



STAND MIXER/KÜCHENMASCHINE SKMW 900 C1

DE AT BE CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

NL BE

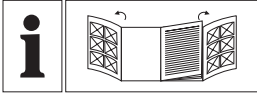
KEUKENMACHINE

Gebbruiksaanwijzing

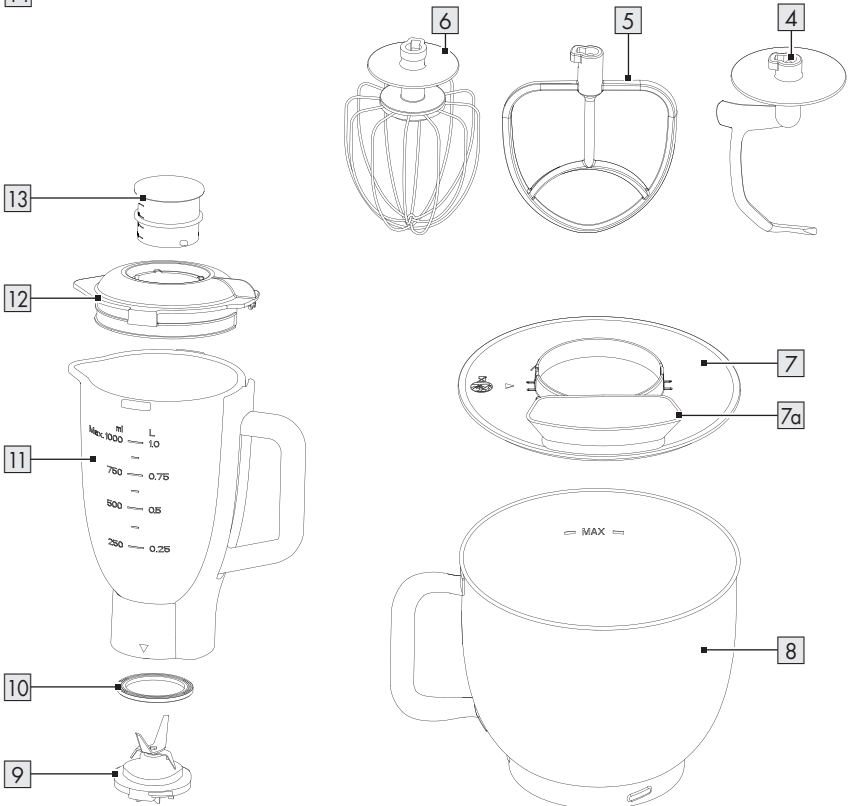
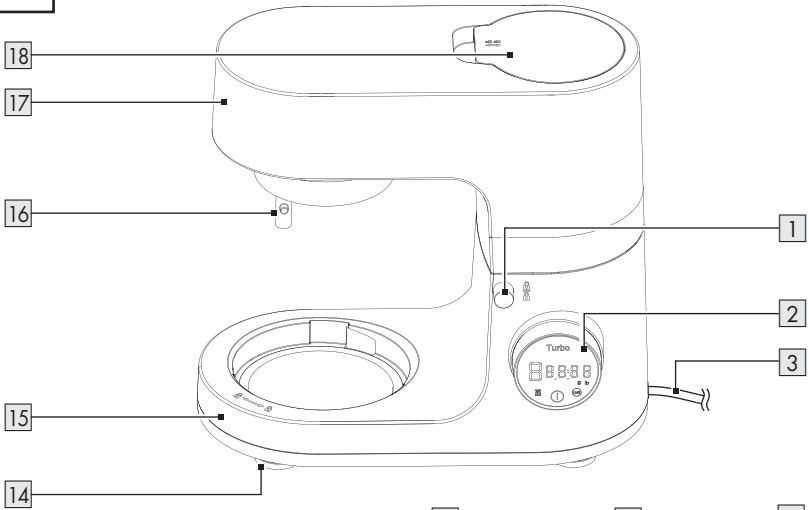
IT CH MT

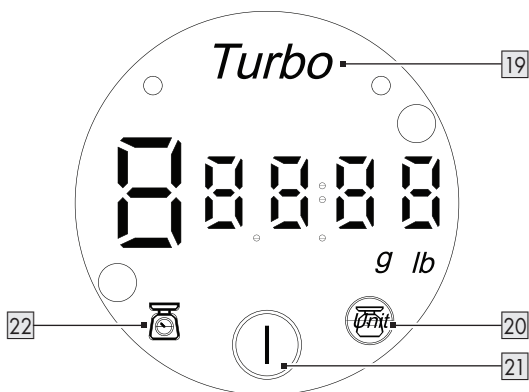
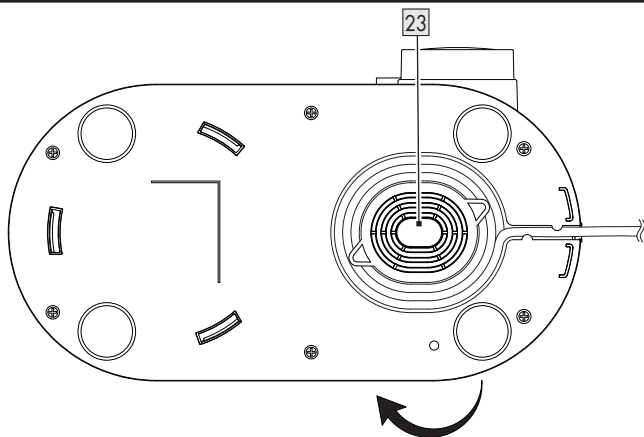
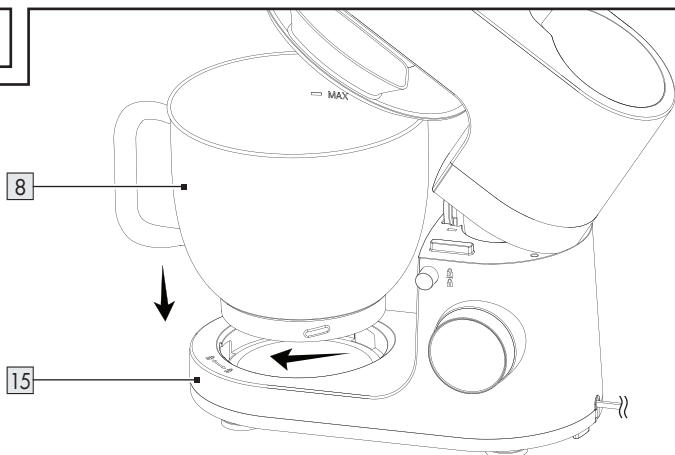
IMPASTATRICE PLANETARIA

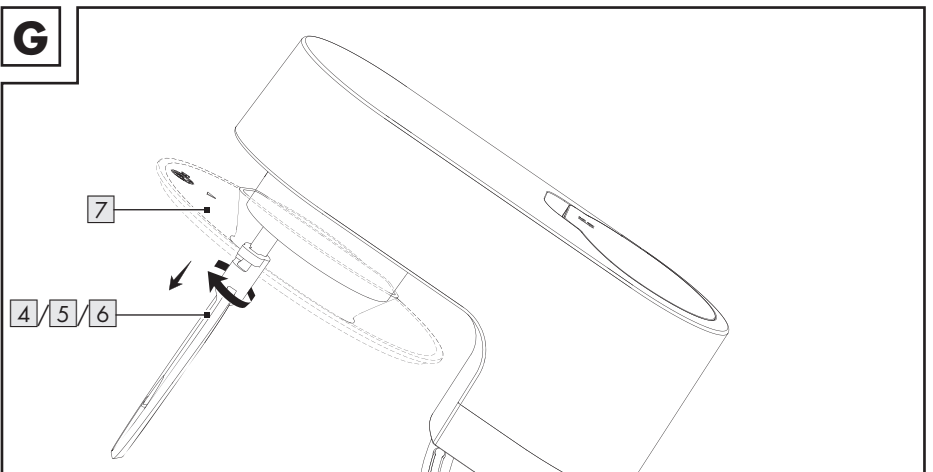
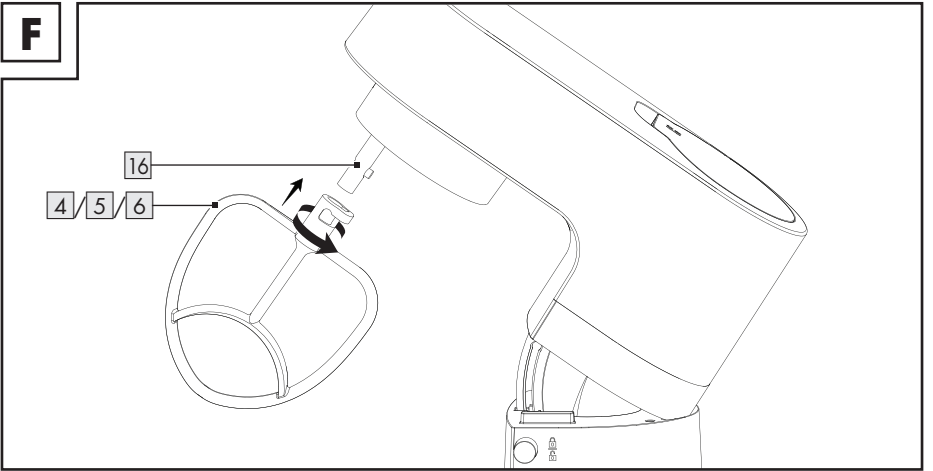
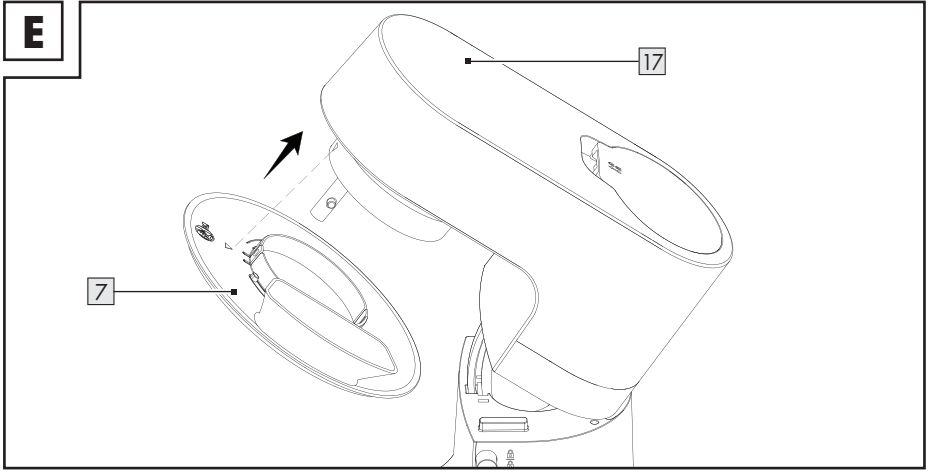
Istruzioni per l'uso

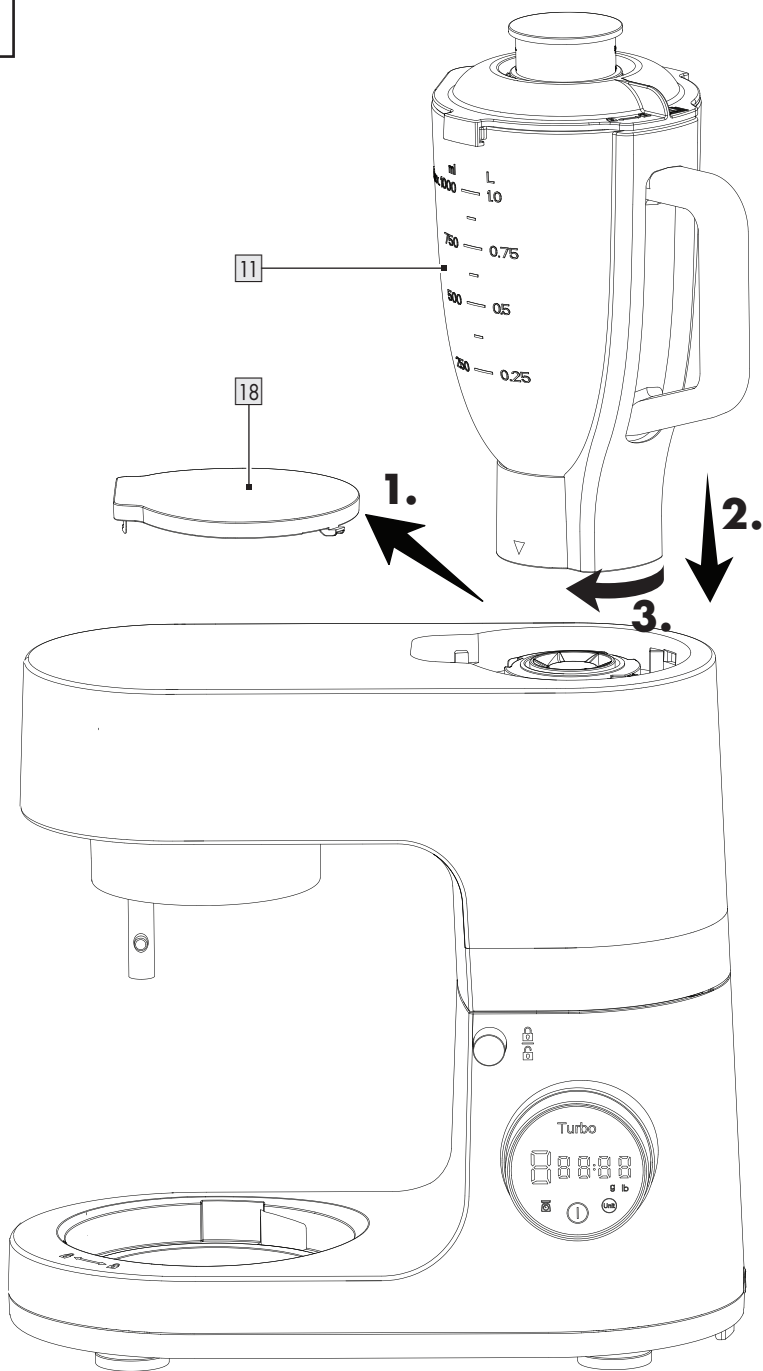


DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	28
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	49

A

B**C****D**

















H

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	7
Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Liste der Teile	Seite	8
Technische Daten	Seite	9
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	9
Inbetriebnahme	Seite	13
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	13
Aufstellort	Seite	13
Zusammenbauen	Seite	13
Zusammenbau für die Verwendung der Rührfunktion	Seite	13
Zusammenbau für die Verwendung der Mixfunktion	Seite	14
Bedienung	Seite	14
Vorbereitung	Seite	15
Zutaten hinzugeben (Rührfunktion)	Seite	15
Zutaten hinzugeben (Mixfunktion)	Seite	15
Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen	Seite	15
Turbofunktion	Seite	16
Wiegefunktion	Seite	16
Sicherheitsmerkmale	Seite	16
Auseinanderbauen	Seite	16
Auseinanderbauen des Rührgeräts	Seite	16
Auseinanderbauen des Mixgeräts	Seite	16
Funktionsübersicht mit Mengenangaben und Zubereitungszeiten	Seite	17

Rezepte	Seite	19
Mascarpone-Creme	Seite	19
Birnen-Tarte	Seite	19
Pizzateig	Seite	20
Grundrezept für Hefeteig	Seite	20
Mürbeteiggebäck	Seite	20
Biskuitkuchen	Seite	21
Butterkuchen	Seite	21
Kekse mit Schokoladensplittern	Seite	22
Mousse au Chocolat	Seite	22
Sirup-Walnuss-Schnecken	Seite	23
Reinigung und Pflege	Seite	23
Grundgerät reinigen	Seite	23
Reinigung in der Spülmaschine	Seite	24
Zubehör reinigen	Seite	24
Wartung	Seite	24
Lagerung	Seite	24
Fehlerbehebung	Seite	24
Entsorgung	Seite	25
Garantie	Seite	26
Abwicklung im Garantiefall	Seite	26
Service	Seite	27

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – 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																
		Hz Hertz (Netzfrequenz)																
	WARNUNG! – 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)	W Watt																
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.																
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)	 <p>Die folgenden Teile sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet:</p> <table border="1"> <tr><td>4</td><td>Knethaken</td></tr> <tr><td>5</td><td>Rührbesen</td></tr> <tr><td>6</td><td>Schneebesen</td></tr> <tr><td>7</td><td>Spritzschutz</td></tr> <tr><td>8</td><td>Rührschüssel</td></tr> <tr><td>11</td><td>Mix-Krug</td></tr> <tr><td>12</td><td>Deckel des Mix-Krugs</td></tr> <tr><td>13</td><td>Zutaten-Messbecher</td></tr> </table>	4	Knethaken	5	Rührbesen	6	Schneebesen	7	Spritzschutz	8	Rührschüssel	11	Mix-Krug	12	Deckel des Mix-Krugs	13	Zutaten-Messbecher
4	Knethaken																	
5	Rührbesen																	
6	Schneebesen																	
7	Spritzschutz																	
8	Rührschüssel																	
11	Mix-Krug																	
12	Deckel des Mix-Krugs																	
13	Zutaten-Messbecher																	
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!																
	INFO: 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.																
CE	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.



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 517873_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt eignet sich zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten, Mixen 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 Mix-Krug
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Quick-Start-Guide

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2 Drehknopf (Geschwindigkeit regeln)
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Knethaken
- 5 Rührbesen
- 6 Schneebesen
- 7 Spritzschutz
- 7a Einfüllöffnung
- 8 Rührschüssel
- 9 Klingeneinheit
- 10 Dichtungsring
- 11 Mix-Krug
- 12 Deckel des Mix-Krugs
- 13 Zutaten-Messbecher
- 14 Saugfuß
- 15 Grundgerät
- 16 Aufnahmevorrichtung (zur Anbringung des Rührwerkzeugs)
- 17 Antriebsarm
- 18 Mix-Krug-Einsatz mit Abdeckung

(Abb. B)

- 19 **Turbo** (Turbo-Taste)
- 20  (Taste zum Einstellen der Einheit)
- 21  (Ein-/Aus-Taste)
- 22  (Taste zum Messen des Gewichts)

(Abb. C)

- 23 Kabelaufwicklung

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Leistungsaufnahme im Stand- by-Modus:	0,3 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit (KB) *:	10 min
Kapazität der Rührschüssel:	5 L
Max. Füllmenge der Rührschüssel:	3,7 L
Kapazität des Mix-Krugs:	1,38 L
Waage (Höchstlast):	5 kg



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!**

* 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.

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!
LEBENSGEFAHR
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!

Stromschlagrisiko!

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

⚠️ GEFAHR!

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, der Klingeneinheit sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

⚠️ WARNUNG! Die Klingen der Klingeneinheit sind sehr scharf. Seien Sie bei der Handhabung und beim Reinigen vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

⚠️ 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.
- Stecken Sie niemals Ihre Hand in den Mix-Krug, wenn dieser auf dem Grundgerät steht.
- Wenn Lebensmittel nach unten gedrückt werden müssen, verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, z. B. einen Spatel.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Schalten Sie das Produkt aus, bevor Sie den Mix-Krug aus dem Mix-Krug-Einsatz nehmen.

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 Saugfüßen aus Kunststoff 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 **15** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Oberfläche, sodass das Produkt weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Wählen Sie eine glatte, saubere Oberfläche, sodass die Saugfüße **14** sich festsaugen können und sicheren Halt geben.

● **Zusammenbauen**






● **Zusammenbau für die Verwendung der Rührfunktion**

⚠ 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 **17** nach oben, bis er einrastet. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.
3. Setzen Sie die Rührschüssel **8** in das Grundgerät **15**. Die Metallstifte am unteren Rand der Rührschüssel müssen an den Aussparungen am Grundgerät ausgerichtet sein (Abb. D).

4. Verriegeln Sie die Rührschüssel [8], indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (in Richtung ) , bis sie fest sitzt (Abb. D).
5. Setzen Sie den Spritzschutz [7] von unten auf den Antriebsarm [17]. Der Pfeil () auf dem Spritzschutz und der Pfeil () auf dem Antriebsarm (neben ) müssen aneinander ausgerichtet sein (Abb. E).
6. Verriegeln Sie den Spritzschutz [7], indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (in Richtung ) , bis er einrastet (Abb. E).
7. Wählen Sie das gewünschte Rührwerkzeug:



Rührwerkzeug	Anwendung
Knethaken [4]	Schwerer Teig (z. B. Brotteig)
Schneebeesen [6]	Sahne, Eiweiß usw. aufschlagen
Rührbeesen [5]	Mittlerer bis leichter Teig (z. B. Kuchenteig, Pfannkuchenteig)

Weitere Informationen: siehe „Funktionsübersicht“

8. Setzen Sie das gewünschte Rührwerkzeug von unten auf die Aufnahmevorrichtung [16]. Der Metallstift an der Aufnahmevorrichtung muss an der Aussparung am Rührwerkzeug ausgerichtet sein (Abb. F).
9. Drücken Sie das Rührwerkzeug leicht nach oben. Drehen Sie das Rührwerkzeug entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. F).
10. Drücken Sie den Entriegelungsknopf [1].
11. Bewegen Sie den Antriebsarm [17] komplett nach unten. Der Entriegelungsknopf [1] springt wieder heraus.

● Zusammenbau für die Verwendung der Mixfunktion

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko! Die Klingen der Klingeneinheit sind sehr scharf. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Mix-Krug [11] kopfüber auf eine saubere, ebene und gleichmäßige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Dichtungsring [10] auf die Öffnung am Boden des Mix-Krugs [11].
3. Setzen Sie die Klingeneinheit [9] in die untere Öffnung des Mix-Krugs [11] ein. Die Klingeneinheit muss auf dem Dichtungsring [10] aufliegen.
4. Schrauben Sie die Klingeneinheit [9] im Uhrzeigersinn auf die Öffnung, um sie am Mix-Krug [11] zu befestigen. Bringen Sie den Mix-Krug in eine aufrechte Position.
5. Setzen Sie den Zutaten-Messbecher [13] in den Deckel des Mix-Krugs [12] ein.
6. Drehen Sie den Zutaten-Messbecher [13] im Uhrzeigersinn, um ihn am Deckel des Mix-Krugs [12] zu befestigen.
7. Setzen Sie den Deckel des Mix-Krugs [12] auf die obere Öffnung des Mix-Krugs [11] und drücken Sie ihn nach unten.
8. Schieben Sie die Abdeckung des Mix-Krug-Einsatzes [18] in Richtung  und nehmen Sie sie vom Produkt ab (Abb. H, Schritt 1).
9. Setzen Sie den Mix-Krug [11] in den Mix-Krug-Einsatz [18] ein. Der Stift an der Unterkante des Mix-Krugs muss mit der Aussparung am Einsatz ausgerichtet sein (Abb. H, Schritt 2).
10. Verriegeln Sie den Mix-Krug [11], indem Sie ihn im Uhrzeigersinn (in Richtung ) drehen, bis er fest sitzt (Abb. H, Schritt 3).

● 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 die Rührfunktion 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, Topfschwamm).
- Verwenden Sie den Mix-Krug nicht ohne den Deckel des Mix-Krugs.
- Bei Verwendung des Mix-Krugs **11** bewegt sich auch die Halterung für den Mixaufsatz **16**. Der Spritzschutz **7** und die Rührschüssel **8** müssen sicher eingerastet sein.

i 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.
- Wenn sowohl die Rührschüssel **8** als auch der Mix-Krug **11** am Produkt arretiert sind: Beim Einschalten des Produkts werden sowohl die Rührfunktion als auch die Mixfunktion eingeschaltet.

● Vorbereitung

1. Bauen Sie das Produkt zusammen (siehe „Zusammenbau“).
2. Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer geeigneten Steckdose.
3. Bringen Sie den Drehknopf **2** in die Position **0**.
4. Wickeln Sie die überschüssige Anschlussleitung **3** auf die Kabelaufwicklung **23** an der Unterseite des Grundgeräts **15** (Abb. C).

● Zutaten hinzugeben (Rührfunktion)

Vor der Verwendung

- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel **8**, während der Antriebsarm **17** nach oben geklappt ist.

Während der Verwendung

1. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1–2 (siehe „Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen“).
2. Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung **7a** am Spritzschutz **7** hinzu.

● Zutaten hinzugeben (Mixfunktion)

Vor der Verwendung

- Geben Sie die Zutaten in den Mix-Krug **11**.

Während der Verwendung

1. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1–2 (siehe „Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen“).
2. Drehen Sie den Zutaten-Messbecher **13** entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn vom Deckel des Mix-Krugs **12** zu lösen.
3. Entnehmen Sie den Zutaten-Messbecher **13** aus dem Deckel des Mix-Krugs **12**.
4. Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel des Mix-Krugs **12** hinzu.
5. Setzen Sie den Zutaten-Messbecher **13** in den Deckel des Mix-Krugs **12** ein.
6. Drehen Sie den Zutaten-Messbecher **13** im Uhrzeigersinn, um ihn im Deckel des Mix-Krugs **12** zu befestigen.

● 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.

i 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:** Tippen Sie auf **1** **21**.

2. Geschwindigkeit erhöhen: Drehen Sie den Drehknopf **2** im Uhrzeigersinn.
3. Beginnen Sie bei einer niedrigen Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach und nach auf die gewünschte Stufe (siehe „Funktionsübersicht“).
4. **Ausschalten:** Tippen Sie auf **!** **21** (Standby-Modus).

● Turbofunktion

- Tippen Sie auf **Turbo** **19**, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Einstellung zu erhöhen.

● Wiegefunktion

! **INFO:** Wenn der Antriebsarm **17** in horizontaler Position eingerastet ist, können Behälter oder Verpackungen zum Wiegen auf die Wiegefläche gestellt werden.

1. Tippen Sie auf **!** **22**, um die Waage zu kalibrieren.
Das Display zeigt **0** und die voreingestellte Einheit an.
2. Um die Einheit zu ändern, tippen Sie auf **!** **20**.
3. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel **8** bzw. den Mix-Krug **11**.
Das Display zeigt das Füllgewicht in der gewählten Einheit an.
4. Um die Waage auf **0** zurückzusetzen und weitere Zutaten separat zu wiegen, tippen Sie auf **!** **22** und warten Sie die Kalibrierung ab.

● Sicherheitsmerkmale

- Das Produkt funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **17** 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:

1. Schalten Sie das Produkt aus (siehe „Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen.
4. 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.

● Auseinanderbauen des Rührgeräts


1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
2. Klappen Sie den Antriebsarm **17** 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 **16** entnehmen können (Abb. G).
4. Drehen Sie den Spritzschutz **7** im Uhrzeigersinn (in Richtung **!**), bis Sie ihn vom Antriebsarm **17** abnehmen können.
5. Drehen Sie die Rührschüssel **8** entgegen dem Uhrzeigersinn (in Richtung **!**) bis Sie sie vom Grundgerät **15** entnehmen können.
6. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1**.
7. Bewegen Sie den Antriebsarm **17** komplett nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

● Auseinanderbauen des Mixgeräts


1. Entfernen Sie den Deckel des Mix-Krugs **12** vom Mix-Krug **11**.
2. Drehen Sie den Mix-Krug **11** um.

3. Setzen Sie den Deckel des Mix-Krugs **12** auf den Boden des Mix-Krugs **11**. Die beiden Ausbuchtungen an der Unterseite des Deckels des Mix-Krugs müssen in die beiden Aussparungen an der Unterseite der Klingeneinheit **9** greifen.

Klingeneinheit entfernen

1. Verwenden Sie den Deckel des Mix-Krugs **12**, um die Klingeneinheit **9** in Richtung des Symbols  zu drehen.
2. Ziehen Sie die Klingeneinheit **9** vorsichtig heraus.
3. Entnehmen Sie den Dichtungsring **10**.

Klingeneinheit anbringen

1. Drehen Sie den Mix-Krug **11** um.
2. Setzen Sie den Dichtungsring **10** ein.
3. Setzen Sie die Klingeneinheit **9** vorsichtig in den Mix-Krug **11** ein.
4. Setzen Sie den Deckel des Mix-Krugs **12** auf den Boden des Mix-Krugs **11**. Die beiden Ausbuchtungen an der Unterseite des Deckels des Mix-Krugs müssen in die beiden Aussparungen an der Unterseite der Klingeneinheit **9** greifen.
5. Klingeneinheit **9** befestigen: Verwenden Sie den Deckel des Mix-Krugs **12**, um die Klingeneinheit **9** in Richtung des Symbols  zu drehen.

● Funktionsübersicht mit Mengenangaben und Zubereitungszeiten

Rührwerkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Referenzen *
Kneithaken 4	1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Festen Teig oder relativ feste Zutaten kneten und vermengen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Hefeteig: 1 657 g ■ Verarbeitungszeit Knetteig **: 3 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hefeteig kneten ■ Dicken Rührteig kneten 	

* Mengenangaben und Zubereitungszeiten

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

Rührwerkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Referenzen *
Rührbesen 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dicken Rührteig vermengen ■ Butter und Mehl vermengen ■ Hefeteig vermengen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Rührteig: 1 216 g ■ Verarbeitungszeit Rührteig **: 5 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuchenteig ■ Butter und Zucker miteinander aufschlagen ■ Plätzchenteig 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Teig mit Trockenfrüchten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Heben Sie empfindliche Früchte bei Geschwindigkeitsstufe 1-2 unter. ■ Max. Gesamtgewicht: 950 g ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
Schneebesen 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schlagsahne ■ Eiweiß ■ Mayonnaise ■ Butter schaumig schlagen 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Sahne: 1 000 ml ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
Mix-Krug 11	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smoothies ■ Suppen ■ Soßen ■ Gefrorene Früchte 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Um Turbo 19 nutzen zu können, muss min. Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein. ■ Nicht geeignet für harte Lebensmittel wie Knochen, Kaffeebohnen, Fleisch, Nüsse usw. ■ Max. Menge: 1 000 ml ■ Max. Betriebsdauer: 3 min

* Mengenangaben und Zubereitungszeiten

** 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
½	Unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier.
2. Geben Sie die Eiweiße in die fettfreie Rührschüssel [8]. 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 [8] 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 [8]. Verwenden Sie den Rührbesen [5] 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.
5. 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.
6. Schlagen Sie für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen [6] auf. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 8.

7. Entnehmen Sie den Schneebesen **6**.
Setzen Sie den Rührbesen **5** ein.
Rühren Sie kurz die Mandeln bei
Geschwindigkeitsstufe **4** ein.
8. Geben Sie die Mandelmasse auf den
abgekühlten Tarte-Boden.
9. Schälen Sie die Birnen. Entnehmen Sie das
Kerngehäuse. Schneiden Sie die Birnen in
Streifen. Belegen Sie die Mandelmasse mit
den Streifen.
10. Backen Sie bei 170 °C (Umluftofen) für
ca. 35 Minuten.

● Pizzateig

Zutaten

250 g	Weizenmehl
¾ TL	Salz
½ Würfel	Frische Hefe
120 ml	Warmes Wasser
½ TL	Brauner Zucker
-	Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der
Rührschüssel **8**. Formen Sie eine Mulde in
der Mitte.
2. Zerdrücken Sie Hefe und Zucker im Wasser
mit einer Gabel. Rühren Sie, bis alles
aufgelöst ist. Gießen Sie die Mischung in die
Mulde.
3. Verwenden Sie den Knethaken **4** bei
Geschwindigkeitsstufe **2**, bis sich große
Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie von Hand weiter, bis der Teig
glatt wird.
5. Formen Sie eine Teigkugel. Lassen Sie die
Teigkugel an einem warmen Ort abgedeckt
aufgehen, bis sich das Volumen verdoppelt
hat.
6. 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

1. Geben Sie alle Zutaten in die
Rührschüssel **8**.
2. Kneten Sie den Teig 1 Minute lang
bei Geschwindigkeitsstufe **1** mit dem
Knethaken **4** und dann 5 Minuten lang bei
Geschwindigkeitsstufe **4**.
3. Lassen Sie den Teig in der Rührschüssel **8**
40 Minuten lang aufgehen.
4. Formen Sie eine Teigkugel. Rollen Sie den
Teig auf einem Backblech aus. Geben Sie
Belag nach Belieben hinzu.
5. Backen Sie bei 200 °C (Ober-/Unterhitze)
für 25 bis 30 Minuten.

● Mürbeteiggebäck

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die
Rührschüssel **8**.
2. Kneten Sie den Teig ca. 2 bis 3 Minuten
lang bei Geschwindigkeitsstufe **3** mit dem
Rührbesen **5**, 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.

- Fetten Sie eine Springform ein und bestreuen Sie sie leicht mit Mehl.
- Rollen Sie den Teig zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie aus (ca. 30 cm Durchmesser).
- Entfernen Sie die Frischhaltefolie. Legen Sie den Teig in die Springform.
- Backen Sie bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für 5 Minuten.

2 Tassen	Selbsttreibendes Mehl
¼ Tasse	Milch

● Biskuitkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

- Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel [8]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [5] bei Geschwindigkeitsstufe **3-5**, bis die Mischung fluffig wird.
- Geben Sie die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie weiter, bis alles gut vermischt ist.
- Geben Sie Mehl und Backpulver hinzu. Vermengen Sie alles in einen glatten Teig.
- Fetten Sie eine rechteckige Kuchenform (ca. 30 cm) ein. Geben Sie den Teig hinzu.
- Backen Sie bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 bis 60 Minuten.

● Butterkuchen

Zutaten

185 g	Ungesalzene Butter oder Margarine (weich)
1 Tasse	Streuzyucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
3	Eier

Zubereitung

- Geben Sie Butter oder Margarine, Streuzucker, Vanilleextrakt und Salz in die Rührschüssel [8]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [5] bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit, bis die Mischung glatt und cremig ist.
- Falls die Mischung an den Seiten der Rührschüssel [8] haftet, schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [17] 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.
- Geben Sie die Eier Stück für Stück durch die Einfüllöffnung [7a] hinzu, während Sie weiter rühren.
- Sobald das Rühren beendet ist: Schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [17] nach oben. Sieben Sie das Mehl über die Mischung. Fahren Sie mit dem Rührvorgang bei niedriger Geschwindigkeit fort.
- Geben Sie die Milch nach und nach durch die Einfüllöffnung [7a] hinzu, bis die Mischung glatt ist.
- Fetten Sie eine Kuchenform (20 cm) ein. Geben Sie den Teig hinzu.
- Backen Sie bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluftofen) für ca. 50 bis 60 Minuten.
- 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.
- 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.

- 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
½ Tasse	Streuzyucker
1 TL	Vanilleextrakt
2	Eier
2 Tassen	Glattes Mehl
½ Tasse	Selbsttreibendes Mehl
½ TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
100 g	Weißer Schokoladensplitter
100 g	Dunkler Schokoladensplitter
100 g	Karamellsplitter

Zubereitung

- Geben Sie Butter, braunen Zucker, Streuzucker und Vanilleextrakt in die Rührschüssel [8]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [5] 3 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe 5. Einmal pro Minute: Schalten Sie das Produkt aus. Klappen Sie den Antriebsarm [17] 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.
- Geben Sie die Eier Stück für Stück durch die Einfüllöffnung [7a] hinzu, während Sie weiter rühren.
- Heben Sie glattes Mehl, selbsttreibendes Mehl, Backpulver, Kakaopulver, weißer und dunkler Schokoladensplitter sowie Karamellsplitter 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeitsstufe 1 unter.

- 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.
- 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	Dunkler Schokoladen-Drops
3	Eier
¼ Tasse	Streuzyucker
1 EL	Kakaopulver
300 ml	Reine Sahne
200 g	Himbeeren (frisch)

Zubereitung

- Geben Sie die Schokoladen-Drops in eine mikrowellengeeignete 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.
- Geben Sie Eier und Streuzucker in die Rührschüssel [8]. Rühren Sie mit dem Schneebesen [6] 3 Minuten lang bei Geschwindigkeitsstufe 6.
- Heben Sie die geschmolzene Schokolade und Kakaopulver bei Geschwindigkeitsstufe 1 unter, bis die Mischung glatt ist.
- Schütten Sie die Mischung zurück in die mikrowellengeeignete Schüssel.
- Reinigen Sie die Rührschüssel [8] und den Schneebesen [6] gründlich. Bringen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen wieder am Produkt an.

- Geben Sie die Sahne in die Rührschüssel [8]. Schlagen Sie die Sahne 1 Minute lang bei Geschwindigkeitsstufe 6 steif.
- Heben Sie die Schokoladenmischung mit einem großen Löffel unter die Sahne, bis sich beides gerade verbunden hat.
- 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.
- 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.
- Fetten Sie eine Kuchenform (20×30×2,5 cm (L×B×H)) leicht ein. Legen Sie die Teigstücke mit der geschnittenen Seite nach unten darauf.
- Backen Sie bei 200 °C für ca. 25 Minuten.
- Lassen Sie die Schnecken auf einem Gitterrost herunterkühlen.
- Beträufeln Sie die Schnecken mit Zuckerrübensirup und servieren Sie sie.

● Sirup-Walnuss-Schnecken

Zutaten

100 g	Butterflocken
2 ¼ Tassen	Selbsttreibendes Mehl
1 EL	Streuzyucker
⅔ Tasse	Milch
1	Ei
1 Tasse	Walnüsse (gehackt)
½ Tasse	Mandeln (gesplittet)
⅓ Tasse	Brauner Zucker
1 TL	Zimt (gemahlen)
¼ Tasse	Zuckerrübensirup

Zubereitung

- Geben Sie Mehl, Streuzucker und die Hälfte der Butter in die Rührschüssel [8]. Rühren Sie mit dem Rührbesen [5] bei niedriger Geschwindigkeit, bis alles gut vermengt ist.
- Geben Sie Milch und Eier hinzu. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken [4] bei niedriger Geschwindigkeit, bis sich ein klebriger Teig gebildet hat.
- Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ein 30×40 cm großes Rechteck aus.
- 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.
- Fetten Sie eine Kuchenform (20×30×2,5 cm (L×B×H)) leicht ein. Legen Sie die Teigstücke mit der geschnittenen Seite nach unten darauf.
- Backen Sie bei 200 °C für ca. 25 Minuten.
- Lassen Sie die Schnecken auf einem Gitterrost herunterkühlen.
- Beträufeln Sie die Schnecken mit Zuckerrübensirup und servieren Sie sie.

● Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

- Vor der Reinigung: Schalten Sie das Produkt aus. Ziehen Sie den Netzstecker [3] aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät [15] nicht in Wasser ein.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Produkt beschädigt werden.

ⓘ **INFO:** Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Karotten, Currypulver) können die Kunststoffteile (z. B. Spritzschutz [7]) verfärben. Dies ist nicht gesundheitsschädlich und beeinträchtigt nicht die Funktionalität.

● Grundgerät reinigen

- Reinigen Sie das Grundgerät [15] mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel hinzu.
- Wischen Sie das Grundgerät [15] mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser ab.
- Lassen Sie das Grundgerät [15] komplett trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

● Reinigung in der Spülmaschine

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Reinigen Sie das Grundgerät **15** nicht in der Spülmaschine.

■ Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- **4** Knethaken
- **5** Rührbesen
- **6** Schneebesen
- **7** Spritzschutz
- **8** Rührschüssel
- **11** Mix-Krug
- **12** Deckel des Mix-Krugs
- **13** Zutaten-Messbecher

● 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.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt startet nicht.	Der Netzstecker 3 ist mit keiner Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker 3 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 17 ist nicht in der unteren Position eingerastet.	Bewegen Sie den Antriebsarm 17 komplett nach unten, bis der Entriegelungsknopf 1 herauspringt.

● 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 alles Teile komplett trocknen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **3** auf die Kabelaufwicklung **23** an der Unterseite des Grundgeräts **15** (Abb. C).
- 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 **8** nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Rührwerkzeug dreht sich nicht oder es dreht sich nur schwergängig.	Es besteht eine Blockierung in der Rührschüssel [8].	Schalten Sie das Produkt aus. Ziehen Sie den Netzstecker [3] aus der Steckdose. Entfernen Sie die Blockierung aus der Rührschüssel [8].
	Die Zutaten sind zu zäh oder zu hart.	Verwenden Sie weniger zähe/harte Zutaten.
	Das Produkt ist nicht ordnungsgemäß zusammengebaut.	Bauen Sie das Produkt ordnungsgemäß zusammen (siehe „Zusammenbauen“).
Die Mixfunktion funktioniert nicht.	Der Mix-Krug [11] ist nicht richtig im Produkt verriegelt.	Verriegeln Sie den Mix-Krug [11] richtig im Produkt (siehe „Zusammenbau für die Verwendung der Mixfunktion“).
Die Waage funktioniert nicht.	 [22] wurde länger als 10 Sekunden gehalten.	<p>Kalibrieren Sie die Waage:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verbinden Sie den Netzstecker [3] mit einer geeigneten Steckdose. 2. Einschalten: Tippen Sie auf (I) [21]. 3. Halten Sie  [22], bis das Display 5000 anzeigt. 4. Legen Sie das Gewicht für 2 bis 3 Sekunden auf das Grundgerät [15]. 5. Die Kalibrierung ist abgeschlossen, wenn das Display 5000 g anzeigt.

