



## STAND MIXER SKM 600 EI

(GB)

### STAND MIXER

User manual

(HU)

### KONYHAI ROBOTGÉP

Használati útmutató

(SI)

### KUHINJSKI APARAT

Navodila za uporabo

(SK)

### KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(DE) (AT) (CH)

### KÜCHENMASCHINE

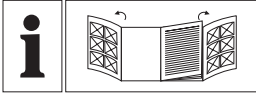
Bedienungsanleitung

IAN 481418\_2410

IAN 481419\_2410

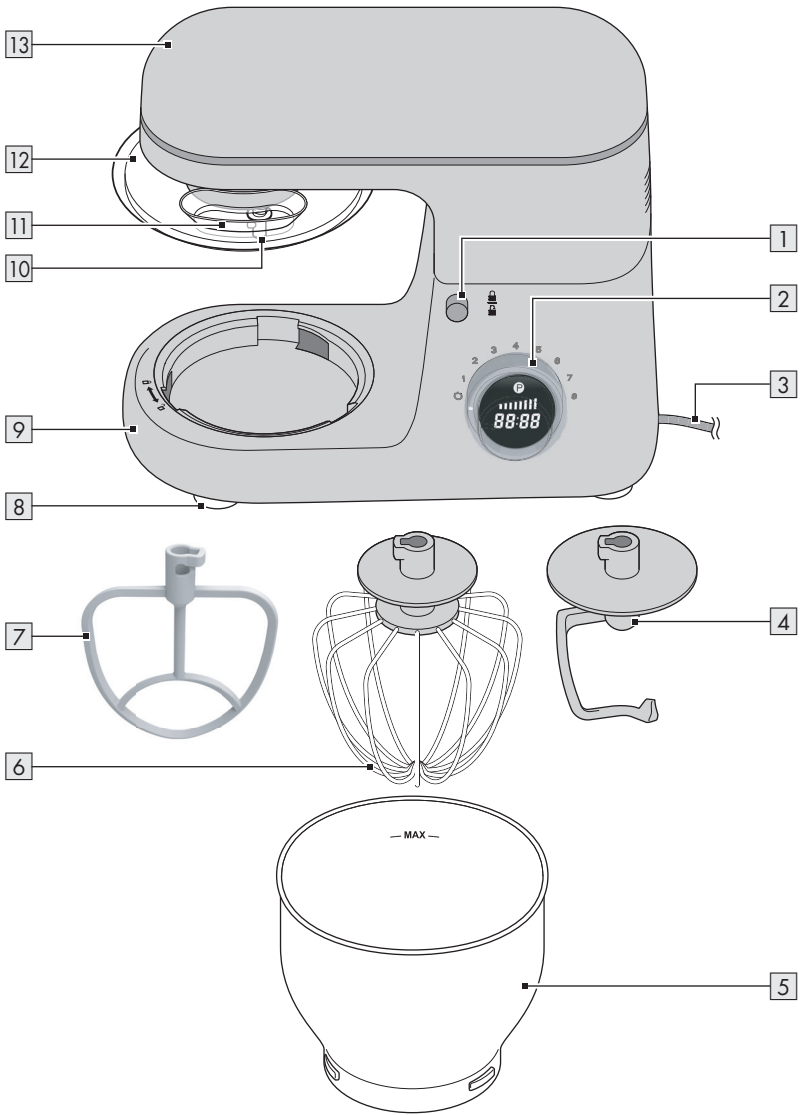
IAN 481422\_2410

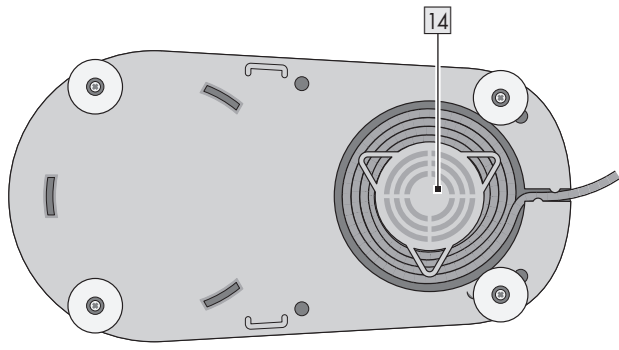
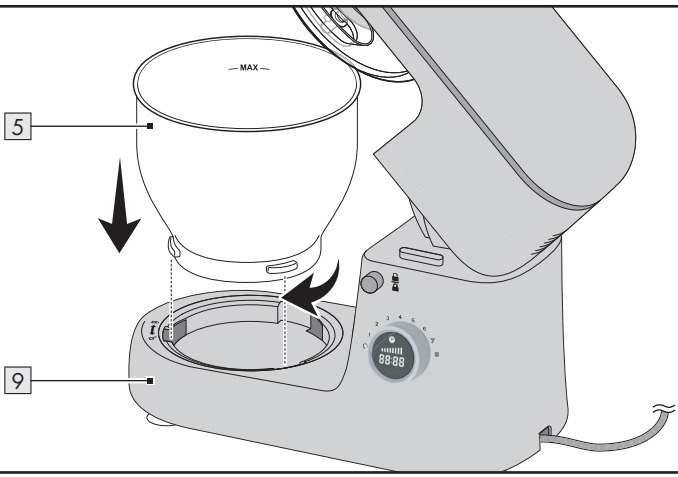
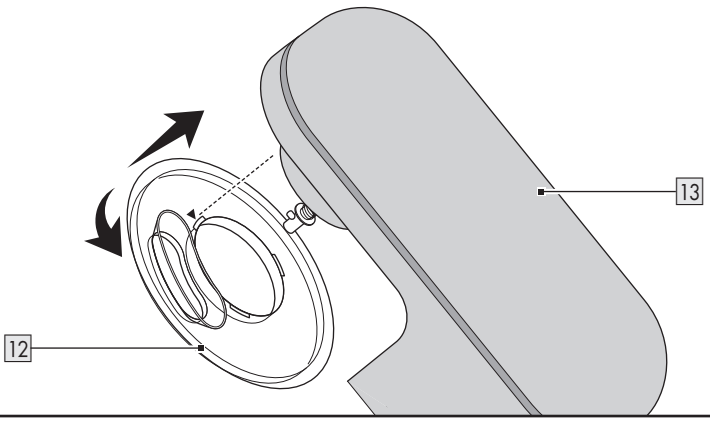
(HU) (SI) (SK)

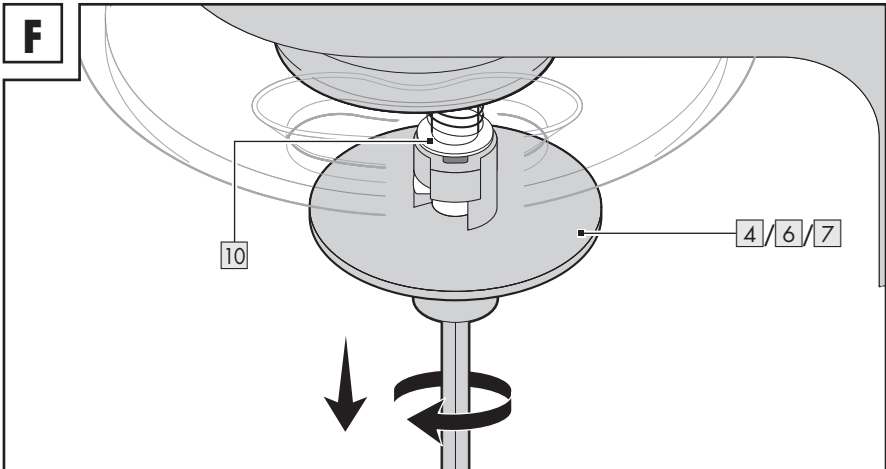
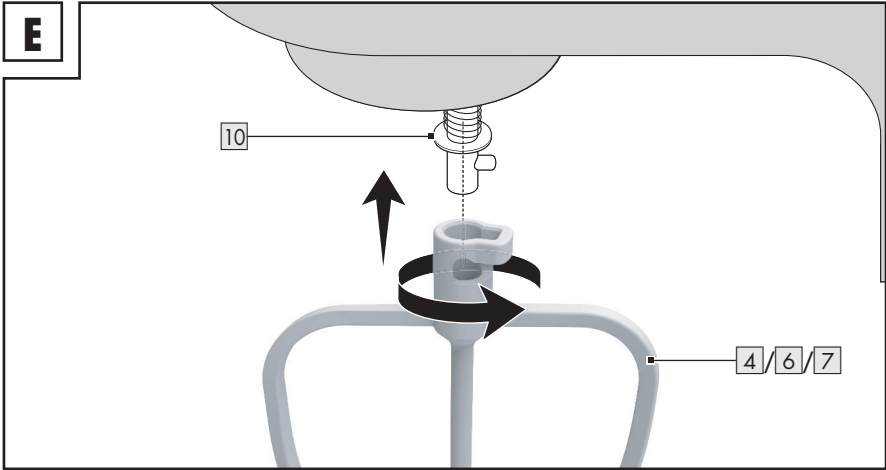


GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	22
SI	Navodila za uporabo	Stran	40
SK	Návod na obsluhu	Strana	58
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	75

**A**



**B****C****D**



<b>List of pictograms used</b> .....	Page	7
<b>Introduction</b> .....	Page	8
Intended use .....	Page	8
Scope of delivery.....	Page	8
Parts list .....	Page	8
Technical data .....	Page	8
<b>General safety instructions</b> .....	Page	9
<b>First set-up of the product</b> .....	Page	11
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page	11
Installation location.....	Page	11
<b>Assembly</b> .....	Page	12
<b>Operation</b> .....	Page	12
Preparation.....	Page	13
Adding ingredients.....	Page	13
Switching on/off and selecting speed.....	Page	13
Pulse function .....	Page	13
<b>Safety features</b> .....	Page	13
<b>Disassembly</b> .....	Page	13
<b>Function overview</b> .....	Page	14
<b>Recipes</b> .....	Page	15
Mascarpone cream.....	Page	15
Pear tarte tatin.....	Page	15
Pizza dough.....	Page	16
Basic recipe for yeast dough .....	Page	16
Shortcrust pastry .....	Page	16
Sponge cake .....	Page	16
Butter cake .....	Page	17
Chocolate chip cookies.....	Page	17
Chocolate mousse.....	Page	18
Syrup walnut scrolls.....	Page	18

**Cleaning and care** ..... Page 19

- Cleaning the base unit ..... Page 19
- Cleaning in the dishwasher ..... Page 19
- Cleaning the accessories ..... Page 19
- Maintenance..... Page 19

**Storage**..... Page 19

**Troubleshooting**..... Page 20















**Disposal**..... Page 20

**Warranty** ..... Page 20

- Warranty claim procedure ..... Page 21

**Service**..... Page 21

## List of pictograms used

	<b>DANGER!</b> – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)	 Alternating current/voltage
		<b>Hz</b> Hertz (supply frequency)
	<b>WARNING!</b> – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	<b>W</b> Watts
		 Use the product in dry indoor spaces only.
	<b>CAUTION!</b> – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)	 The dough hook <b>4</b> , mixing bowl <b>5</b> , whisk <b>6</b> , beater <b>7</b> , and splash guard <b>12</b> are suitable for dishwasher.
	<b>NOTICE!</b> – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)	 Danger – risk of electric shock!
	<b>INFO:</b> This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.	 Symbol for a Protection Class II product
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.	 This symbol warns of hand injuries.
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information Instructions for use



## STAND MIXER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

- This product is suitable for whisking, beating, stirring, kneading, and mixing food.
- The product is only intended for preparing food. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- Any other use not mentioned in this user manual may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

### ● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Base unit
- 1 Mixing bowl
- 1 Dough hook
- 1 Whisk

- 1 Beater
- 1 Splash guard
- 1 Short manual

### ● Parts list

(Fig. A)

- 1 Unlock button (for drive arm)
- 2 Rotary knob (switching on/off, speed control)
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Dough hook
- 5 Mixing bowl
- 6 Whisk
- 7 Beater
- 8 Suction foot
- 9 Base unit
- 10 Fixture (for attaching the mixing tool)
- 11 Filler opening
- 12 Splash guard
- 13 Drive arm

(Fig. B)

- 14 Cable winder

### ● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	600 W
Power consumption in stand-by mode:	0.4 W
Protection class:	II/□
Max. continuous operating time [KB] *:	10 min
Capacity of the mixing bowl:	5 L
Max. usable volume of the mixing bowl:	3.7 L

\* The continuous operating time of this product is 10 minutes. The continuous operating time indicates how long you may use the product before overheating and damaging the motor. After the continuous operating time, the product must remain switched off until the motor has completely cooled.



## General safety instructions

**BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

### Children and persons with disabilities



**⚠️ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children

frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

- This product shall not be used by children. Keep the product and its cord out of reach of children.
- The product can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.

### Intended use

**⚠️ WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with this user manual.

- ⚠️ Do not attempt to modify the product in any way.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

## Electrical safety

**⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not use the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds

with the mains supply details shown on the product's rating label.

- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the mains plug and not the mains cord itself to disconnect the product from the mains supply.
- Do not wrap the mains cord around the product. Connect the product to an easily reachable mains outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

## Operation

**⚠ DANGER! Risk of scalding!** Do not use the container with boiling liquids or hot grease.

**⚠ WARNING!** Potential injury from misuse and unintended use. Care shall be taken when handling the mixing tools, emptying the container and during cleaning.

**⚠ WARNING!** Switch off the product and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Always operate the product on an even, stable and clean surface.
- Only use the accessories included to operate the product.
- Do not exceed the **MAX** mark in the container when filling.
- Always disconnect the product from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- Only use the product with the supplied accessories.

## **Cleaning and storage**

- The base unit shall not be exposed to any dripping or splashing water.
- Be careful when pouring hot liquid into the product as it can be ejected out of the product due to a sudden steaming.
- Refer to the “Cleaning and care” section for instructions on how to clean the product.

## ● **First set-up of the product**

### ● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included [see “Scope of delivery”].
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter “Warranty”.
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter “Cleaning and care”.

### ● **Installation location**

**⚠ NOTICE! Risk of product and property damage!**

- Overflowing liquid can flow onto the surface. Place the product on a waterproof surface.




- The product is equipped with non-slip plastic suction feet. Some furniture is coated with a variety of lacquers and plastics and treated with different care products. Therefore, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components that attack and soften the plastic suction feet. If necessary, place a non-slip underlay under the product.

- Place the base unit [9] on a level, dry and waterproof surface, so that the product can neither fall nor slip off.
- Select a smooth, clean surface, so that the suction feet [8] can stick firmly in place and ensure a secure grip.

## ● **Assembly**

**⚠ WARNING! Risk of injury!** Do not place your hand between the drive arm and the housing. There is a risk of crushing your hand when folding down the drive arm.

**⚠ NOTICE!** Do not use the mixing bowl without the splash guard mounted. Otherwise the ingredients to be mixed could be ejected.

1. Press the unlock button [1].
2. Fold up the drive arm [13] until it clicks into place. The unlock button [1] pops out again.
3. Place the mixing bowl [5] into the base unit [9]. The metal pins on the lower edge of the mixing bowl must be aligned with the recesses in the base unit (Fig. C).
4. Lock the mixing bowl [5] by turning it in clockwise direction (towards ) until it is firmly secured (Fig. C).
5. Place the splash guard [12] onto the drive arm [13] from below. The arrow (▲) on the splash guard and the arrow (▼) on the drive arm (next to ) must be aligned with each other (Fig. D).
6. Lock the splash guard [12] by turning it in counter-clockwise direction (towards ) until it clicks into place (Fig. D).

7. Select the desired mixing tool:

Mixing tool	Application
Dough hook [4]	Heavy dough (e.g. bread dough)
Whisk [6]	Whipping cream, egg white etc.
Beater [7]	Medium to light dough (e.g. cake mix, pancake batter)

For further information: see “Function overview”

8. Place the desired mixing tool onto the fixture [10] from below. The metal pin on the fixture must be aligned with the recess on the mixing tool (Fig. E).
9. Slightly press the mixing tool upwards. Turn the mixing tool in counter-clockwise direction until it stops (Fig. E).
10. Press the unlock button [1].
11. Move the drive arm [13] all the way down. The unlock button [1] pops out again.


## ● **Operation**

**⚠ CAUTION! Risk of injury and risk of product and property damage!**

- Do not hold cutlery or similar items in the rotating parts.
- Keep long hair or loose clothing away from the rotating parts.
- Do not use the product without the mixing bowl.
- Do not operate the product empty, otherwise the motor may overheat and be damaged.
- The dough hook and the beater have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knives, sponges).

**i INFO:** When the product is used the first few times, some odour may be generated due to the heating of the motor. This is harmless. Ensure adequate ventilation.

## ● Preparation

1. Assemble the product [see “Assembly”].
2. Set the rotary knob [2] to the  position [standby mode].
3. Connect the mains plug [3] to a suitable socket-outlet.
4. Wind the excess mains cord [3] around the cable winder [14] at the bottom of the base unit [9] [Fig. B].

## ● Adding ingredients


- **Before use:** Add the ingredients into the mixing bowl [5] while the drive arm [13] is folded up.
- **During use:**
  - Reduce the speed to level 1–2 [see “Switching on/off and selecting speed”].
  - Add the ingredients through the filler opening [11] on the splash guard [12].

## ● Switching on/off and selecting speed


### ⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

Operate the product for a maximum of 10 minutes at a time. Allow the product to cool down to room temperature afterwards.

### 📘 **INFO:**

- The product may move slightly while processing large quantities of dough.
  - The ideal speed depends on the consistency of the ingredients. The more liquid the ingredients are, the faster you can mix them.
1. **Switching on:** Turn the rotary knob [2] in clockwise direction.
  2. Start at a low speed. Gradually increase the speed to the desired level [see “Function overview”].
  3. **Switching off:** Set the rotary knob [2] to the  position [standby mode].

## ● Pulse function



- Set the rotary knob [2] to the  position to briefly increase the speed to the highest setting [level 8].

## ● Safety features

- The product only works when the drive arm [13] is locked in the lower position and the unlock button [1] has popped out.
- The product is protected against overheating. If the motor becomes too hot, the product switches off automatically. In this case, proceed as follows:
  - Switch off the product [see “Switching on/off and selecting speed”].
  - Pull the mains plug [3] out of the socket-outlet.
  - Allow the product to cool down to room temperature.
  - Once the product has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

## ● Disassembly

⚠ **CAUTION! Risk of injury!** Before disassembly: Switch off the product. Pull the mains plug out of the socket-outlet.

1. Press the unlock button [1].
2. Fold up the drive arm [13] until it clicks into place. The unlock button [1] pops out again.
3. Slightly press the mixing tool upwards. Turn the mixing tool in clockwise direction until you can remove it from the fixture [10] [Fig. F].
4. Turn the splash guard [12] in clockwise direction [towards - 5. Turn the mixing bowl [5] in counter-clockwise direction [towards - 6. Press the unlock button [1].
- 7. Move the drive arm [13] all the way down. The unlock button [1] pops out again.

## ● Function overview

Mixing tool	Speed level	Function	Notes
Dough hook <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span>	1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Min. quantity:</b> The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients.</li> <li>■ <b>Max. quantity yeast dough:</b> 1,657 g</li> <li>■ <b>Processing time kneaded dough*:</b> approx. 3 min</li> <li>■ <b>Max. operating time:</b> 10 min</li> </ul>
	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kneading yeast dough</li> <li>■ Kneading thick batter</li> </ul>	
Beater <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span>	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mixing thick batter</li> <li>■ Mixing butter and flour</li> <li>■ Mixing yeast dough</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Min. quantity:</b> The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients.</li> <li>■ <b>Max. quantity batter:</b> 1,216 g</li> <li>■ <b>Processing time batter*:</b> approx. 5 min</li> <li>■ <b>Max. operating time:</b> 10 min</li> </ul>
	4–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cake mix</li> <li>■ Beating together butter and sugar</li> <li>■ Cookie dough</li> </ul>	
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dough with dried fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Fold in sensitive fruit at speed level 1–2.</li> <li>■ <b>Max. total weight:</b> 950 g</li> <li>■ <b>Max. operating time:</b> 10 min</li> </ul>
Whisk <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Whipped cream</li> <li>■ Egg white</li> <li>■ Mayonnaise</li> <li>■ Whipping butter to a froth</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Min. quantity:</b> The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients.</li> <li>■ <b>Max. quantity cream:</b> 1,000 ml</li> <li>■ <b>Max. operating time:</b> 10 min</li> </ul>

\* The processing time varies depending on the quantity and properties of the ingredients.

