurre froid
1 pincée de	sel
1	œuf
150 g	de sucre

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et malaxer avec le fouet plat au niveau *3* pendant environ 3 à 4 minutes pour obtenir une pâte friable.
2. Mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
4. Graissez le moule amovible et saupoudrez-le légèrement de farine.
5. Étalez la pâte entre deux films alimentaires (sur un diamètre d'env. 30 cm) et placez-la dans le moule amovible.
6. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes.

11.10 Cupcakes aux carottes avec glaçage à l'orange

Ingrédients pour les cupcakes (24 portions) :

130 g	de noix
375 g	de farine
1 sachet	de levure chimique
1	pincée de sel
450 g	de carottes, épluchées
3	œufs biologiques
80 g	de yaourt nature
1 cuillère à café	de sucre vanillé
300 g	de sucre
335 ml	d'huile végétale
1 cuillère à café	de cannelle

Zeste d'une orange non traitée
un peu de noix de muscade fraîchement râpée

Ingrédients pour le glaçage :

85 g	de beurre, à température ambiante
300 g	de fromage frais
220 g	de sucre glace

Zeste d'une orange non traitée

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante) et placez des moules à muffins sur la plaque à muffins.
2. Râpez finement les carottes et mettez-les dans le bol mélangeur.
3. Ajoutez les œufs, le yaourt, l'huile végétale, le sucre vanillé, le sucre, la cannelle, la noix de muscade et le zeste d'orange aux carottes.
4. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients au niveau *4*.
5. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel et ajoutez-les au mélange de carottes. Remuez au niveau *3* jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
6. Hachez grossièrement les noix et incorporez-les à la pâte.
7. Répartissez la pâte uniformément dans 24 petits moules (chaque petit moule sera bien rempli aux 2/3).
8. Faites cuire la pâte au four pendant environ 20 à 25 minutes.
9. Retirez les muffins de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir complètement.
10. Pour le glaçage, mettez le beurre avec la moitié du sucre dans le bol mélangeur. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et battez le tout en mousse au niveau *6*.
11. Ajoutez le fromage frais, le reste du sucre et le zeste d'orange et battez à nouveau brièvement le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
12. Versez le glaçage dans une poche à douille et décorez les cupcakes avec.

12. 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	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • La protection contre la surchauffe a-t-elle éteint l'appareil (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 58) ? • Le bras d'entraînement **14** est-il complètement rabattu vers le bas ?
Le fouet **7**, le fouet plat **8** ou le crochet pétrisseur **5** ne tournent plus ou tournent difficilement.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur **4** et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

Problème	Cause possible / solution
Affichage *E1*	• Il y a un défaut qui doit être réparé professionnellement.
Affichage *E2*	• L'appareil ne peut pas démarrer, car le bras d'entraînement **14** n'est pas encliqueté en position basse.

13. 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. De manière générale, le recyclage peut contribuer à réduire la consommation de matières premières.

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Seulement pour la France



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.

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKM 350 G1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Classe de protection :	II ⧈
Puissance :	350 watts
Bol mélangeur Volume : Contenance max. (repère **MAX**) :	 5000 ml 3700 ml
Charge maximale pour le fouet plat **8** et le crochet pétrisseur **5** :	**Pâte à gâteau :** max. 1216 g **Pâte au levain :** max. 1657 g
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue) 10 minutes
Vitesse de rotation (mesurée sur l'accessoire) :	40 – 220 rotations/minute

Symboles utilisés

⧈	Isolation de protection
GS	**G**eprüfte **S**icherheit (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.
CE	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant les réglementations en vigueur en matière d'élimination des déchets.
21 PAP	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 522794_2601 / 522795_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **522794_2601 / 522795_2601**.

Centre de service

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

IAN : 522794_2601 / 522795_2601

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

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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 : 522794_2601 / 522795_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **522794_2601 / 522795_2601**.

Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 522794_2601 / 522795_2601

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

Inhoud

1. Overzicht 75
2. Correct gebruik 76
3. Veiligheidsinstructies 77
4. Leveringsomvang 80
5. Uitpakken en plaatsen 80
6. Een overzicht van de functies 81
7. Roerhulpstukken gebruiken 82
8. Basisbediening 83
8.1 Stroomvoorziening 83
8.2 Beveiligingsfuncties 84
8.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen 84
8.4 Turbo-functie 84
9. Apparaat uit elkaar halen 85
10. Apparaat reinigen en onderhouden 85
10.1 Basisapparaat reinigen 85
10.2 Reinigen in de vaatwasmachine 85
10.3 Onderdelen reinigen 86
10.4 Bewaren 86
11. Recepten 86
11.1 Mascarponecrème 86
11.2 Perentaart 86
11.3 Pizzadeeg 87
11.4 Basisrecept voor roerdeeg 87
11.5 Basisrecept voor gistdeeg 88
11.6 Basisrecept voor wafels 88
11.7 Basisrecept voor cacao-koekjesdeeg 89
11.8 Kruimeltaart met zure kersen 89
11.9 Basisrecept voor zandtaartdeeg 89
11.10 Rübli-cupcakes met sinaasappelglazuur 90
12. Problemen oplossen 91
13. Weggooien 91
14. Technische gegevens 92
15. Garantie van HOYER Handel GmbH 93

1. Overzicht

1	🔓/🔒	Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
2		Snelheidsregelaar *0 - 8*
3		Touchdisplay: Weergave: van snelheid en tijd (minuten en seconden van *00:01 tot 09:59*) Toets ⏻: apparaat in- en uitschakelen Toets *Turbo*: schakelt onmiddellijk naar de hoogste stand (weergave: *P*), wanneer erop wordt gedrukt
4		Aansluitsnoer met stekker
5		Kneedhaak
6		Roerkom
7		Eiwitklopper
8		Garde
9		Zuignap
10		Basisapparaat
11		As als houder voor de roerhulpstukken
12		Vulopening
13		Spatbescherming
14		Aandrijfarm
15		Kabelopwikkeling

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe keukenmachine.

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

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine!

Symbolen op het apparaat


Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.


Dit symbool waarschuwt voor handletsel.

AANWIJZING: het apparaat wordt geleverd in verschillende kleuren. De bediening is voor alle kleurvarianten identiek.

2. Correct gebruik

De keukenmachine is bestemd voor het klutsen, kloppen, roeren, kneden en mengen van levens- en voedingsmiddelen.
Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenhuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking niet langer dan 10 minuten. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, …
  … als er geen toezicht aanwezig is,
  … voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt,
  … voor het vervangen van onderdelen of accessoires en
  … voor het reinigen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
  - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken.
  Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

- Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 85) in acht.
- Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
- Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  … in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
  … in landbouwbedrijven;
  … door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  … in ontbijtpensions.

GEVAAR voor kinderen!

- Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

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

GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druip- en spatwater.
- Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.

GEVAAR voor een elektrische schok!

- Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- Trek de stekker uit het stopcontact, …
  … wanneer er zich een storing voordoet,
  … wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
  … voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
  … voordat u de keukenmachine reinigt en
  … bij onweer.
- Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
- Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.



GEVAAR door draaiende delen!

- Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op *0* staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- Het roermechanisme mag min. 10 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- Het apparaat mag onder geen beding zonder reservoir worden gebruikt.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- Vul de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

1 keukenmachine, basisapparaat **10**
1 spatbescherming **13**
1 roerkom **6**
1 kneedhaak **5**
1 eiwitklopper **7**
1 garde **8**
1 gebruiksaanwijzing

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Apparaat uit elkaar halen" op pagina 85).
4. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 85).
5. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **4** in de kabelopwikkeling **15** aan de onderkant van het basisapparaat **10** op.
6. Plaats het basisapparaat **10** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
   Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **9** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.

6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak **5**	*1 - 2*	- Kneden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	**Min. hoeveelheid:** Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. **Max. hoeveelheid gistdeeg:** 1657 g **Verwerkingstijd kneeddeeg*:** ca. 3 minuten **Max. gebruiksduur:** 10 minuten **Voor brooddeeg:** Doe als eerste de vloeibare ingrediënten in de roerkom en voeg dan in delen de droge ingrediënten toe.
	2 - 3	- Kneden van gistdeeg - Kneden van dik roerdeeg	
Garde **8**	*2 - 3*	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	**Min. hoeveelheid:** Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. **Max. hoeveelheid roerdeeg:** 1216 g **Verwerkingstijd roerdeeg*:** ca. 5 minuten **Max. gebruiksduur:** 10 minuten
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	
	6	- Deeg met gedroogde vruchten	**Max. totaalgewicht:** 950 g Spatel gevoelige vruchten op stand *1 - 2* erdoor. **Max. gebruiksduur:** 10 minuten
Eiwitklopper **7**	*7 - 8*	- Slagroom - Eiwitten - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	**Min. hoeveelheid:** Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. **Max. hoeveelheid slagroom:** 1000 ml **Max. gebruiksduur:** 10 minuten

***AANWIJZING:** de verwerkingstijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en aard van de ingrediënten.

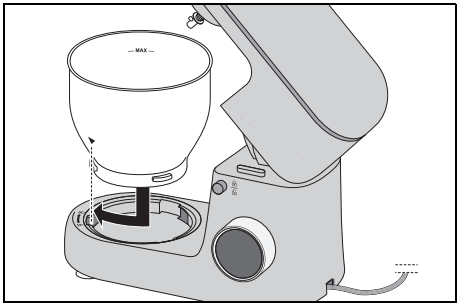
7. Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **14** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop weer eruit springt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **6** zo in het basisapparaat **10** dat de pijl (▼) op de roerkom naar het geopende slotsymbool 🔓 op het basisapparaat wijst.

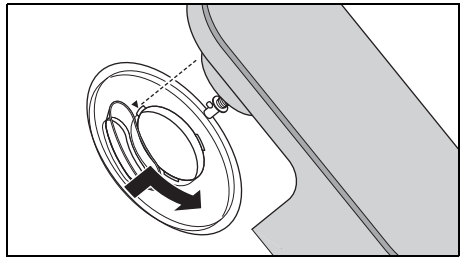


3. Om de roerkom te vergrendelen, draait u deze tot de pijl (▼) op de roerkom naar het gesloten slotsymbool 🔒 op het basisapparaat wijst en de roerkom goed vast zit.

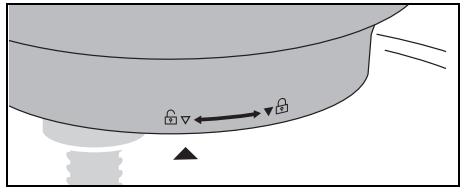
Spatbescherming monteren

LET OP:

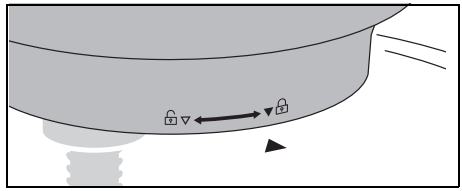
⊙ Gebruik de roerkom **6** nooit zonder geplaatste spatbescherming **13**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.



4. Zet de spatbescherming van onderaf op de aandrijfarm **14**. De pijl op de spatbescherming (▲) wijst naar de pijl met het geopend slotsymbool (🔓▽) op de aandrijfarm.



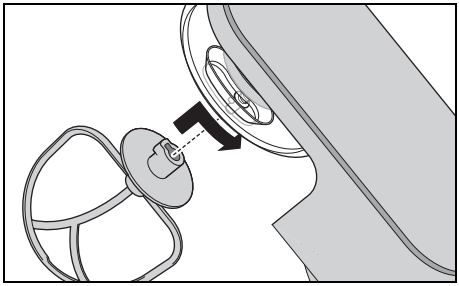
5. Draai de spatbescherming tot de pijl op de spatbescherming (▲) naar de pijl met het gesloten slotsymbool (▼🔒) wijst en de spatbescherming vastklikt.



Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
   - Kneedhaak **5**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
   - Eiwitklopper **7**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
   - Garde **8**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksdeeg of pannenkoekenbeslag.

   Voor meer informatie: zie “Een overzicht van de functies” op pagina 81.
7. Plaats het roerhulpstuk van onderaf op de as **11**.



   Let erop dat de metalen pen in de as in de uitsparing van het roerhulpstuk grijpt.
8. **Afbeelding B:** druk het roerhulpstuk iets omhoog en draai het in de richting van de pijl tot aan de aanslag.

Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **6** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **14** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **12** in de spatbescherming **13** toevoegen:
  - Verlaag de snelheid naar *1 - 2*.
  - Voeg de ingrediënten toe.

Aandrijfarm neerlaten

GEVAAR voor handletsel door beknellen!

⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm **14** en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.

9. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **14** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop springt er weer uit.

Het apparaat is nu gemonteerd.

8. Basisbediening

8.1 Stroomvoorziening

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Sluit de stekker **4** alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
   Op het touchdisplay **3** verschijnt de toets ⏻.

3. Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

8.2 Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking bij een neergelaten aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen wanneer de aandrijfarm **14** correct in de onderste positie is vergrendeld en de ontgrendelingsknop **1** er volledig is uitgesprongen.

Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Als de motor te heet is geworden, schakelt het apparaat automatisch uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker **4** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

8.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het roermechanisme mag niet langer dan 10 minuten zonder onderbreking werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

AANWIJZING: wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.

1. Schakel het apparaat in door op het touchdisplay **3** op het symbool ⏻ te drukken. Het display toont:
   - Snelheid: *0*
   - Minuten en seconden: *0000*
2. Om te starten draait u de snelheidsregelaar **2** een stukje met de wijzers van de klok mee. Op het display verschijnt *1*.
   - Snelheid verhogen: draai de snelheidsregelaar voor elke stand een stukje met de wijzers van de klok mee.
   - Snelheid verlagen: draai de snelheidsregelaar voor elke stand een stukje tegen de wijzers van de klok in.
3. Verlaag de snelheid tot stand *1 - 2*, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **12** toevoegt.
4. Draai de snelheidsregelaar trapsgewijs zo vaak tegen de wijzers van de klok in tot *0* op het touchdisplay verschijnt.
5. Schakel het apparaat uit door op het touchdisplay op het symbool ⏻ te drukken.

AANWIJZING: de ideale snelheid is vooral afhankelijk van de consistentie van het mixproduct. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.

8.4 Turbo-functie

- Door op *Turbo* te drukken, kunt u de snelheid tijdelijk tot de hoogste stand verhogen.
  Het display toont: *P*
- Na het loslaten eindigt de turbo-functie.

9. Apparaat uit elkaar halen

GEVAAR door draaiende delen!

⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker **4** uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **14** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop weer eruit springt.

