



ROBOT MULTIFONCTION SKM 600 E1

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

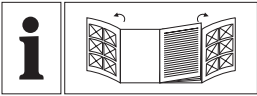
Bedienungsanleitung

IAN 481418_2410

IAN 481419_2410

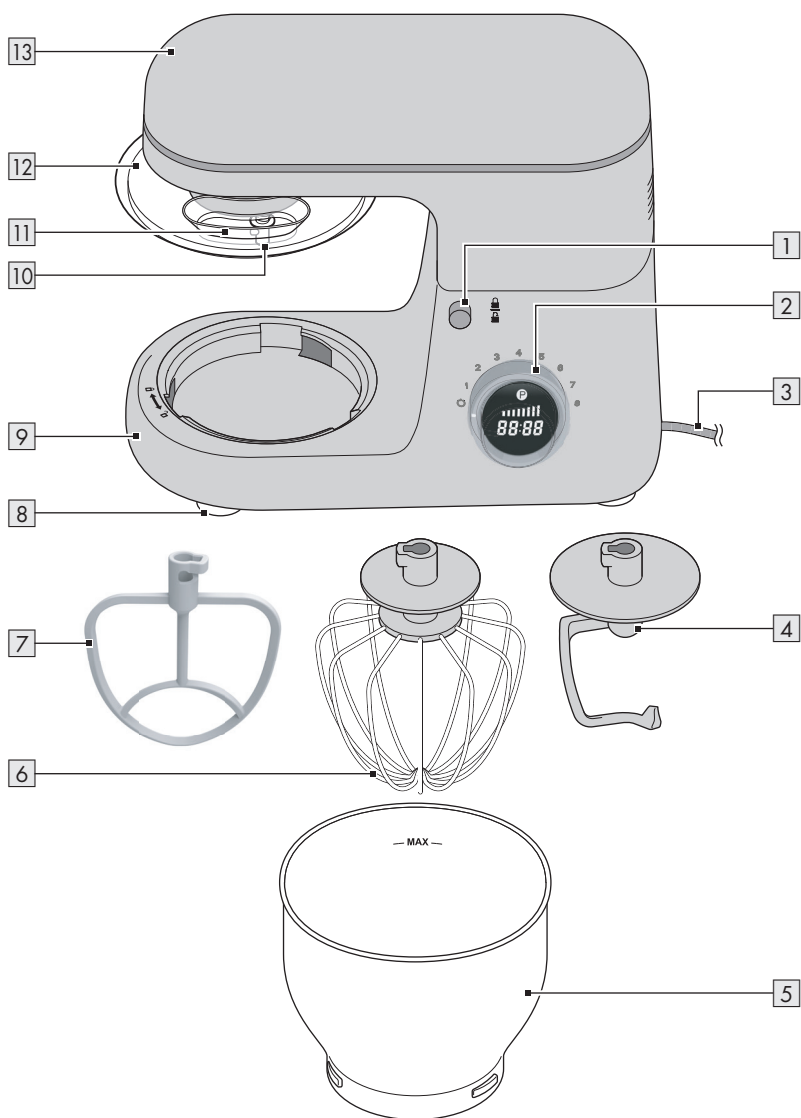
IAN 481422_2410

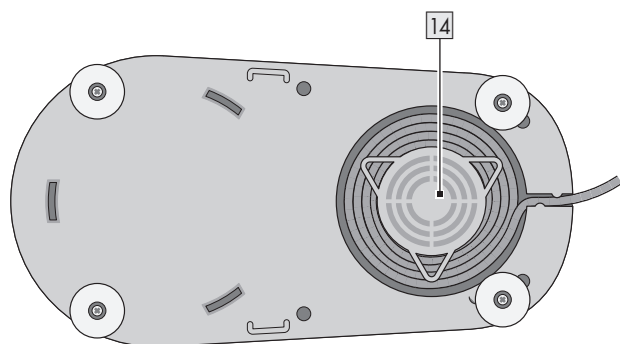
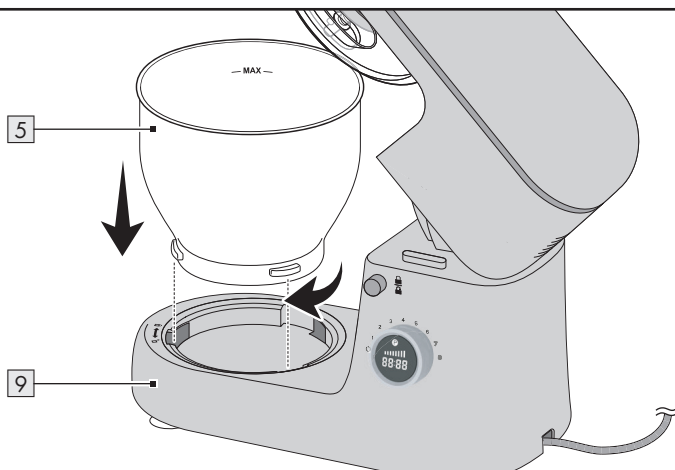
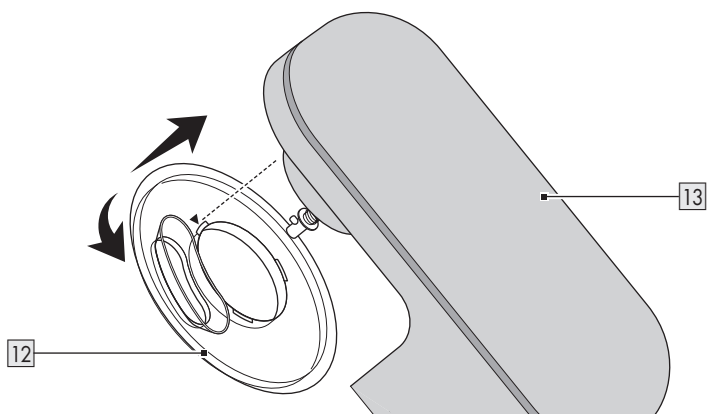
(FR)

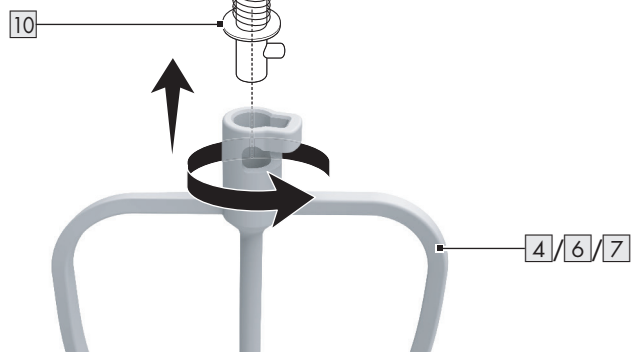
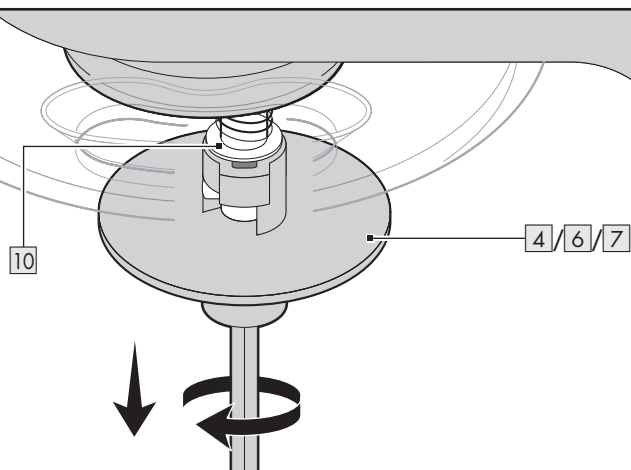