## ● Recipes

### ● Mascarpone cream

#### Ingredients

2	Eggs
2 tbsp	Fine sugar
1 tbsp	Sweet wine (e.g. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Untreated orange [juice and some grated orange peel]

#### Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to the fat-free mixing bowl [5]. Whip the egg whites using the whisk [6]. Increase the speed to level 8.
3. Add the whipped egg white into another bowl and refrigerate.
4. In the mixing bowl [5], whip the egg yolks, sugar and sweet wine using the whisk [6] at speed level 6 until foamy.
5. Reduce the speed to level 3. 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 cream within 24 hours.

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

### ● Pear tarte tatin

#### Ingredients for the dough

200 g	Wheat flour
1 pinch	Salt
100 g	Cold butter (in flakes)
3 tsp	Fine sugar
4 tbsp	Cold water

**For blind baking:** Dried peas or rice

#### Ingredients for the almond paste

100 g	Soft butter
100 g	Sugar
2	Eggs (at room temperature)
100 g	Crushed almonds

**For garnish:** approx. 3 ripe pears

#### Preparation

1. Put all ingredients for the dough into the mixing bowl [5]. Use the beater [7] at speed level 3 until larger lumps have formed. If necessary, stop the product in between and use a dough scraper to push the ingredients down from the edge.
2. Quickly knead the dough by hand into a ball. Roll out the dough with a little flour between 2 sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough. Cut off the protruding edge. Place the dough 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. Fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C [convection oven] for 15 minutes. Remove baking paper and peas/rice. Bake again for another 10 to 15 minutes.
6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with the whisk [6]. Increase the speed to level 8.
7. Remove the whisk [6]. Insert the beater [7]. Briefly stir in the almonds at speed level 4.
8. Add the almond paste onto the cooled tart base.
9. Peel the pears. Remove the core. Cut the pears into slices. Add the slices onto the almond paste.
10. Bake at 170 °C [convection oven] for approx. 35 minutes.



## ● Pizza dough

### Ingredients

250 g	Wheat flour
$\frac{3}{4}$ tsp	Salt
$\frac{1}{2}$ cube	Fresh yeast
120 ml	Warm water
$\frac{1}{2}$ tsp	Brown sugar
–	Flour for kneading and rolling

### Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl [5]. Form a depression in the centre.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork. Stir until everything is dissolved. Pour the mixture into the depression.
3. Use the dough hook [4] at speed level 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough. Leave the ball of dough 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 cover as desired.

## ● Basic recipe for yeast dough

### Ingredients

500 g	Wheat flour (type 550)
1 cube	Fresh yeast
60 g	Butter
1 pinch	Salt
200–250 ml	Lukewarm milk
2	Eggs

### Preparation

1. Put all ingredients in the mixing bowl [5].
2. Knead the dough for 1 minute at speed level 1 using the dough hook [4] and then for 5 minutes at speed level 4.
3. Leave the dough to rise in the mixing bowl [5] for 40 minutes.

4. Form the dough into a ball. Roll out the dough on a baking tray. Add toppings as desired.
5. Bake at 200 °C [bottom/top heat] for 25 to 30 minutes.

## ● Shortcrust pastry

### Ingredients

250 g	Plain flour
125 g	Cold butter
1 pinch	Salt
1	Egg
150 g	Sugar

### Preparation

1. Put all ingredients in the mixing bowl [5].
2. Knead the dough for approx. 2 to 3 minutes at speed level 3 using the beater [7] until the dough becomes crumbly.
3. Refrigerate the dough for 30 minutes.
4. Preheat your oven to 200 °C.
5. Grease a springform tin and sprinkle lightly with flour.
6. Roll out the dough between 2 pieces of cling film [approx. 30 cm in diameter].
7. Remove the cling film. Place the dough into the springform tin.
8. Bake at 200 °C [bottom/top heat] for 5 minutes.

## ● Sponge cake

### Ingredients

250 g	Butter
250 g	Sugar
1 sachet	Vanilla sugar
250 g	Plain flour
4	Eggs
$\frac{1}{2}$ sachet	Baking powder

## Preparation

1. Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl [5]. Stir with the beater [7] at speed level 3–5 until the mixture becomes fluffy.
2. Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
3. Add the flour and baking powder. Mix everything into a smooth dough.
4. Grease a rectangular cake tin [approx. 30 cm]. Add the dough.
5. Bake at 180 °C [bottom/top heat] for approx. 50 to 60 minutes.

## ● Butter cake

### Ingredients

185 g	Unsalted butter or margarine [softened]
1 cup	Caster sugar
1 tsp	Vanilla essence
1 pinch	Salt
3	Eggs
2 cups	Self-raising flour
1/4 cup	Milk

### Preparation

1. Add the butter or margarine, caster sugar, vanilla essence and salt into the mixing bowl [5]. Stir with the beater [7] at medium to high speed until the mixture becomes smooth and creamy.
2. If the mixture sticks to the sides of the mixing bowl [5], switch off the product. Fold up the drive arm [13]. Use a plastic spatula to scrape the mixture off the sides of the mixing bowl back into the centre. Continue with the stirring process.
3. Add the eggs one by one through the filler opening [11] while continuing stirring.

4. Once stirring is complete: Switch off the product. Fold up the drive arm [13]. Sift the flour over the mixture. Continue with the stirring process at low speed.
5. Add the milk gradually through the filler opening [11] until the mixture is smooth.
6. Grease a cake tin [approx. 20 cm]. Add the dough.
7. Bake at 200 °C [bottom/top heat] or 180 °C [convection oven] for approx. 50 to 60 minutes.
8. Stick a wooden skewer into the centre of the cake to check if it is thoroughly baked. The cake is thoroughly baked if there is no dough on the wooden skewer after you pull it out.
9. Allow the cake to cool down in the cake tin for a few minutes. Then turn out the cake onto a wire rack so that the cake can cool down completely.
10. If desired, add different toppings or flavours [e.g. cocoa, chocolate chips, sultanas, nuts] onto the cake.

## ● Chocolate chip cookies

### Ingredients

185 g	Butter [softened]
1 cup	Brown sugar
1/2 cup	Caster sugar
1 tsp	Vanilla essence
2	Eggs
2 cups	Plain flour
1/2 cup	Self-raising flour
1/2 tsp	Baking powder
2 tbsp	Cocoa powder
100 g	White chocolate chips
100 g	Dark chocolate chips
100 g	Caramel chips

## Preparation

1. Add the butter, brown sugar, caster sugar and vanilla essence into the mixing bowl [5]. Stir with the beater [7] at speed level 5 for 3 minutes.  
Once per minute: Switch off the product. Fold up the drive arm [13]. Use a plastic spatula to scrape the mixture off the sides of the mixing bowl back into the centre. Continue with the stirring process.
2. Add the eggs one by one through the filler opening [11] while continuing stirring.
3. Fold in the plain flour, self-raising flour, baking powder, cocoa powder, white and dark chocolate chips and caramel chips at speed level 1 for approx. 30 seconds.
4. Roll the dough into tablespoon-sized balls. Place the balls onto 2 baking trays lined with baking paper or greased with canola oil. Gently flatten the dough balls, leaving a gap of 5 cm in between.
5. Bake at 180 °C [convection oven] for 12 minutes or until the cookies are golden brown. Allow the cookies to cool down on a wire rack.

## ● Chocolate mousse

### Ingredients

300 g	Dark chocolate melts
3	Eggs
1/4 cup	Caster sugar
1 tbsp	Cocoa powder
300 ml	Pure cream
200 g	Raspberries (fresh)

### Preparation

1. Add the chocolate melts into a microwave-safe bowl. Put the bowl into your microwave for 1 minute at the highest setting. Remove the bowl from the microwave and stir the chocolate. If the chocolate is not completely melted, put the bowl into your microwave for another 30 seconds.

2. Add the eggs and caster sugar into the mixing bowl [5]. Stir with the whisk [6] at speed level 6 for 3 minutes.
3. Fold in the melted chocolate and cocoa powder at speed level 1 until the mixture is smooth.
4. Pour the mixture back into the microwave-safe bowl.
5. Thoroughly clean the mixing bowl [5] and the whisk [6]. Reattach the mixing bowl and the whisk to the product.
6. Add the cream into the mixing bowl [5]. Whisk the cream stiff at speed level 6 for approx. 1 minute.
7. Use a large spoon to fold the chocolate mixture through the cream until just combined.
8. Evenly divide the mousse into 6 glasses. Put the glasses into the refrigerator for 2 hours. Serve the mousse with fresh raspberries.

## ● Syrup walnut scrolls

### Ingredients

100 g	Butter flakes
2 1/4 cups	Self-raising flour
1 tbsp	Caster sugar
2/3 cup	Milk
1	Egg
1 cup	Walnuts (chopped)
1/2 cup	Almonds (slivered)
1/3 cup	Brown sugar
1 tsp	Cinnamon (ground)
1/4 cup	Golden syrup

### Preparation

1. Add the flour, caster sugar and half of the butter into the mixing bowl [5]. Stir with the beater [7] at low speed until well combined.

2. Add the milk and egg. Knead the dough at low speed using the dough hook [4] until a sticky dough has formed.
3. Roll out the dough on a floured work surface into a 30×40 cm rectangle.
4. Sprinkle the dough with walnuts, almonds, brown sugar and cinnamon. Dot the dough with the remaining butter. Roll the dough tightly lengthways to form a log. Trim the ends and cut the dough into 12 pieces.
5. Lightly grease a cake tin [approx. 20×30×2.5 cm [L×W×H]]. Add the dough pieces with the cut side facing down.
6. Bake at 200 °C for approx. 25 minutes.
7. Allow the scrolls to cool on a wire rack.
8. Drizzle the scrolls with golden syrup and serve.

## ● Cleaning and care

### ⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**

- Before cleaning: Switch off the product. Pull the mains plug out of the socket-outlet.
- Do not immerse the base unit in water.

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!** Do not use any abrasive, corrosive cleaning agents. These might damage the product.

ⓘ **INFO:** Certain foods or spices [e.g. carrots, curry powder] can discolour the plastic parts [e.g. splash guard [12]]. This is not harmful to health and does not impair the functionality.

## ● Cleaning the base unit

1. Clean the base unit [9] with a damp cloth. Add a mild detergent, if necessary.
2. Wipe the base unit [9] with a clean cloth with clear water.
3. Allow the base unit [9] to dry completely before using it again.

## ● Cleaning in the dishwasher

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!** Do not clean the base unit in a dishwasher.

■ The following parts are suitable for dishwasher:

- Dough hook [4]
- Mixing bowl [5]
- Whisk [6]
- Beater [7]
- Splash guard [12]

## ● Cleaning the accessories

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

## ● Maintenance









⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not attempt to repair the product by yourself. Have any repair carried out by a qualified specialist.

- Before each use: Check the product for any visible damage.
- Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

## ● Storage

- Before storage: Clean the product. Allow all parts to dry completely.
- Wind the mains cord [3] around the cable winder [14] at the bottom of the base unit [9] [Fig. B].
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location, protected against dust and dirt and out of reach of children.
- Do not use the mixing bowl [5] for storing food.

## ● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The product does not start.	The mains plug  is not connected to a socket-outlet.	Connect the mains plug  to a suitable socket-outlet.
	The product has switched off due to overheating.	Wait until the product has cooled down to room temperature before switching it on again.
	The drive arm  is not locked in the lower position.	Move the drive arm  all the way down until the unlock button  pops out.
The mixing tool does not rotate or only rotates with difficulty.	There is a blockage in the mixing bowl  .	Switch off the product. Pull the mains plug  out of the socket-outlet. Remove the blockage from the mixing bowl  .
	The ingredients are too chewy or too hard.	Use less chewy/hard ingredients.
	The product is not assembled properly.	Assemble the product properly [see “Assembly”].

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations [a] and numbers [b] with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

### Product:



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

### ● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number [IAN 481418\_2410/481419\_2410/481422\_2410] available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual [bottom left], or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase [sales receipt] and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

### ● **Service**



#### **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)







<b>A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája</b> .....	Oldal	24
<b>Bevezető</b> .....	Oldal	25
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal	25
A csomagolás tartalma .....	Oldal	25
Alkatrészlista .....	Oldal	25
Műszaki adatok .....	Oldal	25
<b>Általános biztonsági utasítások</b> .....	Oldal	26
<b>Üzembe helyezés</b> .....	Oldal	29
A termék kicsomagolása és áttisztítása .....	Oldal	29
Elhelyezés .....	Oldal	29
<b>Összeszerelés</b> .....	Oldal	29
<b>Kezelés</b> .....	Oldal	30
Előkészületek .....	Oldal	30
Hozzávalók hozzáadása .....	Oldal	30
Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása .....	Oldal	30
Rezgés funkció .....	Oldal	30
<b>Biztonsági megjegyzések</b> .....	Oldal	31
<b>Szétszerelés</b> .....	Oldal	31
<b>A funkciók áttekintése</b> .....	Oldal	31
<b>Receptek</b> .....	Oldal	32
Mascarpónés krém .....	Oldal	32
Körtés pite .....	Oldal	33
Pizzatészta .....	Oldal	33
Kelt tészta alaprecept .....	Oldal	34
Omlós tészta .....	Oldal	34
Piskóta .....	Oldal	34
Vajas sütemény .....	Oldal	35
Csokoládépehelyes keksz .....	Oldal	35
Csokoládémousse .....	Oldal	36
Szirupos diós csiga .....	Oldal	36

<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	Oldal	37
A főegység tisztítása .....	Oldal	37
Tisztítás mosogatógépben .....	Oldal	37
Az alkatrészek tisztítása .....	Oldal	37
Karbantartás .....	Oldal	37
<b>Tárolás</b> .....	Oldal	37
<b>Hibaelhárítás</b> .....	Oldal	38
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal	38
<b>Garancia</b> .....	Oldal	38
Garanciális ügyek lebonyolítása .....	Oldal	39
<b>Szerviz</b> .....	Oldal	39



## A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	<b>VESZÉLY!</b> – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)	 Váltóáram/-feszültség
		<b>Hz</b> Hertz (hálózati frekvencia)
	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés kockázata)	<b>W</b> Watt
		 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	<b>VIGYÁZAT!</b> – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)	 A dagasztófej <b>4</b> , a keverőtál <b>5</b> , a habverőfej <b>6</b> , a keverőfej <b>7</b> és a kifróccsenésgátló <b>12</b> mosogatógépben mosható.
	<b>FIGYELEM!</b> – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)	 Veszély – Áramütésveszély!
	<b>TUDNIVALÓ!</b> Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	 A II. védelmi osztályú termék szimbóluma
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.	 Ez a szimbólum a kéz sérülésére hívja fel a figyelmet.
<b>CE</b>	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 Biztonsági utasítások  Kezelési utasítások

## KONYHAI ROBOTGÉP

### ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

### ● Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek habarásához, felveréséhez, keveréséhez, dagasztásához és összedolgozásához használható.
- A termék kizárólag ételek elkészítésére használható. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A használati útmutatóban leírt módoktól eltérő használat a termék sérüléséhez és súlyos személyi sérülésekhez vezethet.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

### ● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Főegység
- 1 Keverőtál

- 1 Dagasztófej
- 1 Habverőfej
- 1 Keverőfej
- 1 Kírfőccsenésgátló
- 1 Rövid útmutató

### ● Alkatrészlista

[A ábra]

- 1 Kioldógomb [a meghajtókarhoz]
- 2 Forgatógomb [be- és kikapcsolás, a sebesség szabályozása]
- 3 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 4 Dagasztófej
- 5 Keverőtál
- 6 Habverőfej
- 7 Keverőfej
- 8 Tapadókorongos láb
- 9 Főegység
- 10 Foglalat [a keverőeszköz felrögítéséhez]
- 11 Betöltőnyílás
- 12 Kírfőccsenésgátló
- 13 Meghajtókar

[B ábra]

- 14 Vezetéktartó

### ● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,4 W
Védelmi osztály:	II/□
Max. folyamatos működés [KB] *:	10 perc
A keverőtál úrtartalma:	5 l
Keverőtál maximális töltése:	3,7 l

\* A termék folyamatos működési ideje 10 perc. A folyamatos működési idő azt az időt jelenti, ameddig a termék a motor túlhevülése és károsodása nélkül folyamatosan használható. A folyamatos működési idő után a terméket addig kikapcsolt állapotban kell tartani, amíg a motor teljesen le nem hűl.



## Általános biztonsági utasítások

### A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

### Gyermekek és fogyatékkal élők



### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Soha ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek

gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a terméktől és a csomagolástól.

- Ez a terméket nem használhatják gyermekek. A terméket és az elektromos vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- A terméket akkor használhatják csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

### Rendeltetésszerű használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja.

- ⚠ Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.
- A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:
    - Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
    - Tanyaházakban;
    - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára
    - Reggelivel szolgáló szálláshelyeken.

## **Elektromos biztonság**

### **⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély!**

Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** Ne használja a terméket mosdókagylók és nyirkos helyek közelében.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Hogy az elektromos vezeték ne sérüljön, azt ne nyomja össze, ne hajlítsa meg és ne vezesse át éles sarkokon. Tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól is távol.
- Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, a szolgáltatójának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- A termék áramellátásának megszüntetéséhez az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki.
- Az elektromos vezetéket ne tekerje a termék köré. A terméket egy jól hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy azt vészhelyzet esetén könnyen le tudja választani a hálózatról.
- Ne használja a terméket nedves kézzel. Ne érjen a termékhez nedves kézzel.
- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal szüntesse meg a termék áramellátását. Mielőtt a terméket újra használatba venné, vizsgálta át egy szakemberrel.
- A terméket csak egyenes, stabil és tiszta felületen használja.
- A használatához csak a csomagolásban mellékelt tartozékokat használja.
- A betöltésnél ne haladja meg a tartályon látható **MAX** jelölést.
- Szüntesse meg a termék áramellátását, ha magára hagyja, valamint össze- és szétszerelés és tisztítás előtt.
- A terméket kizárólag a mellékelt alkatrészekkel használja.

## Kezelés

**⚠ VESZÉLY! Forrázásveszély!** A tartályt ne használja forrásban lévő folyadékokhoz vagy forró zsiradékokhoz.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen és a nem rendeltetésszerű használat sérülésekhez vezethet. A keverőeszközök kezelése, a tartály kiürítése és a tisztítás során legyen körültekintő.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** A működés során mozgásban lévő alkatrészek és tartozékok cseréje előtt is válassza le a terméket az áramellátásról.

## Tisztítás és tárolás

- A főegységet ne érje rácseppenő vagy ráfröccsenő víz.
- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a termékbe, mivel az a hirtelen gőzölgés miatt kilökődhet a termékből.
- A termék tisztításához a „Tisztítás és ápolás” című részben talál utasításokat.

## ● Üzembe helyezés

### ● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrész tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma”).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” c. részben leírtak szerint.

### ● **Elhelyezés**

#### **▲ FIGYELEM! A termék sérülésének és anyagi károk kockázata!**

- A kifutó folyadékok a felületre kerülhetnek. Helyezze a terméket vízálló felületre.
  - A termék csúszásálló műanyag tapadókorongos lábakkal rendelkezik. Egyes bútorok többféle festékekkel és műanyagokkal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelték őket. Ezért nem zárható ki teljes mértékben, hogy az ilyen anyagok tartalmazhatnak olyan összetevőket, melyek a műanyag tapadókorongos lábakkal érintkezve megpuhítják azokat. Szükség esetén helyezzen a termék alá csúszásálló alátétet.
- Helyezze a főegységet [9] egy egyenletes és száraz felületre, hogy a termék ne tudjon eldőlni vagy lecsúszni.
  - Sima és tiszta felületet válasszon, hogy a tapadókorongos lábak [8] meg tudjanak tapadni, biztonságos tartást nyújtva.