Roerhulpstuk verwijderen

2. **Afbeelding C:** Druk het roerhulpstuk **5**/**7**/**8** iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot het van de as **11** kan worden afgetrokken.

Spatbescherming verwijderen

3. Draai de spatbescherming **13** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom **6** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Aandrijfarm neerlaten

5. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **14** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop springt er weer uit.

10. Apparaat reinigen en onderhouden

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **4** uit het stopcontact.

⊙ Dompel het basisapparaat **10** nooit in water.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

AANWIJZING:

- Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortelen) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de spatbescherming **13**) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.
- Let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels aan de accessoires kunnen zitten. Laat alle delen volledig drogen aan de lucht.

10.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **10** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat pas weer wanneer het volledig droog is.

10.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom **6**
- Kneedhaak **5**
- Eiwitklopper **7**
- Garde **8**
- Spatbescherming **13**

De volgende delen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **10**

10.3 Onderdelen reinigen

1. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
2. Spoel alle delen met schoon water na bij reinigen met de hand.
3. Laat alle delen volledig drogen voordat u deze weer monteert, opbergt of opnieuw gebruikt.

10.4 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding A:** het aansluitsnoer **4** kunt u in de kabelopwikkeling **15** aan de onderkant van het basisapparaat **10** opwikkelen.

11. Recepten

11.1 Mascarponecrème

Ingrediënten:

2	eieren
2 eetlepels	fijne suiker
1 eetlepel	zoete wijn (bijv. Madeira)
250 g	mascarpone
½	onbewerkte sinaasappel (sap en een beetje geraspte sinaasappelschil)

Bereiding

1. Breek de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand *8*.
3. Stop het eiwit in een andere kom en zet het koud.
4. Klop de eierdooier met suiker en zoete wijn in de roerkom met de eiwitklopper op stand *6* totdat het schuimt.
5. Verlaag de snelheid naar stand *3* en voeg om beurten met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Roer de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de crème.
8. Zet de crème tot het moment suprême in de koelkast. Eet het binnen 24 uur op.

Tip: vul dessertglaasjes met laagjes mascarponecrème en vers fruit van het seizoen of compote.

11.2 Perentaart

Ingrediënten voor het deeg:

200 g	tarwebloem
1 snufje	zout
100 g	koude boter (in vlokjes)
3 theelepels	fijne suiker
4 eetlepels	koud water

Voor blindbakken:

droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelspijs:

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

Als beleg:

ca. 3	rijpe peren

Bereiding

1. Vul de roerkom met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de garde op stand *3* totdat er zich grotere klonten hebben gevormd. (Evt. tussendoor de

machine stoppen en de ingrediënten met een spatel van de rand naar onder schuiven.)
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Vul een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik met een vork meerdere gaatjes in de bodem. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg zwaarder te maken.
5. Bak het deeg op 180 °C hetelucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak nog een keer voor 10 tot 15 minuten.
6. Klop boter, suiker en eieren met de eiwitklopper voor de amandelspijs. Verhoog daarbij de snelheid tot stand *8*.
7. Leg de eiwitklopper vervolgens weg en ga verder met een garde. Roer de amandelen kort op stand *4*.
8. Leg de amandelspijs op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, haal de klokhuizen eruit en snijd ze in de plakjes.
10. Beleg de amandelspijs met de plakjes.
11. Bak de taart ongeveer 35 minuten op 170 °C hetelucht.

11.3 Pizzadeeg

Ingrediënten:

250 g	tarwebloem
¾ theelepel	zout
½ dobbelsteentje	verse gist
120 ml	lauwwarm water
½ theelepel	bruine suiker

een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roerkom en maak een kuiltje in het midden.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het mengsel met de kneedhaak op stand *2* totdat er zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed het deeg vervolgens met de hand verder, totdat het soepel is.
5. Maak een bal van deeg en laat deze op een warme plaats rijzen, totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed het deeg nog goed door elkaar, rol het uit en beleg het naar wens.

11.4 Basisrecept voor roerdeeg

Ingrediënten voor één bakvorm (ca. 30 cm):

300 g	zachte boter
300 g	suiker
5	eieren (maat L)
300 g	meel (type 405)
1 theelepel	bakpoeder

Daarnaast zachte boter voor de vorm

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Vet een bakvorm in of leg er bakpapier in.
3. Snijd de boter in kleine stukjes en doe deze in de roerkom, samen met de suiker.
4. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer de ingrediënten 30 seconden op stand *4*.
5. Meng het geheel vervolgens ong. 5 minuten op stand *6* tot het een zacht mengsel is.

6. Roer de eieren geleidelijk ong. 30 seconden lang op stand *2*.
7. Roer daarna nog ong. 40 seconden verder op stand *6*.
8. Mengen het meel met het bakpoeder en zeef het over het mengsel.
9. Mix alle ingrediënten ong. 40 seconden op stand *3* tot het een egaal beslag is.
10. Doe het beslag in de bakvorm en strijk het met een spatel glad.
11. Bak het gebak ongeveer 65 minuten.
12. Doe ong. 10 minuten vóór het einde van het bakken de gaartest. Prik hiervoor met een houten stokje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar als er geen beslag meer aan het stokje blijft plakken.
13. Laat het gebak ong. 10 minuten afkoelen in de bakvorm voordat u het eruit haalt.

11.5 Basisrecept voor gistdeeg

Ingrediënten:

500 g	tarwebloem type 550
1 dobbelsteentje	verse gist
60 g	boter
1 snufje	zout
1 theelepel	suiker
200 - 250 ml	lauwwarme melk
2	eieren

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roerkom en maak een kuiltje in het midden.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in lauwwarme melk en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Doe de overgebleven ingrediënten in de roerkom.
4. Kneed het deeg met een kneedhaak gedurende 1 minuut op stand *2* en vervolgens 5 minuten op stand *3*.
5. Maak een deegbal en laat die 40 minuten in de roerkom rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
7. Rol het deeg op een bakplaat uit en beleg het naar wens.
8. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 25 - 30 minuten.

11.6 Basisrecept voor wafels

Ingrediënten voor 4 porties:

125 g	boter op kamertemperatuur
75 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
2	eieren (maat L)
250 g	tarwebloem
½ theelepel	bakpoeder
180 ml	karnemelk
2 eetlepels	vloeibare honing

Bereiding

1. Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de roerkom.
2. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer de ingrediënten 30 seconden op stand *4* tot het soepel is.
3. Voeg de eieren, het meel en het bakpoeder toe en mix het mengsel ong. 30 seconden op stand *2*.
4. Roer daarna nog 2 minuten op stand *6*.
5. Meng geleidelijk de karnemelk met het beslag op stand *2*.
6. Voeg de honing toe en roer gedurende 1 minuut op stand *5*.
7. Giet het beslag in porties in een opgewarmd en ingevet wafelijzer, en smeer het erover uit.
8. Bak de wafels goudbruin.

11.7 Basisrecept voor cacao-koekjesdeeg

Ingrediënten:

4	eieren (maat L)
1 snufje	zout
150 g	poedersuiker
25 g	cacaopoeder
50 g	bloem
75 g	zetmeel
1 theelepel	bakpoeder

Daarnaast bakpapier voor op de bakplaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 225 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Breek de eieren.
3. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand *8*.
4. Stop het geklopte eiwit in een andere kom en zet het koud.
5. Doe de eierdooier samen met de poedersuiker en zout in de roerkom en roer het met de eiwitklopper op stand *6* tot een romig geheel.
6. Mix de cacaopoeder, het meel, het zetmeel en het bakpoeder en zeef het mengsel over de eierdooiercrème.
7. Voeg 1/3 van het geklopte eiwit toe en maak hier met de garde een egaal beslag van.
8. Roer het overgebleven geklopte eiwit met een houten lepel door het beslag, totdat alle ingrediënten gemengd zijn.
9. Pak een bakplaat met bakpapier en leg het deeg daarop.
10. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 225 °C voor 12 minuten.
11. Laat het deeg inzakken op een theedoek.
12. Smeer het bakpapier met een beetje koud water in en verwijder het voorzichtig.

11.8 Kruimeltaart met zure kersen

Ingrediënten voor een bakvorm van 26 cm:

250 g	meel
½ theelepel	bakpoeder
1	eierdooier
150 g	suiker
150 g	boter
2 pakjes	vanillesuiker
ca. 700 g	zure kersen zonder pit

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Doe de zure kersen in een zeef en laat ze uitlekken.
3. Doe de boter met de overgebleven ingrediënten in de roerkom en meng dit met een garde op stand *4* totdat alles goed vermengd is en er geen kruimels meer zijn.
4. Pak de springvorm, leg er bakpapier in en vet deze aan de zijkanten in.
5. Verkruimel de helft van het deeg in de vorm en druk alles voorzichtig aan om er een losse bodem van te maken.
6. Leg de uitgelekte zure kersen op de bodem en verkruimel het overgebleven deeg eroverheen.
7. Bak het gebak in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 30 minuten.

11.9 Basisrecept voor zandtaartdeeg

Ingrediënten:

250 g	meel
125 g	koude boter
1 snufje	zout
1	ei
150 g	suiker

Bereiding

1. Voeg alle ingrediënten in de roerkom en kneed ze met een garde op stand *3* voor ong. 3 - 4 minuten tot een kruimelig deeg.
2. Zet het 30 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
4. Vet de springvorm in en strooi hier een klein beetje meel overheen.
5. Rol het deeg tussen twee vellen vershoudfolie uit (op een diameter van ong. 30 cm) en doe dit in de springvorm.
6. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 15 minuten.

11.10 Rübli-cupcakes met sinaasappelglazuur

Ingrediënten voor de cupcakes (24 stuks):

130 g	walnoten
375 g	meel
1 pakje	bakpoeder
1 snufje	zout
450 g	wortels, geschild
3	biologische eieren
80 g	naturelyoghurt
1 theelepel	vanillesuiker
300 g	suiker
335 ml	plantaardige olie
1 theelepel	kaneel

Schil van een onbewerkte sinaasappel
een beetje nootmuskaat, versgemalen

Ingrediënten voor het glazuur:

85 g	boter, op kamertemperatuur
300 g	roomkaas
220 g	poedersuiker

Schil van een onbewerkte sinaasappel

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 °C hetelucht voor en maak de bakplaat met muffinvormpjes klaar.
2. Rasp de wortels fijn en stop dit in de roerkom.
3. Voeg eieren, yoghurt, plantaardige olie, vanillesuiker, suiker, kaneel, nootmuskaat en sinaasappelschillen aan de wortels toe.
4. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer de ingrediënten dertig seconden op stand *4*.
5. Meng het meel, bakpoeder en zout met elkaar en voeg dit aan het wortelmengsel toe. Meng dit op stand *3* tot er een dik beslag ontstaat.
6. Breek de walnoten grof en stop ze in het beslag.
7. Verdeel het beslag gelijkmatig over 24 vormpjes (elk vormpje moet voor 2/3 gevuld zijn).
8. Bak het beslag voor ong. 20 - 25 minuten in de oven.
9. Haal de muffins van de bakplaat af en laat ze volledig afkoelen.
10. Doe de boter met de helft van de suiker in de roerkom voor het glazuur. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer alles op stand *6* totdat het schuimt.
11. Voeg de roomkaas, overgebleven suiker en sinaasappelschillen toe en roer alles nog kort door, totdat de ingrediënten goed vermengd zijn.
12. Stop het glazuur in een spuitzak en versier daarmee de cupcakes.

12. Problemen oplossen

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 84)? • Is de aandrijfarm **14** niet volledig omlaag geklapt?
Eiwitklopper **7**, garde **8** of kneedhaak **5** draaien niet of slechts heel stroef rond.	• Direct uitschakelen, stekker **4** uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in het reservoir? - Voedsel te taai of te hard? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?
Weergave *E1*	• Er is een defect opgetreden dat vakkundig moet worden gerepareerd.
Weergave *E2*	• Het apparaat kan niet starten, omdat de aandrijfarm **14** niet in de onderste positie is vergrendeld.

13. Weggooien



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



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling kan in het algemeen ertoe bijdragen om het verbruik van grondstoffen te verminderen.

Verpakking

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

14. Technische gegevens

Model:	SKM 350 G1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	II ⧈
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	≤ 0,5 W
Vermogen:	350 watt
Roerkom Volume: Max. vulhoeveelheid (markering **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maximale belasting voor garde **8** en kneedhaak **5**:	**Roerdeeg:** max. 1216 g **Gistdeeg:** max. 1657 g
Max. continugebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken) 10 minuten
Toerental (gemeten aan het gereedschap):	40 – 220 omwentelingen/minuut

Gebruikte symbolen

	Symbool voor beschermingsklasse II
	**G**eprüfte **S**icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking conform de geldende voorschriften voor afvalverwijdering weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
UK CA	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.
Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 522794_2601 / 522795_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **522794_2601 / 522795_2601** uw handleiding openen.

Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica 97
2. Uso conforme 98
3. Istruzioni per la sicurezza 99
4. Materiale in dotazione 102
5. Disimballaggio e posizionamento 102
6. Panoramica delle funzioni 103
7. Uso degli accessori per mescolare 104
8. Uso di base 105
8.1 Alimentazione di corrente 105
8.2 Funzioni di sicurezza 106
8.3 Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità ... 106
8.4 Funzione Turbo 106
9. Smontaggio dell'apparecchio 107
10. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio 107
10.1 Pulizia della base 107
10.2 Pulizia in lavastoviglie 108
10.3 Pulizia degli accessori 108
10.4 Conservazione 108
11. Ricette 108
11.1 Crema di mascarpone 108
11.2 Crostata di pere 109
11.3 Impasto per pizza 109
11.4 Ricetta di base per impasto per dolci 110
11.5 Ricetta di base per pasta lievitata 110
11.6 Ricetta di base per cialde 111
11.7 Ricetta di base per pan di Spagna al cacao 111
11.8 Torta streusel con amarene 112
11.9 Ricetta di base per pasta frolla 112
11.10 Cupcake alla carota con glassa all'arancia 112
12. Risoluzione dei problemi 113
13. Smaltimento 114
14. Dati tecnici 114
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 115
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 117

1. Panoramica

1	🔓/🔒	Pulsante di sblocco (per il braccio di azionamento)
2		Selettore di velocità *0 - 8*
3		Display tattile: Indicazione: di velocità e tempo (minuti e secondi da *00:01 a 09:59*) Tasto ⏻: accensione e spegnimento dell'apparecchio Tasto *Turbo*: se premuto passa subito al massimo livello (indicazione: *P*)
4		Cavo di collegamento con spina
5		Gancio impastatore
6		Ciotola per mescolare
7		Frusta per montare
8		Frusta per mescolare
9		Ventosa
10		Base
11		Asse di alloggiamento degli accessori per mescolare
12		Apertura di riempimento
13		Paraspruzzi
14		Braccio di azionamento
15		Avvolgicavo

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro nuovo robot da cucina.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

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

Ci auguriamo che il robot da cucina possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



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



Questo simbolo mette in guardia da lesioni alle mani.