FR/BE	Mode d'emploi	Page	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A



B**C****D**

E**F**

Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	7
Introduction	Page	8
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	8
Contenu de l'emballage	Page	8
Liste des pièces	Page	8
Données techniques	Page	8
Consignes générales de sécurité	Page	9
Mise en service	Page	12
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	12
Lieu d'installation	Page	12
Assemblage	Page	13
Fonctionnement	Page	13
Préparation	Page	14
Ajouter les ingrédients	Page	14
Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse	Page	14
Fonction de pulsation	Page	14
Caractéristiques de sécurité	Page	14
Démonter	Page	14
Aperçu des fonctions	Page	15
Recettes	Page	16
Crème à la mascarpone	Page	16
Tarte aux poires	Page	16
Pâte à pizza	Page	17
Recette de base de la pâte levée	Page	17
Biscuits sablés	Page	17
Quatre-quarts	Page	18
Gâteau au beurre	Page	18
Biscuits aux pépites de chocolat	Page	19
Mousse au Chocolat	Page	19
Escargots au sirop et aux noix	Page	20

Nettoyage et entretien	Page	20
Nettoyer l'appareil	Page	20
Nettoyage au lave-vaisselle	Page	21
Nettoyage des accessoires	Page	21
Entretien	Page	21
Rangement	Page	21
Dépannage	Page	21
Mise au rebut	Page	22
Garantie	Page	22
Faire valoir sa garantie.....	Page	24
Service après-vente	Page	24

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence du secteur)
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)	W	Watt
			Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)		Le crochet pétrisseur 4 , le bol mélangeur 5 , le fouet 6 , le batteur 7 et la protection contre les projections 12 peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Danger – risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Symbole pour un produit de la classe de protection II
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Ce symbole met en garde contre les blessures aux mains.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

ROBOT MULTIFONCTION

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit convient pour fouetter, battre, pétrir et mélanger les aliments.
- Le produit est seulement prévu pour la préparation de denrées alimentaires. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Toute autre utilisation non mentionnée dans ce mode d'emploi peut causer des dommages au produit ou blessures graves.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Après le déballage du produit, vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Appareil
- 1 Bol mélangeur
- 1 Crochet pétrisseur
- 1 Fouet
- 1 Batteur
- 1 Protection contre les projections
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

(Fig. A)

- 1 Bouton de déverrouillage (du bras)
- 2 Bouton rotatif (allumer/éteindre, réglage de la vitesse)
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Crochet pétrisseur
- 5 Bol mélangeur
- 6 Fouet
- 7 Batteur
- 8 Pied à ventouse
- 9 Appareil
- 10 Logement (pour fixer l'accessoire mélangeur)
- 11 Orifice de remplissage
- 12 Protection contre les projections
- 13 Bras moteur

(Fig. B)

- 14 Enrouleur de câble

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	600 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,4 W
Classe de protection :	II/□
Durée de fonctionnement maxi en continu *:	10 min

* La durée de fonctionnement maximale en continu de ce produit est de 10 minutes. La durée de fonctionnement en continu indique combien de temps le produit peut être utilisé sans que le moteur surchauffe et soit endommagé. Après cette durée de fonctionnement en continu, le produit doit être éteint jusqu'au refroidissement complet du moteur.

Capacité du bol mélangeur :	5 L
Capacité max. de remplissage du bol mélangeur :	3,7 L



Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée du produit et des matériaux d'emballage.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Ce produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites,

uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

⚠ N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle
 - Dans les chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez pas le produit près d'éviers ou dans des zones humides.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux

données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart des surfaces chaudes et des flammes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son prestataire de service ou soit par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Afin de débrancher le produit de l'alimentation électrique, tirez sur la fiche de secteur mais surtout pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir le couper de l'alimentation secteur le plus rapidement possible en cas d'urgence.
- Ne manipulez pas le produit avec les mains humides. Il est

interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Fonctionnement

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! N'utilisez pas le récipient pour des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

⚠ AVERTISSEMENT ! Blessures possibles en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation non conforme à l'usage prévu. Il convient de manipuler les accessoires mélangeurs avec précaution, ainsi que lors du vidage du récipient et du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT ! Avant de changer d'accessoires ou d'utiliser des pièces supplémentaires qui bougent durant le fonctionnement, le produit doit être éteint et débranché du réseau électrique.

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un technicien spécialisé, avant de l'utiliser de nouveau.

- Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable et propre.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Lors du remplissage, ne dépassez pas le repère **MAX** dans le récipient.
- Débranchez toujours le produit de la source d'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- N'utilisez le produit qu'avec les accessoires fournis.

Nettoyage et rangement

- L'appareil de base ne doit pas être exposé aux égouttements et projections d'eau.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le produit, car il peut être éjecté du produit par une vapeur soudaine.
- Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » avant la première utilisation.

● Lieu d'installation

⚠ ATTENTION ! Risque d'endommager le produit et de dommages matériels !

- Le liquide qui déborde peut s'écouler sur la surface. Placez le produit sur une surface résistante à l'eau.
- Le produit est doté de pieds ventouse antidérapants. Certains meubles sont recouverts de différentes laques et de matières plastiques et traités avec différents produits d'entretien. Il ne peut donc pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles d'attaquer et de ramollir les ventouses en plastique. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous le produit.
- Placez l'appareil de base  sur une surface plane, sèche et résistante à l'eau, de sorte que le produit ne puisse ni se renverser ni glisser.
- Choisissez une surface lisse et propre, de manière à ce que les pieds ventouses  puissent s'agripper et offrir une prise sûre.

● Assemblage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

Ne placez pas votre main entre le bras moteur et le boîtier. En abaissant le bras moteur, il y a un risque d'écrasement de la main.

⚠ **ATTENTION !** N'utilisez pas le bol mélangeur sans que la protection contre les projections soit montée. Sinon, les ingrédients à mélanger risquent d'éclabousser.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1**.
- Rabattez le bras moteur **13** vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.
- Placez le bol mélangeur **5** dans l'appareil **9**. Les tiges métalliques situées sur le bord inférieur du bol mélangeur doivent être alignées avec les encoches de l'appareil (fig. C).
- Verrouillez le bol mélangeur **5** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens **A**) jusqu'à ce qu'il soit bien fixé (fig. C).
- Placez la protection contre les projections **12** par le bas sur le bras moteur **13**. La flèche (**A**) sur la protection contre les projections et celle (**V**) sur le bras moteur (à côté de **A**) doivent être alignées (fig. D).
- Verrouillez la protection contre les projections **12** en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens **A**) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (fig. D).
- Sélectionnez l'accessoire mélangeur souhaité :

Accessoire mélangeur	Utilisation
Crochet pétrisseur 4	Pâte de consistance lourde (par ex. pâte à pain)
Fouet 6	Battre de la crème, des blancs d'œufs, etc.