## ● Összeszerelés

**▲ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés kockázata!** Ne tegye a kezét a meghajtókar és a burkolat közé. A meghajtókar lehajtásakor fennáll a kezek becsípődésének kockázata.

**▲ FIGYELEM!** Ne használja a keverőtálat felszerelt kifröccsenésgátló nélkül. Különben a keverendő hozzávalók kifröccsenhetnek.

1. Nyomja meg a kioldógombot [1].
2. Hajtsa a fel a meghajtókart [13], amíg az be nem rögzül. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.
3. Helyezze be a keverőtálat [5] a főegységbe [9]. A keverőtál alsó szélén lévő fém csapoknak a főegység vájatai felé kell nézniük [C ábra].
4. A keverőtál [5] rögzítéséhez fordítsa el azt az óramutató járásával megegyező irányban [↻ irány], amíg az szorosan a helyén nem marad [C ábra].
5. Helyezze rá a kifröccsenésgátlót [12] alulról a meghajtókarra [13]. A kifröccsenésgátló lévő nyílknak [▲] és a meghajtókaron lévő nyílknak [▼] [a ↻ mellett] egymásra kell néznie [D ábra].
6. A kifröccsenésgátló [12] rögzítéséhez fordítsa azt el az óramutató járásával ellenkező irányban [↺ irány], amíg az be nem reteszeloődik [D ábra].
7. Válassza ki a kívánt keverőeszközt:

<b>Keverőeszköz</b>	<b>Használat</b>
Dagasztófej [4]	Nehéz tésztákhoz [pl. kenyértésztához]
Habverőfej [6]	Tejszín, tojásfehérje stb. felveréséhez
Keverőfej [7]	Közepes és könnyű tésztákhoz [pl. süteménytészta, palacsintatészta]

További információk: lásd „A funkciók áttekintése” c. részt

8. Helyezze rá a kívánt keverőeszközt alulról a foglalatra [10]. A foglalaton lévő fémcsapot a keverőeszköz mélyedéséhez kell igazítani [E ábra].
9. Nyomja a keverőeszközt kissé felfelé. Csavarja be a keverőeszközt az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig [E ábra].
10. Nyomja meg a kioldógombot [1].
11. Engedje le a meghajtókart [13] teljesen. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.


## ● Kezelés

### ⚠ VIGYÁZATI Sérülés és a termék sérülésének és anyagi károk kockázata!

- Ne tartson evőeszközöket vagy hasonlókat a forgó részekhez.
- A hosszú haját és a bő ruházatot tartsa távol a forgó részekről.
- Ne használja a terméket a keverőtál nélkül.
- Ne üzemeltesse a terméket üresen, mert a motor felforrósodhat és károsodhat.
- A dagasztófej és a keverőfej tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne tegyen ezekben kárt éles, hegyes vagy karcoló tárgyakkal [pl. kés, fém dörzsi].

**i TUDNIVALÓ:** A termék első használata során a motor felmelegedése következtében enyhe szag képződhet. Ez ártalmatlan. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

## ● Előkészületek

1. Állítsa össze a terméket [lásd az „Összeszerelés” c. részt].
2. Állítsa a forgatógombot [2] a  állásba [készületi üzemmód].
3. Dugja be az elektromos csatlakozót [3] egy megfelelő konnektorba.
4. Tekerje fel az elektromos vezeték [3] felesleges részét a főegység [9] alján található vezeték tartóra [14] [B ábra].

## ● Hozzávalók hozzáadása


- Használat előtt:** Mérje bele a hozzávalókat a keverőtálba [5], amikor a meghajtókar [13] felhajtott állapotban van.
- A használat során:**
  - Csökkentse a sebességet az 1–2. szintre [lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt].
  - Adjon hozzá hozzávalókat a kifröccsenésgátló [12] betöltőnyílásán [11] keresztül.

## ● Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása

**⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** A terméket egyhuzamban legfeljebb 10 percre üzemeltesse. Azután hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.

### **i TUDNIVALÓ:**

- Nagyobb mennyiségű tészta feldolgozása során a termék kissé mozoghat.
- Az ideális sebesség a hozzávalók állagától függ. Minél folyékonyabbak a hozzávalók, annál gyorsabban lehet azokat összekeverni.

1. **Bekapcsolás:** Fordítsa el a forgatógombot [2] az óramutató járásával megegyező irányban.
2. Kezddjen alacsonyabb sebességgel. Fokozatosan növelje a sebességet a kívánt szintre [lásd „A funkciók áttekintése” c. részt].
3. **Kikapcsolás:** Állítsa a forgatógombot [2] a  állásba [készületi üzemmód].

## ● Rezgés funkció

- Állítsa a forgatógombot [2] a **P** állásba, ekkor a sebesség rövid ideig a legmagasabb állásba [8. szint] vált.

## ● Biztonsági megjegyzések

- A termék csak akkor működik, ha a meghajtókat [13] az alsó állásban be van rögzítve, és a kioldógomb [1] fel van ugorva.
- A termék túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik. Ha a motor túlzottan felhevül, a termék automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben járjon el az alábbiak szerint:
  - Kapcsolja ki a terméket [lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt].
  - Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból.
  - Hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.
  - Amint a termék megfelelő mértékben lehűlt, újra bekapcsolható.

## ● Szétszerelés

### ⚠ VIGYAZATI! Sérülés kockázata!

Szétszerelés előtt: Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

1. Nyomja meg a kioldógombot [1].
2. Hajtsa a fel a meghajtókart [13], amíg az be nem rögzül. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.
3. Nyomja a keverőeszközt kissé felfelé. Forgassa el a keverőeszközt az óramutató járásával megegyező irányban, amíg azt le nem lehet venni a foglalatról [10] (F ábra).
4. Forgassa el a kifröccsenésgátlót [12] az óramutató járásával megegyező irányban (↻ irány), amíg azt le nem tudja venni a meghajtókarról [13].
5. Forgassa el a keverőtálat [5] az óramutató járásával ellentétes irányban (↻ irány) amíg azt le nem tudja venni a főegységről [9].
6. Nyomja meg a kioldógombot [1].
7. Engedje le a meghajtókart [13] teljesen. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.

## ● A funkciók áttekintése

Keveőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Megjegyzések
Dagasztófej [4]	1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Nehéz tészta vagy viszonylag szilárd hozzávalók gyúrésa és összekeverése</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Minimális mennyiség:</b> A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keveőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba.</li><li>■ <b>Max. élesztős</b></li></ul>
	2–3	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Élesztős tészta dagasztása</li><li>■ Vastag tészta dagasztása</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>A dagasztott tészta feldolgozási ideje *:</b> kb. 3perc</li><li>■ <b>Max. működési idő:</b> 10 perc</li></ul>

\* A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.



Keverőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Megjegyzések
Keverőfej [7]	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vastag tészta összedolgozása</li> <li>■ Vaj és liszt összedolgozása</li> <li>■ Élesztős tészta összedolgozása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Minimális mennyiség:</b> A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba.</li> </ul>
	4–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Süteménytészta</li> <li>■ Vaj és cukor felverése</li> <li>■ Keksztészta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Max. tésztamennyiség:</b> 1216 g</li> <li>■ <b>Kevert tészta feldolgozási ideje *:</b> kb. 5 perc</li> <li>■ <b>Max. működési idő:</b> 10 perc</li> </ul>
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tészta szárított gyümölcsökkel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Az érzékenyebb gyümölcsöket 1–2. sebességfokozaton keverje alá.</li> <li>■ <b>Max. összsúly:</b> 950 g</li> <li>■ <b>Max. működési idő:</b> 10 perc</li> </ul>
Habverőfej [6]	7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Habtejszín</li> <li>■ Tojásfehérje</li> <li>■ Majonéz</li> <li>■ Vaj habosra keverése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Minimális mennyiség:</b> A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba.</li> <li>■ <b>Max. tejszínmennyiség:</b> 1000 ml</li> <li>■ <b>Max. működési idő:</b> 10 perc</li> </ul>

## ● Receptek

### ● Mascaronés krém

#### Hozzávalók

2	Tojás
2 EK	Finomszemcsés cukor
1 EK	Édes bor [pl. Madeira]
250 g	Mascarpone
1/2	Kezeletlen narancs [a leve és némi reszelt héja]

#### Elkészítés

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Tegye be a tojásfehérjéket a zsírmentes keverőtálba [5]. Verje fel a tojásfehérjéket a habverőfejjel [6]. Növelje a sebességet a **8**-as fokozatra.
3. Tegye át a tojáshabot egy másik tálba, és tegye hűvös helyre.
4. A keverőtálban [5] keverje habosra a tojássárgájákat a cukorral és az édes borral a habverőfej [6] segítségével, **6**-os sebességfokozaton.
5. Csökkentse a sebességet a **3**-as fokozatra. Felváltva kanállal adja hozzá a mascaronét és a narancslét.

\* A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.

6. Keverje alá kézzel a reszelt narancshéjat és a tojáshabot.
7. Díszítésnek szórja meg a kész krémet vékony narancshéjszeletekkel.
8. Fogyasztásig tegye a krémet a hűtőszekrénybe. Fogyassza el a krémet 24 órán belül.

**Tipp:** Rétegezze a mascarponés krémet szezonális friss gyümölcszel vagy kompóttal desszertes poharakban.

## ● Körtés pite

### Hozzávalók a tésztához

200 g	Búzaliszt
1 csipet	Só
100 g	Hideg vaj [darabokban]
3 TK	Finomszemcsés cukor
4 EK	Hideg víz

**A vakon sütéshez:** Száritott borsó vagy rizs

### A mandulapaszta hozzávalói

100 g	Puha vaj
100 g	Cukor
2	Tojás [szobahőmérsékletű]
100 g	Darált mandula

**A díszítéshez:** kb. 3 érett körte

### Elkészítés

1. Tegye bele a tészta hozzávalóit a keverőtálba [5]. Használja a keverőfejet [7] a 3-as sebességfokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. Szükség szerint közben állítsa le a terméket és egy krém lapát segítségével keverje be a hozzávalókat alulra.
2. Gyorsan kézzel dagassza ki a tésztát egy gömbbé. Nyújtsa ki a tésztát és tegye két belisztezett sütőpapír közé.

3. Bélelje ki a kikent piteformát a tésztával. Vágja le a szélekről a kilógó részt. Tegye be a tésztát legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Szurkálja meg a tortalapot egy villával. Helyezzen rá egy darab sütőpapírt a tésztára. Töltse meg a formát szárított borsóval vagy rizzsel a tészta lesüllyedéséhez.
5. Süssse 180 °C-on [légkeverésen] 15 percig. Vegye ki a sütőpapírt a szárított borsóval/ rizzsel. Süssse további 10–15 percig.
6. Verje fel a mandulamasszához a vajat, a cukrot és a tojásokat a habverőfejjel [6]. Növelje a sebességet a 8-as fokozatra.
7. Vegye le a habverőfejet [6]. Helyezze be a keverőfejet [7]. Keverje a mandulát röviden 4-es sebességfokozaton.
8. Öntse rá a mandulamasszát a lehűtött pitelapra.
9. Hámozza meg a körtéket. Vegye ki a magházat. Vágja fel a körtéket csíkokra. Helyezze rá a csíkokat a mandulamasszára.
10. Süssse 170 °C-on [légkeverésen] kb. 35 percig.

## ● Pizzatészta

### Hozzávalók

250 g	Búzaliszt
$\frac{3}{4}$ TK	Só
$\frac{1}{2}$ kocka	Friss élesztő
120 ml	Meleg víz
$\frac{1}{2}$ TK	Barnacukor
–	Liszt a dagasztáshoz és a kinyújtáshoz

### Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sót a keverőtálban [5]. Formáljon egy mélyedést a közepére.
2. Nyomja szét az élesztőt vízben egy villával. Keverje össze, amíg minden feloldódik. Öntse bele a keveréket a mélyedésbe.

3. Keverje a dagasztófejjel [4] 2-es sebességen, amíg a nagyobb térszarögök nem alakulnak ki.
4. Dagassza a tésztát kézzel tovább simára.
5. Formáljon egy térszagolyót. Hagyja a térszagolyót egy meleg helyen a duplájára kelni.
6. Dagassza a tésztát ismét, nyújtsa ki, és tegyen rá ízlés szerint feltéteket.

## ● Kelt tészta alaprecept

### Hozzávalók

500 g	Búzaliszt [550-ös típus]
1 kocka	Friss élesztő
60 g	Vaj
1 csipet	Só
200–250 ml	Langyos tej
2	Tojás

### Elkészítés

1. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba [5].
2. Dagassza a tésztát 1 percig 1-es sebességfokozaton a dagasztófejjel [4], majd 5 percen keresztül 4-es sebességfokozaton.
3. Hagyja a tésztát a keverőtálban [5] 40 percig kelni.
4. Formáljon egy térszagolyót. Nyújtsa ki a tésztát egy sütőtepsin. Tegyen rá feltéteket ízlés szerint.
5. Süsse 200 °C-on [alsó-felső sütés] 25–30 percig.

## ● Omlós tészta

### Hozzávalók

250 g	Finomliszt
125 g	Hideg vaj
1 csipet	Só
1	Tojás
150 g	Cukor

### Elkészítés

1. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba [5].
2. Dagassza a tésztát 2–3 percig 3-as sebességfokozaton a keverőfejjel [7], amíg a tészta omlós nem lesz.
3. Tegye be a tésztát 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
5. Kenjen ki egy tortaformát, majd szórja be kissé liszttel.
6. Nyújtsa ki a tésztát 2 frissentartó fólia között [kb. 30 cm-es átmérővel].
7. Vegye le a frissentartó fóliát. Helyezze be a tésztát a tortaformába.
8. Süsse 200 °C-on [alsó-felső sütés] 5 percig.

## ● Piskóta

### Hozzávalók

250 g	Vaj
250 g	Cukor
1 csomag	Vaníliás cukor
250 g	Finomliszt
4	Tojás
1/2 csomag	Sütőpor

### Elkészítés

1. Tegye bele a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] 3–5. sebességgel, amíg a keverék habos állagú nem lesz.
2. Adja hozzá a tojásokat egyenként, és keverje tovább addig, amíg az egész jól össze nem keveredik.
3. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Keverje az egészet egy sima tésztává.
4. Kenjen ki egy négyszögletes tortaformát [kb. 30 cm]. Adja hozzá a tésztát.
5. Süsse 180 °C-on [alsó-felső sütés] kb. 50–60 percig.

## ● Vajas sütemény

### Hozzávalók

185 g	Sóztatlan vaj vagy margarin [lágy]
1 csésze	Porcukor
1 TK	Vaníliakivonat
1 csipet	Só
3	Tojás
2 csésze	Önkelesztő liszt
1/4 csésze	Tej

### Elkészítés

1. Tegye bele a vajat vagy a margarint, a porcukrot, a vaníliakivonatot és a sót a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] közepes vagy magas sebességen, amíg a keverék sima és krémes nem lesz.
2. Ha a keverék feltapad a keverőtál [5] oldalára, kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Egy műanyag krém lapát segítségével kanalazza vissza a keveréket a keverőtál oldaláról középre. Folytassa a keverést.
3. Keverés közben adja hozzá a tojásokat egyenként a betöltőnyíláson [11] keresztül.
4. A keverés befejezésekor: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Szitálja rá a lisztet a keverékre. Folytassa a keverést alacsony sebességen.
5. Adja hozzá a tejet a betöltőnyíláson [11] keresztül, amíg a keverék sima nem lesz.
6. Kenjen ki egy tortaformát (kb. 20 cm). Adja hozzá a tésztát.
7. Süsse 200 °C-on [alsó-felső sütés] vagy 180 °C-on [légkeverés] kb. 50–60 percig.
8. Szűrjön be egy fából készült nyársat a sütemény közepébe, ellenőrizve, hogy az átsült-e. A sütemény akkor van átsülve, ha a nyársra a kihűzéskor nem tapad fel tészta.
9. Hagyja a süteményt pár percig a tortaformában hűlni. Ezután fordítsa ki a süteményt egy sütőrácsra, hogy a sütemény teljesen ki tudjon hűlni.

10. Kívánság szerint tehet a süteményre különféle feltéteket és ízesítéseket [pl. kakaó, csokoládépehely, mazsola, magok].

## ● Csokoládépehelyes keksz

### Hozzávalók

185 g	Vaj [lágy]
1 csésze	Barnacukor
1/2 csésze	Porcukor
1 TK	Vaníliakivonat
2	Tojás
2 csésze	Finomliszt
1/2 csésze	Önkelesztő liszt
1/2 TK	Sütőpor
2 EK	Kakaópor
100 g	Fehér csokoládépehely
100 g	Étcsokoládé pehely
100 g	Karamellapehely

### Elkészítés

1. Tegye bele a vajat, a barnacukrot és a porcukrot és a vanília kivonatot a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] 3 percig az 5-ös sebességfokozaton. Percenként egyszer: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Egy műanyag krém lapát segítségével kanalazza vissza a keveréket a keverőtál oldaláról középre. Folytassa a keverést.
2. Keverés közben adja hozzá a tojásokat egyenként a betöltőnyíláson [11] keresztül.
3. Keverje alá a finomlisztet, az önkelesztő lisztet, a sütőport, a kakaóport, a fehér csokoládé és az étcsokoládé pelyheket és a karamellapehelyt kb. 30 percig 1-es sebességfokozaton.
4. Formáljon a tésztából evőkanál méretű golyókat. Tegye rá a golyókat két sütőpapírral fedett vagy repceolajjal kikent sütőtepsire. Óvatosan lapítsa le a tésztagolyókat, és hagyjon köztük 5 cm távolságot.

5. Süssse 180 °C-on [légkeverésen] 12 percig, amíg a kekszek aranybarnák nem lesznek. Hagyja bele a kekszeket egy sütőrácsra kihűlni.

## ● Csokoládémousse

### Hozzávalók

300 g	Étcsokoládé darabok
3	Tojás
1/4 csésze	Porcukor
1EK	Kakaópor
300 ml	Tiszta tejszín
200 g	Málna [friss]

### Elkészítés

1. Tegye bele a csokoládé darabokat egy mikrohullámozható tálba. Tegye be a tálat 1 percre a mikrohullámú sütőbe, legmagasabb fokozatra. Vegye ki a tálat a mikrohullámú sütőből, és keverje át a csokoládét. Ha a csokoládé még nem olvadt fel teljesen, tegye vissza a tálat további 30 percre a mikrohullámú sütőbe.
2. Tegye bele a tojásokat és a porcukrot a keverőtálba [5]. Keverje a habverőfejjel [6] 3 percig a 6-os sebességfokozaton.
3. Keverje alá az olvasztott csokoládét és a kakaóport 1-es sebességfokozaton, amíg a keverék sima nem lesz.
4. Öntse át a keveréket újra a mikrohullámozható tálba.
5. Tisztítsa meg a keverőtálat [5] és a habverőfejet [6] alaposan. Tegye vissza a keverőtálat és a habverőfejet a termékre.
6. Öntse bele a tejszín a keverőtálba [5]. Verje fel a tejszín kb. 1 percig 6-os sebességfokozaton keményre.
7. Egy nagyobb kanál segítségével keverje a csokoládés keveréket a tejszín alá, amíg azok össze nem vegyülnek.
8. Ossa el a mousse-t egyenlően 6 pohárba. Tegye be a poharakat 2 órára a hűtőszekrénybe. Tálalja a mousse-t friss málnával.