NOTA: l'apparecchio viene fornito in diversi colori. L'uso è identico per tutte le varianti di colore.

2. Uso conforme

Il robot da cucina serve a frullare, sbattere, montare, impastare e miscelare alimenti e nutrimenti.
L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.
Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare il robot da cucina senza interruzioni per più di 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

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.

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.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙ 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 sostituire accessori o pezzi aggiuntivi,
  … prima di pulirlo.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato.
- ⊙ A seconda dell'utilizzo, l'apparecchio è previsto per i seguenti tempi di funzionamento massimi senza interruzioni:
  - max. 10 minuti per montare/impastare con gli accessori per mescolare.

Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 107).
- ⊙ L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
  ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  ... in tenute rurali;
  ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  ... in pensioni con colazione.

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.

PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a 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 la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nella base 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 montato completamente l'apparecchio.
- Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. 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.
- Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- 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 quest'ultima, mai il cavo.
- Staccare la spina dalla presa di corrente …
  … se si verifica un guasto,
  … se non si utilizza il robot da cucina,
  … prima di montare o smontare il robot da cucina,
  … prima di pulire il robot da cucina e
  … in caso di temporali.
- Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- Per evitare rischi non apportare alcuna modifica all'articolo.

PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

- Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.

PERICOLO dovuto a elementi in rotazione!

- Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- Assicurarsi sempre che il selettore di velocità sia sullo *0*, prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti alla volta. In seguito si deve far nuovamente raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.
- Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- Non riempire eccessivamente la ciotola per mescolare, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ La frusta per mescolare e il gancio impastatore presentano un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti affilati, appuntiti o graffianti (ad es. coltello, spugnetta abrasiva).
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire le ventose di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

1 robot da cucina, apparecchio base **10**
1 paraspruzzi **13**
1 ciotola per mescolare **6**
1 gancio impastatore **5**
1 frusta per montare **7**
1 frusta per mescolare **8**
1 manuale di istruzioni per l'uso

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Smontare l'apparecchio (vedere "Smontaggio dell'apparecchio" a pagina 107).
4. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 107).
5. **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento **4** in eccesso all'avvolgicavo **15** situato sul lato inferiore dell'apparecchio base **10**.
6. Collocare l'apparecchio base **10** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere. Scegliere una superficie liscia e pulita, in modo che le ventose **9** possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.

ATTENZIONE:
- ⊙ Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

6. Panoramica delle funzioni

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Gancio impastatore **5**	*1 - 2*	- Impastare e miscelatore pasta solida o ingredienti solidi	**Quantità min.:** Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare.
	2 - 3	- Impastare pasta lievitata - Impastare impasto per dolci denso	**Quantità max. di pasta lievitata:** 1657 g **Tempo di lavorazione pasta brisé*:** circa 3 minuti **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti **Per impasto per pane:** Mettere nella ciotola per mescolare prima gli ingredienti liquidi e poi, a porzioni, gli ingredienti asciutti.
Frusta per mescolare **8**	*2 - 3*	- Miscelare impasto per dolci denso - Miscelatore burro e farina - Miscelare pasta lievitata	**Quantità min.:** Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. **Quantità max. di impasto per dolci:** 1216 g **Tempo di lavorazione impasto per dolci*:** circa 5 minuti **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti
	4 - 6	- Impasto per dolci - Sbattere burro e zucchero - Impasto per biscotti	
	6	- Impasto con frutta secca	**Peso totale max.:** 950 g Incorporare delicatamente la frutta delicata nel livello *1 - 2*. **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti
Frusta per montare **7**	*7 - 8*	- Panna - Albumi - Maionese - Montare il burro	**Quantità min.:** Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. **Quantità max. di panna:** 1000 ml **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti

***NOTA:** il tempo di lavorazione varia in funzione della qualità e delle caratteristiche degli ingredienti.

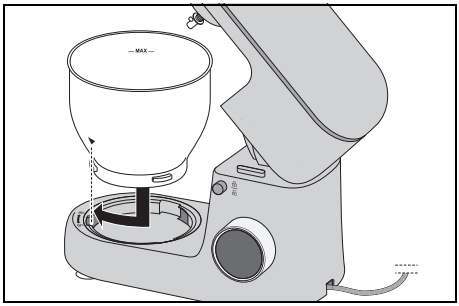
7. Uso degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **1** e sollevare il braccio di azionamento **14** finché non si innesta e il pulsante di sblocco non scatta nuovamente verso l'esterno.

Inserimento della ciotola per mescolare

2. Posizionare la ciotola per mescolare **6** nell'apparecchio base **10** in modo che la freccia (▼) presente sulla ciotola per mescolare sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto 🔓 dell'apparecchio base.

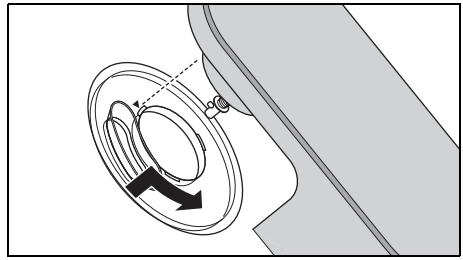


3. Per bloccare, girare la ciotola per mescolare finché la freccia (▼) presente sulla ciotola per mescolare non è rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒 dell'apparecchio base e la ciotola per mescolare non rimane ben salda.

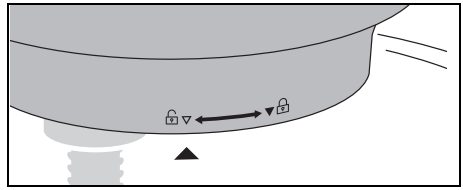
Montaggio del paraspruzzi

ATTENZIONE:

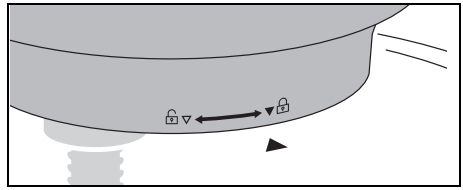
⊙ Non utilizzare mai la ciotola per mescolare **6** senza paraspruzzi **13** applicato. Altrimenti il contenuto potrebbe essere scagliato all'esterno del miscelatore.



4. Collocare il paraspruzzi dal basso sul braccio di azionamento **14**. La freccia sul paraspruzzi (▲) è rivolta verso la freccia con il simbolo del lucchetto aperto (🔓▽) del braccio di azionamento.



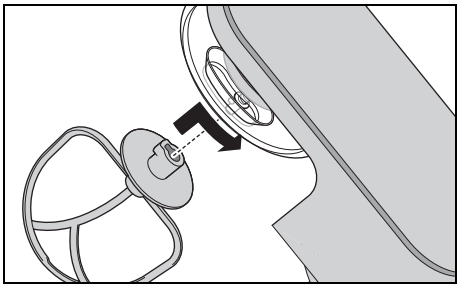
5. Girare il paraspruzzi finché la freccia presente sul paraspruzzi (▲) non è rivolta verso la freccia con il simbolo del lucchetto chiuso (▼🔒) e il paraspruzzi non s'innesta.



Inserimento dell'accessorio per mescolare

6. Scegliere l'accessorio per mescolare adatto:
   - Gancio impastatore **5**: per impasti pesanti, per esempio impasto da pane
   - Frusta per montare **7**: per montare panna, albume ecc.
   - Frusta per mescolare **8**: per impasti medi e leggeri, per esempio per dolci o frittelle.

   Per ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni" a pagina 103.
7. Collocare l'accessorio per mescolare dal basso sull'asse **11**.



   Assicurarsi che il piccolo perno metallico dell'asse faccia presa nell'incavo dell'accessorio per mescolare.
8. **Figura B:** premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare e ruotarlo nel senso della freccia fino alla battuta.

Aggiunta degli ingredienti

- È possibile versare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **6** mentre il braccio di azionamento **14** è sollevato.
- Durante il mescolamento è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **12** del paraspruzzi **13**:
  - Ridurre la velocità a *1 - 2*.
  - Versare gli ingredienti.

Abbassare il braccio di azionamento

PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento **14** e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.

9. Premere il pulsante di sblocco **1** e abbassare completamente il braccio di azionamento **14**. Il pulsante di sblocco scatta di nuovo verso l'esterno.

A questo punto l'apparecchio è completamente montato.

8. Uso di base

8.1 Alimentazione di corrente

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Collegare la spina **4** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è normale. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Assemblare l'apparecchio per la funzione desiderata.
2. Infilare la spina **4** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni

momento anche dopo il collegamento. Nel display tattile **3** compare il tasto ⏻.
3. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

8.2 Funzioni di sicurezza

L'apparecchio presenta diverse funzioni di sicurezza descritte di seguito.

Funzionamento solo con braccio di azionamento abbassato

L'apparecchio funziona solo se il braccio di azionamento **14** è innestato correttamente in posizione inferiore e il pulsante di sblocco **1** è scattato completamente verso l'esterno.

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, l'apparecchio si spegne automaticamente:
1. Spegnere l'apparecchio.
2. Staccare la spina **4**.
3. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Quando l'apparecchio è raffreddato a sufficienza, è possibile riaccenderlo.

8.3 Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti alla volta. Poi fare raffreddare nuovamente l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

NOTA: quando si lavorano grandi quantità di impasto, è possibile che l'apparecchio si sposta un poco.

1. Accendere l'apparecchio premendo il simbolo ⏻ sul display tattile **3**. Il display indica:
   - Velocità: *0*
   - Minuti e secondi: *0000*
2. Per avviare, ruotare il selettore di velocità **2** un poco in senso orario. Sul display compare *1*.
   - Aumentare la velocità: ruotare il selettore di velocità un poco per ciascun livello in senso orario.
   - Ridurre la velocità: ruotare il selettore di velocità un poco per ciascun livello in senso antiorario.
3. Ridurre la velocità al livello *1 - 2* quando si aggiungono ingredienti durante la lavorazione attraverso l'apertura di riempimento **12**.
4. Ruotare il selettore di velocità gradualmente in senso antiorario finché sul display tattile non compare *0*.
5. Spegnere l'apparecchio premendo il simbolo ⏻ sul display tattile.

NOTA: la velocità ideale dipende soprattutto dalla consistenza del prodotto da lavorare. Quanto più il contenuto è liquido, tanto più è possibile miscelare rapidamente.

8.4 Funzione Turbo

- Premendo *Turbo* è possibile aumentare subito la velocità fino al massimo livello. Il display indica: *P*
- Quando si rilascia, termina la funzione turbo.

9. Smontaggio dell'apparecchio

PERICOLO dovuto a elementi in rotazione!

⊙ Prima di smontare l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina **4** dalla presa di corrente.

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **1** e sollevare il braccio di azionamento **14** finché non si innesta e il pulsante di sblocco non scatta nuovamente verso l'esterno.

Rimozione dell'accessorio per mescolare

2. **Figura C:** Premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **5**/**7**/**8** e ruotarlo in senso antiorario finché non è possibile sfilarlo dall'asse **11**.

Rimozione del paraspruzzi

3. Ruotare il paraspruzzi **13** in direzione del simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverlo.

Rimozione della ciotola per mescolare

4. Ruotare la ciotola per mescolare **6** verso il simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverla.

Abbassare il braccio di azionamento

5. Premere il pulsante di sblocco **1** e abbassare completamente il braccio di azionamento **14**. Il pulsante di sblocco scatta di nuovo verso l'esterno.

10. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **4** dalla presa di corrente.

⊙ Non immergere mai la base **10** in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTE:

- Determinati alimenti o spezie (per esempio curry, carote) potrebbero colorare le parti di plastica (per esempio il paraspruzzi **13**). Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.
- Si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua sugli accessori. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

10.1 Pulizia della base

1. Pulire la base **10** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi uno straccio pulito con acqua senza detergente.
3. Riutilizzare la base solo quando è completamente asciutta.

10.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:
- Ciotola per mescolare **6**
- Gancio impastatore **5**
- Frusta per montare ***7***
- Frusta per mescolare **8**
- Paraspruzzi **13**

Non pulire i seguenti pezzi **in nessun caso** in lavastoviglie:
- Base **10**

10.3 Pulizia degli accessori

1. Pulire tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua di rigovernatura e detergente per stoviglie o in lavastoviglie.
2. In caso di pulizia a mano sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
3. Prima di mettere da parte i pezzi, rimontarli o riutilizzarli, farli asciugare completamente.

10.4 Conservazione

- Prima di riporre i pezzi, farli asciugare bene.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.
- **Figura A:** il cavo di collegamento **4** può essere avvolto sull'avvolgicavo **15** sul lato inferiore dell'apparecchio base **10**.

11. Ricette

11.1 Crema di mascarpone

Ingredienti:

2	uova
2 cucchiai	di zucchero raffinato
1 cucchiaio	di vino liquoroso (ad es. Madeira)
250 g	di mascarpone
½	arancia non trattata (il succo e un poco di buccia grattugiata)

Preparazione

1. Separare i tuorli dall'albume.
2. Versare l'albume nella ciotola per mescolare priva di grasso e montarlo a neve con la frusta per montare. Per farlo aumentare la velocità fino al livello *8*.
3. Versare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo in frigo.
4. Nella ciotola per mescolare battere ora a schiuma i tuorli con lo zucchero e il vino liquoroso usando la frusta per montare al livello *6*.
5. Ridurre la velocità al livello *3* e aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia alternandoli a cucchiaiate.
6. Incorporare a mano delicatamente la buccia d'arancia grattugiata e l'albume montato a neve.
7. Per decorare distribuire qualche striscia sottile di buccia d'arancia sulla crema pronta.
8. Mettere la crema in frigorifero fino al momento di consumarla. Consumarla entro 24 ore.

Suggerimento: alternare il mascarpone con strati di frutta fresca di stagione o composta in vasetti da dessert.