Accessoire mélangeur	Utilisation
Batteur 7	Pâte de consistance moyenne à légère (p. ex. pâte à gâteau, pâte à crêpes)

Pour plus d'informations : voir « Aperçu des fonctions »

- Placez l'accessoire mélangeur souhaité par le bas sur le logement **10**. La tige métallique du logement doit être alignée avec l'encoche de l'accessoire mélangeur (fig. E).
- Poussez légèrement l'accessoire mélangeur vers le haut. Tournez l'accessoire mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fig. E).
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1**.
- Déplacez le bras moteur **13** complètement vers le bas. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.

● Fonctionnement

⚠ **PRUDENCE ! Risque de blessures et risque d'endommager le produit et de dommages matériels !**

- Ne placez pas de couverts ou d'objets similaires dans les parties rotatives.
- Tenez les cheveux longs ou vêtements amples éloignés des pièces en rotation.
- N'utilisez pas le produit sans le bol mélangeur.
- Ne faites pas fonctionner le produit à vide, sinon le moteur risque de chauffer et d'être endommagé.
- Le crochet de pétrissage et le batteur ont un revêtement anti-adhésif. Ne les endommagez pas avec des objets pointus, tranchants ou qui rayent (par exemple un couteau, une éponge pour casseroles).

- ❗ **INFO :** Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est utilisé pour la première fois en raison de l'échauffement du moteur. Cela ne présente aucun risque. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.

● Préparation

1. Assemblez le produit (voir « Assemblage »).
2. Placez le bouton rotatif [2] sur la position ☺ (mode veille).
3. Branchez la fiche secteur [3] sur une prise de courant compatible.
4. Enroulez le cordon d'alimentation [3] autour de l'enrouleur de câble [14] situé au-dessous de l'appareil [9] (fig. B).

● Ajouter les ingrédients

- **Avant utilisation :** Ajoutez les ingrédients dans le bol mélangeur [5] pendant que le bras moteur [13] est rabattu vers le haut.
- **Lors de l'utilisation :**
 - Réduisez la vitesse au niveau 1–2 (voir « Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse »).
 - Ajoutez les ingrédients par l'orifice de remplissage [11] sur la protection contre les projections [12].

● Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse

- ⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** Faites fonctionner le produit pendant 10 minutes d'affilée au maximum. Laissez ensuite le produit refroidir à température ambiante.

❗ **INFO :**

- Le produit peut bouger facilement lors du mélange de grandes quantités de pâte.
- La vitesse idéale dépend de la consistance des ingrédients. Plus les ingrédients sont liquides, plus vous pouvez les mélanger rapidement.

1. **Allumer :** Tournez le bouton rotatif [2] dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Commencez par une vitesse basse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'au niveau souhaité (voir « Aperçu des fonctions »).
3. **Éteindre :** Placez le bouton rotatif [2] sur la position ☺ (mode veille).

● Fonction de pulsation

- Placez le bouton rotatif [2] sur la position  pour augmenter brièvement la vitesse jusqu'au réglage le plus élevé (niveau 8).

● Caractéristiques de sécurité

- Le produit ne fonctionne que si le bras moteur [13] est enclenché en position basse et que le bouton de déverrouillage [1] a sauté.
- Le produit est protégé contre la surchauffe. Si le moteur devient trop chaud, le produit s'arrête automatiquement. Procédez de la façon suivante :
 - Éteignez le produit (voir « Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse »).
 - Débranchez la fiche secteur [3] de la prise.
 - Laissez le produit refroidir à température ambiante.
 - Dès que le produit a suffisamment refroidi, il peut être remis en marche.

● Démonter

- ⚠ **PRUDENCE ! Risque de blessures !** Avant le démontage : Éteignez le produit. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage [1].
2. Rabattez le bras moteur [13] vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le bouton de déverrouillage [1] ressort.

3. Poussez légèrement l'accessoire mélangeur vers le haut. Tournez l'accessoire mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer du logement [10] (fig. F).
4. Tournez la protection contre les projections [12] dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens ⚙) jusqu'à ce que vous puissiez la retirer du bras moteur [13].
5. Tournez le bol mélangeur [5] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens ⚙) jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'appareil [9].
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage [1].
7. Déplacez le bras moteur [13] complètement vers le bas. Le bouton de déverrouillage [1] ressort.

● Aperçu des fonctions

Accessoire mélangeur	Niveau de vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur [4]	1–2	■ Pétrir et mélanger une pâte ferme ou des ingrédients relativement fermes	■ Quantité minimale : La quantité d'ingrédients doit être telle que l'accessoire mélangeur puisse s'enfoncer d'au moins 1 cm dans les ingrédients. ■ Quantité max. de pâte levée : 1657 g ■ Temps de mélange de la pâte à pétrir *: env. 3 min ■ Durée de fonctionnement max. : 10 min
	2–3	■ Pétrir de la pâte levée ■ Pétrir une pâte épaisse	
Batteur [7]	2–3	■ Pétrir une pâte épaisse ■ Mélanger beurre et farine ■ Mélanger la pâte levée	■ Quantité minimale : La quantité d'ingrédients doit être telle que l'accessoire mélangeur puisse s'enfoncer d'au moins 1 cm dans les ingrédients. ■ Quantité max. de pâte à gâteau molle : 1216 g ■ Temps de préparation de la pâte à gâteau molle *: env. 5 min ■ Durée de fonctionnement max. : 10 min
	4–6	■ Pâte à gâteau ■ Battre le beurre et le sucre ensemble ■ Pâte à biscuits	
	6	■ Pâte aux fruits secs	☐ Incorporez les fruits délicats à la vitesse 1–2. ■ Poids max. : 950 g ■ Durée de fonctionnement max. : 10 min

* Le temps de mélange varie en fonction de la quantité et de la nature des ingrédients.

Accessoire mélangeur	Niveau de vitesse	Fonction	Remarques
Fouet [6]	7-8	■ Crème fouettée ■ Blanc d'œuf ■ Mayonnaise ■ Battre le beurre en mousse	■ Quantité minimale : La quantité d'ingrédients doit être telle que l'accessoire mélangeur puisse s'enfoncer d'au moins 1 cm dans les ingrédients. ■ Quantité max. de crème : 1000 ml ■ Durée de fonctionnement max. : 10 min

● Recettes

● Crème à la mascarpone

Ingrédients

2	Œufs
2 c. à s.	Sucre fin
1 c. à s.	Vin doux (p. ex. Madère)
250 g	Mascarpone
1/2	Orange non traitée (jus et un peu de zeste d'orange râpé)

Préparation

1. Séparez les blancs des jaunes.
2. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur [5] sans matière grasse. Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide du fouet [6]. Augmentez la vitesse jusqu'au niveau 8.
3. Versez les blancs en neige dans un autre récipient et mettez-le au frais.
4. Dans le bol mélangeur [5], fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et le vin doux avec le fouet [6] à la vitesse 6 jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Réduisez la vitesse au niveau 3. Ajoutez en alternance des cuillerées de mascarpone et de jus d'orange.
6. Incorporez à la main le zeste d'orange râpé et les blancs en neige.
7. Pour décorer, parsemez quelques fines lamelles de zeste d'orange sur la crème.
8. Placez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster. Consommez la crème dans les 24 heures.