## ● Szirupos diós csiga

### Hozzávalók

100 g	Vajas pehely
2 1/4 csésze	Önkelesztő liszt
1EK	Porcukor
2/3 csésze	Tej
1	Tojás
1 csésze	Dió [aprított]
1/2 csésze	Mandula [szeletelt]
1/3 csésze	Barnacukor
1TK	Fahéj [őrölt]
1/4 csésze	Arany szirup

### Elkészítés

1. Tegye bele a lisztet, a porcukrot és a vaj felét a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] alacsony sebességen, míg az egész jól össze nem keveredik.
2. Adja hozzá a tejet és a tojásokat. Dagassza a tésztát a dagasztófejjel [4] alacsony sebességen, amíg ragacos tésztát nem kap.
3. Nyújtsa ki a tésztát egy lisztezett felületen egy 30×40 cm-es négyszögletű formára.
4. Szórja meg a tésztát a dióval, a mandulával, a barnacukorral és a fahéjjal. Kenegesse meg a tésztát a maradék vajjal. Hosszanti irányban tekerje fel a tésztát szorosan hasáb formájúra. Vágja le a végeit, majd vágja fel a tésztát 12 darabra.
5. Enyhén kenjen ki egy tortaformát [kb. 20×30×2,5 cm [H×Sz×M]]. Helyezze bele a tésztadarabokat a vágott oldalukkal lefelé.
6. Süssse 200 °C-on kb. 25 percig.
7. Hagyja a csigákat egy sütőrácsra kihűlni.
8. Kenje át a csigákat arany sziruppal, majd tálalja.

## ● Tisztítás és ápolás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉSI Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- A főegységet ne merítse vízbe.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** Ne használjon súroló és maró hatású tisztítószeret. Ettől a termék károsodhat.

📘 **TUDNIVALÓ:** Egyes élelmiszerek és fűszerek [pl. sárgarépa, currypor] elszíneződéseket okozhatnak a műanyag alkatrészekben [pl. kifröccsenésgátló **12**]. Ez nem ártalmas az egészségre és nincs hatással a működésre sem.

## ● A főegység tisztítása

1. A főegységet **9** egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség esetén adjon hozzá lágy tisztítószert.
2. Törölje át a főegységet **9** egy tiszta vizes tiszta ruhával.
3. Az újbóli használat előtt hagyja a főegységet **9** teljes mértékben megszáradni.

## ● Tisztítás mosogatógépben

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** A főegységet ne tisztítsa mosogatógépben.

- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben moshatók:
  - Dagasztófej **4**
  - Keverőtál **5**
  - Habverőfej **6**
  - Keverőfej **7**
  - Kifröccsenésgátló **12**

## ● Az alkatrészek tisztítása

- A tartozékokat kézzel, mosogatóban mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
- Kézi tisztítás esetén: Öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel.
- Az újbóli összeszerelés, tárolás vagy újbóli használat előtt hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.

## ● Karbantartás

⚠ **FIGYELMEZTETÉSI Áramütésveszély!** Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. A javítási munkákat bízza képzett szakemberre.

- Minden használat előtt: Ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e látható sérülések.
- A rendszeres tisztításon kívül a termék karbantartást nem igényel.

## ● Tárolás

- Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket. Hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.
- Tekerje fel az elektromos vezetékét **3** a főegység **9** alján található vezeték tartóra **14** [B ábra].
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, portól védett, gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne használja a keverőtálat **5** élelmiszerek tárolására.

## ● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem indul.	Az elektromos csatlakozó [3] nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be az elektromos csatlakozót [3] egy megfelelő konnektorba.
	A termék túlhevülés miatt kikapcsolt.	A termék újbóli használata előtt várja meg, míg az szobahőmérsékletre lehül.
	A meghajtókar [13] nem rögzült be alsó állásba.	Engedje le a meghajtókart [13] teljesen, amíg a kioldógomb [1] fel nem ugrik.
A keverőeszköz nem forog, vagy nehezen forog.	A keverőtálban [5] elakadás van.	Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból. Távolítsa el az elakadást a keverőtálból [5].
	A hozzávalók túl nyersek vagy kemények.	Használjon kevesebb nyers vagy kemény hozzávalót.
	A termék nem megfelelően van összeszerelve.	Szerelje össze a terméket megfelelően [lásd az „Összeszerelés” c. részt].

## ● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket [a] és számokat [b] tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

### Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

## ● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végeztek a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek [pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra], illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

## ● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot [IAN 481418\_2410/481419\_2410/481422\_2410] a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdoldaláról [balra lent], illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

## ● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**  
Tel.: 0680021536  
E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)

















<b>Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov</b> .....	Stran	42
<b>Uvod</b> .....	Stran	43
Namenska uporaba .....	Stran	43
Obseg dobave .....	Stran	43
Seznam delov .....	Stran	43
Tehnični podatki .....	Stran	43
<b>Splošna varnostna napotka</b> .....	Stran	44
<b>Začetek uporabe</b> .....	Stran	46
Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka .....	Stran	46
Mesto postavitve .....	Stran	47
<b>Sestavljanje</b> .....	Stran	47
<b>Uporaba</b> .....	Stran	47
Priprava .....	Stran	48
Dodajanje sestavin .....	Stran	48
Vkllop/izkllop in izbiranje hitrosti .....	Stran	48
Pulzna funkcija .....	Stran	48
<b>Varnostne značilnosti</b> .....	Stran	48
<b>Razstavljanje</b> .....	Stran	48
<b>Pregled funkcij</b> .....	Stran	49
<b>Recepti</b> .....	Stran	50
Mascarpone krema .....	Stran	50
Hruškova pita .....	Stran	50
Testo za pico .....	Stran	51
Osnovni recept za kvašeno testo .....	Stran	51
Pecivo iz krhkega testa .....	Stran	51
Biskvitno testo .....	Stran	51
Masleno testo .....	Stran	52
Piškoti s čokoladnimi koščki .....	Stran	52
Čokoladni mousse .....	Stran	53
Orehovi zvitki s sirupom .....	Stran	53

<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran	54
Čiščenje osnovne naprave .....	Stran	54
Čiščenje v pomivalnem stroju .....	Stran	54
Čiščenje pribora .....	Stran	54
Vzdrževanje .....	Stran	54
<b>Shranjevanje</b> .....	Stran	54
<b>Odpravljanje napak</b> .....	Stran	55
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran	55
<b>Garancijski list</b> .....	Stran	56
Postopek pri uveljavljanju garancije.....	Stran	57
<b>Servis</b> .....	Stran	57

## Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov

	<b>NEVARNOST!</b> – Označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost zadušitve)	 Izmenični tok/napetost
		<b>Hz</b> Hertz (omrežna frekvenca)
	<b>OPOZORILO!</b> – Označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost električnega udara)	<b>W</b> Vat
		 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	<b>PREVIDNO!</b> – Označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči lažje do srednje hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost opeklin)	 Metlica za gnetenje <b>4</b> , mešalna skleda <b>5</b> , metlica za sneg <b>6</b> , metlica za mešanje <b>7</b> in zaščita pred brizganjem <b>12</b> so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.
	<b>POZOR!</b> – Opozarja pred morebitno materialno škodo (npr. nevarnost kratkega stika)	 Nevarnost – tveganje električnega udara!
	<b>INFORMACIJE:</b> Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.	 Simbol za izdelek zaščitnega razreda II
	Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.	 Ta simbol opozarja na poškodbe rok.
	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.	 Varnostni napotki  Navodila za ravnanje

## KUHINJSKI APARAT

### ● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

### ● Namenska uporaba

- Ta izdelek je primeren za stepanje, mešanje, gnetenje in mešenje živil.
- Izdelek je primeren samo za pripravo živil. Izdelka ne uporabljajte za druge namene.
- Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.
- Vsakršna drugačna uporaba, ki ni omenjena v tem priročniku, lahko povzroči poškodbo izdelka ali resne telesne poškodbe.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

### ● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Osnovna naprava
- 1 Mešala skleda
- 1 Metlici za gnetenje
- 1 Metlica za sneg

- 1 Metlici za mešanje
- 1 Zaščita pred škropljenjem
- 1 Kratka navodila

### ● Seznam delov

(Sl. A)

- 1 Gumb za odpahnitev (za pogonsko ročico)
- 2 Vrtljivi gumb (vklop/izklop, nastavitvev hitrosti)
- 3 Priključni kabel z električnim vtičem
- 4 Metlica za gnetenje
- 5 Mešala skleda
- 6 Metlica za sneg
- 7 Metlica za mešanje
- 8 Prisesna noga
- 9 Osnovna naprava
- 10 Držalo (za namestitvev mešala)
- 11 Odprtina za polnjenje
- 12 Zaščita pred brizganjem
- 13 Pogonska ročica

(Sl. B)

- 14 Pripomoček za navijanje kabla

### ● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Priključna moč:	600 W
Poraba v stanju pripravljenosti:	0,4 W
Zaščitni razred:	II/□
Maks. čas neprekinjenega delovanja [KB] *:	10 min
Prostornina mešalne skleda:	5 l
Najv. količina polnjenja mešalne skleda:	3,7 l

\* Maksimalni čas neprekinjenega delovanja tega izdelka je 10 minut. Čas neprekinjenega delovanja označuje, kako dolgo lahko izdelek deluje, ne da bi se motor pregrel in poškodoval. Po času neprekinjenega delovanja mora izdelek ostati izklopljen, dokler se motor popolnoma ne ohladi.



## Splošna varnostna napotka

### **PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNAVITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!**

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

### **Otroci in osebe s posebnimi potrebami**



### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!**

Otrok z embalažnim materialom nikoli ne pustite nenadzorovanih. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti. Ne pustite otrokom

blizu izdelka in embalažnega materiala.

- Otroci ne smejo uporabljati tega izdelka. Izdelek in priključni kabel hranite nedosegljivo otrokom.
- Ta izdelek smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pri tem pod nadzorom ali so bile seznanjene z varno uporabo izdelka in razumejo posledične nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

### **Namenska uporaba**

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe. Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili za uporabo.
- ⚠ Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.
- Izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih uporabah, kot na primer:
  - Za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;

- Na kmetijskih posestvih;
- Za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih
- V penzionih z zajtrkom.

## Električna varnost

### **⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati.

V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.

### **⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

### **⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

### **⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka ne uporabljajte v bližini kadi, tuša ali v bližini umivalnika ali v vlažnih prostorih.

- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Da preprečite poškodbe priključnega kabla tako, ga ne stiskajte, ne zvijajte in ga vlecite ob ostre robove. Kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.
- Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
- Vedno vlecite za električni vtič, ne za električni kabel, da izdelek odklopite z napajanja.
- Priključnega kabla ne ovijajte okoli izdelka. Izdelek vključite v enostavno dostopno vtičnico, saj tako lahko v sili napravo hitro izklopite iz omrežnega napajanja.
- Izdelka ne uporabljajte z mokrimi rokami. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.

## Uporaba

### ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost**

**oparin!** Posode ne uporabljajte z vrelimi tekočinami ali vročo mastjo.

⚠ **OPOZORILO!** Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi nepravilne ali nenamenske uporabe. Med praznjenjem posode in čiščenjem previdno ravnajte z mešali.

⚠ **OPOZORILO!** Pred zamenjavo dodatne opreme ali dodatnih delov, ki se med uporabo premikajo, izdelek izklopite in odklopite električno napajanje.

- Če opazite dim ali čudne zvoke, takoj odklopite izdelek z napajanja. Pred ponovno uporabo naj izdelek preveri strokovnjak.
- Izdelek vedno uporabljajte na ravni, stabilni in čisti podlagi.
- Za delovanje uporabljajte samo dodatke, ki so vključeni v obseg dobave.
- Pri polnjenju ne presegajte oznake **MAX** v posodi.

- Izdelek vedno izključite iz električnega omrežja, če je brez nadzora, ter pred montažo, demontažo ali čiščenjem.
- Izdelek uporabljajte samo s priloženim priborom.

## Čiščenje in shranjevanje

- Osnovne naprave ne izpostavljajte kaplajoči ali brizgajoči vodi.
- Bodite previdni pri nalivanju vroče tekočine v izdelek, saj se lahko zaradi nenadnega izhlapevanja prelije iz izdelka.
- Napotki za čiščenje izdelka: glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

### ● **Začetek uporabe**

### ● **Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka**

1. Odstranite izdelek iz embalaže. Z izdelka odstranite ves material embalaže in zaščitne folije.
2. Preverite, ali so priloženi vsi deli in ali je dobava enaka opisani [glejte »Obseg dobave«].
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravnajte, kot je opisano v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo očistite vse dele izdelka, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.

## ● Mesto postavitve

### ⚠ **POZORI! Nevarnost poškodb izdelka in materialne škode!**

- Prelivajoča se tekočina lahko steče na površino. Izdelek vedno polagajte na vodoodporno površino.
  - Izdelek je opremljen s protizdrsni prisesnimi nogami iz umetne mase. Nekatero pohištvo je premazano z različnimi laki in umetnimi masami ter obdelano z različnimi sredstvi za nego. Zato ni mogoče popolnoma izključiti, da nekatere od teh snovi vsebujejo sestavine, ki lahko poškodujejo in zmeščajo plastične prisesne noge. Pod izdelek po potrebi položite podlago, ki ne drsi.
- Osnovno napravo [9] postavite na ravno, suho in vodoodporno površino, da se izdelek ne more prevrniti ali zdrsniti.
- Izberite gladko in čisto površino, da se lahko prisesne noge [8] prisesajo in zagotovijo varen oprijem.

## ● Sestavljanje

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!** Ne vstavljajte roke med pogonsko ročico in ohišje. Pri zapiranju pogonske ročice obstaja nevarnost, da si stisnete roko.

⚠ **POZORI!** Mešalne skledе ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred brizganjem. V nasprotnem primeru lahko sestavine, ki jih mešate, izvrže iz posode.

1. Pritisnite gumb za odpahnitev [1].
2. Odprite pogonsko ročico [13] navzgor, da se zaskoči. Gumb za odpahnitev [1] spet izskoči.
3. Vstavite mešalno skledo [5] v osnovno napravo [9]. Kovinski zatiči na spodnjem robu mešalne skledе morajo biti poravnani z režami na osnovni napravi [sl. C].

4. Mešalno skledo [5] zapahnite tako, da jo zavrtite v smeri urnega kazalca (v smeri [A]), dokler se trdno ne namesti na svoje mesto [sl. C].
5. Zaščito pred brizganjem [12] od znotraj namestite na pogonsko ročico [13]. Puščica [▲] na zaščiti pred brizganjem in puščica [▼] na pogonski ročici [poleg [A]] morata biti poravnani [sl. D].
6. Zapahnite zaščito pred brizganjem [12], tako da jo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca (v smeri [B]) [sl. D].
7. Izbira želenega mešala:

Mešalo	Uporaba
Metlica za gnetenje [4]	Težko testo (npr. testo za kruh)
Metlica za sneg [6]	Smetana za stepanje, beljaki itd.
Metlica za mešanje [7]	Srednje težko in lahko testo (npr. testo za torte, testo za palačinke)

Za več informacij glejte »Pregled funkcij«

8. Na držalo [10] od spodaj namestite želeno mešalo. Kovinski zatič na držalu mora biti poravnan z režo na mešalu [sl. E].
9. Potisnite mešalo rahlo navzgor. Mešalo zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca do konca [sl. E].
10. Pritisnite gumb za odpahnitev [1].
11. Pogonsko ročico [13] potisnite do konca dol. Gumb za odpahnitev [1] spet izskoči.

## ● Uporaba

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb ter nevarnost poškodbe izdelka in materialne škode!**

- Vrtečim se delom ne približujte jedilnega pribora ali česa podobnega.
- Vrtečim se delom ne približujte dolgih las ali ohlapnih oblačil.
- Izdelka ne uporabljajte brez mešalne skledе.



- Izdelka ne uporabljajte praznega, sicer se lahko motor pregreje in poškoduje.
- Metlica za testo in metlica za stepanje imata prevleko proti sprijemanju. Ne poškodujte je z ostrimi, koničastimi ali praskajočimi predmeti (npr. noži, gobicami).

**i INFORMACIJE:** Ob prvi uporabi izdelka se lahko zaradi segrevanja motorja pojavi rahel vonj. To ni škodljivo. Poskrbite za zadostno prezračevanje.

## ● Priprava

1. Sestavite izdelek (glejte razdelek »Sestavljanje«).
2. Vrtljivi gumb **2** nastavite v položaj **⊕** (način pripravljenosti).
3. Električni vtič **3** povežite s primerno vtičnico.
4. Odvečni priključni kabel **3** navijte na pripomoček za navijanje kabla **14** na spodnji strani osnovne naprave **9** (sl. B).

## ● Dodajanje sestavin

- Priprava izdelka za uporabo:** Sestavine dodajte v mešalno skledo **5**, medtem ko je pogonska ročica **13** dvignjena.
- Med uporabo:**
  - Zmanjšajte hitrost na stopnjo 1–2 (glejte razdelek »Vkllop/izkllop in izbiranje hitrosti«).
  - Sestavine dodajte skozi odprtino za polnjenje **11** na zaščiti pred brizganjem **12**.

## ● Vkllop/izkllop in izbiranje hitrosti

**⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Izdelek uporabljajte največ 10 minut brez prekinitve. Nato pustite, da se izdelek ohladi na sobno temperaturo.

### **i INFORMACIJE:**

- Pri obdelavi večjih količin testa se lahko izdelek nekoliko premakne.

- Primerna hitrost je odvisna od gostote sestavin. Bolj ko so sestavine tekoče, hitreje jih lahko mešate.

1. **Vkllop:** Vrtljivi gumb **2** zavrtite v smeri urnega kazalca.
2. Začnite z nizko hitrostjo. Hitrost postopoma zvišujte do zelene stopnje (glejte razdelek »Pregled funkcij«).
3. **izkllop:** Vrtljivi gumb **2** nastavite v položaj **⊖** (način pripravljenosti).

## ● Pulzna funkcija

- Nastavite vrtljivi gumb **2** v položaj **⊕**, da za kratek čas zvišate hitrost na najvišjo nastavev (raven 8).

## ● Varnostne značilnosti



- Izdelek deluje le, če je pogonska ročica **13** zaskočena v spodnjem položaju in je gumb za odpahnitev **1** izskočil.
- Izdelek ima zaščito pred pregrevanjem. Če se motor preveč segreje, se izdelek samodejno izklopi. V tem primeru storite naslednje:
  - Izklopite izdelek (glejte razdelek »Vkllop/izkllop in izbiranje hitrosti«).
  - Električni vtič **3** izvlecite iz vtičnice.
  - Izdelek pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
  - Takoj ko se izdelek dovolj ohladi, ga lahko ponovno vklopite.

## ● Razstavljanje

### **⚠ PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!**

Pred razstavljanjem: Izklopite izdelek. Električni vtič izvlecite iz vtičnice.

1. Pritisnite gumb za odpahnitev **1**.
2. Odprite pogonsko ročico **13** navzgor, da se zaskoči. Gumb za odpahnitev **1** spet izskoči.
3. Potisnite mešalo rahlo navzgor. Vrtite mešalo v smeri urnega kazalca, dokler ga ne odstranite iz držala **10** (sl. F).

4. Zavrtite zaščito pred brizganjem [12] v smeri urnega kazalca (v smeri ) tako da je ne morete sneti s pogonske ročice [13].
5. Zavrtite mešalno skledo [5] v nasprotni smeri urnega kazalca (v smeri ) tako da jo lahko snamete z osnovne naprave [9].
6. Pritisnite gumb za odpahnitev [1].
7. Pogonsko ročico [13] potisnite do konca dol. Gumb za odpahnitev [1] spet izskoči.