11.2 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 cucchiaini	di zucchero raffinato
4 cucchiai	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 nella ciotola per mescolare e lavorarli con la frusta per mescolare al livello *3* finché non si formano pezzetti piuttosto grossi. (Eventualmente fermare la macchina di tanto in tanto e spingere gli ingredienti dal bordo verso il basso con una spatola).
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 imburrata, tagliare via il bordo sporgente e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Pungere più volte la base dell'impasto con una forchetta. Disporre un foglio di carta da forno sull'impasto e riempire lo stampo con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
5. Cuocere l'impasto per 15 minuti a 180 °C, poi togliere la carta da forno e i piselli/il riso e cuocere per altri 10 - 15 minuti.
6. Per la massa di mandorle sbattere il burro, lo zucchero e le uova con la frusta per montare. Per farlo aumentare la velocità fino al livello *8*.
7. Quindi staccare la frusta per montare e montare la frusta per mescolare. Incorporare brevemente le mandorle al livello *4*.
8. Versare la massa di mandorle sul fondo raffreddato della crostata.
9. Sbucciare le pere, toglierne il torsolo e tagliarle a fette.
10. Farcire la massa di mandorle con le pere.
11. Cuocere la crostata per circa 35 minuti in forno ventilato a 170 °C.

11.3 Impasto per pizza

Ingredienti:

250 g	di farina di frumento
¾ di cucchiaino	di ale
½ dado	di lievito fresco
120 ml	di acqua tiepida
½ di cucchiaino	di zucchero di canna

un poco di farina per impastare e spianare

Preparazione

1. Mescolare farina e sale nella 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 al livello *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. Poi mescolare con forza l'impasto ancora un poco, spianarlo e guarnirlo al gusto.

11.4 Ricetta di base per impasto per dolci

Ingredienti per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm):

300 g	di burro morbido
300 g	di zucchero
5	uova misura L
300 g	di farina (tipo 00)
1 cucchiaino	di lievito in polvere

Inoltre burro morbido per lo stampo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 175 °C (calore inferiore/superiore).
2. Ungere uno stampo rettangolare o rivestirlo con carta da forno.
3. Per l'impasto, tagliare il burro a pezzi piccoli e metterlo nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero.
4. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e mescolare gli ingredienti al livello *4* per circa 30 secondi.
5. Poi continuare a mescolare la miscela per circa *5* minuti al livello *6* fino ad ottenere una massa soffice.
6. Incorporare le uova una dopo l'altra mescolando per circa 30 secondi al livello *2*.
7. Poi continuare a mescolare al livello *6* per circa 40 secondi.
8. Mescolare la farina con il lievito in polvere e setacciarla sopra la massa.
9. Mescolare tutti gli ingredienti al livello *3* per circa 40 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
10. Versare l'impasto nello stampo e lisciarlo con una spatola.
11. Cuocere al forno la torta per circa 65 minuti.
12. Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, controllare se è cotta infilando uno stecchino di legno al centro della torta. Se l'impasto non resta incollato allo stecchino, la torta è cotta.
13. Prima di togliere la torta dallo stampo è meglio farla raffreddare per circa 10 minuti nello stampo.

11.5 Ricetta di base per pasta lievitata

Ingredienti:

500 g	di farina di frumento tipo 0
1 dado	di lievito fresco
60 g	di burro
1 pizzico	di sale
1 cucchiaino	di zucchero
200 - 250 ml	di latte tiepido
2	uova

Preparazione

1. Mescolare farina e sale nella ciotola per mescolare creando un'avvallatura al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero nel latte tiepido usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Versare il resto degli ingredienti nella ciotola per mescolare.
4. Lavorare l'impasto per 1 minuto con il gancio impastatore al livello *2*, poi per *5* minuti al livello *3*.
5. Formare una palla con l'impasto e farla lievitare nella ciotola per mescolare per 40 minuti.
6. Preriscaldare il forno a 200 °C (calore inferiore/superiore).
7. Spianare l'impasto su una teglia da forno e guarnirlo al gusto.
8. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 200 °C per 25 - 30 minuti.

11.6 Ricetta di base per cialde

Ingredienti per 4 porzioni:

125 g	di burro a temperatura ambiente
75 g	di zucchero
1 bustina	di zucchero vanigliato
2	uova misura L
250 g	di farina di frumento
½ di cucchiaino	di lievito in polvere
180 ml	di latticello
2 cucchiai	di miele liquido

Preparazione

1. Mettere il burro nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero e allo zucchero vanigliato.
2. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e mescolare gli ingredienti al livello *4* per circa 30 secondi finché non diventano lisci e morbidi.
3. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare il tutto al livello *2* per circa 30 secondi.
4. Poi mescolare per 2 minuti al livello *6*.
5. Incorporare gradualmente il latticello all'impasto al livello *2*.
6. Aggiungere il miele e continuare a mescolare al livello *5* per circa 1 minuto.
7. Versare l'impasto a porzioni in una macchina per cialde calda e unta e spalmarlo.
8. Dorare le cialde.

11.7 Ricetta di base per pan di Spagna al cacao

Ingredienti:

4	uova misura L
1 pizzico	di sale
150 g	di zucchero a velo
25 g	di cacao
50 g	di farina
75 g	di amido
1 cucchiaino	di lievito in polvere

Inoltre carta da forno per la teglia

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 225 °C (calore inferiore/superiore).
2. Separare i tuorli dall'albume.
3. Versare l'albume nella ciotola per mescolare priva di grasso e montarlo a neve con la frusta per montare. Per farlo aumentare la velocità fino al livello *8*.
4. Versare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo in frigo.
5. Versare i tuorli con lo zucchero a velo e il sale nella ciotola per mescolare e batterli a crema con la frusta per montare al livello *6*.
6. Mescolare il cacao, la farina, l'amido e il lievito in polvere e setacciare la miscela sopra la crema di tuorli.
7. Aggiungere 1/3 dell'albume montato a neve e mescolarlo con la frusta per mescolare fino a formare un impasto liscio.
8. Servendosi di un cucchiaio di legno, incorporare il resto degli albumi montati a neve all'impasto fino a mescolare tutti gli ingredienti.
9. Rivestire una teglia da forno con carta da forno e spalmarvi sopra l'impasto.
10. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 225 °C per 12 minuti.
11. Sformare il pan di Spagna su uno strofinaccio da cucina.
12. Spennellare la carta da forno con un poco di acqua fredda e staccarla con cautela.

11.8 Torta streusel con amarene

Ingredienti per una tortiera di 26 cm:

250 g	di farina
½ di cucchiaino	di lievito in polvere
1	tuorlo
150 g	di zucchero
150 g	di burro
2 bustine	di zucchero vanigliato
circa 700 g	di amarene snocciolate

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 °C (calore inferiore/superiore).
2. Mettere le amarene in un colino e farle sgocciolare.
3. Mettere il burro con il resto degli ingredienti nella ciotola per mescolare e lavorare gli ingredienti con la frusta per mescolare al livello *4* finché gli ingredienti non sono ben mescolati e non si formano piccole briciole.
4. Rivestire la tortiera con carta da forno e ungerla ai lati.
5. Sbriciolare la metà dell'impasto streusel nello stampo e comprimere il tutto leggermente formando un fondo morbido.
6. Versare le amarene sgocciolate sul fondo e sbriciolarvi sopra il resto dell'impasto.
7. Cuocere la torte nel forno preriscaldato a 200 °C per 30 minuti.

11.9 Ricetta di base per pasta frolla

Ingredienti:

250 g	di farina
125 g	di burro freddo
1 pizzico	di sale
1	uovo
150 g	di zucchero

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola per mescolare e impastarli con la frusta per mescolare al livello *3* per circa 3 - 4 minuti, fino a formare un impasto friabile.
2. Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 200 °C (calore inferiore/superiore).
4. Ungere la tortiera e cospargervi un poco di farina.
5. Spianare l'impasto tra due fogli di pellicola alimentare (fino a circa 30 cm di diametro) e metterlo nella tortiera.
6. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 200 °C per 15 minuti.

11.10 Cupcake alla carota con glassa all'arancia

Ingredienti per i cupcake (24 porzioni):

130 g	di noci
375 g	di farina
1 bustina	di lievito in polvere
1 pizzico	di sale
450 g	di carote sbucciate
3	uova biologiche
80 g	di yogurt naturale
1 cucchiaino	di zucchero vanigliato
300 g	di zucchero
335 ml	di olio vegetale
1 cucchiaino	di cannella

La buccia di un'arancia non trattata
un poco noce moscata appena grattugiata

Ingredienti per la glassa:

85 g	di burro a temperatura ambiente
300 g	di formaggio fresco
220 g	di zucchero a velo

La buccia di un'arancia non trattata

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C con ventilazione e rivestire la teglia da forno per focaccine con formine per focaccine.
2. Grattugiare finemente le carote e metterle nella ciotola per mescolare.
3. Aggiungere alle carote le uova, lo yogurt, l'olio vegetale, lo zucchero vanigliato, lo zucchero, la cannella, la noce moscata e la buccia d'arancia.
4. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e mescolare gli ingredienti al livello *4*.
5. Mescolare tra di loro la farina, il lievito in polvere e il sale e aggiungerli alla miscela di carote. Mescolare al livello *3* fino ad ottenere un impasto spesso.
6. Tritare grossolanamente le noci e incorporarle all'impasto.
7. Suddividere uniformemente l'impasto tra le 24 formine (ogni formina viene riempita per 2/3 abbondanti).
8. Cuocere l'impasto nel forno per circa 20 - 25 minuti.
9. Prelevare le focaccine dalla teglia da forno e farle raffreddare completamente.
10. Per la glassa mettere il burro con metà dello zucchero nella ciotola per mescolare. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e montare il tutto a spuma al livello *6*.
11. Aggiungere il formaggio fresco, il resto dello zucchero e la buccia d'arancia e montare di nuovo brevemente il tutto fino a mescolare tra di loro tutti gli ingredienti.
12. Versare la glassa in una tasca per pasticciere e decorare con essa i cupcake.

12. Risoluzione dei problemi

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

PERICOLO di scossa elettrica!

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

Guasto	**Possibili cause / rimedi**
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento. • Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento ha spento l'apparecchio (vedere "Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento" a pagina 106)? • Il braccio di azionamento **14** non è abbassato completamente?
Le fruste per montare **7**, le fruste per mescolare **8** o il gancio impastatore **5** non ruotano o ruotano con difficoltà.	• Spegnere immediatamente, staccare la spina **4** e controllare: - Ostacolo all'interno del recipiente? - Alimento troppo denso o troppo duro? - Apparecchio non assemblato correttamente?

Guasto	Possibili cause / rimedi
Indicazione *E1*	• È presente un difetto che deve essere riparato in modo professionale.
Indicazione *E2*	• L'apparecchio non può avviarsi perché il braccio di azionamento **14** non è innestato nella posizione inferiore.

13. 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. In generale, il riciclaggio può contribuire a ridurre il consumo di materie prime.

Confezione

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

14. Dati tecnici

Modello:	SKM 350 G1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	≤ 0,5 W
Classe di protezione:	II ⧈
Potenza:	350 watt
Ciotola per mescolare Volume: Capienza max. (segno **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Carico massimo per la frusta per mescolare **8** e il gancio impastatore **5**:	**Impasto per dolci:** max. 1216 g **Pasta lievitata:** max. 1657 g
Funzionamento continuo max. (KB):	(indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni) 10 minuti
Numero di giri (misurato presso l'utensile):	40 – 220 giri/minuto

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	**G**eprüfte **S**icherheit (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 la confezione secondo le norme vigenti in materia di smaltimento.
	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.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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: 522794_2601 / 522795_2601** 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 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) e digitando il numero di articolo (IAN) **522794_2601 / 522795_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

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

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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: 522794_2601 / 522795_2601** 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 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) e digitando il numero di articolo (IAN) **522794_2601 / 522795_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

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

Indice

1. Vista general 121
2. Uso adecuado 122
3. Indicaciones de seguridad 123
4. Volumen de suministro 126
5. Desembalaje e instalación 126
6. Resumen de las funciones 127
7. Uso de las herramientas mezcladoras 129
8. Funcionamiento básico 130
8.1 Suministro de corriente 130
8.2 Funciones de seguridad 131
8.3 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad 131
8.4 Función Turbo 131
9. Desmontaje del aparato 132
10. Limpieza y mantenimiento del aparato 132
10.1 Limpieza del aparato básico 132
10.2 Limpieza en el lavavajillas 133
10.3 Limpieza de los accesorios 133
10.4 Conservación 133
11. Recetas 133
11.1 Crema de mascarpone 133
11.2 Tarta de pera 134
11.3 Masa de pizza 134
11.4 Receta básica de masa de bizcocho 135
11.5 Receta básica de masa de levadura 135
11.6 Receta básica de gofres 136
11.7 Receta básica de masa de bizcocho al cacao 136
11.8 Pastel con bolitas de mantequilla, azúcar y harina y guindas 137
11.9 Receta básica de masa quebrada 137
11.10 Cupcakes de zanahoria con glaseado de naranja 138
12. Solución de problemas 139
13. Eliminación 139
14. Datos técnicos 140
15. Garantía de HOYER Handel GmbH 141

1. Vista general

1	🔓/🔒	Tecla de desbloqueo (para el brazo de la unidad)
2		Selector de velocidad *0 - 8*
3		Pantalla táctil: Indicación: de velocidad y tiempo (minutos y segundos de *00:01 a 09:59*) Tecla ⏻: encender y apagar el aparato Tecla *Turbo*: activa el máximo nivel (indicación: *P*) de inmediato al pulsar la tecla
4		Cable de conexión con enchufe
5		Gancho amasador
6		Bol para remover
7		Accesorio de varillas
8		Varilla
9		Soporte de ventosa
10		Aparato básico
11		Eje de alojamiento de las herramientas mezcladoras
12		Orificio de llenado
13		Protección antisalpicaduras
14		Brazo de la unidad
15		Guardacable

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nuevo robot de cocina.

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

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

Esperamos que disfrute de su nuevo robot de cocina.

Símbolos en el aparato


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


Este símbolo advierte del peligro de lesiones en las manos.

NOTA: el aparato se suministra en distintos colores. El manejo es idéntico para todos los colores.

2. Uso adecuado

El robot de cocina sirve para batir, montar, remover, amasar y mezclar alimentos y productos alimenticios.
El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.
Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el robot de cocina sin interrupción durante más de 10 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

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

PRECAUCIÓN: riesgo leve: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, …
  … si no hay supervisión,
  … antes de montar o desmontar el aparato,
  … antes de sustituir accesorios o recambios y
  … antes de la limpieza.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para los siguientes tiempos de funcionamiento máximos sin interrupción, en función del uso:

- remover/amasar con las herramientas mezcladoras máx. 10 minutos.

Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.

⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 132).

⊙ El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.

⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en .....

… comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;

… fincas rústicas;

… hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;

… y en apartamentos rurales.

⚠ *¡PELIGRO para los niños!*

⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

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

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

⚠ *¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!*

⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.

⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.

⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.

⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.

⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- Saque el enchufe de la toma de corriente, …
  … si se produce una avería,
  … cuando no utilice el robot de cocina,
  … antes de montar o desmontar el robot de cocina,
  … antes de limpiar el robot de cocina y
  … en caso de tormenta.
- No utilice el aparato si éste, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.

¡PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento!

- No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.

¡PELIGRO por piezas giratorias!

- No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición *0* antes de enchufar el aparato en la toma de corriente.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- No llene en exceso el bol para remover, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por

ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ La varilla y el gancho amasador poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, puntiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

1 robot de cocina, aparato básico **10**
1 protección antisalpicaduras **13**
1 bol para remover **6**
1 gancho amasador **5**
1 accesorio de varillas **7**
1 varilla **8**
1 manual de instrucciones

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. Desmonte el aparato (véase "Desmontaje del aparato" en la página 132).
4. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 132).
5. **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión **4** sobrante en el guardacable **15** situado en la parte inferior del aparato básico **10**.
6. Coloque el aparato básico **10** sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
   Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **9** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.

PRECAUCIÓN:
- ⊙ El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.

6. Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Gancho amasador **5**	*1 - 2*	- Amasar y mezclar masa firme o ingredientes más firmes	**Cantidad mín.:** La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. **Cantidad máx. de masa de levadura:** 1657 g **Tiempo de procesamiento pasta brisa*:** aprox. 3 minutos **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos **Para masa de pan:** Añada en primer lugar los ingredientes líquidos en el bol para remover y a continuación los ingredientes secos en porciones.
	2 - 3	- Amasar masa de levadura - Amasar masa de bizcocho gruesa	
Varilla **8**	*2 - 3*	- Mezclar masa de bizcocho gruesa - Mezclar mantequilla y harina - Mezclar masa de levadura	**Cantidad mín.:** La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. **Cantidad máx. de masa de bizcocho:** 1216 g **Tiempo de procesamiento masa de bizcocho*:** aprox. 5 minutos **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos
	4 - 6	- Masa para pasteles - Montar mantequilla con azúcar - Masa para galletas	
	6	- Masa con fruta seca	**Peso total máx.:** 950 g Incorporar la fruta delicada en el nivel *1 - 2*. **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Accesorio de varillas ***7***	*7 - 8*	- Nata para montar - Claras de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa	**Cantidad mín.:** La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. **Cantidad máx. de nata:** 1000 ml **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos

***NOTA:** el tiempo de procesamiento varía dependiendo de la cantidad y las características de los ingredientes.

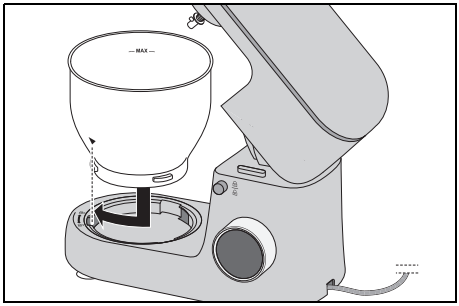
7. Uso de las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **1** y pliegue el brazo de la unidad **14** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo salte de nuevo.

Colocación del bol para remover

2. Coloque el bol para remover **6** en el aparato básico **10** de tal manera que la flecha (▼) en el bol para remover apunte hacia el símbolo del candado abierto 🔓 en el aparato básico.

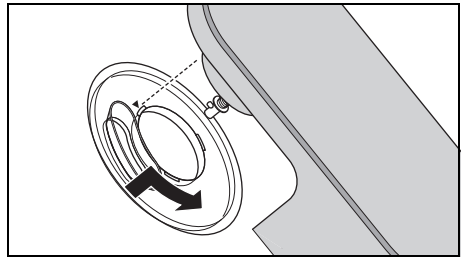


3. Para bloquear, gire el bol para remover hasta que la flecha (▼) en el bol para remover apunte hacia el símbolo del candado cerrado 🔒 en el aparato básico y el bol para remover quede bien fijado.

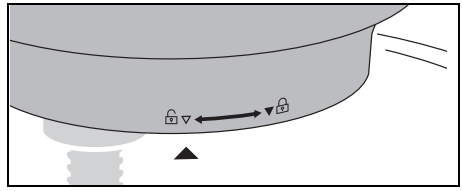
Montaje de la protección antisalpicaduras

PRECAUCIÓN:

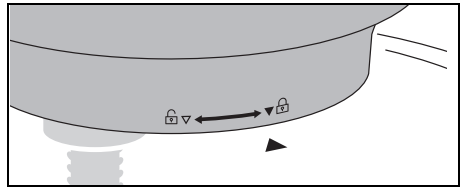
⊙ No use nunca el bol para remover **6** sin la protección antisalpicaduras **13** puesta. De hacerlo, la mezcla puede salir disparada.



4. Coloque la protección antisalpicaduras por la parte inferior sobre el brazo de la unidad **14**. La flecha en la protección antisalpicaduras (▲) apunta hacia la flecha con el símbolo del candado abierto (🔓▽) en el brazo de la unidad.



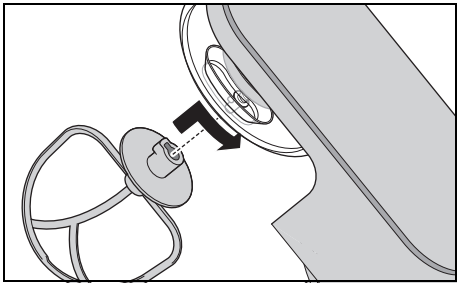
5. Gire la protección antisalpicaduras hasta que la flecha en la protección antisalpicaduras (▲) apunte hacia la flecha con el símbolo del candado cerrado (▼🔒) y la protección antisalpicaduras quede encajada.



Colocación de la herramienta mezcladora

6. Elija la herramienta mezcladora adecuada:
   - Gancho amasador **5**: para masas firmes, p. ej. masa de pan
   - Accesorio de varillas **7**: para montar nata, clara de huevo, etc.
   - Varilla **8**: para masas de consistencia intermedia a ligera, p. ej. masa para pasteles o buñuelos.

   Para más información: véase "Resumen de las funciones" en la página 127.
7. Coloque la herramienta mezcladora por la parte de abajo en el eje **11**.



   Tenga cuidado de que la varilla de metal del eje encaje en la muesca de la herramienta mezcladora.
8. **Ilustración B:** presione la herramienta mezcladora ligeramente hacia arriba y gírela en la dirección de la flecha hasta el tope.

Añadir ingredientes

- En el bol para remover **6** se pueden añadir ingredientes mientras el brazo de la unidad **14** esté plegado hacia arriba.
- Mientras se remueve se pueden añadir ingredientes por el orificio de llenado **12** de la protección antisalpicaduras **13**:
  - Reduzca la velocidad a *1 - 2*.
  - Añada los ingredientes.

Descenso del brazo de la unidad

¡PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento!

⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad **14** y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.

9. Presione la tecla de desbloqueo **1** y mueva el brazo de la unidad **14** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo vuelve a saltar hacia fuera.

El aparato se ha terminado de montar.

8. Funcionamiento básico

8.1 Suministro de corriente

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ Conecte el enchufe **4** solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Monte el aparato para la función deseada.
2. Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible

en todo momento tras la conexión. En la pantalla táctil **3** aparece la tecla ⏻.
3. Retire el enchufe antes de limpiar el aparato.

8.2 Funciones de seguridad

El aparato posee varias funciones de seguridad que se describen a continuación.

Funcionamiento solo con brazo de la unidad bajado

El aparato solo funciona si el brazo de la unidad **14** está correctamente encajado en la posición inferior y la tecla de desbloqueo **1** ha saltado completamente.

Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. El aparato se desconecta automáticamente si el motor se calienta demasiado:
1. Desconecte el aparato.
2. Retire el enchufe **4**.
3. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

El aparato se puede volver a encender cuando se haya enfriado lo suficiente.

8.3 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

NOTA: si se procesan grandes cantidades de masa, el aparato podría moverse un poco.

1. Para encender el aparato, pulse el símbolo ⏻ en la pantalla táctil **3**. La pantalla indica:
   - Velocidad: *0*
   - Minutos y segundos: *0000*
2. Para arrancar gire el selector de velocidad **2** ligeramente en sentido horario. En la pantalla aparecerá *1*.
   - Aumentar la velocidad: gire el selector de velocidad ligeramente en sentido horario para cada nivel.
   - Reducir la velocidad: gire el selector de velocidad ligeramente en sentido antihorario para cada nivel.
3. Baje la velocidad al nivel *1 - 2* si desea añadir ingredientes durante el proceso de trabajo por el orificio de llenado **12**.
4. Gire el selector de velocidad poco a poco en sentido antihorario hasta que aparezca *0* en la pantalla táctil.
5. Para apagar el aparato, pulse el símbolo ⏻ en la pantalla táctil.

NOTA: la velocidad ideal depende sobre todo de la consistencia de la mezcla. Cuanto más líquido sea el contenido, con mayor rapidez se podrá mezclar.

8.4 Función Turbo

- Pulsando en *Turbo* puede aumentar la velocidad brevemente al máximo nivel. La pantalla indica: *P*
- Tras soltar termina la función Turbo.

9. Desmontaje del aparato

¡PELIGRO por piezas giratorias!

⊙ Desconecte el aparato y retire el enchufe **4** de la toma de corriente antes de desmontar el aparato.

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **1** y pliegue el brazo de la unidad **14** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo salte de nuevo.

Retirada de la herramienta mezcladora

2. **Ilustración C:** Presione la herramienta mezcladora **5**/**7**/**8** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido antihorario hasta que se pueda extraer del eje **11**.

Retirada de la protección antisalpicaduras

3. Gire la protección antisalpicaduras **13** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.

Retirada del bol para remover

4. Gire el bol para remover **6** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.

Descenso del brazo de la unidad

5. Presione la tecla de desbloqueo **1** y mueva el brazo de la unidad **14** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo vuelve a saltar hacia fuera.

10. Limpieza y mantenimiento del aparato

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

⊙ Nunca sumerja el aparato básico **10** en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.

NOTAS:

- Determinados alimentos o especias (p. ej. curry, zanahorias) pueden manchar las piezas de plástico (p. ej. la protección antisalpicaduras **13**). No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.
- Tenga en cuenta que después del secado todavía pueden quedar gotas de agua en los accesorios. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

10.1 Limpieza del aparato básico

1. Limpie el aparato básico **10** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
2. Friéguelo a continuación con un paño limpio y agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato básico hasta que esté completamente seco.

10.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:
- Bol para remover **6**
- Gancho amasador **5**
- Accesorio de varillas ***7***
- Varilla **8**
- Protección antisalpicaduras **13**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:
- Aparato básico **10**

10.3 Limpieza de los accesorios

1. Limpie a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
2. Si lo limpia a mano, enjuague todas las partes con agua limpia.
3. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de montarlas, guardarlas o utilizarlas de nuevo.

10.4 Conservación

- Deje secar completamente todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.
- **Ilustración A:** el cable de conexión **4** se puede enrollar en el guardacable **15** situado en la parte inferior del aparato básico **10**.

11. Recetas

11.1 Crema de mascarpone

Ingredientes:

2	huevos
2 cucharadas	azúcar fino
1 cucharada	vino dulce (p. ej. Madeira)
250 g	mascarpone
½	naranja no tratada (el zumo y un poco de cáscara rallada)

Preparación

1. Separe las yemas y las claras de los huevos.
2. Introduzca las claras en un bol para remover sin grasa y bátalas con el accesorio de varillas hasta que queden a punto de nieve. Aumente la velocidad hasta el nivel *8* mientras lo hace.
3. Introduzca las claras a punto de nieve en otro recipiente y manténgalas frías.
4. Bata ahora las yemas en el bol para remover con el azúcar y el vino dulce con el accesorio de varillas al nivel *6* hasta que queden espumosas.
5. Reduzca la velocidad al nivel *3* y añada alternativamente cucharadas de mascarpone y zumo de naranja.
6. Añada manualmente la cáscara de naranja rallada y las claras montadas.
7. Esparza algunas tiras finas de cáscara de naranja para decorar sobre la crema lista.
8. Introduzca la crema en el frigorífico hasta su consumo. Consuma el alimento en el plazo de 24 horas.

Consejo: coloque la crema de mascarpone formando capas con fruta fresca de temporada o compota en vasitos de postre.

11.2 Tarta de pera

Ingredientes para la masa:

200 g	harina de trigo
1 pizca	sal
100 g	mantequilla fría (desmenuzada)
3 cucharaditas	azúcar fino
4 cucharadas	agua fría

Para evitar que suba:
guisantes secos o arroz

Ingredientes para la pasta de almendras:

100 g	mantequilla blanda
100 g	azúcar
2	huevos (a temperatura ambiente)
100 g	almendras molidas

Para cubrir:

aprox. 3	peras maduras

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes para la masa en el bol para remover y trabaje con la varilla al nivel *3* hasta que se hayan formado grumos grandes. (Detener la máquina entremedias si es necesario y bajar los ingredientes del borde empleando una espátula).
2. Amase la masa rápidamente con las manos hasta formar una bola y extiéndala con el rodillo con un poco de harina entre dos hojas de papel de horno.
3. Coloque la masa en un molde de tarta engrasado, corte el borde sobresaliente e introdúzcalo en el frigorífico durante al menos 30 minutos.
4. Pinche el fondo de masa varias veces con un tenedor. Ponga papel de horno sobre la masa y rellene el molde con guisantes secos o arroz para aportar peso sobre la masa.
5. Hornee la masa a 180 °C con circulación de aire durante 15 minutos, a continuación retire el papel de horno y los guisantes/el arroz y vuelva a hornear entre 10 y 15 minutos.
6. Para la pasta de almendras, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos con el accesorio de varillas. Aumentar la velocidad hasta el nivel *8* mientras se hace.
7. A continuación retire el accesorio de varillas y coloque la varilla. Mezcle las almendras brevemente al nivel *4*.
8. Introduzca la pasta de almendras sobre el fondo de tarta enfriado.
9. Pele las peras, retire los centros y córtelas en láminas.
10. Cubra la pasta de almendras con ellas.
11. Hornee la tarta aprox. 35 minutos a 170 °C con circulación de aire.

11.3 Masa de pizza

Ingredientes:

250 g	harina de trigo
¾ cucharadita	sal
½ dado	levadura fresca
120 ml	agua tibia
½ cucharadita	azúcar moreno

un poco de harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación

1. Mezcle la harina y la sal en el bol para remover y haga una cavidad en el centro.
2. Aplaste la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor y mezcle hasta que todo se haya disuelto. Introduzca esta mezcla en la cavidad.
3. Trabaje la mezcla con el gancho amasador al nivel *2* hasta que se hayan formado grumos de masa grandes.
4. Siga amasando la masa con las manos hasta que quede elástica.