● 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.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● **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 517873_2504) 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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33















E-Mail: owim@lidl.ch



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	30
Inleiding	Pagina	31
Beoogd gebruik	Pagina	31
Leveringsomvang	Pagina	31
Lijst van onderdelen	Pagina	31
Technische gegevens	Pagina	32
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	32
Ingebruikname	Pagina	35
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	35
Opstellen	Pagina	36
Assemblage	Pagina	36
Assemblage voor het gebruik van de roerfunctie	Pagina	36
Assemblage voor het gebruik van de mixfunctie	Pagina	36
Bediening	Pagina	37
Vorbereiding	Pagina	37
Ingrediënten toevoegen (roerfunctie)	Pagina	37
Ingrediënten toevoegen (mixfunctie)	Pagina	38
In-/uitschakelen en snelheid selecteren	Pagina	38
Turbofunctie	Pagina	38
Weegfunctie	Pagina	38
Veiligheidskenmerken	Pagina	38
Demonteren	Pagina	38
Uit elkaar halen van het roerapparaat	Pagina	38
Uit elkaar halen van het mixapparaat	Pagina	39
Functieoverzicht met hoeveelheidsgegevens en bereidingstijden	Pagina	39
Recepten	Pagina	41
Mascarpone crème	Pagina	41
Perentaart	Pagina	41
Pizzadeeg	Pagina	42
Basisrecept voor gistdeeg	Pagina	42
Kruimeldeeggebak	Pagina	42
Biscuitcake	Pagina	43
Boterkoek	Pagina	43
Koekjes met chocoladechips	Pagina	44
Mousse au Chocolat	Pagina	44
Siroop-walnootslakken	Pagina	45

Schoonmaken en onderhoud	Pagina	45
De basiseenheid reinigen.	Pagina	45
Schoonmaken in de vaatwasser	Pagina	45
Accessoires schoonmaken	Pagina	46
Onderhoud	Pagina	46
Opbergen	Pagina	46
Probleemoplossing	Pagina	46
Afvoer	Pagina	47
Garantie	Pagina	47
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	48
Service	Pagina	48

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)	 Wisselstroom/-spanning
		Hz Hertz (netfrequentie)
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	W Watt
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)	 <p>De volgende delen kunnen in de vaatwasser afgewassen worden:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 Deeghaken 5 Kloppers 6 Garde 7 Spatbescherming 8 Roerkom 11 Mixbeker 12 Deksel van de mixbeker 13 Ingrediënten-maatbeker
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)	 Gevaar – kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.	 Symbool voor een product uit de beschermingsklasse II
	Geschikt voor etenswaren Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.	 Dit symbool waarschuwt voor handletsel.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Veiligheidstips  Aanwijzingen voor het gebruik

KEUKENMACHINE

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.



Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 517873_2504 in te voeren.

● Beoogd gebruik

- Dit product is geschikt voor het draaien, kloppen, roeren, kneden, mixen en mengen van voedsel.
- Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

- Elk ander, niet in deze handleiding vermeld gebruik kan leiden tot schade aan het product of tot zware verwondingen.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.




- 1 Basiseenheid
- 1 Roerkom
- 1 Deeghaken
- 1 Garde
- 1 Kloppers
- 1 Spatbescherming
- 1 Mixbeker
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Quick-Start-Guide

● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
- 2 Draaiknop (snelheid regelen)
- 3 Aansluitsnoer met netstekker
- 4 Deeghaken
- 5 Kloppers
- 6 Garde
- 7 Spatbescherming
- 7a Vulopening
- 8 Roerkom
- 9 Meseenheid
- 10 Afdichtring
- 11 Mixbeker
- 12 Deksel van de mixbeker
- 13 Ingrediënten-maatbeker
- 14 Zuigvoet
- 15 Basiseenheid
- 16 Houder (voor het bevestigen van het roergereedschap)
- 17 Aandrijfarm
- 18 Mixbeker-inzetstuk met afdekking


(Afb. B)

- 19 Turbo (Turbo-toets)
- 20  (toets voor het instellen van de eenheid)
- 21  (aan/uit-toets)
- 22  (toets voor het meten van het gewicht)

(Afb. C)

23 Kabelhaspel

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	900 W
Opgenomen vermogen in de standby-modus:	0,3 W
Beschermingsklasse:	II/ 
Max. continue gebruiksduur (KB) *:	10 min
Capaciteit van de roerkom:	5 L
Max. capaciteit van de roerkom:	3,7 L
Capaciteit van de mixbeker:	1,38 L
Weegschaal (maximale belasting):	5 kg

Algemene veiligheidsaanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT

AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de

* De maximale continue gebruiksduur van dit product bedraagt 10 minuten. Deze continue gebruiksduur geeft aan hoe lang het product gebruikt kan worden zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd wordt. Na afloop van de continue gebruiksduur moet het product net zo lang uitgeschakeld blijven totdat de motor volledig is afgekoeld.

daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.

- Dit product is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden gebruikt. Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen.
- Dit product mag alleen door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

- ⚠ Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens
 - In bed-and-breakfasts.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd.

Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product niet in de buurt van wasbakken of op vochtige locaties.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Trek aan de netstekker en niet aan het aansluitsnoer om het

product van het elektriciteitsnet los te koppelen.

- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Steek de stekker in een goed bereikbaar stopcontact om in een noodgeval het product snel van het elektriciteitsnet los te kunnen koppelen.
- Bedien het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

Bediening

⚠ GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen! Gebruik de kom niet voor kokende vloeistoffen of heet vet.

⚠ WAARSCHUWING! Mogelijk letsel door verkeerd gebruik en niet-beoogd gebruik. Wees bij het werken met het roergereedschap, de meseenheid zowel als bij het legen van de kom en bij het schoonmaken uiterst voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING! De messen van de meseenheid zijn zeer scherp. Wees bij de omgang en bij het schoonmaken voorzichtig om snijwonden te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING!

Voordat u accessoires of hulpstukken vervangt, die bij gebruik bewegen, moet het product zijn uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet ontkoppeld zijn.

- Als u rook ziet of ongewone geluiden hoort, koppel het product dan direct los van het elektriciteitsnet. Laat het product controleren door een vakman alvorens het weer te gaan gebruiken.
- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en schone ondergrond.
- Gebruik voor het gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Overschrijd de markering **MAX** in de container niet tijdens het vullen.
- Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet als het niet onder toezicht staat en ook bij het in elkaar zetten, demonteren en schoonmaken.
- Steek nooit uw hand in de mixbeker als deze op de basiseenheid staat.
- Als er levensmiddelen naar onderen gedrukt moeten worden, gebruikt u kookgerei, zoals bijv. een spatel.

- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde accessoires.
- Schakel het product uit, voordat u de mixbeker uit het mixbeker-inzetstuk haalt.

Schoonmaken en opbergen

- De basiseenheid mag niet worden blootgesteld aan waterdruppels of -spatten.
- Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistof in het product, aangezien deze door plotselinge verdamping uit het product kan worden geworpen.
- Aanwijzingen hoe het product schoon te maken vindt u in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".

- Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud" staat beschreven.

● Opstellen

⚠️ **OPGELET! Risico op product- en materiële schade!**

- Overstromende vloeistof kan op het oppervlak terechtkomen. Plaats het product op een watervast oppervlak.
- Het product is voorzien van antislip zuigvoeten van kunststof. Sommige meubels zijn bekleed met een verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld met verschillende verzorgingsproducten. Daarom kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen componenten bevatten die de plastic zuigvoetjes aantasten en verzachten. Leg eventueel een antislipmat onder het product.
- Plaats de basiseenheid **15** op een vlak, droog en waterbestendig oppervlak, zodat het product niet kan vallen of naar beneden kan glijden.
- Kies een glad, schoon oppervlak, zodat de zuigvoetjes **14** naar beneden kunnen zuigen en goed kunnen worden vastgehouden.

● **Assemblage**

● **Assemblage voor het gebruik van de roerfunctie**

⚠️ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

Plaats uw hand niet tussen de aandrijfarm en de behuizing. Er bestaat een risico dat uw hand bekneld raakt wanneer de aandrijfarm omlaag wordt geklapt.

⚠️ **OPGELET!** Gebruik de roerkom niet zonder geplaatste spatbescherming. Anders kunnen de te vermengen ingrediënten worden uitgeworpen.

- Druk op de ontgrendelingsknop **1**.
- Klap de aandrijfarm **17** naar boven tot deze vastklikt. De ontgrendelingsknop **1** komt weer naar buiten.

- Plaats de roerkom **8** in de basiseenheid **15**. De metalen pinnen aan de onderkant van de roerkom moeten op één lijn liggen met de uitsparingen op de basiseenheid (afb. D).
- Vergrendel de roerkom **8** door deze rechtsom (richting **⬄**) te draaien totdat deze stevig vastzit (afb. D).
- Plaats de spatbescherming **7** van onderaf op de aandrijfarm **17**. De pijl (**▲**) op de spatbescherming en de pijl (**▼**) op de aandrijfarm (naast **⬄**) moeten op één lijn liggen (afb. E).
- Vergrendel de spatbescherming **7** door deze linksom te draaien (richting **⬅**) totdat hij vastklikt (afb. E).
- Selecteer het gewenste roergereedschap:

Roergereedschap	Toepassing
Deeghaken 4	Zwaar deeg (bijv. brooddeeg)
Garde 6	Slagroom, eiwit, enz. kloppen
Kloppers 5	Gemiddeld tot licht deeg (bijv. cakebeslag, pannenkoekenbeslag)



Verdere informatie: zie "Functieoverzicht"

- Plaats het gewenste roergereedschap van onderaf op de houder **16**. De metalen pen op de houder moet worden uitgelijnd met de uitsparing op het roergereedschap (afb. F).
- Duw het roergereedschap iets naar boven. Draai het roergereedschap tegen de wijzers van de klok in tot de aanslag (afb. F).
- Druk op de ontgrendelingsknop **1**.
- Beweeg de aandrijfarm **17** volledig omlaag. De ontgrendelingsknop **1** komt weer naar buiten.

● **Assemblage voor het gebruik van de mixfunctie**

⚠️ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

De messen van de meseenheid zijn zeer scherp. Wees bij de omgang voorzichtig om snijwonden te voorkomen.

1. Zet de mixbeker **11** ondersteboven op een schoon, effen en gelijkmatig oppervlak.
2. Plaats de afdichtring **10** op de opening op de bodem van de mixbeker **11**.
3. Plaats de meseenheid **9** in de onderste opening van de mixbeker **11**. De meseenheid moet op de afdichtring **10** liggen.
4. Schroef de meseenheid **9** met de klok mee op de opening om deze op de mixbeker **11** te bevestigen. Zet de mixbeker rechtop.
5. Plaats de ingrediënten-maatbeker **13** in het deksel van de mixbeker **12**.
6. Draai de ingrediënten-maatbeker **13** met de klok mee om deze op het deksel van de mixbeker **12** te bevestigen.
7. Plaats het deksel van de mixbeker **12** op de bovenste opening van de mixbeker **11** en druk het naar onderen.
8. Schuif de afdekking van het mixbeker-inzetstuk **18** in de richting  en haal deze van het product af (afb. H, stap 1).
9. Plaats de mixbeker **11** in het mixbeker-inzetstuk **18**. De pen aan de onderkant van de mixbeker moet met de uitsparing op het inzetstuk uitgelijnd zijn (afb. H, stap 2).
10. Vergendel de mixbeker **11** door deze met de klok mee (in de richting ) te draaien, tot deze vast zit (afb. H, stap 3).

● **Bediening**

VOORZICHTIG! Risico op letsel en risico op product- en materiële schade!

- Houd geen bestek of iets dergelijks in de draaiende delen.
- Houd lange haren of kleding uit de buurt van de draaiende delen.
- Gebruik de roerfunctie niet zonder roerom.
- Gebruik het product niet leeg, omdat de motor dan heet kan worden en beschadigd kan raken.
- De deeghaken en de kloppers hebben een antiaanbaklaag. Beschadig ze niet door

scherpe, puntige of krassende voorwerpen (bijv. messen, potsponzen).

- Gebruik de mixbeker niet zonder het deksel van de mixbeker.
- Bij gebruik van de mixbeker **11** beweegt ook de houder voor het mixopzetstuk **16**. De spatbescherming **7** en de roerom **8** moeten veilig vastgeklikt zijn.

INFO:

- Wanneer het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het opwarmen van de motor een lichte geur veroorzaken. Dit is geen probleem. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Als zowel de roerom **8** evenals de mixbeker **11** op het product vergrendeld zijn: Bij het inschakelen van het product worden zowel de roerfunctie evenals de mixfunctie ingeschakeld.

● **Vorbereitung**

1. Monteer het product (zie "Assemblage").
2. Steek de netstekker **3** in een daarvoor geschikt stopcontact.
3. Zet de draaiknop **2** in de positie **0**.
4. Rol het teveel van het aansluitsnoer **3** op de kabelhaspel **23** aan de onderkant van de basiseenheid **15** (afb. C).

● **Ingrediënten toevoegen (roerfunctie)**

Vóór het gebruik

- Doe de ingrediënten in de roerom **8** terwijl de aandrijfarm **17** is opgeklapt.

Tijdens het gebruik

1. Verlaag de snelheid tot niveau 1-2 (zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren").
2. Voeg de ingrediënten toe via de vulopening **7a** in de spatbescherming **7**.

● Ingrediënten toevoegen (mixfunctie)

Vóór het gebruik

- Doe de ingrediënten in de mixbeker [11].



Tijdens het gebruik

1. Verlaag de snelheid tot niveau 1-2 (zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren").
2. Draai de ingrediënten-maatbeker [13] tegen de klok in, om deze van het deksel van de mixbeker [12] los te maken.
3. Verwijder de ingrediënten-maatbeker [13] uit het deksel van de mixbeker [12].
4. Voeg de ingrediënten door de opening in het deksel van de mixbeker [12] toe.
5. Plaats de ingrediënten-maatbeker [13] in het deksel van de mixbeker [12].
6. Draai de ingrediënten-maatbeker [13] met de klok mee om deze in het deksel van de mixbeker [12] te bevestigen.

● In-/uitschakelen en snelheid selecteren

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product! Gebruik het product maximaal 10 minuten. Laat het product vervolgens tot kamertemperatuur afkoelen.

① INFO:




- Bij het verwerken van grote hoeveelheden deeg kan het product iets bewegen.
 - De ideale snelheid is afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten. Hoe vloeibaarder de ingrediënten zijn, hoe sneller u ze kunt mengen.
1. **Inschakelen:** Tik op  [21].
 2. Snelheid verhogen: Draai de draaiknop [2] met de wijzers van de klok mee.
 3. Start met een lage snelheid. Verhoog de snelheid geleidelijk tot het gewenste niveau (zie "Functieoverzicht").
 4. **Uitschakelen:** Tik op  [21] (Standby-modus).

● Turbofunctie

- Tik op **Turbo** [19] om de snelheid voor korte duur tot de hoogste instelling te verhogen.

● Weegfunctie

① **INFO:** Als de aandrijfarm [17] in horizontale positie is vastgeklit, kunnen het reservoir of de verpakkingen voor het wegen op het weegvlak worden geplaatst.

1. Tik op  [22] om de weegschaal te kalibreren.
Het display toont **0** en de vooraf ingestelde eenheid.
2. Om de eenheid te wijzigen, tik op  [20].
3. Doe de ingrediënten in de roerkom [8] resp. de mixbeker [11].
Het display toont het vulgewicht in de geselecteerde eenheid.
4. Om de weegschaal naar **0** terug te zetten en andere ingrediënten apart te wegen, tik op  [22] en wacht de kalibratie af.

● Veiligheidskenmerken



- Het product werkt alleen als de aandrijfarm [17] in de onderste stand staat en de ontgrendelingsknop [1] naar buiten is gesprongen.
 - Het product is beschermd tegen oververhitting. Als de motor te warm wordt, schakelt het product zichzelf automatisch uit. Ga in dat geval als volgt te werk:
1. Schakel het product uit (zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren").
 2. Trek de netstekker [3] uit de contactdoos.
 3. Laat het product tot kamertemperatuur afkoelen.
 4. Zodra het product voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

● Demonderen

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel! Vóór demontage: Schakel het product uit. Trek de netstekker uit het stopcontact.

● Uit elkaar halen van het roerapparaat

1. Druk op de ontgrendelingsknop [1].


- Klap de aandrijfarm [17] naar boven tot deze vastklikt. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.
- Duw het roergereedschap iets naar boven. Draai het roergereedschap rechtsom totdat u het uit de houder [16] kunt verwijderen (afb. G).
- Draai de spatbescherming [7] linksom (in de richting ) totdat u deze van de aandrijfarm [17] kunt verwijderen.
- Draai de roerkom [8] linksom (in de richting ) totdat u deze uit de basiseenheid [15] kunt verwijderen.
- Druk op de ontgrendelingsknop [1].
- Beweeg de aandrijfarm [17] volledig omlaag. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.

● Uit elkaar halen van het mixapparaat


- Verwijder het deksel van de mixbeker [12] van de mixbeker [11].
- Draai de mixbeker [11] om.
- Plaats het deksel van de mixbeker [12] op de bodem van de mixbeker [11]. De twee uitsteeksels aan de onderkant van het

deksel van de mixbeker moeten in de twee uitsparingen aan de onderkant van de meseenheid [9] passen.

Meseenheid verwijderen

- Gebruik het deksel van de mixbeker [12] om de meseenheid [9] in de richting van het symbool  te draaien.
- Trek de meseenheid [9] er voorzichtig uit.
- Verwijder de afdichtingsring [10].

Meseenheid aanbrengen

- Draai de mixbeker [11] om.
- Plaats de afdichtingsring [10].
- Plaats de meseenheid [9] voorzichtig in de mixbeker [11].
- Plaats het deksel van de mixbeker [12] op de bodem van de mixbeker [11]. De twee uitsteeksels aan de onderkant van het deksel van de mixbeker moeten in de twee uitsparingen aan de onderkant van de meseenheid [9] passen.
- Meseenheid [9] bevestigen: Gebruik het deksel van de mixbeker [12] om de meseenheid [9] in de richting van het symbool  te draaien.

● Functieoverzicht met hoeveelheidsgegevens en bereidingstijden

Roergereedschap	Snelheidsniveau	Functie	Referenties *
Deeghaken [4]	1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Knead en meng vast deeg of relatief vaste ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan dompelen. ■ Max. hoeveelheid gistdeeg: 1657 g ■ Verwerkingstijd kneeddeeg ** : 3 min ■ Max. gebruiksduur: 10 min
	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gistdeeg kneden ■ Knead het dikke roerdeeg 	

* Hoeveelheidsgegevens en bereidingstijden

** De verwerkingstijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de ingrediënten.

Roergereedschap	Snelheidsniveau	Functie	Referenties *
Kloppers 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Meng het dikke roerdeeg ■ Meng boter en bloem ■ Meng het gistdeeg 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan dompelen. ■ Max. hoeveelheid roerdeeg: 1216 g ■ Verwerkingstijd voor roerdeeg **: 5 min ■ Max. gebruiksduur: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cakedeeg ■ Klop de boter en de suiker samen ■ Koekjesdeeg 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deeg met gedroogde vruchten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Roer gevoelig fruit er doorheen op snelheidsniveau 1-2. ■ Max. totaalgewicht: 950 g ■ Max. gebruiksduur: 10 min
Garde 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slagroom ■ Eiwit ■ Mayonaise ■ Klop de boter schuimig op 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan dompelen. ■ Max. hoeveelheid room: 1000 ml ■ Max. gebruiksduur: 10 min

* Hoeveelheidsgegevens en bereidingstijden

** De verwerkingstijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de ingrediënten.

Roergereedschap	Snelheidsniveau	Functie	Referenties *
Mixbeker [11]	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smoothies ■ Soepen ■ Sauzen ■ Bevroren fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Om Turbo [19] te kunnen gebruiken, moet min. snelheidsniveau 1 ingesteld zijn. ■ Niet geschikt voor harde levensmiddelen zoals botten, koffiebonen, vlees, noten enz. ■ Max. hoeveelheid: 1000 ml ■ Max. gebruiksduur: 3 min

● Recepten

● Mascarpone crème

Ingrediënten

2	Eieren
2 eetlepels	Poedersuiker
1 eetlepel	Zoete wijn (bijv. madeira)
250 g	Mascarpone
½	Onbehandelde sinaasappel (sap en een beetje geraspte sinaasappelsap)

Bereiding

1. Scheid de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom [8]. Klop het eiwit op met de garde [6]. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau 8.
3. Doe de eiwitten in een andere kom en koel ze in de koelkast.
4. Klop de eidooiers, suiker en zoete wijn in de roerkom [8] met een garde [6] schuimend op bij snelheidsniveau 6.
5. Verlaag de snelheid tot snelheidsniveau 3. Voeg afwisselend lepels mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Til de geraspte sinaasappelschil en het eiwit er met de hand op.
7. Strooi een paar dunne reepjes sinaasappelsap op de room voor decoratie.

8. Zet de crème in de koelkast tot aan het gebruik. Eet de crème binnen 24 uur op.

Tip: Leg de mascarpone crème gelaagd met vers seizoensfruit of compote in dessertpotten.

● Perentaart

Ingrediënten voor het deeg

200 g	Tarwemeel
1 snufje	Zout
100 g	Koude boter (in vlokken)
3 theelepels	Poedersuiker
4 eetlepels	Koud water

Voor blindbakken: Gedroogde erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa

100 g	Zachte boter
100 g	Suiker
2	Eieren (op kamertemperatuur)
100 g	Gemalen amandelen

Om te garneren: ca. 3 rijpe peren

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de roerkom [8]. Gebruik de kloppers [5] op

* Hoeveelheidsgegevens en bereidingstijden

- snelheidsniveau **3** totdat er grotere klontjes zijn gevormd. Stop indien nodig het product en gebruik een spatel om de ingrediënten van de rand naar beneden te duwen.
- Kneed het deeg snel met de hand tot een bal. Rol het deeg met wat meel tussen 2 bladen bakpapier uit.
 - Bedek een ingevette taartvorm met het deeg. Snijd de uitstekende rand af. Leg het deeg minstens 30 minuten lang in de koelkast.
 - Steek de deegbodem meerdere malen met een vork in. Leg een stuk bakpapier op het deeg. Vul de vorm met gedroogde erwten of rijst om het deeg te verzwaren.
 - Bak 15 minuten op 180 °C (convectieoven). Verwijder het bakpapier en de gedroogde erwten/rijst. Bak nog eens 10 tot 15 minuten.
 - Klop voor de amandelmassa boter, suiker en eieren met de garde [6]. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau **8**.
 - Verwijder de garde [6]. Plaats de kloppers [5]. Roer de amandelen kort door op snelheidsniveau **4**.
 - Giet het amandelmengsel op de afgekoelde taartbodem.
 - Schil de peren. Verwijder het klokhuis. Snijd de peren in stukjes. Leg de stukjes op de amandelmassa.
 - Bak ca. 35 minuten op 170 °C (convectieoven).

● Pizzadeeg

Ingrediënten

250 g	Tarwemeel
$\frac{3}{4}$ theelepels	Zout
$\frac{1}{2}$ dobbelsteen	Verse gist
120 ml	Warm water
$\frac{1}{2}$ theelepels	Bruine suiker
-	Meel voor kneden en uitrollen

Bereiding

- Meng het meel en zout in de roerkom [8]. Vorm een holte in het midden.
- Pureer gist en suiker in het water met een vork. Roer om, totdat alles is opgelost. Giet het mengsel in de holte.

- Roer met de deeghaken [4] op snelheidsniveau **2**, totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
- Kneed met de hand verder, totdat het deeg glad is.
- Vorm een deegbal. Laat de deegbal op een warme plek afgedekt rijzen totdat het volume is verdubbeld.
- Kneed het deeg opnieuw, rol het uit en beleg het naar wens.

● Basisrecept voor gistdeeg

Ingrediënten

500 g	Tarwemeel (type 550)
1 dobbelsteen	Verse gist
60 g	Boter
1 snufje	Zout
200-250 ml	Lauwe melk
2	Eieren

Bereiding

- Doe de ingrediënten in de roerkom [8].
- Kneed het deeg 1 minuut op snelheidsniveau **1** met de deeghaken [4] en vervolgens 5 minuten op snelheidsniveau **4**.
- Laat het deeg 40 minuten rijzen in de roerkom [8].
- Vorm een deegbal. Rol het deeg uit op een bakplaat. Voeg toppings naar wens toe.
- Bak bij 200 °C (boven-/onderwarmte) gedurende 25 tot 30 minuten.

● Kruimeldeeggebak

Ingrediënten

250 g	Glad meel
125 g	Koude boter
1 snufje	Zout
1	Ei
150 g	Suiker

Bereiding

1. Doe de ingrediënten in de roerkom **8**.
2. Kneed het deeg ongeveer 2 tot 3 minuten met de kloppers **5** op snelheidsniveau **3** totdat het deeg kruimelig wordt.
3. Leg het deeg 30 minuten lang in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Smeer een springvorm in en bestrooi deze licht met bloem.
6. Rol het deeg uit tussen 2 stukken krimpfolie (diameter ca. 30 cm).
7. Verwijder de krimpfolie. Giet het deeg in de springvorm.
8. Bak bij 200 °C (boven-/onderwarmte) gedurende 5 minuten.

● Biscuitcake

Ingrediënten

250 g	Boter
250 g	Suiker
1 pakjes	Vanillesuiker
250 g	Glad meel
4	Eieren
½ pakjes	Bakpoeder

Bereiding

1. Doe boter, suiker en vanillesuiker in de roerkom **8**. Roer met de kloppers **5** op snelheidsniveau **3-5** totdat het mengsel zacht wordt.
2. Voeg de eieren een voor een toe en roer door tot alles goed is gemengd.
3. Voeg bloem en bakpoeder toe. Meng alles tot een glad deeg.
4. Vet een rechthoekige bakvorm in (ca. 30 cm). Voeg het deeg toe.
5. Bak bij 180 °C (boven-/onderwarmte) gedurende 50 tot 60 minuten.

● Boterkoek

Ingrediënten

185 g	Ongezouten boter of margarine (zacht)
1 kopje	Poedersuiker
1 theelepel	Vanille-extract
1 snufje	Zout
3	Eieren
2 kopjes	Zelfrijzend bakmeel
¼ kopje	Melk

Bereiding

1. Doe boter of margarine, poedersuiker, vanille-extract en zout in de roerkom **8**. Roer met de kloppers **5** op gemiddelde tot hoge snelheid tot het mengsel glad en romig is.
2. Schakel het product uit als het mengsel aan de zijanten van de roerkom **8** blijft plakken. Klap de aandrijfarm **17** naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijanten van de roerkom terug in het midden te schrappen. Ga door met roeren.
3. Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening **7a** terwijl u blijft roeren.
4. Zodra het roeren is voltooid: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm **17** naar boven. Zeef de bloem over het mengsel. Ga door met roeren op een lage snelheid.
5. Voeg de melk geleidelijk toe via de vulopening **7a** tot het mengsel glad is.
6. Vet een bakvorm in (20 cm). Voeg het deeg toe.
7. Bak bij 200 °C (boven-/onderwarmte) of 180 °C (convectieoven) gedurende 50 tot 60 minuten.
8. Steek een houten spies in het midden van de taart om te controleren of deze is doorgebakken. De cake is doorgebakken als er geen deeg aan de houten spies blijft plakken nadat u deze eruit hebt gehaald.

- Laat de cake enkele minuten afkoelen in de bakvorm. Leg de cake vervolgens op een rooster zodat de cake volledig kan afkoelen.
- Voeg desgewenst andere toppings of smaken toe aan de cake (bijv. cacao, chocoladechips, sultana's, noten).

● Koekjes met chocoladechips

Ingrediënten

185 g	Boter (zacht)
1 kopje	Bruine suiker
½ kopje	Poedersuiker
1 theelepel	Vanille-extract
2	Eieren
2 kopjes	Glad meel
½ kopje	Zelfrijzend bakmeel
½ theelepel	Bakpoeder
2 eetlepels	Cacaopoeder
100 g	Witte chocoladechips
100 g	Pure chocoladechips
100 g	Karamelchips

Bereiding

- Doe boter, bruine suiker, poedersuiker en vanille-extract in de roerkom **8**. Roer 3 minuten met de kloppers **5** op snelheidsniveau **5**.
Eenmaal per minuut: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm **17** naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijkanten van de roerkom terug in het midden te schrappen. Ga door met roeren.
- Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening **7a** terwijl u blijft roeren.
- Roer op snelheidsniveau **1** 30 seconden lang gladde bloem, zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, cacao-poeder, witte en pure chocoladechips en karamelchips door.
- Rol het deeg in balletjes ter grootte van een eetlepel. Leg de balletjes op 2 bakplaten met bakpapier of ingevet met raapzaadolie. Druk de deegballen voorzichtig plat en houd er een afstand van 5 cm tussen.

- Bak 12 minuten op 180 °C (convectieoven) of totdat de koekjes goudbruin zijn. Laat de koekjes op een draadrooster afkoelen.

● Mousse au Chocolat

Ingrediënten

300 g	Pure chocoladedruppels
3	Eieren
¼ kopje	Poedersuiker
1 eetlepel	Cacaopoeder
300 ml	Pure room
200 g	Frambozen (vers)

Bereiding

- Doe de chocoladedruppels in een voor de magnetron geschikte schaal. Zet de schaal 1 minuut in de magnetron op de hoogste stand. Haal de schaal uit de magnetron en roer de chocolade door. Als de chocolade niet volledig is gesmolten, plaatst u de schaal nog eens 30 seconden in de magnetron.
- Doe eieren en poedersuiker in de roerkom **8**. Roer 3 minuten met de garde **6** op snelheidsniveau **6**.
- Roer de gesmolten chocolade en cacao-poeder er op snelheidsniveau **1** door tot het mengsel glad is.
- Giet het mengsel terug in de magnetronveilige schaal.
- Reinig de roerkom **8** en de garde **6** grondig. Breng de roerkom en de garde weer op het product aan.
- Doe de slagroom in de roerkom **8**. Klop de room 1 minuut stijf op snelheidsniveau **6**.
- Voeg met een grote lepel het chocolademengsel toe aan de room totdat beide net zijn samengevoegd.
- Verdeel de mousse gelijkmatig over 6 glazen. Zet de glazen 2 uur lang in de koelkast. Serveer de mousse met verse frambozen.

● Sirop-walnootslakken

Ingrediënten

100 g	Botervlokken
2 ¼ kopje	Zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel	Poedersuiker
¾ kopje	Melk
1	Ei
1 kopje	Walnoten (gehakt)
½ kopje	Amandelen (versplinterd)
⅓ kopje	Bruine suiker
1 theelepel	Kaneel (gemalen)
¼ kopje	Suikerbietensiroop

Bereiding

1. Doe de bloem, poedersuiker en de helft van de boter in de roerkom [8]. Roer met de kloppers [5] op lage snelheid tot alles goed gemengd is.
2. Voeg melk en eieren toe. Kneed het deeg met de deeghaken [4] op lage snelheid tot een kleverig deeg is gevormd.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad in een rechthoek van 30 × 40 cm.
4. Bestrooi het deeg met walnoten, amandelen, bruine suiker en kaneel. Druppel de resterende boter over het deeg. Rol het deeg in de lengte om een streng te vormen. Snijd de uiteinden af en snijd het deeg in 12 stukken.
5. Vet een bakvorm (20 × 30 × 2,5 cm (L × B × H)) licht in. Leg de stukken deeg erop met de afgesneden zijde naar beneden.
6. Bak ca. 25 minuten lang bij 200 °C.
7. Laat de slakken op een draadrooster afkoelen.
8. Besprenkel de slakken met suikerbietensiroop en serveer.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

- Voor het schoonmaken: Schakel het product uit. Trek de netstekker [3] uit de contactdoos.
- Dompel de basiseenheid [15] niet onder in water.

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product! Gebruik geen schurende en bijtende schoonmaakmiddelen. Anders kan het product worden beschadigd.

- ① **INFO:** Bepaalde voedingsmiddelen of specerijen (bijvoorbeeld wortels, kerriepoeder) kunnen de plastic onderdelen verkleuren (bijv. de spatbescherming [7]). Dit is niet schadelijk voor de gezondheid en heeft geen invloed op de werking.

● De basiseenheid reinigen

1. Maak de basiseenheid [15] schoon met een vochtig doekje. Gebruik indien nodig een beetje mild afwasmiddel.
2. Veeg de basiseenheid [15] met een schone doek met schoon water af.
3. Laat de basiseenheid [15] afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze opnieuw gebruikt.

● Schoonmaken in de vaatwasser

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product! Maak de basiseenheid [15] niet schoon in de vaatwasser.

- De volgende onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser:
 - [4] Deeghaken
 - [5] Kloppers
 - [6] Garde
 - [7] Spatbescherming
 - [8] Roerkom
 - [11] Mixbeker
 - [12] Deksel van de mixbeker
 - [13] Ingrediënten-maatbeker

● Accessoires schoonmaken

- Maak alle accessoires met de hand schoon in een gootsteen met een beetje afwaswater of in de vaatwasmachine.
- Bij handmatig reinigen: Spoel alle onderdelen af met schoon water.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet, opruimt of opnieuw gebruikt.

● Onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken! Probeer het product niet zelf te repareren. Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde specialist.






- Voor ieder gebruik: Controleer het product op zichtbare schade.
- Afgezien van af en toe een schoonmaakbeurt is dit product verder onderhoudsvrij.

● Opbergen

- Voor de opslag: Maak het product schoon. Laat alle onderdelen volledig drogen.
- Rol het aansluitsnoer **3** op de kabelhaspel **23** aan de onderkant van de basiseenheid **15** (afb. C).
- Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
- Bewaar het product op een droge en stofvrije plaats buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de roerkom **8** niet om voedsel in op te bergen.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het product start niet.	De netstekker 3 zit niet in het stopcontact.	Steek de netstekker 3 in een daarvoor geschikt stopcontact.
	Het product is uitgeschakeld als gevolg van oververhitting.	Wacht tot het product de kamertemperatuur heeft bereikt voordat u het weer inschakelt.
	De aandrijfarm 17 is niet in de onderste stand ingeklikt.	Beweeg de aandrijfarm 17 volledig omlaag totdat de ontgrendelingsknop 1 naar buiten komt.
Het roergereedschap draait niet of draait niet soepel.	Er is een verstopping in de roerkom 8 .	Schakel het product uit. Trek de netstekker 3 uit de contactdoos. Verwijder de blokkering uit de roerkom 8 .
	De ingrediënten zijn te taai of te hard.	Gebruik minder taai/harde ingrediënten.
	Het product is niet correct gemonteerd.	Monteer het product correct (zie "Assemblage").
De mixfunctie werkt niet.	De mixbeker 11 is niet correct in het product vergrendeld.	Vergrendel de mixbeker 11 correct in het product (zie "Assemblage" voor het gebruik van de mixfunctie").

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De weegschaal werkt niet.	 22 is langer dan 10 seconden ingedrukt.	Kalibreer de weegschaal: 1. Steek de netstekker  in een daarvoor geschikt stopcontact. 2. Inschakelen: Tik op  21. 3. Houd  22 ingedrukt, totdat het display 5000 weergeeft. 4. Plaats het gewicht voor 2 tot 3 seconden op de basiseenheid  15. 5. De kalibratie is afgesloten als het display 5000 g weergeeft.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.

Product:



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het - naar onze keuze - gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 517873_2504) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089















E-Mail: owim@lidl.be



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	51
Introduzione	Pagina	52
Uso previsto	Pagina	52
Contenuto della confezione	Pagina	52
Elenco delle parti	Pagina	52
Dati tecnici	Pagina	53
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	53
Messa in funzione	Pagina	56
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	56
Luogo di installazione	Pagina	56
Montaggio	Pagina	57
Montaggio per l'utilizzo della funzione di mescolamento	Pagina	57
Montaggio per l'utilizzo della funzione di frullatura	Pagina	57
Funzionamento	Pagina	58
Preparazione	Pagina	58
Aggiunta di ingredienti (funzione di mescolamento)	Pagina	58
Aggiunta di ingredienti (funzione di frullatura)	Pagina	58
Accensione/spengimento e selezione della velocità	Pagina	59
Funzione Turbo	Pagina	59
Funzione di pesatura	Pagina	59
Caratteristiche di sicurezza	Pagina	59
Smontaggio	Pagina	59
Smontaggio del miscelatore	Pagina	59
Smontaggio del frullatore	Pagina	60
Panoramica delle funzioni con indicazioni sulle quantità e tempi di preparazione	Pagina	60
Ricette	Pagina	62
Crema al mascarpone	Pagina	62
Crostata alle pere	Pagina	62
Impasto per pizza	Pagina	63
Ricetta di base per pasta lievitata	Pagina	63
Pasta frolla	Pagina	63
Pan di Spagna	Pagina	63
Torta al burro	Pagina	64
Biscotti con scaglie di cioccolato	Pagina	64
Mousse al cioccolato	Pagina	65
Girelle alle noci sciropate	Pagina	65

Pulizia e manutenzione	Pagina	66
Pulizia dell'unità di base	Pagina	66
Pulizia in lavastoviglie	Pagina	66
Pulizia degli accessori	Pagina	66
Manutenzione	Pagina	66
Conservazione	Pagina	66
Risoluzione dei problemi	Pagina	67
Smaltimento	Pagina	68
Garanzia	Pagina	68
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	68
Assistenza	Pagina	69

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	<p>PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)</p>		<p>Alimentazione a corrente alternata</p>
		<p>Hz</p>	<p>Hertz (frequenza di rete)</p>
	<p>AVVERTENZA! - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>
			<p>Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.</p>
	<p>CAUTELA! - Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)</p>		<p>Le parti seguenti sono lavabili in lavastoviglie:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 Gancio per impastare 5 Frusta per miscelare 6 Frusta 7 Paraspruzzi 8 Ciotola 11 Boccale di frullatura 12 Coperchio del boccale di frullatura 13 Misurino per gli ingredienti
	<p>ATTENZIONE! - Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)</p>		<p>Pericolo - rischio di scossa elettrica!</p>
	<p>INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.</p>		<p>Simbolo di un prodotto della classe di protezione II</p>
	<p>Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.</p>		<p>Questo simbolo mette in guardia da eventuali lesioni alle mani.</p>
<p>CE</p>	<p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>	 	<p>Istruzioni di sicurezza Istruzioni</p>

IMPASTATRICE PLANETARIA

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 517873_2504.

● Uso previsto

- Questo prodotto è adatto per frullare, sbattere, mescolare, impastare, frullare e miscelare gli alimenti.
- Il prodotto è destinato alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Qualsiasi altro uso non menzionato nelle presenti istruzioni per l'uso può causare danni al prodotto o gravi lesioni.

- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.




- 1 Unità di base
- 1 Ciotola
- 1 Gancio per impastare
- 1 Frusta
- 1 Frusta per miscelare
- 1 Paraspruzzi
- 1 Boccale di frullatura
- 1 Manuale di istruzioni
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Pulsante di sblocco (per il braccio di trasmissione)
- 2 Manopola (regolazione della velocità)
- 3 Cavo di alimentazione e spina
- 4 Gancio per impastare
- 5 Frusta per miscelare
- 6 Frusta
- 7 Paraspruzzi
- 7a Apertura di riempimento
- 8 Ciotola
- 9 Unità lame
- 10 Anello di tenuta
- 11 Boccale di frullatura
- 12 Coperchio del boccale di frullatura
- 13 Misurino per gli ingredienti
- 14 Piede a ventosa
- 15 Unità di base
- 16 Dispositivo di alloggiamento (per fissare l'utensile di miscelazione)
- 17 Braccio di trasmissione
- 18 Inserto del boccale di frullatura con coperchio


(Fig. B)

- 19 Turbo (pulsante Turbo)
- 20  (pulsante di regolazione dell'unità)
- 21  (pulsante ON/OFF)
- 22  (pulsante di misurazione del peso)

(Fig. C)

- 23 Avvolgicavo

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	900 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,3 W
Classe di protezione:	II/ 
Tempo di funzionamento continuo massimo (KB) *:	10 min
Capacità della ciotola:	5 L
Capacità massima di riempimento della ciotola:	3,7 L
Capacità del boccale di frullatura:	1,38 L
Bilancia (carico massimo):	5 kg



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI

CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili



**⚠ AVVERTENZA!
PERICOLO
DI MORTE E
INFORTUNIO
PER BAMBINI E
INFANTI!**

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere i bambini sempre lontani dal prodotto e dal materiale d'imballaggio.

* Il tempo di funzionamento continuo massimo di questo prodotto è di 10 minuti. Il tempo di funzionamento continuo indica per quanto tempo il prodotto può essere utilizzato senza che il motore si surriscaldi e si danneggi. Dopo il tempo di funzionamento continuo, il prodotto deve rimanere spento fino al completo raffreddamento del motore.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini.
- Il prodotto può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e/o di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

Uso previsto

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni per l'uso.
- ⚠ Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.
- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e similari, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;

- Proprietà agricole;
- Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive
- Bed & breakfast.

Sicurezza elettrica

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare il prodotto in prossimità di lavandini o in ambienti umidi.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo fornitore di servizi o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa facilmente accessibile così da poterlo staccare velocemente dall'alimentazione in caso di emergenza.
- Non azionare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

Funzionamento

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scottature!** Non utilizzare il contenitore per liquidi bollenti o grasso caldo.
- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio e non conforme può causare lesioni. Si deve fare attenzione agli utensili di miscelazione e all'unità lame così come allo svuotamento del contenitore e alla pulizia.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Le lame dell'unità lame sono molto affilate. Prestare attenzione durante l'uso e la pulizia per evitare tagli.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, il prodotto deve essere spento e scollegato dall'alimentazione elettrica.
- Se si nota fumo o rumori insoliti, scollegare immediatamente il prodotto dall'alimentazione elettrica. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.

- Per il funzionamento, utilizzare solo gli accessori inclusi nella fornitura.
- Quando si riempie il contenitore, non superare il segno **MAX**.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica quando è incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non inserire mai le mani nel boccale di frullatura quando questo è posizionato sull'unità di base.
- Se è necessario spingere gli alimenti verso il basso, utilizzare uno strumento adeguato, ad esempio una spatola.
- Utilizzare il prodotto solo con gli accessori in dotazione.
- Spegnerne il prodotto prima di rimuovere il boccale di frullatura dall'insero del boccale di frullatura.

Pulizia e conservazione

- Non esporre l'unità di base a gocce o schizzi d'acqua.
- Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel prodotto, poiché potrebbe essere espulso dal prodotto a

causa di una vaporizzazione improvvisa.

- Le istruzioni per la pulizia del prodotto si trovano alla sezione "Pulizia e manutenzione".

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedere "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

● **Luogo di installazione**

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto e danni materiali!

- Il liquido che trabocca può colare sulla superficie. Posizionare il prodotto su una superficie resistente all'acqua.
- Il prodotto è dotato di piedi antiscivolo a ventosa in plastica. Alcuni mobili sono rivestiti con una varietà di lacche e plastiche e trattati con diversi prodotti per la cura. Non si può quindi escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano componenti che attaccano e ammorbidiscono i piedi a ventosa in plastica. Se necessario, posizionare una copertura antiscivolo sotto il prodotto.
- Posizionare l'unità di base **15** su una superficie piana, asciutta e impermeabile, in

modo che il prodotto non possa cadere o scivolare.






- Scegliere una superficie liscia e pulita in modo che i piedi a ventosa [14] possano fissarsi e garantire una presa sicura.

● **Montaggio**

● **Montaggio per l'utilizzo della funzione di mescolamento**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Non inserire la mano tra il braccio di trasmissione e l'alloggiamento. Si rischia di schiacciarsi la mano quando si abbassa il braccio di trasmissione.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare la ciotola senza il paraspruzzi montato. In caso contrario, gli ingredienti da mescolare potrebbero essere scagliati fuori.

1. Premere il pulsante di sblocco [1].
2. Pieghare il braccio di trasmissione [17] verso l'alto finché non scatta in posizione. Il pulsante di sblocco [1] salta di nuovo fuori.
3. Mettere la ciotola [8] nell'unità di base [15]. I perni metallici sul bordo inferiore della ciotola devono essere allineati con gli incavi dell'unità di base (fig. D).
4. Bloccare la ciotola [8] ruotandola in senso orario (in direzione ) finché non è saldamente in posizione (fig. D).
5. Posizionare il paraspruzzi [7] sul braccio di trasmissione [17] dal basso. La freccia () sul paraspruzzi e la freccia () sul braccio di trasmissione (accanto a ) devono essere allineate (fig. E).
6. Bloccare il paraspruzzi [7], girandolo in senso antiorario (in direzione ) finché non scatta in posizione (fig. E).
7. Scegliere l'utensile di mescolazione desiderato:

Utensile di mescolazione	Uso
Gancio per impastare [4]	Impasto pesante (ad es. impasto per pane)

Utensile di mescolazione	Uso
Frusta per montare a neve [6]	Montare panna, albumi, ecc.
Frusta per mescolare [5]	Impasto medio-leggero (ad es. impasto per torte, impasto per pancake)

Ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni"

8. Posizionare l'utensile di mescolazione desiderato sul dispositivo di alloggiamento [16] dal basso. Il perno metallico del dispositivo di alloggiamento deve essere allineato con l'incavo dell'utensile di mescolazione (fig. F).
9. Premere leggermente l'utensile di mescolazione verso l'alto. Ruotare completamente l'utensile di mescolazione in senso antiorario (fig. F).
10. Premere il pulsante di sblocco [1].
11. Abbassare completamente il braccio di trasmissione [17]. Il pulsante di sblocco [1] salta di nuovo fuori.

● **Montaggio per l'utilizzo della funzione di frullatura**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Le lame dell'unità lame sono molto affilate. Prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli.

1. Posizionare il boccale di frullatura [11] capovolto su una superficie pulita, piana e uniforme.
2. Posizionare l'anello di tenuta [10] sull'apertura sul fondo del boccale di frullatura [11].
3. Inserire l'unità lame [9] nell'apertura inferiore del boccale di frullatura [11]. L'unità lame deve poggiare sull'anello di tenuta [10].
4. Avvitare l'unità lame [9] in senso orario sull'apertura per fissarla al boccale di frullatura [11]. Portare il boccale di frullatura in posizione verticale.

5. Inserire il misurino per gli ingredienti **13** nel coperchio del boccale di frullatura **12**.
6. Ruotare il misurino per gli ingredienti **13** in senso orario per fissarlo al coperchio del boccale di frullatura **12**.
7. Posizionare il coperchio del boccale di frullatura **12** sull'apertura superiore del boccale di frullatura **11** e premerlo verso il basso.
8. Spingere il coperchio dell'insero del boccale di frullatura **18** in direzione **⬆** e rimuoverlo dal prodotto (fig. H, passo 1).
9. Inserire il boccale di frullatura **11** nell'insero del boccale di frullatura **18**. Il perno sul bordo inferiore del boccale di frullatura deve essere allineato con l'incavo sull'insero (fig. H, passo 2).
10. Bloccare il boccale di frullatura **11** ruotandolo in senso orario (in direzione **⬆**) finché non è saldamente in posizione (fig. H, passo 3).

● **Funzionamento**

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni e rischio di danni al prodotto e danni materiali!

- Non adagiare posate o simili sulle parti rotanti.
- Tenere capelli lunghi o indumenti larghi lontano dalle parti rotanti.
- Non utilizzare la funzione di mescolamento senza la ciotola.
- Non azionare il prodotto a vuoto, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Il gancio per impastare e la frusta per miscelare hanno un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti appuntiti o taglienti (ad es. coltello, spugna).
- Non utilizzare il boccale di frullatura senza il coperchio del boccale di frullatura.
- Quando si utilizza il boccale di frullatura **11**, si muove anche il supporto per l'accessorio di miscelazione **16**. Il paraspruzzi **7** e la ciotola **8** devono essere fissati saldamente.

ⓘ INFO:

- Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, è possibile che si manifesti un leggero odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è innocuo. Garantire una ventilazione adeguata.
- Quando sia la ciotola **8** sia il boccale di frullatura **11** sono bloccati sul prodotto: All'accensione del prodotto, si attivano sia la funzione di mescolamento sia quella di frullatura.

● **Preparazione**

1. Montare il prodotto (vedere "Montaggio").
2. Inserire la spina **3** in una presa idonea.
3. Portare la manopola **2** in posizione **0**.
4. Avvolgere il cavo di alimentazione **3** in eccesso sull'avvolgicavo **23** sul lato inferiore dell'unità di base **15** (fig. C).

● **Aggiunta di ingredienti (funzione di mescolamento)**

Prima dell'uso

- Inserire gli ingredienti nella ciotola **8** mentre il braccio di trasmissione **17** è piegato verso l'alto.

Durante l'uso

1. Ridurre la velocità al livello 1-2 (vedere "Accensione/spengimento e selezione della velocità").
2. Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **7a** sul paraspruzzi **7**.

● **Aggiunta di ingredienti (funzione di frullatura)**

Prima dell'uso

- Versare gli ingredienti nel boccale di frullatura **11**.

Durante l'uso

1. Ridurre la velocità al livello 1-2 (vedere "Accensione/spengimento e selezione della velocità").

2. Ruotare il misurino per gli ingredienti **13** in senso antiorario per staccarlo dal coperchio del boccale di frullatura **12**.
3. Rimuovere il misurino per gli ingredienti **13** dal coperchio del boccale di frullatura **12**.
4. Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio del boccale di frullatura **12**.
5. Inserire il misurino per gli ingredienti **13** nel coperchio del boccale di frullatura **12**.
6. Ruotare il misurino per gli ingredienti **13** in senso orario per fissarlo nel coperchio del boccale di frullatura **12**.

● Accensione/spengimento e selezione della velocità

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Utilizzare il prodotto per un massimo di 10 minuti alla volta. Lasciare poi raffreddare il prodotto a temperatura ambiente.

❗ INFO:

- Quando si lavorano grandi quantità di impasto, il prodotto può muoversi leggermente.
- La velocità ideale dipende dalla consistenza degli ingredienti. Più gli ingredienti sono liquidi, più velocemente è possibile mescolarli.

1. **Accensione:** Toccare **1** **21**.
2. Incremento della velocità: Ruotare la manopola **2** in senso orario.
3. Iniziare con una velocità bassa. Aumentare gradualmente la velocità fino al livello desiderato (vedere "Panoramica delle funzioni").
4. **Spegnimento:** Toccare **1** **21** (modalità standby).

● Funzione Turbo

- Toccare **Turbo** **19** per aumentare temporaneamente la velocità al massimo.

● Funzione di pesatura

❗ INFO: Quando il braccio di trasmissione **17** è innestato in posizione orizzontale, è possibile posizionare contenitori o confezioni sulla superficie di pesatura per pesarli.

1. Toccare **22** per calibrare la bilancia. Il display visualizza **0** e l'unità preimpostata.
2. Per cambiare l'unità, toccare **20**.
3. Versare gli ingredienti nella ciotola **8** o nel boccale di frullatura **11**. Il display mostra il peso di riempimento nell'unità selezionata.
4. Per portare la bilancia a **0** e pesare separatamente altri ingredienti, toccare **22** e attendere la calibrazione.

● Caratteristiche di sicurezza



- Il prodotto funziona solo se il braccio di trasmissione **17** è bloccato nella posizione inferiore e il pulsante di sblocco **1** è scattato.
- Il prodotto è protetto contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, il prodotto si spegne automaticamente. In questo caso, procedere come segue:
 1. Spegner il prodotto (vedere "Accensione/spengimento e selezione della velocità").
 2. Staccare la spina **3** dalla presa.
 3. Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente.
 4. Non appena il prodotto si è raffreddato a sufficienza, può essere riacceso.

● Smontaggio

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni! Prima di smontare: Spegner il prodotto. Staccare la spina dalla presa.

● Smontaggio del miscelatore

1. Premere il pulsante di sblocco **1**.
2. Piegar il braccio di trasmissione **17** verso l'alto finché non scatta in posizione. Il pulsante di sblocco **1** salta di nuovo fuori.


3. Premere leggermente l'utensile di miscelazione verso l'alto. Ruotare l'utensile di miscelazione in senso orario fino a estrarlo dal dispositivo di alloggiamento **16** (fig. G).
4. Ruotare il paraspruzzi **7** in senso orario (in direzione ) fino a toglierlo dal braccio di trasmissione **17**.
5. Ruotare la ciotola **8** in senso antiorario (in direzione ) fino a toglierla dall'unità di base **15**.
6. Premere il pulsante di sblocco **1**.
7. Abbassare completamente il braccio di trasmissione **17**. Il pulsante di sblocco **1** salta di nuovo fuori.

● Smontaggio del frullatore


1. Rimuovere il coperchio del boccale di frullatura **12** dal boccale di frullatura **11**.
2. Capovolgere il boccale di frullatura **11**.
3. Posizionare il coperchio del boccale di frullatura **12** sul fondo del boccale di frullatura **11**. Le due sporgenze sul lato inferiore del coperchio del boccale di

frullatura devono inserirsi nelle due cavità sul lato inferiore dell'unità lame **9**.

Rimozione dell'unità lame

1. Utilizzare il coperchio del boccale di frullatura **12** per ruotare l'unità lame **9** nella direzione indicata dal simbolo .
2. Estrarre con cautela l'unità lame **9**.
3. Rimuovere l'anello di tenuta **10**.

Montaggio dell'unità lame

1. Capovolgere il boccale di frullatura **11**.
2. Inserire l'anello di tenuta **10**.
3. Inserire con cautela l'unità lame **9** nel boccale di frullatura **11**.
4. Posizionare il coperchio del boccale di frullatura **12** sul fondo del boccale di frullatura **11**. Le due sporgenze sul lato inferiore del coperchio del boccale di frullatura devono inserirsi nelle due cavità sul lato inferiore dell'unità lame **9**.
5. Fissaggio dell'unità lame **9**: Utilizzare il coperchio del boccale di frullatura **12** per ruotare l'unità lame **9** nella direzione indicata dal simbolo .

● Panoramica delle funzioni con indicazioni sulle quantità e tempi di preparazione

Utensile di miscelazione	Livello di velocità	Funzione	Riferimenti *
Gancio per impastare 4	1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavorare e mescolare impasti consistenti o ingredienti relativamente consistenti 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. ■ Quantità massima di pasta lievitata: 1657 g ■ Tempo di preparazione per l'impasto **: 3 min ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 min
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavorare la pasta lievitata ■ Lavorare impasto di miscelazione spesso 	

* Indicazioni sulle quantità e tempi di preparazione

** Il tempo di lavorazione varia a seconda della quantità e della natura degli ingredienti.

Utensile di miscelazione	Livello di velocità	Funzione	Riferimenti *
Frusta per miscelare 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mescolare l'impasto spesso ■ Mescolare burro e farina ■ Mescolare la pasta lievitata 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. ■ Quantità massima di impasto di miscelazione: 1216 g ■ Tempo di lavorazione per l'impasto di miscelazione **: 5 min ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impasto per torte ■ Montare insieme burro e zucchero ■ Impasto per biscotti 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impasto con frutta secca 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Incorporare la frutta delicata a velocità 1-2. ■ Peso massimo totale: 950 g ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 min
Frusta per montare a neve 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Panna montata ■ Albume ■ Maionese ■ Sbattere il burro fino a renderlo spumoso 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. ■ Quantità massima di panna: 1000 ml ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 min
Boccale di frullatura 11	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frullati ■ Minestre ■ Salse ■ Frutta congelata 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Per poter utilizzare Turbo 19 è necessario impostare almeno il livello di velocità 1. ■ Non adatto per alimenti duri come ossa, chicchi di caffè, carne, noci, ecc. ■ Quantità massima: 1000 ml ■ Tempo massimo di funzionamento: 3 min

* Indicazioni sulle quantità e tempi di preparazione

** Il tempo di lavorazione varia a seconda della quantità e della natura degli ingredienti.

● Ricette

● Crema al mascarpone

Ingredienti

2	Uova
2 cucchiari	Zucchero finissimo
1 cucchiaino	Vino dolce (ad es. madeira)
250 g	Mascarpone
½	Arancia non trattata (succo e un po' di scorza d'arancia grattugiata)

Preparazione

1. Separare le uova.
2. Versare gli albumi nella ciotola [8] priva di grassi. Sbattere gli albumi con la frusta per montare a neve [6]. Aumentare la velocità al livello 8.
3. Mettere gli albumi montati a neve in un'altra ciotola e raffreddare.
4. Nella ciotola [8], sbattere i tuorli, lo zucchero e il vino dolce con la frusta per montare a neve [6] a velocità 6 fino a renderli spumosi.
5. Ridurre la velocità al livello 3. Aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia a cucchiainate alternate.
6. Incorporare la scorza d'arancia grattugiata e gli albumi montati a neve a mano.
7. Cospargere alcune strisce sottili di scorza d'arancia sulla crema finita per decorazione.
8. Mettere la crema in frigorifero fino al suo consumo. Consumare la crema entro 24 ore.

Suggerimento: Stratificare la crema al mascarpone con frutta fresca di stagione o composta in bicchierini da dessert.