## ● Pregled funkcij

Mešalo	Stopnja hitrosti	Funkcija	Opomba
Metlica za gnetenje [4]	1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gnetenje in mešanje čvrstega testa ali razmeroma čvrstih sestavin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Najmanjša količina:</b> Količina sestavin mora biti odmerjena tako, da lahko mešalo prodre vsaj 1 cm v sestavine.</li> <li>■ <b>Maks. količina kvašenega testa:</b> 1657 g</li> <li>■ <b>Čas gnetenja testa*:</b> pribl. 3 min</li> <li>■ <b>Maks. čas delovanja:</b> 10 min</li> </ul>
	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gnetenje kvašenega testa</li> <li>■ Gnetenje gostega testa</li> </ul>	
Metlica za mešanje [7]	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mešanje gostega testa</li> <li>■ Mešanje masla in moke</li> <li>■ Mešanje kvašenega testa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Najmanjša količina:</b> Količina sestavin mora biti odmerjena tako, da lahko mešalo prodre vsaj 1 cm v sestavine.</li> <li>■ <b>Maks. količina testa:</b> 1216 g</li> <li>■ <b>Čas mešanja testa*:</b> pribl. 5 min</li> <li>■ <b>Maks. čas delovanja:</b> 10 min</li> </ul>
	4–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Testo za torto</li> <li>■ Stepanje masla in sladkorja skupaj</li> <li>■ Testo za piškote</li> </ul>	
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Testo s suhim sadjem</li> </ul>	
Metlica za sneg [6]	7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stepena smetana</li> <li>■ Beljakovine</li> <li>■ Majoneza</li> <li>■ Penasto stepanje masla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Najmanjša količina:</b> Količina sestavin mora biti odmerjena tako, da lahko mešalo prodre vsaj 1 cm v sestavine.</li> <li>■ <b>Maks. količina smetane:</b> 1000 ml</li> <li>■ <b>Maks. čas delovanja:</b> 10 min</li> </ul>

\* Čas obdelave je odvisen od količine in gostote sestavin.

## ● Recepti

### ● Mascarpone krema

#### Sestavine

2	Jajca
2 jedilni žlici	Fini sladkor
1 jedilna žlica	Sladko vino (npr. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Netretirana pomaranča (sok in nekaj naribane pomarančne lupine)

#### Priprava

1. Ločite rumenjake od beljakov.
2. Beljake dodajte v mešalno skledo **5** brez maščobe. Z metlicami za sneg **6** stepite beljake. Hitrost povišajte na stopnjo **8**.
3. Stepene beljake preložite v drugo skledo in postavite na hladno.
4. V mešalni skledi **5** z metlico za sneg **6** pri hitrosti **6** penasto umešajte rumenjake, sladkor in sladko vino.
5. Hitrost znižajte na stopnjo **3**. Po žlicah izmenično dodajajte mascarpone in pomarančni sok.
6. Ročno umešajte naribano pomarančno lupinico in stepene beljake.
7. Za okras na pripravljeno kremo posujte nekaj tankih trakov pomarančne lupine.
8. Kremo postavite v hladilnik, preden jo postrežete. Kremo porabite v 24 urah.

**Nasvet:** Mascarpone kremo s svežim sezonskim sadjem ali kompotom obložite v desertne kozarce.

### ● Hruškova pita

#### Sestavine za testo

200 g	Pšenična moka
1 ščepec	Sol
100 g	Hladno maslo (v kosmičih)
3 čajne žličke	Fini sladkor
4 jedilne žlice	Hladna voda

**Za slepo peko:** Posušeni grah ali riž

#### Sestavine za mandljevo zmes

100 g	Maslo na sobni temperaturi
100 g	Sladkor
2	Jajca (pri sobni temperaturi)
100 g	Mleti mandlji

**Za oblaganje:** pribl. 3 zrele hruške

#### Priprava

1. Stresite vse sestavine za testo v mešalno skledo **5**. Z metlico za mešanje **7** pri hitrosti **3** mešajte toliko časa, da nastanejo velike grudice. Po potrebi izdelek vmes ustavite in v lopatico postrgajte sestavine z roba.
2. Z roko hitro pregnetite testo in ga oblikujte v kroglo. Testo z nekaj moke razvaljajte med 2 listoma papirja za peko.
3. S testom obložite namaščen pekač za pito. Odrežite odvečno testo, ki sega čez rob. Testo postavite v zamrzovalnik za najmanj 30 minut.
4. Testo večkrat prebodite z vilicami. Na vrh testa položite papir za peko. Pekač napolnite s posušanim grahom ali rižem, da testo obtežite.
5. Pecite 15 minut pri 180 °C (ventilatorska pečica). Odstranite papir za peko in posušen grah/riž. Ponovno pecite še od 10 do 15 minut.
6. Za mandljevo zmes z metlico **6** stepite maslo, sladkor in jajca. Hitrost povišajte na stopnjo **8**.
7. Snemite metlico za sneg **6**. Vstavite metlico za mešanje **7**. Pri hitrosti **4** na kratko umešajte mandlje.
8. Mandljevo zmes stresite na ohlajeno testo za pito.
9. Olupite hruške. Odstranite sredico s peškami. Hruške narežite na rezine. Obložite mandljevo zmes s trakovi.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C (ventilatorska pečica).

## ● Testo za pico

### Sestavine

250 g	Pšenična moka
<sup>3</sup> / <sub>4</sub> čajne žličke	Sol
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kocke	Svež kvas
120 ml	Topla voda
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> čajne žličke	Rjavi sladkor
–	Moka za gnetenje in valjanje

### Priprava

1. V mešalni skledi **5** umešajte moko in sol. Na sredini naredite jamico.
2. V vodi z vilicami zdrobite kvas in sladkor. Premešajte, da se vse razpusti. Mešanico vlijte v jamico.
3. Mešajte z metlicami za gnetenje **4** pri hitrosti **2**, dokler ne nastanejo velike kepe testa.
4. Nadaljujte z ročnim gnetenjem, dokler testo ni gladko.
5. Iz testa oblikujte hlebček. Hlebček pokrijte in ga pustite vzhajati na toplem mestu, dokler ne podvoji velikosti.
6. Testo še enkrat pregnetite, ga razvaljajte in po želji pokrijte.

## ● Osnovni recept za kvašeno testo

### Sestavine

500 g	Pšenična moka [tip 550]
1 kocka	Svež kvas
60 g	Maslo
1 ščepec	Sol
200–250 ml	Mlačno mleko
2	Jajca

### Priprava

1. V mešalno skledo **5** dodajte vse sestavine.
2. Z metlico za gnetenje **4** testo gnetite 1 minuto pri hitrosti **1** in nato 5 minut pri hitrosti **4**.

3. Testo pustite vzhajati v mešalni skledi **5** 40 minut.
4. Iz testa oblikujte hlebček. Testo razvaljajte na pekaču. Po želji testo obložite.
5. Pecite pribl. 25–30 minut pri 200 °C [gretje zgoraj/spodaj].

## ● Pecivo iz krhkega testa

### Sestavine

250 g	Gladka moka
125 g	Hladno maslo
1 ščepec	Sol
1	Jajce
150 g	Sladkor

### Priprava

1. V mešalno skledo **5** dodajte vse sestavine.
2. Testo gnetite pribl. od 2 do 3 minute pri hitrosti **3** z metlico za mešanje **7**, dokler se testo ne začne drobiti.
3. Testo postavite v hladilnik za 30 minut.
4. Pečico segrejte na 200 °C.
5. Namastite model in ga rahlo posujte z moko.
6. Testo razvaljajte med 2 folijama za živila (premera pribl. 30 cm).
7. Odstranite folijo za živila. Testo položite v model.
8. Pecite pribl. 5 minut pri 200 °C [gretje zgoraj/spodaj].

## ● Biskvitno testo

### Sestavine

250 g	Maslo
250 g	Sladkor
1 zavojček	Vaniljev sladkor
250 g	Gladka moka
4	Jajca
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> zavojčka	Pecilni prašek

## Priprava

1. V mešalno skledo [5] dodajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Mešajte z metlico za mešanje [7] pri hitrosti 3–5, dokler zmes ne postane rahla.
2. Dodajte eno po eno jajce in mešajte naprej, dokler ni vse dobro premešano.
3. Dodajte moko in pecilni prašek. Vse skupaj umešajte v gladko testo.
4. Namastite pravokoten model za torte (pribl. 30 cm). Dodajte testo.
5. Pecite pribl. 50–60 minut pri 180 °C [gretje zgoraj/spodaj].

## ● Masleno testo

### Sestavine

185 g	Nesoljeno maslo ali margarina (mehko)
1 skodelica	Sladkor v prahu
1 čajna žlička	Vaniljev ekstrakt
1 ščepec	Sol
3	Jajca
2 skodelici	Samovzhajajoča moka
1/4 skodelice	Mleko

## Priprava

1. V mešalno skledo [5] dodajte maslo ali margarino, sladkor v prahu, vaniljev ekstrakt in sol. Mešajte z metlico za mešanje [7] pri srednji do visoki hitrosti, dokler zmes ne postane gladka in kremasta.
2. Če se zmes prilepi na stene mešalne skleda [5], izdelek izklopite. Dvignite pogonsko ročico [13]. S strgalom za testo iz umetne mase postrgajte zmes z robov mešalne skleda nazaj na sredino. Nadaljujte mešanje.
3. Skozi odprtino za polnjenje [11] dodajte eno po eno jajce in še naprej mešajte.
4. Po končanem mešanju: Izklopite izdelek. Dvignite pogonsko ročico [13]. Presejte moko čez zmes. Nadaljujte mešanje pri nižji hitrosti.

5. Skozi odprtino za polnjenje [11] postopoma dodajate mleko, dokler zmes ne postane gladka.
6. Namastite pekač (pribl. 20 cm). Dodajte testo.
7. Pecite pribl. 50–60 minut pri 200 °C [gretje zgoraj/spodaj] ali 180 °C [ventilatorska pečica].
8. V sredino torte zabodite leseno nabodalo, da preverite, ali je pecivo pečeno. Pecivo je pečeno, če se ne prilepi na leseno nabodalo, ko tega izvlečete.
9. Pustite pecivo nekaj minut, da se ohladi v pekaču. Nato pecivo obrnite na rešetko, da se popolnoma ohladi.
10. Po želji pecivu dodajte različne prelive ali okuse (npr. kakav, čokoladne koščke, rozine, oreščke).

## ● Piškoti s čokoladnimi koščki

### Sestavine

185 g	Maslo (mehko)
1 skodelica	Rjavi sladkor
1/2 skodelice	Sladkor v prahu
1 čajna žlička	Vaniljev ekstrakt
2	Jajca
2 skodelici	Gladka moka
1/2 skodelice	Samovzhajajoča moka
1/2 čajne žličke	Pecilni prašek
2 jedilni žlici	Kakav v prahu
100 g	Koščki bele čokolade
100 g	Koščki temne čokolade
100 g	Karamelni koščki

## Priprava

1. V mešalno skledo [5] dodajte maslo, sladkor v prahu in vaniljev ekstrakt. Z metlico za mešanje [7] mešajte 3 minute pri hitrosti 5.

- Enkrat na minuto: izklopite izdelek. Dvignite pogonsko ročico [13]. S strgalom za testo iz umetne mase postrgajte zmes z robov mešalne skledce nazaj na sredino. Nadaljujte mešanje.
2. Skozi odprtino za polnjenje [11] dodajte eno po eno jajce in še naprej mešajte.
  3. Približno 30 sekund na hitrosti 1 vmešamo gladko moko, samovzhajajočo moko, pecilni prašek, kakav v prahu, koščke bele in temne čokolade ter karamelne koščke.
  4. Testo razvaljajte v kroglice velikosti žlice. Kroglice položite na 2 pekača, obložena s papirjem za peko ali namaščena z repičnim oljem. Kroglice testa nežno pritisnite plosko in med njimi pustite 5 cm razmaka.
  5. Pecite pri temperaturi 180 °C [ventilatorska pečica] 12 minut ali dokler piškoti zlato ne porjavijo. Piškote položite na rešetko, da se ohladijo.

## ● Čokoladni mousse

### Sestavine

300 g	Temni čokoladni koščki
3	Jajca
1/4 skodelice	Sladkor v prahu
1 jedilna žlica	Kakav v prahu
300 ml	Čista smetana
200 g	Maline [sveže]

### Priprava

1. V skledo, primerno za mikrovalovno pečico, dodajte čokoladne koščke. Skledo za 1 minuto postavite v mikrovalovno pečico na najvišjo nastavev. Odstranite skledo iz mikrovalovne pečice in premešajte čokolado. Če se čokolada še ni popolnoma stopila, skledo postavite v mikrovalovno pečico še za 30 sekund.
2. V mešalno skledo [5] dodajte jajca in sladkor v prahu. Z metlico za sneg [6] mešajte 3 minute pri hitrosti 6.

3. Stopljeno čokolado in kakav v prahu mešajte pri hitrosti 1, dokler zmes ne postane gladka.
4. Mešanico stresite nazaj v skledo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.
5. Mešalno skledo [5] in metlice za sneg [6] temeljito očistite. Mešalno skledo in metlice za sneg znova namestite na izdelek.
6. V mešalno skledo [5] dodajte smetano. Smetano približno 1 minuto stepajte pri hitrosti 6, dokler ne postane čvrsta.
7. Z veliko žlico vmešajte čokoladno zmes v smetano, tako da se zmes poveže.
8. Mousse enakomerno razdelite v 6 kozarcev. Kozarce za 2 uri postavite v hladilnik. Mousse postrezite s svežimi malinami.

## ● Orehovi zvitki s sirupom

### Sestavine

100 g	Masleni kosmiči
2 1/4 skodelice	Samovzhajajoča moka
1 jedilna žlica	Sladkor v prahu
2/3 skodelice	Mleko
1	Jajce
1 skodelica	Orehi [sekljani]
1/2 skodelice	Mandlji [v lističih]
1/3 skodelice	Rjavi sladkor
1 čajna žlička	Cimet [mleti]
1/4 skodelice	Sirup iz sladkorne pese

### Priprava

1. V mešalno skledo [5] dodajte moko, sladkor v prahu in polovico masla. Z metlico za mešanje [7] mešajte pri nizki hitrosti, dokler se vse skupaj dobro ne združi.
2. Dodajte mleko in jajca. Testo gnetite s kavljem za testo [4] pri nizki hitrosti, dokler se ne oblikuje lepljivo testo.
3. Na pomokani delovni površini testo razvaljajte v pravokotnik velikosti 30×40 cm.

4. Testo potresite z orehi, mandlji, rjavim sladkorjem in cimetom. Testo namažite s preostalim maslom. Testo po dolžini tesno zvijte v zvitek. Odrežite konca in testo razrežite na 12 kosov.
5. Pekač [pribl. 20 × 30 × 2,5 cm (D × Š × V)] rahlo namastite. Vanj položite kose testa z odrezano stranjo navzdol.
6. Testo pecite pribl. 25 minut pri temperaturi 200 °C.
7. Zvitke položite na rešetko, da se ohladijo.
8. Zvitke pokapajte s sirupom iz sladkorne pese in postrezite.

## ● Čiščenje in nega

### ⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!

- Pred čiščenjem: Izklopite izdelek. Električni vtič izvlecite iz vtičnice.
- Osnovne naprave ne potaplajte v vodo.

### ⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!

Ne uporabljajte abrazivnih in jedkih čistilnih sredstev. Ti bi lahko poškodovali izdelek.

- ① **INFORMACIJE:** Nekatera živila ali začimbe [npr. korenje, kari v prahu] lahko obarvajo dele iz umetne mase [npr. zaščito pred brizganjem 12]. To ni škodljivo za zdravje in ne vpliva na funkcionalnost.

## ● Čiščenje osnovne naprave

1. Očistite osnovno napravo [9] z vlažno krpo. Po potrebi dodajte blago čistilno sredstvo.
2. Osnovno napravo [9] obrišite s čisto krpo in čisto vodo.
3. Pred ponovno uporabo počakajte, da se osnovna naprava [9] povsem posuši.

## ● Čiščenje v pomivalnem stroju

### ⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!

Osnovne naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- Za pomivanje v pomivalnem stroju so primerni naslednji deli:
  - Metlica za gnetenje [4]
  - Mešalna skleda [5]
  - Metlica za sneg [6]
  - Metlica za mešanje [7]
  - Zaščita pred brizganjem [12]

## ● Čiščenje pribora

- Vso dodatno opremo ročno pomijte v pomivalnem koritu z vodo za izpiranje ali v pomivalnem stroju.
- Pri ročnem pomivanju: Vse dele izperite s čisto vodo.
- Preden dele ponovno sestavite, pospravite ali uporabite, počakajte, da se popolnoma posušijo.

## ● Vzdrževanje

### ⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. Popravila prepustite usposobljenemu strokovnjaku.

- Pred vsako uporabo: Preverite, ali se je izdelek poškodovan.
- Ta izdelek ne zahteva vzdrževanja, razen občasnega čiščenja.

## ● Shranjevanje

- Pred shranjevanjem: Očistite izdelek. Pustite, da se vsi deli povsem posušijo.
- Priključni kabel [3] navijte na pripomoček za navijanje kabla [14] na spodnji strani osnovne naprave [9] (sl. B).
- Ko izdelka ne uporabljate, ga skladiščite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite v suhem prostoru, zaščitenem pred prahom, in izven dosega otrok.
- Mešalne skleda [5] ne uporabljajte za shranjevanje živil.

## ● Odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Izdelek se ne zažene.	Električni vtič <b>[3]</b> ni priključen v vtičnico.	Električni vtič <b>[3]</b> povežite s primerno vtičnico.
	Izdelek se je izklopil zaradi pregretega.	Pred ponovnim vklopom počakajte, da se izdelek ohladi na sobno temperaturo.
	Pogonska ročica <b>[13]</b> se ni zaskočila v spodnjem položaju.	Pogonsko ročico <b>[13]</b> potisnite do konca dol, dokler gumb za odpahnitev <b>[1]</b> ne izskoči.
Mešalo se ne vrti ali se vrti le s težavo.	V mešalni skledi <b>[5]</b> je prišlo do zamašitve.	Izklopite izdelek. Električni vtič <b>[3]</b> izvlecite iz vtičnice. Odpravite zamašitev iz mešalne sklade <b>[5]</b> .
	Sestavine so pretrde ali pretežke.	Uporabite manj trde/težke sestavine.
	Izdelek ni pravilno sestavljen.	Pravilno sestavite izdelek (glejte razdelek »Sestavljanje«).

## ● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami [a] in številkami [b] z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas/20–22: papir in karton/80–98: vezni materiali.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjne odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

### Izdelek:



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.




## Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 [0] 80 080 917

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis [kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj] in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.

- 
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
  11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
  12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
  13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
  14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
  15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
  16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka [IAN 481418\_2410/481419\_2410/481422\_2410] kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih [spodaj levo] ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

## ● Servis

SI Servis Slovenija

Tel.: 00386 [0] 80 080 917














E-Mail: [infofon@lidl.si](mailto:infofon@lidl.si)



<b>Zoznam použitých piktogramov/symbolov</b> .....	Strana	60
<b>Úvod</b> .....	Strana	61
Používanie v súlade s určením .....	Strana	61
Rozsah dodávky .....	Strana	61
Zoznam častí .....	Strana	61
Technické údaje .....	Strana	61
<b>Všeobecné bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	62
<b>Uvedenie do prevádzky</b> .....	Strana	65
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie .....	Strana	65
Miesto inštalácie .....	Strana	65
<b>Zloženie</b> .....	Strana	65
<b>Obsluha</b> .....	Strana	66
Príprava .....	Strana	66
Pridanie prísad .....	Strana	66
Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti .....	Strana	66
Pulzná funkcia .....	Strana	66
<b>Bezpečnostné prvky</b> .....	Strana	66
<b>Rozloženie</b> .....	Strana	67
<b>Prehľad funkcií</b> .....	Strana	67
<b>Recepty</b> .....	Strana	68
Krém z mascarpone .....	Strana	68
Hruškový tart .....	Strana	68
Cesto na pizzu .....	Strana	69
Základný recept na kysnuté cesto .....	Strana	69
Krehké pečivo .....	Strana	69
Piškótové cesto .....	Strana	70
Maslový koláč .....	Strana	70
Sušienky s čokoládovými lupienkami .....	Strana	71
Čokoládový mousse .....	Strana	71
Slimáky so sirupom a vlaškými orechmi .....	Strana	72

<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	72
Čistenie základnej jednotky .....	Strana	72
Čistenie v umývačke riadu .....	Strana	72
Čistenie príslušenstva.....	Strana	73
Údržba .....	Strana	73
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	73
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	Strana	73
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	74
<b>Záruka</b> .....	Strana	74
Postup v prípade poškodenia v záruke .....	Strana	74
<b>Servis</b> .....	Strana	74

## Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	<b>NEBEZPEČENSTVO!</b> – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenia)		Striedavý prúd/striedavé napätie
		<b>Hz</b>	Hertz [sieťová frekvencia]
	<b>VÝSTRAHA!</b> – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	<b>W</b>	Watt
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<b>POZOR!</b> – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Miesiaci hák <b>4</b> , nádoba na mixovanie <b>5</b> , šľahač <b>6</b> , miešacia metlička <b>7</b> a ochrana proti striekaniu <b>12</b> sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
	<b>OPATRNE!</b> – Varuje pred potenciálnymi materiálmi škodami (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	<b>INFORMÁCIA:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Symbol pre produkt s triedou ochrany II
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Tento symbol varuje pred poranením rúk.
<b>CE</b>	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

# KUCHYNSKÝ ROBOT

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

## ● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je vhodný na šľahanie, miešanie, miesenie a mixovanie potravín.
- Produkt je určený len na prípravu pokrmov. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Každé iné použitie, ktoré nie je uvedené v tomto návode na obsluhu, môže spôsobiť poškodenie produktu alebo závažné poranenia.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletné a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Základná jednotka
- 1 Nádoba na mixovanie
- 1 Miesiaci hák
- 1 Šľahač

- 1 Miešacia metlička
- 1 Ochrana proti striekaniu
- 1 Krátky návod

## ● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Odblokovací gombík (na rameno s pohonom)
- 2 Otočný gombík (zapnúť/vypnúť, regulovať rýchlosť)
- 3 Napájací kábel so zástrčkou
- 4 Miesiaci hák
- 5 Nádoba na mixovanie
- 6 Šľahač
- 7 Miešacia metlička
- 8 Nožička s prísavkou
- 9 Základná jednotka
- 10 Upínadlo (na pripevnenie miešacieho nástroja)
- 11 Plniaci otvor
- 12 Ochrana proti striekaniu
- 13 Rameno s pohonom

(Obr. B)

- 14 Miesto na navinutie kábla

## ● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkion:	600 W
Príkion v pohotovostnom režime:	0,4 W
Trieda ochrany:	II/□
Max. čas nepretržitej prevádzky [KB]*:	10 min
Objem nádoby na mixovanie:	5 L
Max. plniace množstvo nádoby na mixovanie:	3,7 L

\* Maximálny čas nepretržitej prevádzky tohto produktu je 10 minút. Čas nepretržitej prevádzky uvádza, ako dlho sa môže produkt prevádzkovať, kým sa motor neprehreje a nepoškodí. Po uplynutí času nepretržitej prevádzky sa produkt musí vypnúť na tak dlho, kým motor úplne nevychladne.



## Všeobecné bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNNAMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

### Deti a osoby s postihnutím



**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!**

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým

materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Vždy držte deti mimo produktu a obalových materiálov.

- Tento produkt nesmú používať deti. Produkt a napájací kábel držte mimo dosahu detí.
- Tento produkt môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

### Používanie v súlade s určením

**⚠ VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Produkt používajte výlučne podľa tohto návodu na obsluhu.

**⚠** Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
  - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - V poľnohospodárskych usadlostiach;
  - Zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach
  - V penziónoch s raňajkami.

## **Elektrická bezpečnosť**

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Produkt nepoužívajte v blízkosti umývadiel alebo vo vlhkých priestoroch.

- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Aby ste predišli poškodeniam na napájacom kábli, nezaťažujte ho a neohýbajte ho a nevedzte ho cez ostré hrany. Držte ho tiež v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.



- Pri odpájaní produktu od elektrickej siete ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Pripojte produkt do dobre prístupnej sieťovej zásuvky, aby sa produkt dal v prípade núdze okamžite odpojiť od elektrickej siete.
- Produkt neobsluhujte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

## Obsluha

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO!**

#### **Nebezpečenstvo obarenia!**

Nádobu nepoužívajte na vriace tekutiny alebo horúci tuk.

**⚠ VÝSTRAHA!** Možné poranenia v dôsledku nesprávneho použitia a použitia mimo určenia. Pri manipulácii s miešacími nástrojmi, pri vyprázdňovaní nádoby aj čistení postupujte opatrne.

**⚠ VÝSTRAHA!** Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky hýbu, sa musí produkt vypnúť a odpojiť od napájania.

- Ak spozorujete dym alebo neobyčajné zvuky, okamžite odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím nechajte produkt skontrolovať odborníkom.
- Produkt používajte vždy na rovnom, stabilnom a čistom povrchu.
- Na prevádzku používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré sa nachádza v balení.
- Pri plnení neprekračujte označenie **MAX** v nádobe.
- Produkt vždy odpojte od napájacieho zdroja, keď je bez dozoru, ako aj pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Produkt používajte len s dodaným príslušenstvom.

## Čistenie a skladovanie

- Základnú jednotku nevystavujte kvapkajúcej ani striekajúcej vode.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do produktu buďte opatrní, pretože by sa mohli náhle vypariť a vymrštiť z produktu.
- Pokyny pre čistenie produktu nájdete v odseku „Čistenie a starostlivosť“.

## ● **Uvedenie do prevádzky**

### ● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný [pozri „Rozsah dodávky“].
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kategórii „Čistenie a starostlivosť“.

### ● **Miesto inštalácie**

#### ⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu a majetku!**

- Pretekajúce tekutiny môžu vytečť na povrch. Produkt umiestnite na vodeodolný povrch.
- Produkt má protišmykové plastové nožičky s prísavkami. Niektoré kusy nábytku sú potiahnuté rôznymi lakmi a plastmi a ošetrené rôznymi prostriedkami na starostlivosť. Preto nie je možné vylúčiť, že niektoré z týchto látok budú obsahovať zložky, ktoré môžu plastové nožičky s prísavkou zničiť alebo zmäkčiť. V prípade potreby pod produkt umiestnite protišmykovú podložku.
- Základnú jednotku [9] položte na rovný, suchý a vodeodolný povrch, aby sa produkt nemohol prevrátiť ani zošmyknúť.
- Povrch by mal byť hladký a čistý, aby sa nožičky s prísavkami [8] vedeli dobre prisať a stabilizovať produkt.

### ● **Zloženie**

#### ⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!**

Nikdy si nedávajte ruku medzi rameno s pohonom a teleso. Pri sklápaní ramena s pohonom hrozí riziko, že si ruku pricviknete.

⚠ **OPATRNE!** Nádobu na mixovanie nepoužívajte bez namontovanej ochrany proti striekaniu. Inak by sa miešané prísady mohli vymrštiť.

1. Stlačte odblokovací gombík [1].
2. Rameno s pohonom [13] vyklápaajte nahor, až kým nezacvakne. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.
3. Nádobu na mixovanie [5] nasadíte na základnú jednotku [9]. Kovové výčnelky na spodnom okraji nádoby na mixovanie musia byť zarovno s výrezmi na základnej jednotke (obr. C).
4. Nádobu na mixovanie [5] otáčajte v smere hodinových ručičiek (smerom k ♀), až kým nezacvakne (obr. C).
5. Ochranu proti striekaniu [12] nasadíte zospodu na rameno s pohonom [13]. Šípka [▲] na ochrane proti striekaniu a šípka [▼] na ramene s pohonom (vedľa ♀) musia byť zarovno (obr. D).
6. Ochranu proti striekaniu [12] otáčajte proti smeru hodinových ručičiek (smerom k ♂), až kým nezacvakne (obr. D).
7. Vyberte si požadovaný miešací nástroj:

Miešací nástroj	Použitie
Miesiaci hák [4]	Ťažké cesto (napr. cesto na chlieb)
Šľahač [6]	Šľahanie smotany, vaječných bielok atď.
Miešacia metlička [7]	Stredne ťažké až ľahké cesto (napr. cesto na koláč alebo palacinky)

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“

8. Zvolený miešací nástroj nasadíte zospodu na upínadlo [10]. Kovový výčnelok na upínadle musí byť zarovno s výrezom na miešacom nástroji (obr. E).
9. Miešací nástroj mierne zatlačte nahor. Miešací nástroj otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (obr. E).

10. Stlačte odblokovací gombík [1].
11. Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.

## ● **Obsluha**

### **⚠️ POZOR! Riziko poranenia a poškodenia produktu a majetku!**

- Blízko rotujúcich častí nedržte príbor ani nič podobné.
- Dlhé vlasy a široké oblečenie si držte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa častí.
- Produkt nepoužívajte bez nádoby na mixovanie.
- Produkt neprevádzkujte prázdny, pretože motor by sa mohol prehriať a poškodiť.
- Miesiaci hák a šľahač majú neprilhavú vrstvu. Nepoškodte ich ostrými, špicatými ani abrazívnymi predmetmi (napr. nožmi, špongiou na riad).

**i** **INFORMÁCIA:** Pri prvých použitíach produktu sa môže pri zohrievaní motora tvoriť mierny zápach. Je to normálne. Zaisťte dostatočné vetranie.

## ● **Príprava**

1. Zložte produkt [pozri „Zloženie“].
2. Otočný gombík [2] nastavte do polohy ☺ [pohotovostný režim].
3. Sieťovú zástrčku [3] zapojte do vhodnej zásuvky.
4. Prebytočný napájací kábel [3] namotajte na miesto na navinutie kábla [14] na spodnej strane základnej jednotky [9] [obr. B].

## ● **Pridanie prísad**

- **Pred použitím:** Prísady pridávajte do nádoby na mixovanie [5], keď je rameno s pohonom [13] vyklopené nahor.
- **Počas používania:**
  - Znížte rýchlosť na stupeň 1–2 [pozri „Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti“].
  - Prísady pridávajte cez plniaci otvor [11] na ochrane proti striekaniu [12].

## ● **Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti**

**⚠️ OPATRNĚ! Riziko poškodenia produktu!**  
Produkt používajte nepretržite maximálne 10 minút. Produkt potom nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

### **i** **INFORMÁCIA:**

- Pri spracovaní veľkého objemu cesta za produkt môže trochu hýbať.
- Ideálna rýchlosť závisí od konzistencie prísad. Čím sú prísady tekutejšie, tým rýchlejšie sa premiešajú.

1. **Zapnutie:** Otočný gombík [2] otočte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite na nízkej rýchlosti. Rýchlosť postupne zvyšujte na požadovaný stupeň [pozri „Prehľad funkcií“].
3. **Vypnutie:** Otočný gombík [2] nastavte do polohy ☺ [pohotovostný režim].

## ● **Pulzná funkcia**

- Nastavením otočného gombíka [2] do polohy **P** môžete na chvíľu nastaviť rýchlosť na najvyššie nastavenie [stupeň 8].

## ● **Bezpečnostné prvky**

- Produkt funguje len vtedy, keď je rameno s pohonom [13] zacvaknuté v spodnej polohe a odblokovací gombík [1] je vysunutý von.
- Produkt je chránený proti prehriatiu. Ak sa motor príliš prehreje, produkt sa automaticky vypne. V takom prípade postupujte nasledovne:
  - Produkt vypnite [pozri „Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti“].
  - Vytiahnite sieťovú zástrčku [3] zo zásuvky.
  - Produkt nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
  - Keď produkt dostatočne vychladne, bude sa dať znova zapnúť.

## ● Rozloženie

### ⚠ POZORI! Nebezpečenstvo poranenia!

Pred rozložením: Vypnite produkt. Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky.

1. Stlačte odblokovací gombík [1].
2. Rameno s pohonom [13] vyklápagej nahor, až kým nezacvakne. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.
3. Miešací nástroj mierne zatlačte nahor. Otáčajte miešacím nástrojom v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať odobrať z upínadla [10] [obr. F].
4. Ochranu proti striekaniu [12] otáčajte v smere hodinových ručičiek (v smere [6]), až kým sa nebude dať vybrať z ramena s pohonom [13].
5. Nádobu na mixovanie [5] otáčajte proti smeru hodinových ručičiek (v smere [6]), až kým sa nebude dať vybrať zo základnej jednotky [9].
6. Stlačte odblokovací gombík [1].
7. Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.

## ● Prehľad funkcií

Miešací nástroj	Rýchlostný stupeň	Funkcia	Upozornenia
Miešací hák [4]	1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Miesenie a miešanie tuhého cesta alebo relatívne tuhých prísad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Minimálne množstvo:</b> Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm.</li><li>■ <b>Max. množstvo kysnutého cesta:</b> 1657 g</li><li>■ <b>Čas spracovania kysnutého cesta*:</b> pribl. 3 min</li><li>■ <b>Max. čas prevádzky:</b> 10 min</li></ul>
	2–3	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Miesenie kysnutého cesta</li><li>■ Miesenie hustého treného cesta</li></ul>	
Miešacia metlička [7]	2–3	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Miešanie hustého treného cesta</li><li>■ Miešanie masla a múky</li><li>■ Miešanie kysnutého cesta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Minimálne množstvo:</b> Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm.</li><li>■ <b>Max. množstvo treného cesta:</b> 1216 g</li><li>■ <b>Čas spracovania treného cesta*:</b> pribl. 5 min</li><li>■ <b>Max. čas prevádzky:</b> 10 min</li></ul>
	4–6	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cesto na koláč</li><li>■ Šľahanie masla a cukru</li><li>■ Linecké cesto</li></ul>	
	6	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cesto so sušeným ovocím</li></ul>	

\* Čas spracovania sa môže líšiť v závislosti od množstva a vlastností prísad.

Miešací nástroj	Rýchlostný stupeň	Funkcia	Upozomenia
Šľahač [6]	7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Šľahačkovej smotany</li> <li>■ Vaječné bielka</li> <li>■ Majonézy</li> <li>■ Šľahanie masla do peny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Minimálne množstvo:</b> Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm.</li> <li>■ <b>Max. množstvo smotany:</b> 1000 ml</li> <li>■ <b>Max. čas prevádzky:</b> 10 min</li> </ul>

## ● Recepty

### ● Krém z mascarpone

#### Prísady

2	Vajcia
2 PL	Práškového cukru
1 PL	Sladkého vína (napr. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Chemicky neošetrovaného pomaranča (šťava a trochu nastrúhanej kôry)

#### Príprava

1. Rozdelíme vajcia.
2. Vaječné bielka dáme do nádoby na mixovanie [5] bez tuku. Vaječné bielka vyšľaháme šľahačom [6]. Rýchlosť zvýšime na stupeň 8.
3. Bielkový sneh dáme do inej misky a zchladíme.
4. V nádobe na mixovanie [5] šľahačom [6] vyšľaháme vaječné žĺtka, cukor a sladké víno na rýchlostnom stupni 6 až do peny.
5. Rýchlosť znížime na stupeň 3. Striedavo po lyžičkách pridávame mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Ručne vmiešame nastrúhanú pomarančovú kôru a bielkový sneh.
7. Hotový krém ozdobíme tenkými pásikmi pomarančovej kôry.
8. Krém necháme v chladničke, kým ho nebudeme podávať. Krém spotrebujeme do 24 hodín.

**Tip:** Krém z mascarpone navrstvíte do dezertných pohárov s čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

### ● Hruškový tart

#### Prísady na cesto

200 g	Pšeničnej múky
1 štipka	Soli
100 g	Studeného masla (hobliny)
3 ČL	Práškového cukru
4 PL	Studenej vody

**Na zataženie:** Suchý hrach alebo ryža

#### Prísady na mandľovú hmotu

100 g	mäkkeho masla
100 g	Cukru
2	Vajcia [izbovej teploty]
100 g	Mletých mandlí

**Na ozdobenie:** pribl. 3 zrelé hrušky

#### Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme všetky přísady na cesto. Miešacou metličkou [7] miešame na rýchlostnom stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. V prípade potreby produkt priebežne zastavujeme a stierkou na cesto stiahneme přísady z okrajov dole.
2. Cesto rýchlo vymiesime rukou do tvaru gule. Cesto rozvaľkáme s trochou múky medzi 2 papiermi na pečenie.

- Vymastenú formu na tart vystelieme cestom. Prečnievajúce okraje odkrojíme. Cesto dáme aspoň na 30 minút do chladničky.
- Spodok tartu poprepichujeme vidličkou. Na cesto položíme papier na pečenie. Formu naplníme suchým hrachom alebo ryžou, aby sme zaťažili cesto.
- Pečieme 15 minút na 180 °C [teplovzdušné pečenie]. Vyberieme papier na pečenie a suchý hrach/ryžu. Pečieme ešte ďalších 10 až 15 minút.
- Na mandľovú hmotu vyšľaháme šľahačom [6] maslo, cukor a vajcia. Rýchlosť zvýšime na stupeň 8.
- Vyberieme šľahač [6]. Nasadíme miešaciu metličku [7]. Mandle chvíľu miešame na rýchlostnom stupni 4.
- Mandľovú hmotu dáme na vychladnutý spodok tartu.
- Hrušky ošúpeme. Odstránime stred so semiačkami. Hrušky nakrájame na plátky. Mandľovú hmotu obložíme plátkami hrušky.
- Pečieme pribl. 35 minút na 170 °C [teplovzdušné pečenie].

## ● Cesto na pizzu

### Prísady

250 g	Pšeničnej múky
$\frac{3}{4}$ ČL	Soli
$\frac{1}{2}$ kocky	Čerstvého droždia
120 ml	Teplej vody
$\frac{1}{2}$ ČL	Hnedého cukru
–	Múka na miesenie a vaľkanie

### Príprava

- V nádobe na mixovanie [5] zmiešame múku a soľ. Do stredu vyhlbíme jamku.
- Droždie a cukor roztláčime vo vode vidličkou. Miešame, kým nebude všetko rozpustené. Zmes nalejeme do jamky.

- Miesiacim hákom [4] miesime na rýchlostnom stupni 2, až kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
- Ďalej miesime rukou, až kým cesto nebude hladké.
- Cesto vytvarujeme do gule. Zakryté cesto necháme vykysnúť na teplom mieste, objem by sa mal zdvojnásobiť.
- Cesto opäť vymiesime, rozvaľkáme a obložíme ľubovoľnými prísadami.

## ● Základný recept na kysnuté cesto

### Prísady

500 g	Pšeničnej múky (typ 550)
1 kocka	Čerstvého droždia
60 g	Masla
1 štipka	Soli
200–250 ml	Vlažného mlieka
2	Vajcia

### Príprava

- Všetky prísady dáme do nádoby na mixovanie [5].
- Cesto miesime miesiacim hákom [4] 1 minútu na rýchlostnom stupni 1 a 5 minút na rýchlostnom stupni 4.
- Cesto nechajte 40 minút kysnúť v nádobe na mixovanie [5].
- Cesto vytvarujeme do gule. Cesto rozvaľkáme na plech. Pridáme ľubovoľné prísady.
- Pečieme 25 až 30 minút na 200 °C [horný a spodný ohrev].

## ● Krehké pečivo

### Prísady

250 g	Hladkej múky
125 g	Studeného masla
1 štipka	Soli
1	Vajce
150 g	Cukru

## Príprava

1. Všetky prísady dáme do nádoby na mixovanie [5].
2. Cesto miesime miešacou metličkou [7] 2 až 3 minúty na rýchlostnom stupni 3, kým sa cesto nebude drobiť.
3. Cesto odložíme na 30 minút do chladničky.
4. Rúru predhrejeme na 200 °C.
5. Rozkladaciú formu vymastíme a trochu posypeme múkou.
6. Cesto vyvalkáme medzi 2 kusmi potravinovej fólie (priemer pribl. 30 cm).
7. Odstránime potravinovú fóliu. Do rozkladacej formy položíme cesto.
8. Pečieme 5 minút na 200 °C (horný a spodný ohrev).

## ● Piškótové cesto

### Prísady

250 g	Masla
250 g	Cukru
1 balíček	Vanilkového cukru
250 g	Hladkej múky
4	Vajcia
1/2 balíčka	Prášku do pečiva

### Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo, cukor a vanilkový cukor. Miešacou metličkou [7] miesame na rýchlostnom stupni 3–5, kým zmes nebude nadržaná.
2. Postupne pridávame vajcia a miesame ďalej, kým nebude všetko dobre premiešané.
3. Pridáme múku a prášok do pečiva. Všetko vymiešame do hladkého cesta.
4. Vymastíme obdĺžnikovú formu (pribl. 30 cm). Pridáme cesto.
5. Pečieme pribl. 50 až 60 minút na 180 °C (horný a spodný ohrev).

## ● Maslový koláč

### Prísady

185 g	Nesoleného masla alebo margarínu (mäkké)
1 hrnček	Kryštálového cukru
1 ČL	Vanilkového extraktu
1 štipka	Soli
3	Vajcia
2 hrnčeky	Samokysnúcej múky
1/4 hrnčeka	Mlieka

### Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo alebo margarín, kryštálový cukor, vanilkový extrakt a soľ. Miesame miešacou metličkou [7] pri strednej až vysokej rýchlosti, kým zmes nebude hladká a krémová.
2. Ak sa zmes prilepí na boky nádoby na mixovanie [5], produkt vypneme. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Pomocou plastovej stierky na cesto zmes zoškrabeme z bokov nádoby na mixovanie naspäť do stredu. Pokračujeme v miešaní.
3. Kým produkt naďalej mieša, po jednom pridáme cez plniaci otvor [11] vajcia.
4. Keď sa miešanie dokončí: Vypnite produkt. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Do zmesi pridáme preosiatu múku. Pokračujeme v miešaní na nízkej rýchlosti.
5. Cez plniaci otvor [11] postupne pridávame mlieko, kým zmes nebude hladká.
6. Vymastíme formu (pribl. 20 cm). Pridáme cesto.
7. Pečieme pribl. 50 až 60 minút na 200 °C (horný a spodný ohrev) alebo 180 °C (teplovzdušné pečenie).
8. Do stredu koláča pichneme špajdlou, aby sme zistili, či je dobre upečený. Koláč je dobre upečený vtedy, keď špajdlu vytiahneme a nezostane na nej prilepené cesto.

- Koláč necháme vo forme pár minút chladnúť. Koláč potom vyklopíme na mriežku, aby úplne vychladol.
- Koláč môžeme ochutiť rôznymi polevami alebo príchuťami (napr. kakaom, čokoládovými lupienkami, hrozičkami, orechmi).

## ● Sušienky s čokoládovými lupienkami

### Prísady

185 g	Masla (mäkké)
1 hrnček	Hnedého cukru
1/2 hrnčeka	Kryštálového cukru
1 ČL	Vanilkového extraktu
2	Vajcia
2 hrnčeky	Hladkej múky
1/2 hrnčeka	Samokysnúcej múky
1/2 ČL	Prášku do pečiva
2 PL	Kakaového prášku
100 g	Bielych čokoládových lupienkov
100 g	Tmavých čokoládových lupienkov
100 g	Karamelových lupienkov

### Príprava

- Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo, hnedý cukor, kryštálový cukor a vanilkový extrakt. Miešacou metličkou [7] miešame 3 minúty na rýchlostnom stupni 5. Raz za minútu: Vypnite produkt. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Pomocou plastovej stierky na cesto zmes zoškrabeme z bokov nádoby na mixovanie naspäť do stredu. Pokračujeme v miešaní.
- Kým produkt naďalej mieša, po jednom pridáme cez plniaci otvor [11] vajcia.

- Pridáme hladkú múku, samokysnúcu múku, prášok do pečiva, kakaový prášok, biele a tmavé čokoládové lupienky aj karamelové lupienky a miešame 30 sekúnd na rýchlostnom stupni 1.
- Cesto rozvaľkáme do guľôčok vo veľkosti polievkovej lyžice. Guľôčky rozložíme na 2 plechy vyložené papierom na pečenie alebo vymastené repkovým olejom. Guľôčky opatrne stlačíme, aby boli ploché a aby medzi nimi zostalo 5 cm.
- Pečieme 12 minút na 180 °C (teplotovzdušné pečenie) alebo kým sušienky nebudú zlatohnedé. Sušienky necháme vychladnúť na mriežke.

## ● Čokoládový mousse

### Prísady

300 g	Tmavých čokoládových lupienkov
3	Vajcia
1/4 hrnčeka	Kryštálového cukru
1 PL	Kakaového prášku
300 ml	Čistej smotany
200 g	Malín (čerstvé)

### Príprava

- Do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme čokoládové lupienky. Misku dáme na 1 minútu do mikrovlnnej rúry s najsilnejším nastavením. Misku vyberieme z mikrovlnnej rúry a čokoládu premiešame. Ak čokoláda ešte nie je úplne roztopená, dáme misku do mikrovlnnej rúry ešte na 30 sekúnd.
- Do nádoby na mixovanie [5] dáme vajcia a kryštálový cukor. Šľahačom [6] miešame 3 minúty na rýchlostnom stupni 6.
- Pridáme roztopenú čokoládu a kakaový prášok a miešame na rýchlostnom stupni 1, kým zmes nebude hladká.
- Zmes vylejeme naspäť do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.



- Nádobu na mixovanie [5] a šľahač [6] dôkladne vyčistíme. Nádobu na mixovanie a šľahač pripevníme naspäť na produkt.
- Do nádoby na mixovanie dáme smotanu [5]. Smotanu šľaháme dotuha asi 1 minútu na rýchlostnom stupni 6.
- Smotanu vmiešavame do čokoládovej zmesi veľkou lyžicou, kým sa prísady úplne neprepoja.
- Mousse rozdelíme rovnomerne do 6 pohárov. Poháre odložíme na 2 hodiny do chladničky. Mousse podávame s čerstvými malinami.

## ● Slimáky so sirupom a vlašskými orechmi

### Prísady

100 g	Hoblín masla
2 1/4 hrnčeka	Samokysnutej múky
1 PL	Kryštálového cukru
2/3 hrnčeka	Mlieka
1	Vajce
1 hrnček	Vlašských orechov (nasekané)
1/2 hrnčeka	Mandlí (rozštiepené)
1/3 hrnčeka	Hnedého cukru
1 ČL	Škorice (mletá)
1/4 hrnčeka	Sirupu z cukrovej repy

### Príprava

- Do nádoby na mixovanie [5] dáme múku, kryštálový cukor a polovicu masla. Miešacou metličkou [7] miešame na nízkej rýchlosti, kým všetko nebude dobre premiešané.
- Pridáme mlieko a vajcia. Cesto miesime miesiacim hákom [4] na nízkej rýchlosti, kým sa nevytvorí lepivé cesto.
- Cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej ploche na obdĺžnik s rozmermi 30×40 cm.
- Cesto posypeme vlašskými orechmi, mandľami, hnedým cukrom a škoriceou. Cesto potrieme zvyšným maslom. Cesto po dĺžke zavinieme do rolády. Konce odkrojíme a cesto nakrájame na 12 kúskov.
- Jemne vymastíme formu [pribl. 20×30×2,5 cm [D×Š×V]]. Koleska na ňu poukladáme odrezanou stranou nadol.
- Pečieme asi 25 minút na 200 °C.
- Slimáky necháme vychladnúť na mriežke.
- Slimáky pokvapkáme sirupom z cukrovej repy a servírujeme.

## ● Čistenie a starostlivosť

### ⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením: Vypnite produkt. Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky.
- Základnú jednotku neponárajte do vody.

### ⚠ OPATRNĚ! Riziko poškodenia produktu!

Nepoužívajte abrazívne ani leptavé čistiace prostriedky. Mohol by sa tým poškodiť produkt.

① **INFORMÁCIA:** Niektoré potraviny alebo koreňiny (napr. mrkva, kari prášok) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti striekaniu [12]). Nie je to zdraviu škodlivé ani to neovplyvňuje funkčnosť.

## ● Čistenie základnej jednotky

- Základnú jednotku [9] čistite vlhkou handrou. V prípade potreby pridajte jemný čistiaci prostriedok.
- Základnú jednotku [9] utrite čistou handrou a čistou vodou.
- Pred ďalším použitím nechajte základnú jednotku [9] úplne vyschnúť.

## ● Čistenie v umývačke riadu

### ⚠ OPATRNĚ! Riziko poškodenia produktu!

Základnú jednotku neumývajte v umývačke riadu.

- Tieto časti sú vhodné do umývačky riadu:
  - Miesiaci hák [4]
  - Nádoba na mixovanie [5]

- Šľahač [6]
- Miešacia metlička [7]
- Ochrana proti striekaniu [12]

## ● Čistenie príslušenstva

- Všetky časti príslušenstva umyte ručne v dreze s mydlovou vodou alebo v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní: Všetky časti opláchnite čistou vodou.
- Pred opätovným zložením, použitím alebo odložením nechajte všetky časti úplne vyschnúť.

## ● Údržba

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. Opravy nechajte na kvalifikovaného odborníka.

- Pred každým použitím: Produkt skontrolujte na viditeľné poškodenia.
- Okrem príležitostného čistenia je tento výrobok bezúdržbový.

## ● Skladovanie

- Pred uskladnením: Produkt očistite. Všetky časti nechajte úplne vyschnúť.
- Napájací kábel [3] namotajte na miesto na navinutie kábla [14] na spodnej strane základnej jednotky [9] (obr. B).
- Keď produkt nepoužívate, odložte ho v originálnom obale.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste chránenom pred prachom, mimo dosahu detí.
- Nádobu na mixovanie [5] nepoužívajte na skladovanie potravín.

## ● Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Riešenie
Produkt sa nezapína.	Sieťová zástrčka [3] nie je zapojená v zásuvke.	Sieťovú zástrčku [3] zapojte do vhodnej zásuvky.
	Produkt sa z dôvodu prehriatia vypol.	Pred opätovným zapnutím produktu počkajte, kým produkt vychladne na izbovú teplotu.
	Rameno s pohonom [13] nie je zacvaknuté do spodnej polohy.	Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole, aby sa odblokovací gombík [1] vysunul von.
Miešací nástroj sa netočí alebo sa točí len ťažko.	V nádobe na mixovanie [5] je niečo zaseknuté.	Vypnite produkt. Vytiahnite sieťovú zástrčku [3] zo zásuvky. Z nádoby na mixovanie [5] odstráňte zaseknutú vec.
	Prísady sú príliš tuhé alebo tvrdé.	Použite menej tuhé/tvrde přísady.
	Produkt nie je správne zložený.	Produkt zložte správne (pozri „Zloženie“).

## ● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami [a] a číslami [b] s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

## **Výrobok:**



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo

vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

## ● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku [IAN 481418\_2410/481419\_2410/481422\_2410] ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu [dole vľavo] alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe [pokladničný lístok] a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## ● **Servis**



**Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158




E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)



<b>Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole</b> .....	Seite	77
<b>Einleitung</b> .....	Seite	78
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	78
Lieferumfang.....	Seite	78
Liste der Teile .....	Seite	78
Technische Daten.....	Seite	78
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	79
<b>Inbetriebnahme</b> .....	Seite	82
Produkt auspacken und grundreinigen.....	Seite	82
Aufstellort .....	Seite	82
<b>Zusammenbauen</b> .....	Seite	82
<b>Bedienung</b> .....	Seite	83
Vorbereitung .....	Seite	83
Zutaten hinzugeben .....	Seite	83
Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen.....	Seite	84
Pulsfunktion .....	Seite	84
<b>Sicherheitsmerkmale</b> .....	Seite	84
<b>Auseinanderbauen</b> .....	Seite	84
<b>Funktionsübersicht</b> .....	Seite	85
<b>Rezepte</b> .....	Seite	86
Mascarpone-Creme.....	Seite	86
Birnen-Tarte.....	Seite	86
Pizzateig.....	Seite	87
Grundrezept für Hefeteig .....	Seite	87
Mürbeteiggebäck.....	Seite	87
Biskuitkuchen .....	Seite	88
Butterkuchen.....	Seite	88
Kekse mit Schokoladensplittern.....	Seite	89
Mousse au Chocolat.....	Seite	89
Sirup-Walnuss-Schnecken .....	Seite	90

**Reinigung und Pflege**..... Seite 90  
    Grundgerät reinigen..... Seite 91  
    Reinigung in der Spülmaschine..... Seite 91  
    Zubehör reinigen ..... Seite 91  
    Wartung..... Seite 91  
**Lagerung**..... Seite 91  
**Fehlerbehebung**..... Seite 91  
**Entsorgung**..... Seite 92  
**Garantie** ..... Seite 92  
    Abwicklung im Garantiefall ..... Seite 93  
**Service**..... Seite 93

## Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<b>GEFAHRI!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat [z. B. Erstickungsgefahr]	 Wechselstrom/-spannung
		<b>Hz</b> Hertz [Netzfrequenz]
	<b>WARNUNG!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann [z. B. Stromschlagrisiko]	<b>W</b> Watt
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<b>VORSICHT!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann [z. B. Verbrühungsgefahr]	 Der Kneithaken <b>4</b> , die Rührschüssel <b>5</b> , der Schneebesens <b>6</b> , der Rührbesen <b>7</b> und der Spritzschutz <b>12</b> sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
	<b>ACHTUNG!</b> – Warnt vor möglichen Sachschäden [z. B. Kurzschlussrisiko]	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	<b>INFO:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.	 Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.	 Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

# KÜCHENMASCHINE

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt eignet sich zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen von Lebensmitteln.
- Das Produkt ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Jede andere, nicht in dieser Bedienungsanleitung erwähnte Verwendung, kann zu Schäden am Produkt oder schweren Verletzungen führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Grundgerät
- 1 Rührschüssel
- 1 Knethaken
- 1 Schneebesen
- 1 Rührbesen
- 1 Spritzschutz
- 1 Kurzanleitung

## ● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2 Drehknopf (ein-/ausschalten, Geschwindigkeit regeln)
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Knethaken
- 5 Rührschüssel
- 6 Schneebesen
- 7 Rührbesen
- 8 Saugfuß
- 9 Grundgerät
- 10 Aufnahmevorrichtung (zur Anbringung des Rührwerkzeugs)
- 11 Einfüllöffnung
- 12 Spritzschutz
- 13 Antriebsarm

(Abb. B)

- 14 Kabelaufwicklung

## ● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Leistungsaufnahme im Stand-by-Modus:	0,4 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit [KB] *:	10 min
Kapazität der Rührschüssel:	5 L
Max. Füllmenge der Rührschüssel:	3,7 L

\* Die maximale Dauerbetriebszeit dieses Produkts beträgt 10 Minuten. Die Dauerbetriebszeit gibt an, wie lange das Produkt betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der Dauerbetriebszeit muss das Produkt so lange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor vollständig abgekühlt ist.



## Allgemeine Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER  
BENUTZUNG DES PRODUKTES  
MIT ALLEN SICHERHEITS- UND  
BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!  
WENN SIE DIESES PRODUKT AN  
ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN  
SIE AUCH ALLE DOKUMENTE  
WEITER!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

### **Kinder und Personen mit Einschränkungen**



**⚠️ WARNUNG! LEBENS-  
GEFAHR UND  
UNFALLGEFAHR FÜR  
SÄUGLINGE UND  
KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Produkt und vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Produkt 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 Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

**⚠️ WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Bedienungsanleitung entsprechend.



⚠ Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen 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.

## Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG! Stromschlag-**

**risiko!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **WARNUNG! Stromschlag-**  
**risiko!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG! Stromschlag-**  
**risiko!** Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Waschbecken oder in feuchten Bereichen.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen

ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Verbinden Sie das Produkt mit einer gut erreichbaren Steckdose, um es im Notfall schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

## Bedienung

**⚠ GEFÄHR! Verbrühungsrisiko!** Verwenden Sie den Behälter nicht für kochende Flüssigkeiten oder heißes Fett.

**⚠ WARNUNG!** Mögliche Verletzungen durch Fehlgebrauch und nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch. Es muss mit den Rührwerkzeugen, sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

- ⚠ WARNUNG!** Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Produkt ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie das Produkt von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Bedienen Sie das Produkt immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen Untergrund.
- Verwenden Sie zum Betrieb nur das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Überschreiten Sie beim Befüllen nicht die **MAX**-Markierung im Behälter.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.

## Reinigung und Aufbewahrung

- Setzen Sie das Grundgerät keinem Tropf- oder Spritzwasser aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in das Produkt gießen, da diese durch plötzliches Dampfen aus dem Produkt hinausgeworfen werden kann.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

### ● **Inbetriebnahme**

#### ● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

#### ● **Aufstellort**

#### ⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produkt- und Sachschäden!**

- Überlaufende Flüssigkeit kann auf die Oberfläche laufen. Platzieren Sie das Produkt auf einer wasserfesten Oberfläche.

- Das Produkt ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Manche Möbel sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt. Daher 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 Produkt.
- Platzieren Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Oberfläche, sodass das Produkt weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Wählen Sie eine glatte, saubere Oberfläche, sodass die Saugfüße **8** sich festsaugen können und sicheren Halt geben.

### ● **Zusammenbauen**

⚠ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Platzieren Sie Ihre Hand nicht zwischen Antriebsarm und Gehäuse. Beim Herunterklappen des Antriebsarms besteht das Risiko, sich die Hand zu quetschen.

⚠ **ACHTUNG!** Verwenden Sie die Rührschüssel nicht ohne montierten Spritzschutz. Anderenfalls könnten die zu vermengenden Zutaten herausgeschleudert werden.

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
2. Klappen Sie den Antriebsarm **13** nach oben, bis er einrastet. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.
3. Setzen Sie die Rührschüssel **5** in das Grundgerät **9**. Die Metallstifte am unteren Rand der Rührschüssel müssen an den Aussparungen am Grundgerät ausgerichtet sein (Abb. C).
4. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (in Richtung **⌚**), bis sie fest sitzt (Abb. C).

5. Setzen Sie den Spritzschutz **12** von unten auf den Antriebsarm **13**. Der Pfeil **(▲)** auf dem Spritzschutz und der Pfeil **(▼)** auf dem Antriebsarm (neben **6**) müssen aneinander ausgerichtet sein [Abb. D].
6. Verriegeln Sie den Spritzschutz **12**, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen [in Richtung **6**], bis er einrastet [Abb. D].
7. Wählen Sie das gewünschte Rührwerkzeug:

Rührwerkzeug	Anwendung
Knethaken <b>4</b>	Schwerer Teig [z. B. Brotteig]
Schneebesen <b>6</b>	Sahne, Eiweiß usw. aufschlagen
Rührbesen <b>7</b>	Mittlerer bis leichter Teig [z. B. Kuchenteig, Pfannkuchenteig]

Weitere Informationen: siehe „Funktionsübersicht“

8. Setzen Sie das gewünschte Rührwerkzeug von unten auf die Aufnahmevorrichtung **10**. Der Metallstift an der Aufnahmevorrichtung muss an der Ausparung am Rührwerkzeug ausgerichtet sein [Abb. E].
9. Drücken Sie das Rührwerkzeug leicht nach oben. Drehen Sie das Rührwerkzeug entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag [Abb. E].
10. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
11. Bewegen Sie den Antriebsarm **13** komplett nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

## ● **Bedienung**

### **⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko und Risiko von Produkt- und Sachschäden!**

- Halten Sie kein Besteck oder Ähnliches in die drehenden Teile.

- Halten Sie lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne die Rührschüssel.
- Betreiben Sie das Produkt nicht leer, da ansonsten der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Der Knethaken und der Rührbesen haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände [z. B. Messer, Topfchwamm].

**① INFO:** Wenn das Produkt die ersten Male benutzt wird, kann durch die Erwärmung des Motors ein leichter Geruch entstehen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## ● **Vorbereitung**

1. Bauen Sie das Produkt zusammen (siehe „Zusammenbau“).
2. Stellen Sie den Drehknopf **2** auf die Position **(☺)** (Standby-Modus).
3. Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer geeigneten Steckdose.
4. Wickeln Sie die überschüssige Anschlussleitung **3** auf die Kabelaufwicklung **14** an der Unterseite des Grundgeräts **9** [Abb. B].

## ● **Zutaten hinzugeben**

- Vor der Verwendung:** Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel **5**, während der Antriebsarm **13** nach oben geklappt ist.
- Während der Verwendung:**
  - Verringern Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1–2 (siehe „Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen“).
  - Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** am Spritzschutz **12** hinzu.


## ● Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen

### ⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

Betreiben Sie das Produkt für maximal 10 Minuten am Stück. Lassen Sie das Produkt danach auf Raumtemperatur abkühlen.

### 📘 **INFO:**

- Bei der Verarbeitung großer Teigmengen kann sich das Produkt leicht bewegen.
- Die ideale Geschwindigkeit hängt von der Konsistenz der Zutaten ab. Je flüssiger die Zutaten sind, desto schneller können Sie sie vermengen.

1. **Einschalten:** Drehen Sie den Drehknopf **2** im Uhrzeigersinn.
2. Beginnen Sie bei einer niedrigen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach und nach auf die gewünschte Stufe (siehe „Funktionsübersicht“).
3. **Ausschalten:** Stellen Sie den Drehknopf **2** auf die Position  (Standby-Modus).

## ● Pulsfunktion

- Stellen Sie den Drehknopf **2** auf die Position **P**, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Einstellung (Stufe 8) zu erhöhen.



## ● Sicherheitsmerkmale

- Das Produkt funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **13** in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** herausgesprungen ist.
- Das Produkt ist gegen Überhitzung geschützt. Falls der Motor zu heiß wird, schaltet sich das Produkt automatisch aus. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:
  - Schalten Sie das Produkt aus (siehe „Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen“).
  - Ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose.

- Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen.
- Sobald das Produkt ausreichend abgekühlt ist, lässt es sich wieder einschalten.

## ● Auseinanderbauen

⚠ **VORSICHT! Verletzungsrisiko!** Vor dem Auseinanderbauen: Schalten Sie das Produkt aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
2. Klappen Sie den Antriebsarm **13** nach oben, bis er einrastet. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.
3. Drücken Sie das Rührwerkzeug leicht nach oben. Drehen Sie das Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn, bis Sie es aus der Aufnahmevorrichtung **10** entnehmen können (Abb. F).
4. Drehen Sie den Spritzschutz **12** im Uhrzeigersinn (in Richtung ) , bis Sie ihn vom Antriebsarm **13** abnehmen können.
5. Drehen Sie die Rührschüssel **5** entgegen dem Uhrzeigersinn (in Richtung ) , bis Sie sie vom Grundgerät **9** entnehmen können.
6. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
7. Bewegen Sie den Antriebsarm **13** komplett nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

## ● Funktionsübersicht

Rührwerkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Hinweise
Knethaken <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span>	1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Festen Teig oder relativ feste Zutaten kneten und vermengen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Mindestmenge:</b> Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann.</li> <li>■ <b>Max. Menge Hefeteig:</b> 1 657 g</li> <li>■ <b>Verarbeitungszeit Knetteig*:</b> ca. 3 min</li> <li>■ <b>Max. Betriebsdauer:</b> 10 min</li> </ul>
	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hefeteig kneten</li> <li>■ Dicken Rührteig kneten</li> </ul>	
Rührbesen <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span>	2–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dicken Rührteig vermengen</li> <li>■ Butter und Mehl vermengen</li> <li>■ Hefeteig vermengen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Mindestmenge:</b> Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann.</li> <li>■ <b>Max. Menge Rührteig:</b> 1 216 g</li> <li>■ <b>Verarbeitungszeit Rührteig*:</b> ca. 5 min</li> <li>■ <b>Max. Betriebsdauer:</b> 10 min</li> </ul>
	4–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuchenteig</li> <li>■ Butter und Zucker miteinander aufschlagen</li> <li>■ Plätzchenteig</li> </ul>	
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Teig mit Trockenfrüchten</li> </ul>	
Schnee- besen <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schlagsahne</li> <li>■ Eiweiß</li> <li>■ Mayonnaise</li> <li>■ Butter schaumig schlagen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Mindestmenge:</b> Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann.</li> <li>■ <b>Max. Menge Sahne:</b> 1 000 ml</li> <li>■ <b>Max. Betriebsdauer:</b> 10 min</li> </ul>

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

## ● Rezepte

### ● Mascarpone-Creme

#### Zutaten

2	Eier
2 EL	Feiner Zucker
1 EL	Süßwein (z. B. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

#### Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier.
2. Geben Sie die Eiweiße in die fettfreie Rührschüssel [5]. Schlagen Sie die Eiweiße mit dem Schneebesen [6] auf. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 8.
3. Geben Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen Sie sie kalt.
4. Schlagen Sie in der Rührschüssel [5] die Eigelbe, Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen [6] schaumig auf bei Geschwindigkeitsstufe 6.
5. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3. Geben Sie abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft hinzu.
6. Heben Sie die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee von Hand unter.
7. Streuen Sie zur Dekoration einige dünne Streifen der Orangenschale auf die fertige Creme.
8. Stellen Sie die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank. Verbrauchen Sie die Creme innerhalb von 24 Stunden.

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

### ● Birnen-Tarte

#### Zutaten für den Teig

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	Kalte Butter (in Flöckchen)
3 TL	Feiner Zucker
4 EL	Kaltes Wasser

**Zum Blindbacken:** Trockenerbsen oder Reis

#### Zutaten für die Mandelmasse

100 g	Weiche Butter
100 g	Zucker
2	Eier (bei Raumtemperatur)
100 g	Gemahlene Mandeln

**Zum Garnieren:** ca. 3 reife Birnen

#### Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel [5]. Verwenden Sie den Rührbesen [7] bei Geschwindigkeitsstufe 3, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. Halten Sie das Produkt bei Bedarf zwischendurch an und schieben Sie die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten.
2. Kneten Sie den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen. Rollen Sie den Teig mit etwas Mehl zwischen 2 Blättern Backpapier aus.
3. Legen Sie eine gefettete Tarte-Form mit dem Teig aus. Schneiden Sie den überstehenden Rand ab. Stellen Sie den Teig mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank.
4. Stechen Sie den Teigboden mehrfach mit einer Gabel ein. Legen Sie ein Backpapier auf den Teig. Füllen Sie die Form mit Trockenerbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.

- Backen Sie bei 180 °C [Umluftofen] für 15 Minuten. Entnehmen Sie das Backpapier und die Trockenerbsen/den Reis. Backen Sie erneut für weitere 10 bis 15 Minuten.
- Schlagen Sie für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen [6]. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 8.
- Entnehmen Sie den Schneebesen [6]. Setzen Sie den Rührbesen [7] ein. Rühren Sie kurz die Mandeln bei Geschwindigkeitsstufe 4 ein.
- Geben Sie die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarte-Boden.
- Schälen Sie die Birnen. Entnehmen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie die Birnen in Streifen. Belegen Sie die Mandelmasse mit den Streifen.
- Backen Sie bei 170 °C [Umluftofen] für ca. 35 Minuten.

## ● Pizzateig

### Zutaten

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
$\frac{1}{2}$ Würfel	Frische Hefe
120 ml	Warmes Wasser
$\frac{1}{2}$ TL	Brauner Zucker
–	Mehl zum Kneten und Ausrollen

### Zubereitung

- Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel [5]. Formen Sie eine Mulde in der Mitte.
- Zerdrücken Sie Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel. Rühren Sie, bis alles aufgelöst ist. Gießen Sie die Mischung in die Mulde.
- Verwenden Sie den Knethaken [4] bei Geschwindigkeitsstufe 2, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
- Kneten Sie von Hand weiter, bis der Teig glatt wird.

- Formen Sie eine Teigkugel. Lassen Sie die Teigkugel an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Kneten Sie den Teig erneut, rollen Sie ihn aus und belegen Sie ihn nach Belieben.

## ● Grundrezept für Hefeteig

### Zutaten

500 g	Weizenmehl (Typ 550)
1 Würfel	Frische Hefe
60 g	Butter
1 Prise	Salz
200–250 ml	Lauwarme Milch
2	Eier

### Zubereitung

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel [5].
- Kneten Sie den Teig 1 Minute lang bei Geschwindigkeitsstufe 1 mit dem Knethaken [4] und dann 5 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe 4.
- Lassen Sie den Teig in der Rührschüssel [5] 40 Minuten lang aufgehen.
- Formen Sie eine Teigkugel. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus. Geben Sie Belag nach Belieben hinzu.
- Backen Sie bei 200 °C [Ober-/Unterhitze] für 25 bis 30 Minuten.

## ● Mürbeteiggebäck

### Zutaten

250 g	Glattes Mehl
125 g	Kalte Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Zucker



## Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel [5].
2. Kneten Sie den Teig ca. 2 bis 3 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe **3** mit dem Rührbesen [7], bis der Teig krümelig wird.
3. Stellen Sie den Teig 30 Minuten lang in den Kühlschrank.
4. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200 °C vor.
5. Fetten Sie eine Springform ein und bestreuen Sie sie leicht mit Mehl.
6. Rollen Sie den Teig zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie aus (ca. 30 cm Durchmesser).
7. Entfernen Sie die Frischhaltefolie. Legen Sie den Teig in die Springform.
8. Backen Sie bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für 5 Minuten.

## ● Biskuitkuchen

### Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Glattes Mehl
4	Eier
½ Päckchen	Backpulver

### Zubereitung

1. Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel [5]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [7] bei Geschwindigkeitsstufe **3–5**, bis die Mischung fluffig wird.
2. Geben Sie die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie weiter, bis alles gut vermengt ist.
3. Geben Sie Mehl und Backpulver hinzu. Vermengen Sie alles in einen glatten Teig.
4. Fetten Sie eine rechteckige Kuchenform (ca. 30 cm) ein. Geben Sie den Teig hinzu.
5. Backen Sie bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 bis 60 Minuten.

## ● Butterkuchen

### Zutaten

185 g	Ungesalzene Butter oder Margarine (weich)
1 Tasse	Streuozucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
3	Eier
2 Tassen	Selbsttreibendes Mehl
¼ Tasse	Milch

### Zubereitung

1. Geben Sie Butter oder Margarine, Streuzucker, Vanilleextrakt und Salz in die Rührschüssel [5]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [7] bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit, bis die Mischung glatt und cremig ist.
2. Falls die Mischung an den Seiten der Rührschüssel [5] haftet, schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [13] nach oben. Verwenden Sie einen Teigschaber aus Kunststoff, um die Mischung von den Seiten der Rührschüssel zurück in die Mitte zu kratzen. Fahren Sie mit dem Rührvorgang fort.
3. Geben Sie die Eier Stück für Stück durch die Einfüllöffnung [11] hinzu, während Sie weiter rühren.
4. Sobald das Rühren beendet ist: Schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [13] nach oben. Sieben Sie das Mehl über die Mischung. Fahren Sie mit dem Rührvorgang bei niedriger Geschwindigkeit fort.
5. Geben Sie die Milch nach und nach durch die Einfüllöffnung [11] hinzu, bis die Mischung glatt ist.
6. Fetten Sie eine Kuchenform (ca. 20 cm) ein. Geben Sie den Teig hinzu.
7. Backen Sie bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluftofen) für ca. 50 bis 60 Minuten.

8. Stechen Sie einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens, um zu prüfen, ob er durchgebacken ist. Der Kuchen ist durchgebacken, wenn kein Teig am Holzspieß haftet, nachdem Sie ihn herausgezogen haben.
9. Lassen Sie den Kuchen ein paar Minuten lang in der Kuchenform herunterkühlen. Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Gitterrost, sodass der Kuchen komplett herunterkühlen kann.
10. Falls gewünscht, versehen Sie den Kuchen mit verschiedenen Belägen oder Geschmacksrichtungen (z. B. Kakao, Schokoladensplitter, Sultaninen, Nüsse).

## ● Kekse mit Schokoladensplittern

### Zutaten

185 g	Butter (weich)
1 Tasse	Brauner Zucker
1/2 Tasse	Streuzucker
1 TL	Vanilleextrakt
2	Eier
2 Tassen	Glattes Mehl
1/2 Tasse	Selbsttreibendes Mehl
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
100 g	Weißer Schokoladensplitter
100 g	Dunkler Schokoladensplitter
100 g	Karamellsplitter

### Zubereitung

1. Geben Sie Butter, braunen Zucker, Streuzucker und Vanilleextrakt in die Rührschüssel [5]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [7] 3 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe 5. Einmal pro Minute: Schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [13] nach oben. Verwenden Sie einen Teigschaber aus Kunststoff, um die Mischung von den Seiten der Rührschüssel zurück in die Mitte zu kratzen. Fahren Sie mit dem Rührvorgang fort.

2. Geben Sie die Eier Stück für Stück durch die Einfüllöffnung [11] hinzu, während Sie weiter rühren.
3. Heben Sie glattes Mehl, selbsttreibendes Mehl, Backpulver, Kakaopulver, weiße und dunkle Schokoladensplitter sowie Karamellsplitter ca. 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeitsstufe 1 unter.
4. Rollen Sie den Teig in esslöffelgroße Kugeln. Legen Sie die Kugeln auf 2 Backbleche, die mit Backpapier ausgelegt oder mit Rapsöl eingefettet sind. Drücken Sie die Teigkugeln behutsam flach und halten Sie einen Abstand von 5 cm dazwischen ein.
5. Backen Sie bei 180 °C (Umluftofen) für 12 Minuten oder bis die Kekse goldbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf einem Gitterrost herunterkühlen.

## ● Mousse au Chocolat

### Zutaten

300 g	Dunkle Schokoladen-Drops
3	Eier
1/4 Tasse	Streuzucker
1 EL	Kakaopulver
300 ml	Reine Sahne
200 g	Himbeeren (frisch)

### Zubereitung

1. Geben Sie die Schokoladen-Drops in eine mikrowelleneignende Schüssel. Stellen Sie die Schüssel 1 Minute lang in Ihre Mikrowelle bei der höchsten Einstellung. Entnehmen Sie die Schüssel aus der Mikrowelle und rühren Sie die Schokolade durch. Falls die Schokolade nicht komplett geschmolzen ist, stellen Sie die Schüssel weitere 30 Sekunden lang in Ihre Mikrowelle.
2. Geben Sie Eier und Streuzucker in die Rührschüssel [5]. Rühren Sie mit dem Schneebesens [6] 3 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe 6.

3. Heben Sie die geschmolzene Schokolade und Kakaopulver bei Geschwindigkeitsstufe **1** unter, bis die Mischung glatt ist.
  4. Schütten Sie die Mischung zurück in die mikrowellengeeignete Schüssel.
  5. Reinigen Sie die Rührschüssel **[5]** und den Schneebesen **[6]** gründlich. Bringen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen wieder am Produkt an.
  6. Geben Sie die Sahne in die Rührschüssel **[5]**. Schlagen Sie die Sahne ca. 1 Minute lang bei Geschwindigkeitsstufe **6** steif.
  7. Heben Sie die Schokoladenmischung mit einem großen Löffel unter die Sahne, bis sich beides gerade verbunden hat.
  8. Verteilen Sie die Mousse gleichmäßig in 6 Gläser. Stellen Sie die Gläser 2 Stunden lang in den Kühlschrank. Servieren Sie die Mousse mit frischen Himbeeren.
2. Geben Sie Milch und Eier hinzu. Kneten Sie den Teig mit dem Kneithaken **[4]** bei niedriger Geschwindigkeit, bis sich ein klebriger Teig gebildet hat.
  3. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ein 30×40 cm großes Rechteck aus.
  4. Bestreuen Sie den Teig mit Walnüssen, Mandeln, braunem Zucker und Zimt. Betupfen Sie den Teig mit der restlichen Butter. Rollen Sie den Teig der Länge nach straff zu einem Strang. Schneiden Sie die Enden ab und schneiden Sie den Teig in 12 Stücke.
  5. Fetten Sie eine Kuchenform [ca. 20×30×2,5 cm (L×B×H)] leicht ein. Legen Sie die Teigstücke mit der geschnittenen Seite nach unten darauf.
  6. Backen Sie bei 200 °C für ca. 25 Minuten.
  7. Lassen Sie die Schnecken auf einem Gitterrost herunterkühlen.
  8. Beträufeln Sie die Schnecken mit Zuckerrübensirup und servieren Sie sie.

## ● Sirup-Walnuss-Schnecken

### Zutaten

100 g	Butterflocken
2 ¼ Tassen	Selbsttreibendes Mehl
1 EL	Streuozucker
2/3 Tasse	Milch
1	Ei
1 Tasse	Walnüsse (gehackt)
1/2 Tasse	Mandeln (gesplittert)
1/3 Tasse	Brauner Zucker
1 TL	Zimt (gemahlen)
1/4 Tasse	Zuckerrübensirup

### Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Streuzucker und die Hälfte der Butter in die Rührschüssel **[5]**. Rühren Sie mit dem Rührbesen **[7]** bei niedriger Geschwindigkeit, bis alles gut vermischt ist.

## ● Reinigung und Pflege

### ⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

- Vor der Reinigung: Schalten Sie das Produkt aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser ein.

### ⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Produkt beschädigt werden.

- ① **INFO:** Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze [z. B. Karotten, Currypulver] können die Kunststoffteile [z. B. Spritzschutz **[12]**] verfärben. Dies ist nicht gesundheitsschädlich und beeinträchtigt nicht die Funktionalität.

## ● Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **9** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel hinzu.
2. Wischen Sie das Grundgerät **9** mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser ab.
3. Lassen Sie das Grundgerät **9** komplett trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

## ● Reinigung in der Spülmaschine

### ⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Reinigen Sie das Grundgerät nicht in der Spülmaschine.

- Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:
  - Knethaken **4**
  - Rührschüssel **5**
  - Schneebesens **6**
  - Rührbesen **7**
  - Spritzschutz **12**

## ● Zubehör reinigen

- Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
- Bei der Reinigung von Hand: Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.

- Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese wieder zusammenbauen, wegräumen oder erneut benutzen.

## ● Wartung

### ⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen von einer qualifizierten Fachkraft durchführen.

- Vor jeder Verwendung: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
- Abgesehen von der gelegentlichen Reinigung ist das Produkt wartungsfrei.

## ● Lagerung

- Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **3** auf die Kabelaufwicklung **14** an der Unterseite des Grundgeräts **9** (Abb. B).
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, staubgeschützten Ort außer Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie die Rührschüssel **5** nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

## ● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt startet nicht.	Der Netzstecker <b>3</b> ist mit keiner Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker <b>3</b> mit einer geeigneten Steckdose.
	Das Produkt hat sich aufgrund von Überhitzung ausgeschaltet.	Warten Sie, bis sich das Produkt auf Raumtemperatur abgekühlt hat, bevor Sie es erneut einschalten.
	Der Antriebsarm <b>13</b> ist nicht in der unteren Position eingerastet.	Bewegen Sie den Antriebsarm <b>13</b> komplett nach unten, bis der Entriegelungsknopf <b>1</b> herauspringt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Rührwerkzeug dreht sich nicht oder es dreht sich nur schwergängig.	Es besteht eine Blockierung in der Rührschüssel [5].	Schalten Sie das Produkt aus. Ziehen Sie den Netzstecker [3] aus der Steckdose. Entfernen Sie die Blockierung aus der Rührschüssel [5].
	Die Zutaten sind zu zäh oder zu hart.	Verwenden Sie weniger zähe/harte Zutaten.
	Das Produkt ist nicht ordnungsgemäß zusammgebaut.	Bauen Sie das Produkt ordnungsgemäß zusammen (siehe „Zusammenbauen“).

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

### Produkt:



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

### ● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 481418\_2410/481419\_2410/481422\_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [Kassenbon] sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

### ● **Service**

- DE **Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)
- AT **Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726  
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)
- CH **Service Schweiz**  
Tel.: 0800 562153  
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG12966A/HG12966B/HG12966C  
Version: 05/2025

IAN 481418\_2410

IAN 481419\_2410

IAN 481422\_2410