5. Forme una bola de masa y déjela reposar tapada en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
6. Para terminar, amase la masa una vez mas, extiéndala y cúbrala al gusto.

11.4 Receta básica de masa de bizcocho

Ingredientes para 1 molde rectangular (aprox. 30 cm):

300 g	mantequilla blanda
300 g	azúcar
5	huevos tam. L
300 g	harina floja o de repostería (tipo 405 ≈ W 80-W 100)
1 cucharadita	levadura en polvo

Además de mantequilla blanda para el molde

Preparación

1. Precaliente el horno a 175 °C (calor inferior/superior).
2. Engrase un molde rectangular o cúbralo con papel de horno.
3. Para la masa, corte la mantequilla en trozos pequeños y añádalos junto con el azúcar en el bol para remover.
4. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y remueva los ingredientes aprox. 30 segundos al nivel *4*.
5. A continuación, remueva la mezcla al nivel *6* durante aprox. 5 minutos hasta obtener una masa suelta.
6. Mezcle poco a poco cada uno de los huevos al nivel *2* durante aprox. 30 segundos.
7. A continuación, siga removiendo al nivel *6* durante aprox. 40 segundos.
8. Mezcle la harina con la levadura en polvo y tamícelas sobre la masa.
9. Remueva todos los ingredientes al nivel *3* durante aprox. 40 segundos hasta obtener una masa lisa.
10. Introduzca la masa en el molde y alísela con una espátula.
11. Hornee el bizcocho durante aprox. 65 minutos.
12. Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, compruebe si la masa está hecha. Para ello, pinche con un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si ya no se pega la masa al palillo, el bizcocho está hecho.
13. Antes de desmoldar el bizcocho, se debería dejar enfriar en el molde durante aprox. 10 minutos.

11.5 Receta básica de masa de levadura

Ingredientes:

500 g	harina de trigo panadera o panificable (tipo 550 ≈ W 100-W 170)
1 dado	levadura fresca
60 g	mantequilla
1 pizca	sal
1 cucharadita	azúcar
200 - 250 ml	leche templada
2	huevos

Preparación

1. Mezcle la harina y la sal en el bol para remover y haga una cavidad en el centro.
2. Aplaste la levadura y el azúcar en la leche templada con un tenedor y mezcle hasta que todo se haya disuelto. Introduzca esta mezcla en la cavidad.
3. Añada el resto de los ingredientes en el bol para remover.
4. Amase la masa con el gancho amasador 1 minuto al nivel *2* y a continuación 5 minutos al nivel *3*.
5. Haga una bola con la masa y déjela reposar 40 minutos en el bol para remover.
6. Precaliente el horno a 200 °C (calor inferior/superior).

7. Extienda la masa sobre una bandeja de horno y cúbrala al gusto.
8. Hornee la masa 25 - 30 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

11.6 Receta básica de gofres

Ingredientes para 4 raciones:

125 g	mantequilla a temperatura ambiente
75 g	azúcar
1 paquetito	azúcar de vainilla
2	huevos tam. L
250 g	harina de trigo
½ cucharadita	levadura en polvo
180 ml	suero de mantequilla
2 cucharadas	miel líquida

Preparación

1. Añada la mantequilla junto con el azúcar y el azúcar de vainilla en el bol para remover.
2. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y remueva los ingredientes aprox. 30 segundos al nivel *4* hasta que se forme una masa elástica.
3. Añada los huevos, la harina y la levadura en polvo y mezcle la mezcla aprox. 30 segundos al nivel *2*.
4. A continuación, remueva durante 2 minutos al nivel *6*.
5. Incorpore poco a poco a la masa el suero de mantequilla al nivel *2*.
6. Añada la miel y siga removiendo al nivel *5* aprox. 1 minuto.
7. Llene una gofrera caliente y engrasada con porciones de la masa y extiéndalas.
8. Hornee los gofres hasta que se doren.

11.7 Receta básica de masa de bizcocho al cacao

Ingredientes:

4	huevos tam. L
1 pizca	sal
150 g	azúcar glas
25 g	cacao en polvo
50 g	harina
75 g	almidón de maíz
1 cucharadita	levadura en polvo

Además de papel de horno para la bandeja

Preparación

1. Precaliente el horno a 225 °C (calor inferior/superior).
2. Separe las yemas y las claras de los huevos.
3. Introduzca las claras en un bol para remover sin grasa y bátalas con el accesorio de varillas hasta que queden a punto de nieve. Aumente la velocidad hasta el nivel *8* mientras lo hace.
4. Introduzca las claras a punto de nieve en otro recipiente y manténgalas frías.
5. Añada las yemas con el azúcar glas y la sal en el bol para remover y bátalas con el accesorio de varillas al nivel *6* hasta que queden cremosas.
6. Mezcle el cacao en polvo, la harina, el almidón de maíz y la levadura en polvo y tamice la mezcla sobre la crema de yemas.
7. Añada 1/3 de las claras a punto de nieve y mézclelas con la varilla hasta conseguir una masa lisa.
8. Añada el resto de las claras a punto de nieve y mezcle de abajo a arriba con una cuchara de palo con mucho cuidado hasta que todos los ingredientes queden mezclados.
9. Ponga papel de horno sobre una bandeja de horno y extienda la masa encima.
10. Hornee la masa 12 minutos en el horno precalentado a 225 °C.

11. Vuelque la masa de bizcocho sobre un paño de cocina.
12. Aplique un poco de agua fría al papel de horno con un pincel y quítelo cuidadosamente.

11.8 Pastel con bolitas de mantequilla, azúcar y harina y guindas

Ingredientes para un molde de fondo desmontable de 26 cm:

250 g	harina
½ cucharadita	levadura en polvo
1	yema de huevo
150 g	azúcar
150 g	mantequilla
2 paquetitos	azúcar de vainilla
aprox. 700 g	guindas, sin hueso

Preparación

1. Precaliente el horno a 200 °C (calor inferior/superior).
2. Ponga las guindas en un colador y déjelas escurrir.
3. Añada la mantequilla con el resto de los ingredientes en el bol para remover y mezcle los ingredientes con la varilla al nivel *4* hasta que estos se hayan mezclado bien y se formen bolitas.
4. Cubra el molde de fondo desmontable con papel de horno y engráselo por los lados.
5. Desmenuce la mitad de la masa en el molde y presiónela ligeramente para formar una base suelta.
6. Ponga las guindas escurridas sobre el fondo y desmenuce el resto de la masa por encima.
7. Hornee el pastel 30 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

11.9 Receta básica de masa quebrada

Ingredientes:

250 g	harina
125 g	mantequilla fría
1 pizca	sal
1	huevo
150 g	azúcar

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en el bol para remover y amáselos con la varilla al nivel *3* aprox. 3 - 4 minutos hasta conseguir una masa blanda.
2. Métala 30 minutos en el frigorífico.
3. Precaliente el horno a 200 °C (calor inferior/superior).
4. Engrase el molde de fondo desmontable y espolvoréelo ligeramente con harina.
5. Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (aprox. 30 cm de diámetro) y colóquela en el molde de fondo desmontable.
6. Hornee la masa 15 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

11.10 Cupcakes de zanahoria con glaseado de naranja

Ingredientes para los cupcakes (24 raciones):

130 g	nueces
375 g	harina
1 paquetito	levadura en polvo
1 pizca	sal
450 g	zanahorias, peladas
3	huevos ecológicos
80 g	yogur natural
1 cucharadita	azúcar de vainilla
300 g	azúcar
335 ml	aceite vegetal
1 cucharadita	canela

Cáscara de una naranja sin tratar
un poco de nuez moscada, recién rallada

Ingredientes para el glaseado:

85 g	mantequilla, a temperatura ambiente
300 g	queso fresco
220 g	azúcar glas

Cáscara de una naranja sin tratar

Preparación

1. Precaliente el horno a 180 °C con circulación de aire y coloque moldes para magdalenas en la bandeja de horno para magdalenas.
2. Ralle las zanahorias finamente e póngalas en el bol para remover.
3. Añada los huevos, el yogur, el aceite vegetal, el azúcar de vainilla, el azúcar, la canela, la nuez moscada y la cáscara de naranja a las zanahorias.
4. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y mezcle los ingredientes al nivel *4*.
5. Mezcle la harina, la levadura en polvo y la sal y añádalas a la mezcla de zanahorias. Remueva al nivel *3* hasta que se forme una masa espesa.
6. Pique las nueces en trozos grandes y añádalas a la masa mezclando de abajo a arriba.
7. Divida la masa homogéneamente por los 24 moldes (cada molde se rellenará algo más de 2/3).
8. Hornee la masa en el horno aprox. 20 - 25 minutos.
9. Saque las magdalenas de la bandeja de horno y déjelas enfriar por completo.
10. Para el glaseado añada la mantequilla con la mitad del azúcar en el bol para remover. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y mézclelo todo al nivel *6* hasta que quede cremoso.
11. Añada el queso fresco, el resto del azúcar y la cáscara de naranja y vuelva a mezclarlo todo brevemente hasta que los ingredientes se hayan mezclado entre sí.
12. Introduzca el glaseado en una manga pastelera y adorne los cupcakes con él.

12. Solución de problemas

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Se ha apagado el aparato por la protección contra el sobrecalentamiento (véase "Protección contra el sobrecalentamiento" en la página 131)? • ¿No se ha plegado completamente hacia abajo el brazo de la unidad **14**?
El accesorio de varillas **7**, la varilla **8** o el gancho amasador **5** no giran o lo hacen con mucha dificultad.	• Apagar de inmediato, extraer el enchufe **4** y comprobar: - ¿Hay algún obstáculo en el depósito? - ¿Los alimentos son demasiado duros o espesos? - ¿Está correctamente montado el aparato?
Indicación *E1*	• Se ha producido un defecto que debe ser reparado por una persona capacitada.
Indicación *E2*	• El aparato no puede arrancar, ya que el brazo de la unidad **14** no está encajado en la posición inferior.

13. Eliminación



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



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclaje puede contribuir a reducir el consumo de materias primas.

Embalaje

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

14. Datos técnicos

Modelo:	SKM 350 G1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Clase de protección:	II ⧈
Potencia:	350 W
Bol para remover Volumen: Cantidad de llenado máx. (marca **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Carga máxima de la varilla **8** y del gancho amasador **5**:	**Masa de bizcocho:** máx. 1216 g **Masa de levadura:** máx. 1657 g
Funcionamiento continuo máx. (KB):	(indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones) 10 minutos
Velocidad (medida en la herramienta):	40 – 220 revoluciones/minuto

Símbolos empleados

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

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

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

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.
Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.
Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.
El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 522794_2601 / 522795_2601** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

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

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



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **522794_2601 / 522795_2601**.

Servicio técnico

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

IAN: 522794_2601 / 522795_2601

Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indice

1. Vista geral 145
2. Utilização correta 146
3. Indicações de segurança 147
4. Material contido nesta embalagem 150
5. Desembalagem e montagem 150
6. Vista geral das funções 151
7. Utilização dos acessórios batedores 153
8. Manejo básico 154
8.1 Alimentação de corrente 154
8.2 Funcionamentos de segurança 155
8.3 Ligar/desligar o aparelho e selecionar a velocidade 155
8.4 Função Turbo 155
9. Desmontar o aparelho 156
10. Limpeza e manutenção do aparelho 156
10.1 Limpar a unidade base 156
10.2 Limpar na máquina de lavar louça 157
10.3 Limpar os acessórios 157
10.4 Armazenamento 157
11. Receitas 157
11.1 Creme de mascarpone 157
11.2 Tarte de pera 158
11.3 Massa para pizza 158
11.4 Receita clássica de massa batida 159
11.5 Receita clássica de massa levedada 159
11.6 Receita clássica de waffles 160
11.7 Receita clássica de massa para biscoitos de cacau 160
11.8 Bolo com cobertura esfarelada com ginjas 161
11.9 Receita clássica de massa de tarte 161
11.10 Cupcakes de cenoura com cobertura de laranja 161
12. Solução de problemas 162
13. Eliminar 163
14. Dados técnicos 163
15. Garantia da HOYER Handel GmbH 164

1. Vista geral

1	🔓 / 🔒	Botão de desbloqueio (para o braço de acionamento)
2		Regulador de velocidade *0 - 8*
3		Ecrã tátil: Indicação: de velocidade e tempo (minutos e segundos de *00:01 a 09:59*) Tecla ⏻: ligar e desligar o aparelho Tecla *Turbo*: ao premir, muda imediatamente para o nível mais alto (indicação: *P*)
4		Cabo de ligação com ficha de alimentação
5		Gancho para amassar
6		Taça misturadora
7		Batedor de claras
8		Batedeira
9		Ventosa
10		Unidade base
11		Eixo para o encaixe dos acessórios batedores
12		Abertura de enchimento
13		Proteção contra salpicos
14		Braço de acionamento
15		Enrolamento do cabo

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de cozinha.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de cozinha seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho


O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.


Este símbolo avisa do risco de ferimentos nas mãos.

NOTA: o aparelho é fornecido em diversas cores. A operação do aparelho é idêntica em qualquer destas variantes de cor.

2. Utilização correta

A máquina de cozinha serve para bater, mexer, amassar e misturar alimentos e produtos nutricionais.
Este aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em compartimentos interiores.
Este aparelho não pode ser utilizado para uso comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

⊙ Não use a máquina de cozinha sem interrupção durante mais de 10 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode levar a lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode levar a ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode levar a ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, quando devidamente supervisionadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização segura e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ O aparelho não pode ser mergulhado em água.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, …
  … na ausência de controlo,
  … antes de montar ou desmontar o aparelho
  … antes de trocar acessórios ou peças adicionais e
  … antes de limpar.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ De acordo com a sua utilização, o aparelho foi previsto para o seguinte tempo máximo de funcionamento sem interrupção:
  - bater/amassar com os acessórios batedores durante, no máx., 10 minutos.

Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.

- O aparelho deve ser desligado no interruptor e desligado da tomada de corrente, antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 156).
- A utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos.
- Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou semelhante, como, por exemplo,...
  ... em cozinhas para uso de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
  ... em empreendimentos agrícolas;
  ... para uso de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
  ... em pensões só com serviço de pequeno-almoço.

⚠ *PERIGO para crianças!*

- O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe o perigo de asfixia.