Conseil : Placez la crème à la mascarpone avec des fruits frais de saison ou de la compote dans des petites coupes à dessert.

● Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte

200 g	Farine de blé
1 pincée	Sel
100 g	Beurre froid (en flocons)
3 c. à c.	Sucre fin
4 c. à s.	Eau froide

Pour la cuisson à blanc : Pois secs ou riz

Ingrédients pour la masse d'amandes

100 g	Beurre mou
100 g	Sucre
2	Œufs (à température ambiante)
100 g	Poudre d'amandes

Pour décorer : env. 3 poires mûres

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients de la pâte dans le bol mélangeur [5]. Utilisez le batteur [7] à la vitesse 3 jusqu'à ce que des grumeaux plus gros se soient formés. Si nécessaire, arrêtez le produit de temps en temps et poussez les ingrédients du bord vers le bas à l'aide d'une spatule.

- Pétrissez maintenant la pâte à la main afin de former rapidement une boule. Étalez la pâte avec un peu de farine entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Foncez un moule à tarte graissé de pâte. Découpez le bord qui dépasse. Placer la pâte au congélateur pendant au moins 30 minutes.
- Piquez plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette. Placez un morceau de papier sulfurisé sur la pâte. Remplissez le moule de petits pois secs ou de riz afin que la pâte ne se lève pas par endroit.
- Faites cuire à 180 °C (four à chaleur tournante) pendant 15 minutes. Retirez le papier sulfurisé et les pois secs/le riz. Remettez au four pendant 10 à 15 minutes.
- Pour la masse d'amandes, battez le beurre, le sucre et les œufs à l'aide du fouet [6]. Augmentez la vitesse jusqu'au niveau 8.
- Retirez le fouet [6]. Mettez le batteur [7] en place. Mélangez brièvement les amandes à la vitesse 4.
- Versez la masse d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
- Épluchez les poires. Retirez le trognon. Coupez les poires en lamelles. Recouvrez la masse d'amandes avec les lamelles.
- Faites cuire à 170 °C (four à chaleur tournante) pendant env. 35 minutes.

● Pâte à pizza

Ingrédients

250 g	Farine de blé
$\frac{3}{4}$ c. à c.	Sel
$\frac{1}{2}$ cube	Levure fraîche
120 ml	Eau chaude
$\frac{1}{2}$ c. à c.	Sucre roux
–	Farine pour pétrir et étaler

Préparation

- Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur [5]. Faites un puits au milieu.
- Écrasez la levure et le sucre dans l'eau avec une fourchette. Remuez jusqu'à ce que

tout soit bien dissous. Versez le mélange dans le puits.

- Mélangez avec le crochet pétrisseur [4] à vitesse 2, jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se forment.
- Continuez à pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Formez une boule de pâte. Couvrez la boule de pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrissez à nouveau la pâte, étalez-la et garnissez-la à votre guise.

● Recette de base de la pâte levée

Ingrédients

500 g	Farine de blé (type 550)
1 cube	Levure fraîche
60 g	Beurre
1 pincée	Sel
200–250 ml	Lait tiède
2	Œufs

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur [5].
- Pétrissez la pâte pendant 1 minute à la vitesse 1 avec le crochet pétrisseur [4], puis pendant 5 minutes à la vitesse 4.
- Laissez lever la pâte dans le bol mélangeur [5] pendant 40 minutes.
- Formez une boule de pâte. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson. Garnissez selon vos goûts.
- Faites cuire à 200 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant 25 à 30 minutes.

● Biscuits sablés

Ingrédients

250 g	Farine fluide
125 g	Beurre froid
1 pincée	Sel
1	Œuf
150 g	Sucre

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur [5].
2. Pétrissez la pâte pendant environ 2 à 3 minutes à la vitesse 3 avec le batteur [7], jusqu'à ce qu'à ce qu'elle devienne grumeleuse.
3. Placer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Faites préchauffer le four à 200 °C.
5. Graissez un moule à charnière et saupoudrez-le légèrement de farine.
6. Étalez la pâte entre 2 morceaux de film alimentaire (environ 30 cm de diamètre).
7. Retirez le film alimentaire. Placez la pâte dans le moule démontable.
8. Faites cuire à 200 °C [chaleur de voûte et de sole] pendant 5 minutes.

● Quatre-quarts

Ingrédients

250 g	Beurre
250 g	Sucre
1 sachet	Sucre vanillé
250 g	Farine fluide
4	Œufs
1/2 sachet	Levure en poudre

Préparation

1. Mettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur [5]. Mélangez avec le batteur [7] à la vitesse 3–5, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
2. Ajoutez les œufs l'un après l'autre et continuez à mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse.
4. Graissez un moule à gâteau rectangulaire (environ 30 cm). Placez-y la pâte.
5. Faites cuire à 180 °C [chaleur de voûte et de sole] pendant env. 50 à 60 minutes.

● Gâteau au beurre

Ingrédients

185 g	Beurre non salé ou margarine (mou)
1 tasse	Sucre cristallisé
1 c. à c.	Extrait de vanille
1 pincée	Sel
3	Œufs
2 tasses	Farine autolevante
1/4 tasse	Lait

Préparation

1. Mettez le beurre ou la margarine, le sucre en poudre, l'extrait de vanille et le sel dans le bol mélangeur [5]. Mélangez à l'aide du batteur [7] à vitesse moyenne à élevée jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
2. Si le mélange adhère aux surfaces du bol mélangeur [5], éteignez le produit. Poussez le bras moteur [13] vers le haut. Utilisez un racloir à pâte en plastique pour raclez le mélange des côtés du bol mélangeur et le ramener au centre. Poursuivez le mélange.
3. Ajoutez les œufs un par un par l'orifice de remplissage [11] tout en continuant à mélanger.
4. Dès que le mélange est terminé : Éteignez le produit. Poussez le bras moteur [13] vers le haut. Tamisez la farine sur le mélange. Continuez de mélanger à basse vitesse.
5. Ajoutez le lait petit à petit par l'orifice de remplissage [11] jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
6. Graissez un moule à gâteau (d'environ 20 cm). Placez-y la pâte.
7. Faites cuire à 200 °C [chaleur de voûte et de sole] ou à 180 °C (four à chaleur tournante) pendant environ 50 à 60 minutes.
8. Piquez un pic en bois au milieu du gâteau pour vérifier qu'il est bien cuit. Le gâteau est cuit à cœur si la pâte n'adhère au pic en bois après que vous l'avez retirée.

- Laissez refroidir le gâteau pendant quelques minutes dans le moule à gâteau. Renversez ensuite le gâteau sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.
- Si vous le souhaitez, ajoutez différentes garnitures ou saveurs au gâteau [p. ex. cacao, pépites de chocolat, raisins secs, noix].

● Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients

185 g	Beurre (mou)
1 tasse	Sucre roux
1/2 tasse	Sucre cristallisé
1 c. à c.	Extrait de vanille
2	Œufs
2 tasses	Farine fluide
1/2 tasse	Farine autolevante
1/2 c. à c.	Levure en poudre
2 c. à s.	Poudre de cacao
100 g	Éclats de chocolat blanc
100 g	Éclats de chocolat noir
100 g	Copeaux de caramel

Préparation

- Mettez le beurre, le sucre brun, le sucre en poudre et l'extrait de vanille dans le bol mélangeur [5]. Mélangez avec le batteur [7] pendant 3 minutes à la vitesse 5.
Une fois par minute : Éteignez le produit. Poussez le bras moteur [13] vers le haut. Utilisez un racloir à pâte en plastique pour racle le mélange des côtés du bol mélangeur et le ramener au centre. Poursuivez le mélange.
- Ajoutez les œufs un par un par l'orifice de remplissage [11] tout en continuant à mélanger.

- Incorporez la farine lisse, la farine autolevante, la levure chimique, le cacao en poudre, les pépites de chocolat blanc et noir et les pépites de caramel pendant environ 30 secondes à la vitesse 1.
- Façonnez la pâte en boules de la taille d'une cuillère à soupe. Placez les boules sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé ou graissées avec de l'huile de colza. Aplatissez délicatement les boules de pâte en laissant un espace de 5 cm entre elles.
- Faites cuire à 180 °C (four à chaleur tournante) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez refroidir les biscuits sur une grille.

● Mousse au Chocolat

Ingrédients

300 g	Pastilles de chocolat noir
3	Œufs
1/4 tasse	Sucre cristallisé
1 c. à s.	Poudre de cacao
300 ml	Crème
200 g	Framboises (fraîches)

Préparation

- Placez les pastilles de chocolat dans un bol adapté au micro-ondes. Placez le bol dans votre micro-ondes pendant 1 minute à la puissance la plus élevée. Retirez le bol du micro-ondes et remuez le chocolat. Si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez le bol dans votre micro-ondes pendant 30 secondes supplémentaires.
- Mettez les œufs et le sucre en poudre dans le bol mélangeur [5]. Mélangez avec le fouet [6] pendant 3 minutes à la vitesse 6.
- Incorporez le chocolat fondu et le cacao en poudre à la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

- Reversez le mélange dans le bol adapté au micro-ondes.
- Nettoyez soigneusement le bol mélangeur [5] et le fouet [6]. Remontez le bol mélangeur et le fouet sur le produit.
- Ajoutez la crème dans le bol mélangeur [5]. Battez la crème en chantilly pendant environ 1 minute à la vitesse 6.
- Incorporez le mélange de chocolat à la crème à l'aide d'une grande cuillère, jusqu'à ce que les deux soient juste mélangés.
- Répartissez la mousse uniformément dans 6 verres. Placez les verres au réfrigérateur pendant 2 heures. Servez la mousse avec des framboises fraîches.
- Parsemez la pâte de noix, d'amandes, de sucre brun et de cannelle. Tamponnez la pâte avec le reste du beurre. Roulez la pâte dans le sens de la longueur en la tendant pour former un boudin. Coupez les extrémités et coupez la pâte en 12 morceaux.
- Graissez légèrement un moule à gâteau (environ 20×30×2,5 cm [L×H]). Posez les morceaux de pâte dessus, côté découpé vers le bas.
- Faites cuire à 200 °C pendant environ 25 minutes.
- Laissez refroidir les escargots sur une grille.
- Arrosez les escargots de sirop de betterave et servez-les.

● Escargots au sirop et aux noix

Ingrédients

100 g	Flocons de beurre
2 1/4 tasses	Farine autolevante
1 c. à s.	Sucre cristallisé
2/3 tasse	Lait
1	Œuf
1 tasse	Noix [hachées]
1/2 tasse	Amandes [bâtonnets]
1/3 tasse	Sucre roux
1 c. à c.	Cannelle [moulue]
1/4 tasse	Sirop de betterave sucrière

Préparation

- Mettez la farine, le sucre en poudre et la moitié du beurre dans le bol mélangeur [5]. Mélangez à l'aide du batteur [7] à vitesse réduite jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
- Ajoutez le lait et les œufs. Pétrissez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur [4] à vitesse réduite jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle de 30×40 cm.
- Parsemez la pâte de noix, d'amandes, de sucre brun et de cannelle. Tamponnez la pâte avec le reste du beurre. Roulez la pâte dans le sens de la longueur en la tendant pour former un boudin. Coupez les extrémités et coupez la pâte en 12 morceaux.
- Graissez légèrement un moule à gâteau (environ 20×30×2,5 cm [L×H]). Posez les morceaux de pâte dessus, côté découpé vers le bas.
- Faites cuire à 200 °C pendant environ 25 minutes.
- Laissez refroidir les escargots sur une grille.
- Arrosez les escargots de sirop de betterave et servez-les.

● Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage : Éteignez le produit. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit ! N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou corrosif. Le produit pourrait ainsi être endommagé.

- ① **INFO :** Certains aliments ou épices [p. ex. carottes, curry en poudre] peuvent colorer les pièces en plastique [p. ex. protection contre les projections [12]]. Cela n'est pas dangereux pour la santé et n'affecte pas la fonctionnalité.

● Nettoyer l'appareil

- Nettoyez l'appareil [9] avec un chiffon humidifié. Utilisez si besoin un produit de nettoyage doux.
- Essayez l'appareil [9] avec un chiffon propre imbibé d'eau claire.
- Laissez sécher complètement l'appareil [9] avant de le réutiliser.

● Nettoyage au lave-vaisselle

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit ! Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

- Les pièces suivantes vont au lave-vaisselle :
 - Crochet pétrisseur **[4]**
 - Bol mélangeur **[5]**
 - Fouet **[6]**
 - Batteur **[7]**
 - Protection contre les projections **[12]**

● Nettoyage des accessoires

- Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier rempli d'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Lors du nettoyage à la main : Rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les réassembler, de les ranger ou de les réutiliser.

● Entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. Faire réparer le produit par une main-d'œuvre qualifiée.

- Avant chaque utilisation : Contrôlez le produit pour déceler des dommages visibles.
- Le produit ne nécessite aucune maintenance à part un nettoyage occasionnel.

● Rangement

- Avant le rangement : Nettoyez le produit. Laissez toutes les pièces complètement sécher.
- Enroulez le cordon d'alimentation **[3]** autour de l'enrouleur de câble **[14]** situé en dessous de l'appareil **[9]** (fig. B).
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Conservez le produit dans un endroit sec, non exposé à la poussière hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas le bol mélangeur **[5]** pour conserver des aliments.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le produit ne démarre pas.	La fiche secteur [3] n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez la fiche secteur [3] sur une prise de courant compatible.
	Le produit s'est éteint en raison d'une surchauffe.	Attendez que le produit ait refroidi à température ambiante avant de le rallumer.
	Le bras moteur [13] n'est pas enclenché en position basse.	Déplacez le bras moteur [13] complètement vers le bas jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage [1] ressorte.

Problème	Cause possible	Solution
L'accessoire mélangeur ne tourne pas ou tourne difficilement.	Il y a un blocage dans le bol mélangeur [5].	Éteignez le produit. Débranchez la fiche secteur [3] de la prise. Éliminez le blocage du bol mélangeur [5].
	Les ingrédients sont trop tendres ou trop durs.	Utilisez des ingrédients moins coriaces/durs.
	Le produit n'est pas assemblé correctement.	Assemblez correctement le produit (voir « Assemblage »).

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations [a] et des chiffres [b] ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques/20–22 : papiers et cartons/80–98 : matériaux composite.

Produit :



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217–16 du Code de la consommation

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

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

Article L217–4 du Code de la consommation

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

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

Article L217–5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217–12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● **Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	27
Inleiding	Pagina	28
Beoogd gebruik	Pagina	28
Leveringsomvang	Pagina	28
Lijst van onderdelen	Pagina	28
Technische gegevens	Pagina	28
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	29
Ingebruikname	Pagina	32
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	32
Opstellen	Pagina	32
Assemblage	Pagina	33
Bediening	Pagina	33
Voorbereiding	Pagina	34
Ingrediënten toevoegen	Pagina	34
In-/uitschakelen en snelheid selecteren	Pagina	34
Pulsfunctie	Pagina	34
Veiligheidskenmerken	Pagina	34
Demoneren	Pagina	34
Funcieoverzicht	Pagina	35
Recepten	Pagina	36
Mascarpone crème	Pagina	36
Perentaart	Pagina	36
Pizzadeeg	Pagina	37
Basisrecept voor gistdeeg	Pagina	37
Kruimeldeeggebak	Pagina	37
Biscuitcake	Pagina	38
Boterkoek	Pagina	38
Koekjes met chocoladechips	Pagina	38
Mousse au Chocolat	Pagina	39
Siroop-walnootslakken	Pagina	39

Schoonmaken en onderhoud	Pagina	40
De basiseenheid reinigen	Pagina	40
Schoonmaken in de vaatwasser	Pagina	40
Accessoires schoonmaken	Pagina	40
Onderhoud	Pagina	40
Opbergen	Pagina	41
Probleemoplossing	Pagina	41
Afvoer	Pagina	41
Garantie	Pagina	42
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	42
Service	Pagina	42

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)	 De deeghaken 4 , de roerkom 5 , de garde 6 , de kloppers 7 en de spatbescherming 12 kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.
	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 levensmiddelen 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.	 Veiligheidsaanwijzingen 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.

● Beoogd gebruik

- Dit product is geschikt voor het draaien, kloppen, roeren, kneden 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 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

[Afb. A]

- 1 Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
- 2 Draaiknop (in-/uitschakelen, snelheid regelen)
- 3 Aansluitsnoer met netstekker
- 4 Deeghaken
- 5 Roerkom
- 6 Garde
- 7 Kloppers
- 8 Zuigvoet
- 9 Basiseenheid
- 10 Houder (voor het bevestigen van het roergereedschap)
- 11 Vulopening
- 12 Spatbescherming
- 13 Aandrijfarm

[Afb. B]

- 14 Kabelhaspel

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	600 W
Opgenomen vermogen in de standby-modus:	0,4 W
Beschermingsklasse:	II/□
Max. continue gebruiksduur [KB] *:	10 min

* 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.

Capaciteit van de roerkom:	5 L
Max. capaciteit van de roerkom:	3,7 L



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 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 zowel als bij het legen van de kom en bij het schoonmaken uiterst voorzichtig.

- ⚠ **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.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde accessoires.

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”.
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk “Reiniging 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 plastic zuigvoetjes. 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  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 [8] naar beneden kunnen zuigen en goed kunnen worden vastgehouden.

● **Assemblage**

⚠ **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 geklappt.

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

1. Druk op de ontgrendelingsknop [1].
2. Klap de aandrijfarm [13] naar boven tot deze vastklikt. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.
3. Plaats de roerkom [5] in de basiseenheid [9]. De metalen pinnen aan de onderkant van de roerkom moeten op één lijn liggen met de uitsparingen op de basiseenheid [afb. C].
4. Vergrendel de roerkom [5] door deze rechtsom [richting a] te draaien totdat deze stevig vastzit [afb. C].
5. Plaats de spatbescherming [12] van onderaf op de aandrijfarm [13]. De pijl [▲] op de spatbescherming en de pijl [▼] op de aandrijfarm [naast a] moeten op één lijn liggen [afb. D].
6. Vergrendel de spatbescherming [12] door deze linksom te draaien [richting a] totdat hij vastklikt [afb. D].
7. Selecteer het gewenste roergereedschap:

Roergereedschap	Toepassing
Deeghaken [4]	Zwaar deeg [bijv. brooddeeg]
Garde [6]	Slagroom, eiwit, enz. kloppen

Roergereedschap	Toepassing
Kloppers [7]	Gemiddeld tot licht deeg [bijv. cakebeslag, pannenkoekenbeslag]

Verdere informatie: zie "Functieoverzicht"

8. Plaats het gewenste roergereedschap van onderaf op de houder [10]. De metalen pen op de houder moet worden uitgelijnd met de uitsparing op het roergereedschap [afb. E].
9. Duw het roergereedschap iets naar boven. Draai het roergereedschap met de wijzers van de klok mee tot de aanslag [afb. E].
10. Druk op de ontgrendelingsknop [1].
11. Beweeg de aandrijfarm [13] volledig omlaag. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.

● **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 het product niet zonder de roerkom.
- Gebruik het product niet leeg, omdat de motor dan heet kan worden en beschadigd kan raken.
- De kneedhaak en de kloppers hebben een antiaanbaklaag. Beschadig ze niet door scherpe, puntige of krassende voorwerpen [bijv. messen, potsponzen].

- ① **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.

● Voorbereiding

1. Monteer het product [zie "Assemblage"].
2. Zet de draaiknop [2] op stand  (standby-modus).
3. Steek de netstekker [3] in een daarvoor geschikt stopcontact.
4. Rol het teveel van het aansluitsnoer [3] op de kabelhaspel [14] aan de onderkant van de basiseenheid [9] [afb. B].

● Ingrediënten toevoegen

- **Vóór ingebruikname:** Doe de ingrediënten in de roerkom [5] terwijl de aandrijfarm [13] is opgeklapt.
- **Tijdens het gebruik:**
 - Verlaag de snelheid tot niveau 1–2 [zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren"].
 - Voeg de ingrediënten toe via de vulopening [11] in de spatbescherming [12].

● 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.

❗ 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:** Draai de draaiknop [2] met de wijzers van de klok mee.
 2. Start met een lage snelheid. Verhoog de snelheid geleidelijk tot het gewenste niveau [zie "Functieoverzicht"].
 3. **Uitschakelen:** Zet de draaiknop [2] op stand  (standby-modus).

● Pulsfunctie

- Zet de draaiknop [2] op stand  om de snelheid kort te verhogen naar de hoogste stand (niveau 8).

● Veiligheidskenmerken

- Het product werkt alleen als de aandrijfarm [13] 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:
 - Schakel het product uit [zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren"].
 - Trek de netstekker [3] uit de contactdoos.
 - Laat het product tot kamertemperatuur afkoelen.
 - Zodra het product voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

● Demonteren

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

1. Druk op de ontgrendelingsknop [1].
2. Klap de aandrijfarm [13] naar boven tot deze vastklikt. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.
3. Duw het roergereedschap iets naar boven. Draai het roergereedschap rechtsom totdat u het uit de houder [10] kunt verwijderen [afb. F].
4. Draai de spatbescherming [12] linksom (in de richting  totdat u deze van de aandrijfarm [13] kunt verwijderen.
5. Draai de roerkom [5] linksom (in de richting  totdat u deze uit de basiseenheid [9] kunt verwijderen.
6. Druk op de ontgrendelingsknop [1].
7. Beweeg de aandrijfarm [13] volledig omlaag. De ontgrendelingsknop [1] komt weer naar buiten.

● Functieoverzicht

Roergereedschap	Snelheidsniveau	Functie	Tips
Deeghaken 4	1–2	■ Knead en meng vast deeg of relatief vaste ingrediënten	■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan compen. ■ Max. hoeveelheid gistdeeg: 1657 g ■ Verwerkingstijd van deeg *: ca. 3 min. ■ Max. gebruiksduur: 10 min
	2–3	■ Gistdeeg kneden ■ Knead het dikke roerdeeg	
Kloppers 7	2–3	■ Meng het dikke roerdeeg ■ Meng boter en bloem ■ Meng het gistdeeg	■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan compen. ■ Max. hoeveelheid roerdeeg: 1216 g ■ Verwerkingstijd voor roerdeeg *: ca. 5 min ■ Max. gebruiksduur: 10 min
	4–6	■ Cakedeeg ■ Klop de boter en de suiker samen ■ Koekjesdeeg	
	6	■ Deeg met gedroogde vruchten	□ Roer gevoelig fruit er doorheen op snelheidsniveau 1–2. ■ Max. totaalgewicht: 950 g ■ Max. gebruiksduur: 10 min
Garde 6	7–8	■ Slagroom ■ Eiwit ■ Mayonaise ■ Klop de boter schuimig op	■ Minimale hoeveelheid: De hoeveelheid ingrediënten moet zodanig zijn dat het roergereedschap ten minste 1 cm diep in de ingrediënten kan compen. ■ Max. hoeveelheid room: 1000 ml ■ Max. gebruiksduur: 10 min

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

● Recepten

● Mascarpone crème

Ingrediënten

2	Eieren
2 eetlepels	Poedersuiker
1 eetlepel	Zoete wijn (bijv. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Onbehandelde sinaasappel [sap en een beetje geraspte sinaasappelrasp]

Bereiding

1. Scheid de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom [5]. 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 [5] 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 sinaasappelrasp 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 [5]. Gebruik de kloppers [7] op 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.
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bal. Rol het deeg met wat meel tussen 2 bladen bakpapier uit.
3. Bedek een ingevette taartvorm met het deeg. Snijd de uitstekende rand af. Leg het deeg minstens 30 minuten lang in de koelkast.
4. 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.
5. Bak 15 minuten op 180 °C [convectieoven]. Verwijder het bakpapier en de gedroogde erwten/rijst. Bak nog eens 10 tot 15 minuten.
6. Klop voor de amandelmassa boter, suiker en eieren met de garde [6]. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau 8.
7. Verwijder de garde [6]. Plaats de kloppers [7]. 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 35 minuten op 170 °C [convectieoven].

● Pizzadeeg

Ingrediënten

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

Bereiding

- Meng het meel en zout in de roerkom [5]. 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.
- Knead 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.
- Knead 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 [5].
- Knead 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 [5].
- 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.

● Kruideldeeggebak

Ingrediënten

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

Bereiding

- Doe de ingrediënten in de roerkom [5].
- Knead het deeg ongeveer 2 tot 3 minuten met de kloppers [7] op snelheidsniveau 3 totdat het deeg kruidelig wordt.
- Leg het deeg 30 minuten lang in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Smeer een springvorm in en bestrooi deze licht met bloem.
- Rol het deeg uit tussen 2 stukken krimpfolie [diameter ca. 30 cm].
- Verwijder de krimpfolie. Giet het deeg in de springvorm.
- 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
1/2 pakjes	Bakpoeder

Bereiding

1. Doe boter, suiker en vanillesuiker in de roerkom [5]. Roer met de kloppers [7] 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
1/4 kopje	Melk

Bereiding

1. Doe boter of margarine, poedersuiker, vanille-extract en zout in de roerkom [5]. Roer met de kloppers [7] op gemiddelde tot hoge snelheid tot het mengsel glad en romig is.

2. Schakel het product uit als het mengsel aan de zijkanten van de roerkom [5] blijft plakken. Klap de aandrijfarm [13] naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijkanten van de roerkom terug in het midden te schrapen. Ga door met roeren.
3. Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening [11] terwijl u blijft roeren.
4. Zodra het roeren is voltooid: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm [13] 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 [11] tot het mengsel glad is.
6. Vet een bakvorm in (ca. 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.
9. Laat de cake enkele minuten afkoelen in de bakvorm. Leg de cake vervolgens op een rooster zodat de cake volledig kan afkoelen.
10. 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
1/2 kopje	Poedersuiker
1 theelepel	Vanille-extract
2	Eieren
2 kopjes	Glad meel
1/2 kopje	Zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel	Bakpoeder

2 eetlepels	Cacaopoeder
100 g	Witte chocoladechips
100 g	Pure chocoladechips
100 g	Karamelchips

Bereiding

1. Doe boter, bruine suiker, poedersuiker en vanille-extract in de roerkom **5**. Roer 3 minuten met de kloppers **7** op snelheidsniveau **5**. Eenmaal per minuut: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm **13** naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijanten van de roerkom terug in het midden te schrapen. Ga door met roeren.
2. Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening **11** terwijl u blijft roeren.
3. Roer op snelheidsniveau 1 ongeveer 30 seconden lang gladde bloem, zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, cacaopoeder, witte en pure chocoladechips en karamelchips door.
4. 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.
5. 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
1/4 kopje	Poedersuiker
1 eetlepel	Cacaopoeder
300 ml	Pure room
200 g	Frambozen [vers]

Bereiding

1. 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.
2. Doe eieren en poedersuiker in de roerkom **5**. Roer 3 minuten met de garde **6** op snelheidsniveau **6**.
3. Roer de gesmolten chocolade en cacaopoeder er op snelheidsniveau 1 door tot het mengsel glad is.
4. Giet het mengsel terug in de magnetronveilige schaal.
5. Reinig de roerkom **5** en de garde **6** grondig. Breng de roerkom en de garde weer op het product aan.
6. Doe de slagroom in de roerkom **5**. Klop de room ongeveer 1 minuut stijf op snelheidsniveau **6**.
7. Voeg met een grote lepel het chocolademengsel toe aan de room totdat beide net zijn samengevoegd.
8. Verdeel de mousse gelijkmatig over 6 glazen. Zet de glazen 2 minuten lang in de koelkast. Serveer de mousse met verse frambozen.

● Siroop-walnootslakken

Ingrediënten

100 g	Botervlokken
2 1/4 kopjes	Zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel	Poedersuiker
2/3 kopje	Melk
1	Ei
1 kopje	Walnoten [gehakt]
1/2 kopje	Amandelen [versplinterd]
1/3 kopje	Bruine suiker
1 theelepel	Kaneel [gemalen]
1/4 kopje	Suikerbietenstroop

Bereiding

1. Doe de bloem, poedersuiker en de helft van de boter in de roerkom [5]. Roer met de kloppers [7] 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 [ca. 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 uit het stopcontact.
- Dompel de basiseenheid 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 [12]]. Dit is niet schadelijk voor de gezondheid en heeft geen invloed op de werking.

De basiseenheid reinigen

1. Maak de basiseenheid [9] schoon met een vochtig doekje. Gebruik indien nodig een beetje mild afwasmiddel.
2. Veeg de basiseenheid [9] met een schone doek met schoon water af.
3. Laat de basiseenheid [9] afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze opnieuw gebruikt.

Schoonmaken in de vaatwasser

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

- De volgende onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser:
 - Deeghaken [4]
 - Roerkom [5]
 - Garde [6]
 - Kloppers [7]
 - Spatbescherming [12]

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] om de kabelhaspel [14] aan de onderkant van de basiseenheid [9] [afb. B].

- 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 [5] 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 [13] is niet in de onderste stand ingeklikt.	Beweeg de aandrijfarm [13] volledig omhoog totdat de ontgrendelingsknop [1] naar buiten komt.
Het roergereedschap draait niet of draait niet soepel.	Er is een verstopping in de roerkom [5].	Schakel het product uit. Trek de netstekker [3] uit de contactdoos. Verwijder de blokkering uit de roerkom [5].
	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").

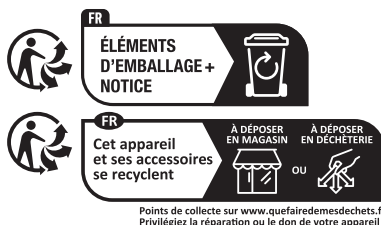
● Afvoer

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:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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 garantietermijn 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 garantietermijn wordt door een plaatsgevonden garantietermijnverlenging 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 481418_2410/ 481419_2410/481422_2410] 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.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	45
Einleitung	Seite	46
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	46
Lieferumfang	Seite	46
Liste der Teile	Seite	46
Technische Daten	Seite	46
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	47
Inbetriebnahme	Seite	50
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	50
Aufstellort	Seite	50
Zusammenbauen	Seite	50
Bedienung	Seite	51
Vorbereitung	Seite	51
Zutaten hinzugeben	Seite	51
Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen	Seite	52
Pulsfunktion	Seite	52
Sicherheitsmerkmale	Seite	52
Auseinanderbauen	Seite	52
Funktionsübersicht	Seite	53
Rezepte	Seite	54
Mascarpone-Creme	Seite	54
Birnen-Tarte	Seite	54
Pizzateig	Seite	55
Grundrezept für Hefeteig	Seite	55
Mürbeteiggebäck	Seite	55
Biskuitkuchen	Seite	56
Butterkuchen	Seite	56
Kekse mit Schokoladensplittern	Seite	57
Mousse au Chocolat	Seite	57
Sirup-Walnuss-Schnecken	Seite	58

Reinigung und Pflege	Seite	58
Grundgerät reinigen.....	Seite	59
Reinigung in der Spülmaschine.....	Seite	59
Zubehör reinigen	Seite	59
Wartung.....	Seite	59
Lagerung	Seite	59
Fehlerbehebung	Seite	59
Entsorgung	Seite	60
Garantie	Seite	60
Abwicklung im Garantiefall	Seite	61
Service	Seite	61

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]		Der Knethaken 4 , die Rührschüssel 5 , der Schneebesen 6 , der Rührbesen 7 und der Spritzschutz 12 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
	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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

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

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

(Abb. B)

- 14 Kabelaufwicklung

● Technische Daten

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

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

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

⚠ **WARNUNG! 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, sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

⚠ WARNUNG! Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Produkt ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Aufstellort

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

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

- Das Produkt ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Manche Möbel sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt. Daher kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Produkt.
- Platzieren Sie das Grundgerät [9] auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Oberfläche, sodass das Produkt weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Wählen Sie eine glatte, saubere Oberfläche, sodass die Saugfüße [8] sich festsaugen können und sicheren Halt geben.

● Zusammenbauen

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

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

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

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

Rührwerkzeug	Anwendung
Knethaken [4]	Schwerer Teig (z. B. Brotteig)
Schneebeesen [6]	Sahne, Eiweiß usw. aufschlagen
Rührbesen [7]	Mittlerer bis leichter Teig (z. B. Kuchenteig, Pfannkuchenteig)

Weitere Informationen: siehe „Funktionsübersicht“

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

● Bedienung

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

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

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

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

● Vorbereitung

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

● Zutaten hinzugeben

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

● Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

① **INFO:**

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

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

● Pulsfunktion

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

● Sicherheitsmerkmale

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

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

● Auseinanderbauen

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

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

● Funktionsübersicht

Rührwerkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Hinweise
Knethaken 	1–2	■ Festen Teig oder relativ feste Zutaten kneten und vermengen	■ 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*: ca. 3 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	2–3	■ Hefeteig kneten ■ Dicken Rührteig kneten	
Rührbesen 	2–3	■ Dicken Rührteig vermengen ■ Butter und Mehl vermengen ■ Hefeteig vermengen	■ 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*: ca. 5 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	4–6	■ Kuchenteig ■ Butter und Zucker miteinander aufschlagen ■ Plätzchenteig	
	6	■ Teig mit Trockenfrüchten	☐ Heben Sie empfindliche Früchte bei Geschwindigkeitsstufe 1–2 unter. ■ Max. Gesamtgewicht: 950 g ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
Schnee- besen 	7–8	■ Schlagsahne ■ Eiweiß ■ Mayonnaise ■ Butter schaumig schlagen	■ 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

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

● **Rezepte**

● **Mascarpone-Creme**

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● **Birnen-Tarte**

Zutaten für den Teig

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

Zum Blindbacken: Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse

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

Zum Garnieren: ca. 3 reife Birnen

Zubereitung

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

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

● Pizzateig

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Grundrezept für Hefeteig

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mürbeteiggebäck

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Biskuitkuchen

Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Glattes Mehl
4	Eier
1/2 Päckchen	Backpulver

Zubereitung

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

● Butterkuchen

Zutaten

185 g	Ungesalzene Butter oder Margarine (weich)
1 Tasse	Streuzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
3	Eier
2 Tassen	Selbsttreibendes Mehl
1/4 Tasse	Milch

Zubereitung

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

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

● Kekse mit Schokoladensplittern

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Mousse au Chocolat

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sirup-Walnuss-Schnecken

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung und Pflege

⚠️ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

⚠️ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

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

● Grundgerät reinigen

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

● Reinigung in der Spülmaschine

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Reinigen Sie das Grundgerät nicht in der Spülmaschine.

- Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:
 - Knethaken [4]
 - Rührschüssel [5]
 - Schneebesen [6]
 - Rührbesen [7]
 - Spritzschutz [12]

● Zubehör reinigen

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

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

● Wartung

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

● Lagerung

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

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt startet nicht.	Der Netzstecker [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 [13] ist nicht in der unteren Position eingerastet.	Bewegen Sie den Antriebsarm [13] komplett nach unten, bis der Entriegelungsknopf [1] herauspringt.

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

● Entsorgung

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



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

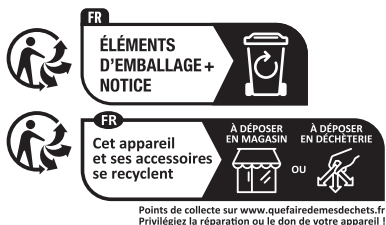


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri [Sortierinformation] folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

● Service

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



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HGI2966A/HGI2966B/HGI2966C
Version: 05/2025

IAN 481418_2410
IAN 481419_2410
IAN 481422_2410