● Crostata alle pere

Ingredienti per l'impasto

200 g	Farina di frumento
1 pizzico	Sale
100 g	Burro freddo (a scaglie)
3 cucchiaini	Zucchero finissimo
4 cucchiari	Acqua fredda

Per la cottura alla cieca: Piselli secchi o riso

Ingredienti per la pasta di mandorle

100 g	Burro morbido
100 g	Zucchero
2	Uova (a temperatura ambiente)
100 g	Mandorle macinate

Per guarnire: ca. 3 pere mature

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola [8]. Utilizzare la frusta per miscelare [5] a velocità 3 fino a formare dei grumi di pasta più grossi. Se necessario, fermare il prodotto di tanto in tanto e utilizzare un raschietto per raschiare gli ingredienti dal bordo.
2. Lavorare l'impasto rapidamente a mano a formare una palla. Stendere l'impasto con un po' di farina tra 2 fogli di carta da forno.
3. Foderare una teglia per crostate unta con l'impasto. Tagliare il bordo sporgente. Mettere l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta. Mettere un foglio di carta da forno sull'impasto. Riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
5. Cuocere a 180 °C (forno ventilato) per 15 minuti. Rimuovere la carta da forno e i piselli/riso secchi. Cuocere nuovamente per altri 10-15 minuti.
6. Per la pasta di mandorle, sbattere il burro, lo zucchero e le uova con una frusta per montare a neve [6]. Aumentare la velocità al livello 8.
7. Rimuovere la frusta per montare a neve [6]. Inserire la frusta per miscelare [5]. Mescolare brevemente le mandorle a velocità 4.
8. Versare la pasta di mandorle sulla base della crostata raffreddata.

- Sbucciare le pere. Eliminare il torsolo.
Tagliare le pere a fette. Ricoprire la pasta di mandorle con le fette.
- Cuocere a 170 °C (forno ventilato) per ca. 35 minuti.

● Impasto per pizza

Ingredienti

250 g	Farina di frumento
$\frac{3}{4}$ di cucchiaino	Sale
$\frac{1}{2}$ cubetto	Lievito fresco
120 ml	Acqua calda
$\frac{1}{2}$ di cucchiaino	Zucchero di canna
-	Farina per impastare e stendere

Preparazione

- Mescolare farina e sale nella ciotola [8].
Formare un incavo al centro.
- Schiacciare il lievito e lo zucchero nell'acqua con una forchetta. Mescolare fino a sciogliere il tutto. Versare il composto nell'incavo.
- Utilizzare il gancio per impastare [4] a velocità **2** fino a formare dei grossi grumi di pasta.
- Continuare a impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio.
- Formare una palla di pasta. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo finché non sarà raddoppiato di volume.
- Lavorare nuovamente l'impasto, stenderlo e ricoprirlo a piacere.

● Ricetta di base per pasta lievitata

Ingredienti

500 g	Farina di frumento (tipo 550)
1 cubetto	Lievito fresco
60 g	Burro
1 pizzico	Sale
200-250 ml	Latte tiepido
2	Uova

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola [8].
- Lavorare l'impasto per 1 minuto a velocità **1** con il gancio per impastare [4] e poi per 5 minuti a velocità **4**.
- Lasciar lievitare l'impasto nella ciotola [8] per 40 minuti.
- Formare una palla di pasta. Stendere l'impasto su una teglia. Aggiungere guarnizione a piacere.
- Cuocere a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 25-30 minuti.

● Pasta frolla

Ingredienti

250 g	Farina per dolci
125 g	Burro freddo
1 pizzico	Sale
1	Uovo
150 g	Zucchero

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola [8].
- Lavorare l'impasto per circa 2-3 minuti a velocità **3** con la frusta per miscelare [5] fino a quando l'impasto diventa friabile.
- Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
- Preriscaldare il forno a 200 °C.
- Imburrare uno stampo da forno con cerniera e cospargerlo leggermente di farina.
- Stendere l'impasto tra 2 fogli di pellicola trasparente (circa 30 cm di diametro).
- Rimuovere la pellicola trasparente. Mettere l'impasto nello stampo da forno con cerniera.
- Cuocere a 200 °C (calore superiore/inferiore) per 5 minuti.

● Pan di Spagna

Ingredienti

250 g	Burro
250 g	Zucchero
1 confezione	Zucchero vanigliato

250 g	Farina per dolci
4	Uova
½ confezione	Lievito in polvere

Preparazione

1. Mettere burro, zucchero e zucchero vanigliato nella ciotola [8]. Mescolare con la frusta per miscelare [5] a velocità **3-5** finché il composto non diventa spumoso.
2. Aggiungere le uova una alla volta e continuare a mescolare fino a quando il tutto non sarà ben combinato.
3. Aggiungere farina e lievito in polvere. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
4. Ungere uno stampo per dolci rettangolare (ca. 30 cm). Aggiungere l'impasto.
5. Cuocere a 180 °C (calore superiore/inferiore) per ca. 50-60 minuti.

● Torta al burro

Ingredienti

185 g	Burro non salato o margarina (morbida)
1 tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
1 pizzico	Sale
3	Uova
2 tazze	Farina autolievitante
¼ di tazza	Latte

Preparazione

1. Mettere il burro o la margarina, lo zucchero semolato, l'estratto di vaniglia e il sale nella ciotola [8]. Mescolare con la frusta per miscelare [5] a velocità medio-alta fino a ottenere un impasto liscio e cremoso.
2. Se il composto si attacca alle pareti della ciotola [8], spegnere il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [17] verso l'alto. Utilizzare un raschietto di plastica per raschiare il composto dai lati della ciotola al centro. Continuare la miscelazione.

3. Aggiungere le uova una alla volta attraverso l'apertura di riempimento [7a] continuando a mescolare.
4. Non appena il mescolamento è terminato: Spegnere il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [17] verso l'alto. Setacciare la farina sul composto. Continuare la miscelazione a bassa velocità.
5. Aggiungere gradualmente il latte attraverso l'apertura di riempimento [7a] fino ad ottenere un impasto omogeneo.
6. Ungere uno stampo per dolci (20 cm). Aggiungere l'impasto.
7. Cuocere a 200 °C (calore superiore/inferiore) o a 180 °C (forno ventilato) per ca. 50-60 minuti.
8. Inserire uno spiedino di legno al centro della torta per verificarne la cottura. La torta è cotta se l'impasto non si attacca allo spiedino di legno dopo averlo estratto.
9. Lasciare raffreddare la torta nello stampo per dolci per qualche minuto. Rovesciare poi la torta su una griglia per farla raffreddare completamente.
10. Se lo si desidera, rivestire la torta con varie guarnizioni o aromi (ad es. cacao, scaglie di cioccolato, uva sultanina, noci).

● Biscotti con scaglie di cioccolato

Ingredienti

185 g	Burro (morbido)
1 tazza	Zucchero di canna
½ di tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
2	Uova
2 tazze	Farina per dolci
½ di tazza	Farina autolievitante
½ di cucchiaino	Lievito in polvere
2 cucchiaini	Cacao in polvere
100 g	Cioccolato bianco a scaglie
100 g	Cioccolato fondente a scaglie
100 g	Caramello a scaglie

Preparazione

1. Mettere burro, zucchero di canna, zucchero semolato ed estratto di vaniglia nella ciotola [8]. Mescolare con la frusta per miscelare [5] per 3 minuti a velocità 5. Una volta al minuto: Spegnerne il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [17] verso l'alto. Utilizzare un raschietto di plastica per raschiare il composto dai lati della ciotola al centro. Continuare la miscelazione.
2. Aggiungere le uova una alla volta attraverso l'apertura di riempimento [7a] continuando a mescolare.
3. Incorporare la farina per dolci, la farina autolievitante, il lievito in polvere, il cacao in polvere, le scaglie di cioccolato bianco, le scaglie di cioccolato fondente e le scaglie di caramello per 30 secondi a velocità 1.
4. Formare con l'impasto delle palline della grandezza di un cucchiaino. Disporre le palline su 2 teglie foderate con carta da forno o unte con olio di colza. Premere delicatamente le palline di pasta, lasciando uno spazio di 5 cm tra di esse.
5. Cuocere a 180 °C (forno ventilato) per 12 minuti o fino a doratura dei biscotti. Lasciar raffreddare i biscotti su una griglia.

● Mousse al cioccolato

Ingredienti

300 g	Gocce di cioccolato fondente
3	Uova
¼ di tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Cacao in polvere
300 ml	Panna pura
200 g	Lamponi (freschi)

Preparazione

1. Mettere le gocce di cioccolato in una ciotola adatta al microonde. Mettere la ciotola per 1 minuto nel microonde all'impostazione massima. Togliere la ciotola dal microonde e mescolare il cioccolato. Se il cioccolato non si è sciolto completamente, rimettere la ciotola nel microonde per altri 30 secondi.

2. Mettere uova e zucchero semolato nella ciotola [8]. Mescolare con la frusta per montare a neve [6] per 3 minuti a velocità 6.
3. Incorporare il cioccolato fuso e il cacao in polvere a velocità 1 fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Versare nuovamente il composto nella ciotola per microonde.
5. Pulire accuratamente la ciotola [8] e la frusta per montare a neve [6]. Rimontare la ciotola e la frusta per montare a neve sul prodotto.
6. Versare la panna nella ciotola [8]. Montare la panna a neve per 1 minuto a velocità 6.
7. Con un cucchiaino grande, incorporare il composto di cioccolato alla panna fino ad ottenere un composto omogeneo.
8. Distribuire uniformemente la mousse in 6 bicchieri. Mettere i bicchieri in frigorifero per 2 ore. Servire la mousse con dei lamponi freschi.

● Girelle alle noci sciropate

Ingredienti

100 g	Burro a scaglie
2 ¼ di tazza	Farina autolievitante
1 cucchiaino	Zucchero semolato
⅔ di tazza	Latte
1	Uovo
1 tazza	Noci (tritite)
½ di tazza	Mandole (a scaglie)
⅓ di tazza	Zucchero di canna
1 cucchiaino	Cannella (macinata)
¼ di tazza	Sciroppo di barbabietola da zucchero

Preparazione

1. Versare farina, zucchero semolato e metà del burro nella ciotola [8]. Mescolare con la frusta per miscelare [5] a bassa velocità finché il tutto non è ben combinato.

2. Aggiungere latte e uova. Lavorare l'impasto con il gancio per impastare **4** a bassa velocità fino a formare un impasto appiccicoso.
3. Stendere l'impasto in un rettangolo di 30 × 40 cm su un piano di lavoro infarinato.
4. Cospargere l'impasto con noci, mandorle, zucchero di canna e cannella. Tamponare l'impasto con il burro rimanente. Arrotolare strettamente la pasta nel senso della lunghezza a formare una corda. Tagliare le estremità e tagliare l'impasto in 12 pezzi.
5. Ungere leggermente uno stampo per dolci (20 × 30 × 2,5 cm (L × P × A)). Disporre i pezzi di impasto sopra, con il lato tagliato verso il basso.
6. Cuocere a 200 °C per ca. 25 minuti.
7. Lasciar raffreddare le girelle su una griglia.
8. Irrorare le girelle con sciroppo di barbabetola da zucchero e servirle.

● Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!**

- Prima della pulizia: Spegnerne il prodotto. Staccare la spina **3** dalla presa.
- Non immergere l'unità di base **15** in acqua.

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!** Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Ciò potrebbe arrecare danni al prodotto.

- ① INFO:** Alcuni alimenti o spezie (ad es. carote, curry in polvere) possono scolorire le parti in plastica (ad esempio il paraspruzzi **7**). Questo non è dannoso per la salute e non compromette il funzionamento.

● Pulizia dell'unità di base

1. Pulire l'unità di base **15** con un panno umido. Se necessario, aggiungere un detersivo delicato.
2. Pulire l'unità di base **15** con un panno pulito e acqua pulita.
3. Lasciare asciugare completamente l'unità di base **15** prima di utilizzarla nuovamente.

● Pulizia in lavastoviglie

⚠ **ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!** Non lavare l'unità di base **15** in lavastoviglie.

- Le parti seguenti sono lavabili in lavastoviglie:
 - **4** Gancio per impastare
 - **5** Frusta per miscelare
 - **6** Frusta
 - **7** Paraspruzzi
 - **8** Ciotola
 - **11** Boccale di frullatura
 - **12** Coperchio del boccale di frullatura
 - **13** Misurino per gli ingredienti

● Pulizia degli accessori

- Pulire tutti gli accessori a mano in un lavandino con acqua o in lavastoviglie.
- In caso di lavaggio a mano: Sciacquare tutte le parti con acqua pulita.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle, riporle o utilizzarle nuovamente.

● Manutenzione

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare di riparare il prodotto autonomamente. Affidare le riparazioni a uno specialista qualificato.



- Prima di ogni utilizzo: Controllare che il prodotto non presenti danni visibili.
- Oltre alla pulizia occasionale, il prodotto non richiede manutenzione.

● Conservazione

- Prima di conservare: Pulire il prodotto. Lasciare asciugare completamente tutte le parti.
- Avvolgere il cavo di alimentazione **3** sull'avvolgicavo **23** sul lato inferiore dell'unità di base **15** (fig. C).
- Conservare in prodotto nell'imballo originale quando non viene utilizzato.

- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere e fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la ciotola **8** per conservare gli alimenti.

● **Risoluzione dei problemi**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non si avvia.	La spina 3 non è collegata a una presa.	Inserire la spina 3 in una presa idonea.
	Il prodotto si è spento per surriscaldamento.	Attendere che il prodotto si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riaccenderlo.
	Il braccio di trasmissione 17 non è bloccato nella posizione inferiore.	Abbassare completamente il braccio di trasmissione 17 finché il pulsante di sblocco 1 non scatta fuori.
L'utensile di miscelazione non ruota o ruota solo con difficoltà.	C'è un'ostruzione nella ciotola 8 .	Spegnere il prodotto. Staccare la spina 3 dalla presa. Rimuovere l'ostruzione dalla ciotola 8 .
	Gli ingredienti sono troppo duri.	Utilizzare ingredienti meno duri.
	Il prodotto non è montato correttamente.	Montare il prodotto correttamente (vedere "Montaggio").
La funzione di frullatura non funziona.	Il boccale di frullatura 11 non è bloccato correttamente nel prodotto.	Bloccare il boccale di frullatura 11 correttamente nel prodotto (vedere "Montaggio per l'utilizzo della funzione di frullatura").
La bilancia non funziona.	 22 è stato tenuto premuto per più di 10 secondi.	Calibrare la bilancia: 1. Inserire la spina 3 in una presa idonea. 2. Accensione: Toccare  21 . 3. Tenere  22 finché il display non visualizza 5000 . 4. Posizionare il peso sull'unità di base 15 per 2-3 secondi. 5. La calibrazione è completata quando il display indica 5000 g .

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti.

Prodotto:



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 517873_2504) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13653
Version: 11/2025