⚠ *PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!*

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

⚠ *PERIGO de choque elétrico devido a humidade!*

- O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água, ou semelhante.
- A unidade base, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados na água ou noutros líquidos.
- Proteja a unidade base contra a humidade e contra gotas e salpicos de água.
- Se entrar líquido na unidade base, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- Não use o aparelho com as mãos húmidas.
- Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode tirar o aparelho da água.

PERIGO devido a choque elétrico!

- Introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas depois de montar completamente o aparelho.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à eletricidade. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (p. ex., a placa de um fogão).
- Ao utilizar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, …
  … se surgir uma avaria,
  … se não estiver a utilizar a máquina de cozinha,
  … antes de montar ou desmontar a máquina de cozinha,
  … antes de limpar a máquina de cozinha, e
  … em caso de trovoada.
- Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo, nos acessórios ou no cabo de ligação.
- Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma.

PERIGO de ferimentos na mão por esmagamento!

- Nunca coloque a mão entre o braço de acionamento e a caixa. Ao dobrar para baixo, existe perigo de ferimentos na mão por esmagamento.

PERIGO devido a peças rotativas!

- Não mantenha nenhuma colher ou objeto semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.
- Certifique-se sempre de que o regulador de velocidade se encontra na posição *0*, antes de ligar a ficha de alimentação à tomada de corrente.
- Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, antes de trocar acessórios ou peças adicionais que se movimentem durante o funcionamento.

AVISO de danos materiais!

- Coloque o aparelho unicamente numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.
- A unidade misturadora só pode funcionar sem interrupção durante, no máx., 10 minutos. Decorrido este tempo, deixe arrefecer o aparelho de novo até à temperatura ambiente.
- O aparelho não pode funcionar em nenhumas circunstâncias sem recipiente.
- Nunca coloque o aparelho em superfícies muito quentes, como p. ex., as placas elétricas.
- Não mude nada no aparelho, enquanto ainda houver alimentos ou massa no aparelho.
- Não encha demasiado a taça misturadora porque, de contrário, o conteúdo poderia ser projetado. O líquido trans-

bordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.

- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ A batedeira e o gancho para amassar possuem um revestimento antiaderente. Não o danifique utilizando objetos afiados, pontiagudos ou ásperos (p. ex., lâmina, esfregão).
- ⊙ O aparelho tem pés com ventosas em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem e amoleçam os pés com ventosas em plástico. Se necessário, coloque uma base antideslizante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

1 máquina de cozinha, unidade base **10**
1 proteção contra salpicos **13**
1 taça misturadora **6**
1 gancho para amassar **5**
1 batedor de claras **7**
1 batedeira **8**
1 manual de instruções

5. Desembalagem e montagem

1. Remova todo o material da embalagem.
2. Verifique se todos os componentes estão presentes e não apresentam danos.
3. Desmonte o aparelho (ver "Desmontar o aparelho" na página 156).
4. **Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 156).
5. **Figura A:** enrole o cabo de ligação **4** excedente no enrolamento do cabo **15**, na parte inferior da unidade base **10**.
6. Coloque a unidade base **10** numa superfície plana, seca e resistente à água, para evitar que o aparelho possa cair ou deslizar do seu lugar.
   Escolha uma superfície lisa e limpa para que as ventosas **9** se possam fixar muito bem e proporcionar boa estabilidade.

CUIDADO:

- ⊙ O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.

6. Vista geral das funções

Acessórios para trabalhar	Velocidade	Função	Notas
Gancho para amassar **5**	*1 - 2*	- Amassar e misturar massa espessa ou ingredientes mais rijos	**Quantidade mín.:** O acessório para trabalhar deve estar mergulhado pelo menos 1 cm nos ingredientes a misturar. **Quantidade máx. de massa levedada:** 1657 g **Tempo de processamento massa de tarte*:** aprox. 3 minutos **Tempo de funcionamento máx.:** 10 minutos **Para massa para pão:** Coloque primeiro os ingredientes líquidos e, em seguida, os ingredientes secos em porções na taça misturadora.
	2 - 3	- Amassar massa levedada - Amassar massa batida espessa	
Batedeira **8**	*2 - 3*	- Misturar massa batida espessa - Misturar manteiga e farinha - Misturar massa levedada	**Quantidade mín.:** O acessório para trabalhar deve estar mergulhado pelo menos 1 cm nos ingredientes a misturar. **Quantidade máx. de massa batida:** 1216 g **Tempo de processamento massa batida*:** aprox. 5 minutos **Tempo de funcionamento máx.:** 10 minutos
	4 - 6	- Massa para bolos - Bater manteiga com açúcar - Massa para biscoitos	
	6	- Massa com frutos secos	**Peso total máx:** 950 g Misturar frutas mais sensíveis no nível *1 - 2*. **Tempo máx. de funcionamento:** 10 minutos

Acessórios para trabalhar	Velocidade	Função	Notas
Batedor de claras ***7***	*7 - 8*	- Natas - Clara de ovo - Maionese - Bater a manteiga deixando-a espumosa	**Quantidade mín.:** O acessório para trabalhar deve estar mergulhado pelo menos 1 cm nos ingredientes a misturar. **Quantidade máx. de nata:** 1000 ml **Tempo de funcionamento máx.:** 10 minutos

***NOTA:** o tempo de processamento varia em função da quantidade e da consistência dos ingredientes.

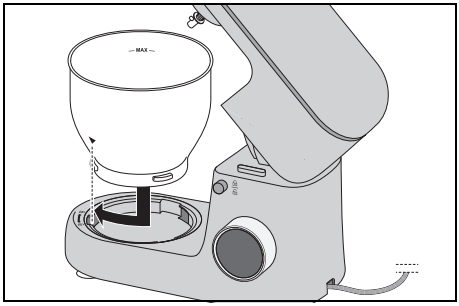
7. Utilização dos acessórios batedores

Elevação do braço de acionamento

1. Prima o botão de desbloqueio **1** e dobre o braço de acionamento **14** para cima até este engatar e o botão de desbloqueio regressar à posição inicial.

Encaixar a taça misturadora

2. Encaixe a taça misturadora **6** na unidade de base **10** de modo que a seta (▼) localizada na taça misturadora aponte para o símbolo com cadeado aberto 🔓 existente na unidade base.

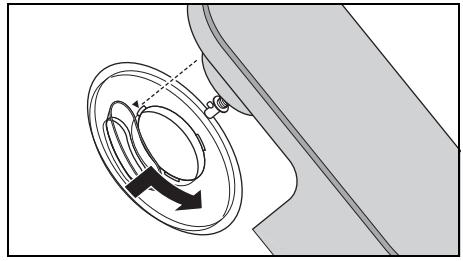


3. Para bloquear, rode a taça misturadora até que a seta (▼) localizada na taça misturadora aponte para o símbolo com cadeado fechado 🔒 existente na unidade base e a taça misturadora esteja bem fixa.

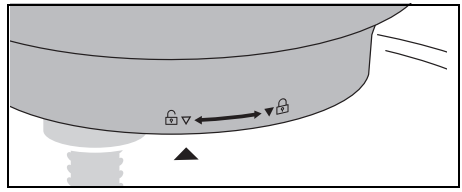
Montagem da proteção contra salpicos

CUIDADO:

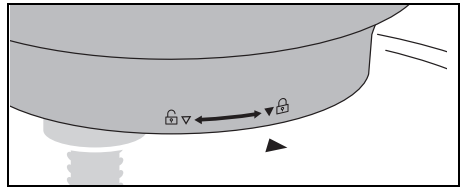
⊙ Nunca use a taça misturadora **6** sem ter colocada a proteção contra salpicos **13**. Caso contrário, os ingredientes poderão ser projetados da mistura.



4. Coloque a proteção contra salpicos no braço de acionamento **14** pela parte inferior. A seta na proteção contra salpicos (▲) aponta para a seta do símbolo com cadeado aberto (🔓▽) existente no braço de acionamento.



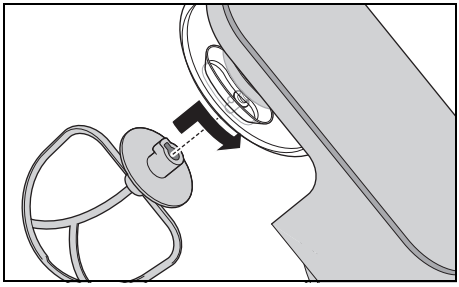
5. Rode a proteção contra salpicos até que a seta na proteção contra salpicos (▲) aponte para a seta do símbolo com cadeado fechado (▼🔒) e a proteção contra salpicos encaixe.



Colocação do acessório batedor

6. Selecione o acessório batedor adequado:
   - Gancho para amassar **5**: para massas espessas, p. ex., massa para pão
   - Batedor de claras **7**: para bater nata, claras de ovos, etc.
   - Batedeira **8**: para massas meio espessas até pouco espessas, p. ex., massa de bolos ou massa de crepes.

   Para mais informações: ver "Vista geral das funções" na página 151.
7. Coloque o acessório batedor no eixo **11** pela parte inferior.



   Certifique-se de que o pino de metal no eixo encaixa na ranhura do acessório batedor.
8. **Figura B:** empurre o acessório batedor ligeiramente para cima e rode no sentido da seta até ao batente.

Pôr os ingredientes

- Pode pôr ingredientes na taça misturadora **6** enquanto o braço de acionamento **14** está elevado.
- Enquanto a máquina bate, pode adicionar ingredientes pela abertura de enchimento **12** na proteção contra salpicos **13**:
  - Reduza a velocidade para *1 - 2*.
  - Ponha os ingredientes.

Descida do braço de acionamento

PERIGO de ferimentos na mão por esmagamento!

⊙ Nunca coloque a mão entre o braço de acionamento **14** e a caixa. Ao dobrar para baixo, existe perigo de ferimentos na mão por esmagamento.

9. Prima o botão de desbloqueio **1** e desloque o braço de acionamento **14** completamente para baixo. O botão de desbloqueio regressa à posição inicial.

Agora o aparelho está completamente montado.

8. Manejo básico

8.1 Alimentação de corrente

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Ligue a ficha de alimentação **4** apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.

NOTA: durante os primeiros usos pode ocorrer um odor estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegure uma ventilação suficiente.

1. Monte o aparelho para a função desejada.
2. Introduza a ficha de alimentação **4** numa tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer

acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
No ecrã tátil **3** aparece a tecla ⏻.

3. Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha de alimentação.

8.2 Funcionamentos de segurança

O aparelho possui várias funções de segurança que são descritas a seguir.

Funcionamento apenas com o braço de acionamento baixado

O aparelho só funciona quando o braço de acionamento **14** está corretamente engatado na posição inferior e quando o botão de desbloqueio **1** está totalmente puxado para fora.

Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho dispõe duma proteção contra sobreaquecimento. Quando o motor aquece demasiado, o aparelho desliga-se automaticamente:

1. Desligue o aparelho.
2. Desligue a ficha de alimentação **4** da tomada de corrente.
3. Deixe o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

Quando aparelho arrefeceu o suficiente, ele já se deixa ligar de novo.

8.3 Ligar/desligar o aparelho e selecionar a velocidade

AVISO de danos materiais!

⊙ A unidade misturadora só pode funcionar sem interrupção durante, no máx., 10 minutos. Decorrido este tempo, deixe arrefecer o aparelho de novo até à temperatura ambiente.

NOTA: quando estiver a processar grandes quantidades de massa, o aparelho pode mover-se ligeiramente.

1. Ligue o aparelho premindo o símbolo ⏻ no ecrã tátil **3**. O visor indica:
   - Velocidade: *0*
   - Minutos e segundos: *0000*
2. Para começar, rode um pouco o regulador de velocidade **2** no sentido dos ponteiros do relógio. No visor aparece *1*.
   - Aumentar a velocidade: rodar um pouco o regulador de velocidade no sentido dos ponteiros do relógio para cada nível.
   - Reduzir a velocidade: rodar um pouco o regulador de velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para cada nível.
3. Reduza a velocidade para o nível *1 - 2* se, durante o procedimento, adicionar ingredientes pela abertura de enchimento **12**.
4. Rode gradualmente o regulador de velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até aparecer *0* no ecrã tátil.
5. Desligue o aparelho premindo o símbolo ⏻ no ecrã tátil.

NOTA: a velocidade ideal depende especialmente da consistência dos ingredientes da mistura. Quanto mais líquido for o conteúdo, tanto mais rápido poderá misturar.

8.4 Função Turbo

- Premindo *Turbo* pode aumentar a velocidade por pouco tempo para o nível mais alto.
  O visor indica: *P*
- Depois de soltar, a função turbo termina.

9. Desmontar o aparelho

PERIGO devido a peças rotativas!

⊙ Antes de desmontar o aparelho, desligue-o e retire a ficha de alimentação **4** da tomada de corrente.

Elevação do braço de acionamento

1. Prima o botão de desbloqueio **1** e dobre o braço de acionamento **14** para cima até este engatar e o botão de desbloqueio regressar à posição inicial.

Retirar o acessório batedor

2. **Figura C:** Pressione o acessório batedor **5**/**7**/**8** um pouco para cima e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o poder puxar para fora do eixo **11**.

Retirar a proteção contra salpicos

3. Rode a proteção contra salpicos **13** no sentido do símbolo com cadeado aberto até poder removê-la.

Retirar a taça misturadora

4. Rode a taça misturadora **6** no sentido do símbolo com cadeado aberto até poder removê-la.

Descida do braço de acionamento

5. Prima o botão de desbloqueio **1** e desloque o braço de acionamento **14** completamente para baixo. O botão de desbloqueio regressa à posição inicial.

10. Limpeza e manutenção do aparelho

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Antes de qualquer limpeza, desligue a ficha de alimentação **4** da tomada de corrente.

⊙ Nunca mergulhe a unidade base **10** em água.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, poderia danificar o aparelho.

NOTA:

- Determinados alimentos ou especiarias (p. ex., caril, cenouras) podem alterar a cor das peças de plástico (p. ex., da proteção contra salpicos **13**). Isto não é nenhuma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.
- Tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nos acessórios. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

10.1 Limpar a unidade base

1. Limpe a unidade base **10** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Depois, limpe com um pano limpo, humedecido com água limpa.
3. Só utilize de novo a unidade base depois de estar completamente seca.

10.2 Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:
- Taça misturadora **6**
- Gancho para amassar **5**
- Batedor de claras ***7***
- Batedeira **8**
- Proteção contra salpicos **13**

As peças a seguir indicadas **nunca** poderão ser lavadas numa máquina de lavar louça:
- Unidade base **10**

10.3 Limpar os acessórios

1. Limpe todos os acessórios à mão numa lava-louça com água de lavagem ou na máquina de lavar louça.
2. Quando lavar à mão, lave todas as peças com água limpa.
3. Deixe secar completamente todas as peças antes de as voltar a montar, de as arrumar ou de as utilizar novamente.

10.4 Armazenamento

- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar.
- Conserve o aparelho protegido do pó e da sujidade e fora do alcance das crianças.
- **Figura A:** o cabo de ligação **4** pode ser enrolado no enrolamento do cabo **15** localizado na parte inferior da unidade base **10**.

11. Receitas

11.1 Creme de mascarpone

Ingredientes:

2	ovos
2 colheres de sopa	de açúcar fino
1 colher de sopa	de vinho licoroso (p. ex., Madeira)
250 g	de mascarpone
½	laranja natural (sumo e um pouco de raspa da casca de laranja)

Modo de preparar

1. Separe a clara da gema dos ovos.
2. Coloque as claras na taça misturadora bem limpa e bata-as em castelo com o batedor de claras. Para tal, aumente a velocidade até ao nível *8*.
3. Deite as claras em castelo noutra taça e coloque no frio.
4. Agora, na taça misturadora, bata as gemas com o açúcar e o vinho licoroso com o batedor de claras no nível *6* até fazer espuma.
5. Reduza a velocidade para o nível *3* e adicione o mascarpone e o sumo de laranja às colheres alternadamente.
6. Incorpore manualmente a raspa da casca de laranja e as claras em castelo.
7. Para decorar, espalhe algumas tiras finas de casca de laranja sobre o creme pronto.
8. Leve o creme ao frigorífico até ao momento de o servir. Consuma o alimento num prazo de 24 horas.

Dica: coloque o creme de mascarpone em taças de sobremesa em camadas com fruta fresca da época ou compota.

11.2 Tarte de pera

Ingredientes para a massa:

200 g	de farinha de trigo
1 pitada	de sal
100 g	de manteiga fria (em pequenos flocos)
3 colheres de chá	de açúcar fino
4 colheres de sopa	de água fria

Para a cozer a base:
ervilhas secas ou arroz

Ingredientes para o recheio de amêndoa:

100 g	de manteiga amolecida
100 g	de açúcar
2	ovos (à temperatura ambiente)
100 g	de amêndoas moídas

Para guarnecer:

aprox. 3	peras maduras

Modo de preparar

1. Coloque todos os ingredientes da massa na taça misturadora e processe com as varas da batedeira no nível *3* até se formarem grumos grandes. (Se necessário, pare a máquina a meio e empurre os ingredientes que se encontrem nas bordas para baixo com uma espátula.)
2. Amasse rapidamente a massa com as mãos até formar uma bola e estenda-a com um pouco de farinha entre duas folhas de papel vegetal.
3. Forre uma forma de tarte previamente untada com a massa, corte o excesso e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos.
4. Pique o fundo da massa várias vezes com um garfo. Coloque uma folha de papel vegetal sobre a massa e preencha a forma com ervilhas secas ou arroz para fazer peso na massa.
5. Leve a massa ao forno a 180 °C com circulação de ar durante 15 minutos; depois, retire o papel vegetal e as ervilhas/o arroz e leve novamente ao forno por mais 10 a 15 minutos.
6. Para o recheio de amêndoa, bata a manteiga, o açúcar e os ovos com o batedor de claras. Para tal, aumente a velocidade até ao nível *8*.
7. A seguir, retire o batedor de claras e coloque as varas da batedeira. Bata brevemente as amêndoas no nível *4*.
8. Deite o recheio de amêndoa sobre a base da tarte refrigerada.
9. Descasque as peras, retire os caroços e corte-as em fatias.
10. Cubra o recheio de amêndoa com as mesmas.
11. Leve a tarte ao forno durante aprox. 35 minutos a 170 °C com circulação de ar.

11.3 Massa para pizza

Ingredientes:

250 g	de farinha de trigo
¾ de colher de chá	de sal
½ cubo	de fermento fresco
120 ml	de água morna
½ colher de chá	de açúcar mascavado

um pouco de farinha para amassar e estender a massa

Modo de preparar

1. Na taça misturadora, misture a farinha e o sal e faça uma cavidade no centro.
2. Com um garfo, esmague o fermento e o açúcar na água e mexa até dissolver tudo. Deite esta mistura na cavidade.
3. Processe a mistura com o gancho para amassar no nível *2* até se formarem grumos de massa grandes.
4. Continue a amassar a massa com as mãos até a massa ficar suave.
5. Forme uma bola de massa e deixe-a coberta num local quente até o volume duplicar.

6. No final, amasse novamente a massa, estenda-a e guarneça-a a gosto.

11.4 Receita clássica de massa batida

Ingredientes para 1 forma retangular (aprox. 30 cm):

300 g	de manteiga amolecida
300 g	de açúcar
5	ovos tamanho L
300 g	de farinha (tipo 405)
1 colher de chá	de fermento em pó

Manteiga amolecida adicional para a forma

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 175 °C (calor inferior/superior).
2. Unte uma forma retangular ou forre-a com papel vegetal.
3. Para a massa, corte a manteiga em pedaços pequenos e adicione-os à taça misturadora com o açúcar.
4. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e misture os ingredientes durante aprox. 30 segundos no nível *4*.
5. Depois, mexa a mistura no nível *6* durante aprox. 5 minutos até obter uma massa esponjosa.
6. Bata os ovos gradualmente no nível *2* durante cerca de 30 segundos cada.
7. Em seguida, continue a bater no nível *6* durante aprox. 40 segundos.
8. Misture a farinha com o fermento em pó e peneire-a sobre a massa.
9. Misture todos os ingredientes no nível *3* durante aprox. 40 segundos até obter uma massa homogénea.
10. Coloque a massa na forma e alise-a com uma espátula.
11. Leve o bolo ao forno durante aprox. 65 minutos.
12. Aprox. 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura, verifique se o bolo está cozido. Para isso, fure o centro do bolo com um palito de madeira. Se a massa já não se colar ao palito, o bolo está cozido.
13. Antes de desenformar o bolo, deixe-o arrefecer na forma durante aprox. 10 minutos.

11.5 Receita clássica de massa levedada

Ingredientes:

500 g	de farinha de trigo tipo *550*
1 cubo	de fermento fresco
60 g	de manteiga
1 pitada	de sal
1 colher de chá	de açúcar
200 - 250 ml	de leite morno
2	ovos

Modo de preparar

1. Na taça misturadora, misture a farinha e o sal e faça uma cavidade no centro.
2. Com um garfo, esmague o fermento e o açúcar no leite morno e mexa até dissolver tudo. Deite esta mistura na cavidade.
3. Deite os restantes ingredientes na taça misturadora.
4. Amasse a massa com o gancho para amassar durante 1 minuto no nível *2* e, em seguida, durante 5 minutos no nível *3*.
5. Forme uma bola com a massa e deixe-a 40 minutos na taça misturadora.
6. Pré-aqueça o forno a 200 °C (calor inferior/superior).
7. Estenda a massa num tabuleiro de forno e guarneça-a a gosto.
8. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 25 - 30 minutos.

11.6 Receita clássica de waffles

Ingredientes para 4 doses:

125 g	de manteiga à temperatura ambiente
75 g	de açúcar
1 pacote	de açúcar baunilhado
2	ovos tamanho L
250 g	de farinha de trigo
½ colher de chá	de fermento em pó
180 ml	de leitelho
2 colheres de sopa	de mel líquido

Modo de preparar

1. Deite a manteiga com o açúcar e o açúcar baunilhado na taça misturadora.
2. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e misture os ingredientes durante aprox. 30 segundos no nível *4* até obter uma massa suave.
3. Adicione os ovos, a farinha e o fermento em pó e misture durante aprox. 30 segundos no nível *2*.
4. A seguir, bata durante 2 minutos no nível *6*.
5. Incorpore gradualmente o leitelho na massa no nível *2*.
6. Adicione o mel e continue a bater no nível *5* durante aprox. 1 minuto.
7. Deite a massa em porções numa máquina de waffles quente e previamente untada e espalhe-a.
8. Coza os waffles até ficarem dourados.

11.7 Receita clássica de massa para biscoitos de cacau

Ingredientes:

4	ovos tamanho L
1 pitada	de sal
150 g	de açúcar em pó
25 g	de cacau em pó
50 g	de farinha
75 g	de amido de milho
1 colher de chá	de fermento em pó

Papel vegetal para o tabuleiro

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 225 °C (calor inferior/superior).
2. Separe a clara da gema dos ovos.
3. Coloque as claras na taça misturadora bem limpa e bata-as em castelo com o batedor de claras. Para tal, aumente a velocidade até ao nível *8*.
4. Deite as claras em castelo noutra taça e coloque no frio.
5. Deite as gemas com o açúcar em pó e o sal na taça misturadora e bata com o batedor de claras no nível *6* até obter uma mistura cremosa.
6. Misture o cacau em pó, a farinha, o amido de milho e o fermento em pó e peneire a mistura sobre o creme de gemas.
7. Adicione 1⁄3 das claras em castelo e misture com as varas da batedeira até obter uma massa homogénea.
8. Incorpore as restantes claras em castelo na massa com uma colher de cozinha até que todos os ingredientes estejam misturados.
9. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal e espalhe a massa por cima.
10. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 225 °C durante 12 minutos.
11. Coloque a massa para biscoitos num pano de cozinha.

12. Pincele o papel vegetal com um pouco de água fria e retire-o com cuidado.

11.8 Bolo com cobertura esfarelada com ginjas

Ingredientes para uma forma desmontável de 26 cm:

250 g	de farinha
½ colher de chá	de fermento em pó
1	gema
150 g	de açúcar
150 g	de manteiga
2 pacotes	de açúcar baunilhado
aprox. 700 g	de ginjas descaroçadas

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C (calor inferior/superior).
2. Coloque as ginjas num passador e deixe-as escorrer.
3. Coloque a manteiga com os restantes ingredientes na taça misturadora e misture os ingredientes com as varas da batedeira no nível *4* até que os ingredientes estejam bem misturados e se formem pequenos grânulos.
4. Forre a forma desmontável com papel vegetal e unte-a lateralmente.
5. Esfarele metade da massa na forma e pressione ligeiramente até formar uma base esponjosa.
6. Coloque as ginjas escorridas na base e esfarele o resto da massa por cima.
7. Leve o bolo ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 30 minutos.

11.9 Receita clássica de massa de tarte

Ingredientes:

250 g	de farinha
125 g	de manteiga fria
1 pitada	de sal
1	ovo
150 g	de açúcar

Modo de preparar

1. Coloque todos os ingredientes na taça misturadora e amasse com as varas da batedeira no nível *3* durante aprox. 3 - 4 minutos até obter uma massa macia.
2. Leve-a ao frigorífico durante 30 minutos.
3. Pré-aqueça o forno a 200 °C (calor inferior/superior).
4. Unte a forma desmontável e polvilhe-a ligeiramente com farinha.
5. Estenda a massa entre duas folhas de película antiaderente (aprox. 30 cm de diâmetro) e coloque-a na forma desmontável.
6. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 15 minutos.

11.10 Cupcakes de cenoura com cobertura de laranja

Ingredientes para os cupcakes (24 doses):

130 g	de nozes
375 g	de farinha
1 pacote	de fermento em pó
1	pitada de sal
450 g	de cenouras descascadas
3	ovos biológicos
80 g	de iogurte natural
1 colher de chá	de açúcar baunilhado
300 g	de açúcar
335 ml	de óleo vegetal
1 colher de chá	de canela

Casca de laranja natural um pouco de noz-moscada ralada no momento

Ingredientes para a cobertura:

85 g	de manteiga à temperatura ambiente
300 g	de queijo fresco
220 g	de açúcar em pó

Casca de laranja natural

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C com circulação de ar e coloque formas de papel para queques na forma para queques.
2. Rale as cenouras finamente e deite-as na taça misturadora.
3. Adicione os ovos, o iogurte, o óleo vegetal, o açúcar baunilhado, o açúcar, a canela, a noz-moscada e a casa de laranja às cenouras.
4. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e misture os ingredientes no nível *4*.
5. Misture a farinha, o fermento em pó e o sal e adicione-os à mistura de cenouras. Bata no nível *3* até obter uma massa espessa.
6. Pique as nozes grosseiramente e incorpore-as na massa.
7. Divida a massa de modo uniforme entre 24 formas de papel (cada forma de papel deve ficar preenchida até 2/3).
8. Leve a massa ao forno durante aprox. 20 - 25 minutos.
9. Retire os queques da forma para queques e deixe-os arrefecer totalmente.
10. Para a cobertura, deite a manteiga com metade do açúcar na taça misturadora. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e bata no nível *6* até fazer espuma.
11. Adicione o queijo fresco, o resto do açúcar e a casca de laranja e bata brevemente até que os ingredientes estejam misturados.
12. Coloque a cobertura num saco de pasteleiro e decore os cupcakes com a mesma.

12. Solução de problemas

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / Medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação. • A proteção contra sobreaquecimento desligou o aparelho (ver "Proteção contra sobreaquecimento" na página 155)? • O braço de acionamento **14** não está totalmente dobrado para baixo?

Falha	Causas possíveis / Medidas
O batedor de claras **7**, a batedeira **8** ou o gancho para amassar **5** não rodam ou rodam com dificuldade.	• Desligue imediatamente, retire a ficha de alimentação **4** e verifique o seguinte: - Há alguma obstrução no recipiente? - O alimento é demasiado espesso ou muito duro? - O aparelho não foi montado corretamente?
Indicação *E1*	• Existe um defeito que deve ser reparado por um profissional.
Indicação *E2*	• O aparelho não pode ser iniciado porque o braço de acionamento **14** não está encaixado na posição inferior.

13. Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem pode contribuir de um modo geral para a redução do consumo de matérias-primas.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

14. Dados técnicos

Modelo:	SKM 350 G1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consumo de potência no estado desligado:	≤ 0,5 W
Classe de proteção:	II ⧈
Potência:	350 watts
Taça misturadora Volume: Capacidade máx. (marcação **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Carga máxima da batedeira **8** e do gancho para amassar **5**:	**Massa batida:** máx. 1216 g **Massa levedada:** máx. 1657 g
Tempo máx. de funcionamento contínuo (KB):	(indica o tempo que o aparelho pode funcionar sem interrupção) 10 minutos
Velocidade (medida no acessório):	40 – 220 rpm

Símbolos utilizados

	Isolamento de proteção
	**G**eprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo indica que a embalagem deve ser eliminada de acordo com a legislação vigente em matéria de eliminação de resíduos.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
UK CA	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

15. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 522794_2601 / 522795_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **522794_2601 / 522795_2601**.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 522794_2601 / 522795_2601



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA