



HANDEMIXER/HAND MIXER/BATTEUR SHM 300 F1

(DE) (AT) (CH)

HANDEMIXER

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

HAND MIXER

User manual

(FR) (BE)

BATTEUR

Mode d'emploi

(NL) (BE)

HANDEMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(CZ)

RUČNÍ MIXÉR

Návod na obsluhu

(SK)

RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(ES)

BATIDORA

Manual de instrucciones

(DK)

HÅNDMIXER

Betjeningsvejledning

(IT)

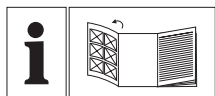
SBATTITORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

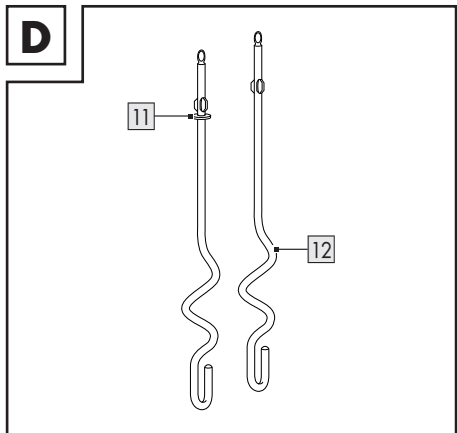
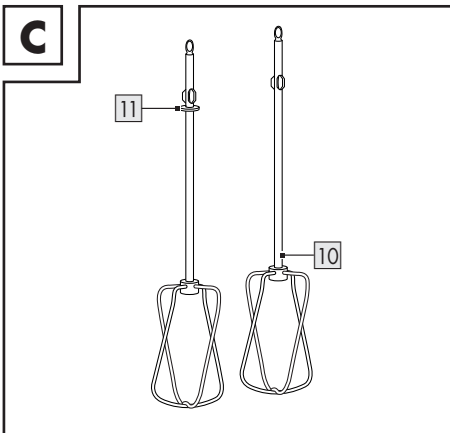
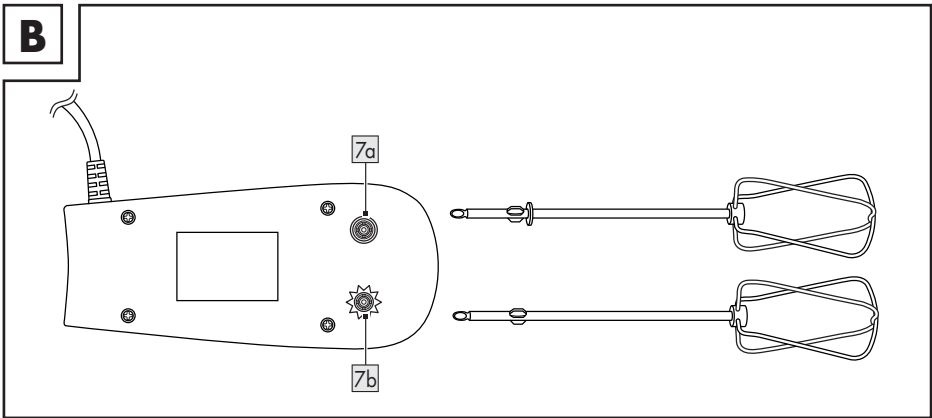
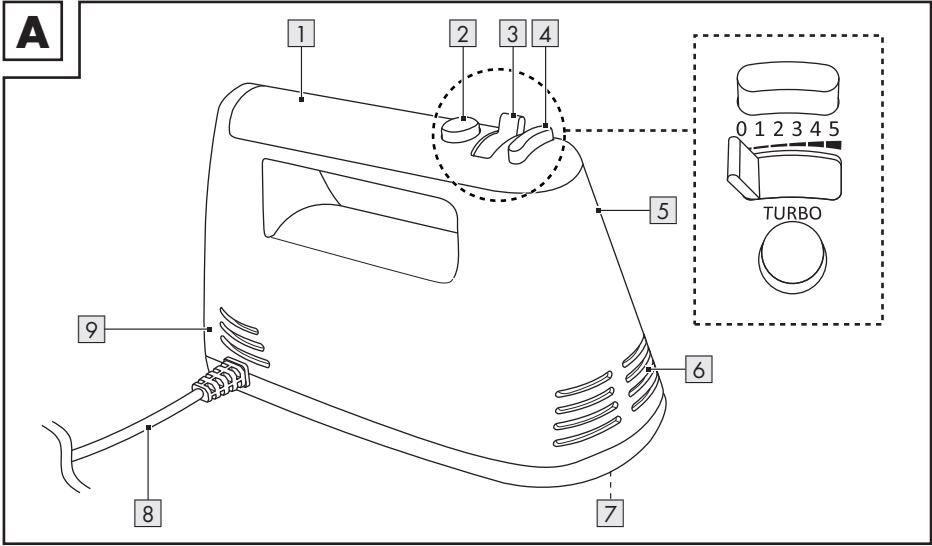
(HU)

KÉZI ROBOTGÉP

Használati útmutató











DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	20
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
PL	Instrukcja obsługi	Strona	63
CZ	Návod na obsluhu	Strana	78
SK	Návod na obsluhu	Strana	91
ES	Manual de instrucciones	Página	105
DK	Betjeningsvejledning	Side	120
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	133
HU	Használati útmutató	Oldal	147



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
Verwendung	Seite	12
Übersicht der Funktionen	Seite	12
Rührbesen/Knehtaken einsetzen/abnehmen	Seite	12
Rühren/Kneten	Seite	12
Rezepte	Seite	13
Übersicht	Seite	13
Geflochtener Hefezopf	Seite	13
Einfacher Biskuitkuchen	Seite	14
Baisers	Seite	14
Zitronen-Quark-Creme	Seite	14
Joghurt-Dressing	Seite	15
Schokoladencreme	Seite	15
Mayonnaise	Seite	15
Crêpes	Seite	15
Pizzateig	Seite	16
Birnen-Tart-Tatin	Seite	16
Reinigung	Seite	17
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	19
Service	Seite	19

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
	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)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	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)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	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.		Für die größere Öffnung 7a
	Die Rührbesen 10 und Knethaken 12 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Für die kleinere Öffnung 7b
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

HANDMIXER

● 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 ist zum Rühren und Kneten von Teig, Vermischen von Flüssigkeiten und Schlagen von Sahne 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.
- 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 Handmixer
- 2 Rührbesen
- 2 Knethaken
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Griff
- 2 **TURBO** (Turbo-Taste)
- 3 Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler (5-stufig)
- 4 Auswurfaste
- 5 Handmixer
- 6 Lüftungsöffnungen
- 7 Öffnungen zur Aufnahme der Rührbesen und Knethaken
- 8 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 9 Abstellseite mit Lüftungsöffnungen

(Abb. B)

- 7a Größere Öffnung
- 7b Kleinere Öffnung

(Abb. C)

- 10 Rührbesen
- 11 Markierungsring

(Abb. D)

12 Knethaken

● Technische Daten

Modellnummer:	
- mit VDE-Stecker:	HG11362
- mit BS-Stecker:	HG11362-BS
Eingangsspannung *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	300 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit (KB):	10 Minuten
Max. Belastung:	Schwere Teige bis 500 g Mehl
* 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!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

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

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Das 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Nicht

bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Bedienungsanleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Produkt ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Elektrische Sicherheit

- Fassen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung selbst.

- Stellen Sie keine Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf die Anschlussleitung und achten Sie darauf, dass diese nicht geknickt wird, insbesondere am Netzstecker.
 - Führen Sie die Anschlussleitung nicht über heiße oder scharfe Stellen und Kanten, um Beschädigungen zu vermeiden.
 - Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungsleitungen, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an der Anschlussleitung vor!
 - Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Machen Sie niemals einen Knoten in die Anschlussleitung und binden Sie sie nicht mit anderen Kabeln zusammen.
 - Die Anschlussleitung sollte so verlegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird. Es besteht ein Verletzungsrisiko.
 - Reparaturarbeiten sind erforderlich, wenn das Produkt beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, es Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist.
 - Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie unverzüglich den Netzstecker des Produkts aus der Steckdose. In diesen Fällen darf das Produkt nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde.
 - Lassen Sie alle Reparaturen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Person durchführen.
 - Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Produkts.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn das Produkt oder das Zubehör beschädigt ist.
- ⚠️ WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass:
- keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Produkt wirken;

- kein direktes Sonnenlicht oder starkes Kunstlicht auf das Produkt trifft;
- der Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten vermieden wird;
- das Produkt nicht in der Nähe von Wasser betrieben wird, insbesondere darf das Produkt niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder neben das Produkt;
- keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Produkt stehen;
- keine Fremdkörper eindringen;
- das Produkt keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird.
- das Produkt keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird, da sonst Luftfeuchtigkeit kondensieren und zu elektrischen Kurzschlüssen führen könnte. Wurde das Produkt jedoch starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, warten Sie (ca. 2 Stunden) mit der Inbetriebnahme, bis es die Umgebungstemperatur angenommen hat.

Bedienung

⚠ **VORSICHT!**

Verletzungsrisiko!

- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile.
- Halten Sie lange Haare, Krawatten und lose Kleidungsstücke vom Produkt fern, da sie sich verfangen können.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche.
- Schalten Sie das Produkt nur ein, wenn die Rührbesen oder Knethaken richtig eingesetzt und fest eingerastet sind.
- Bevor Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz verbinden: Bringen Sie den Ein-/Ausschalter in die Position **0**.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

- Wenn sich die Rührbesen oder Knethaken nur schwer oder gar nicht drehen: Schalten Sie das Produkt umgehend aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Überprüfen Sie, ob:
 - etwas im Behälter die Bewegung blockiert
 - die Speise zu zäh ist
 - die Rührbesen oder Knethaken korrekt eingesetzt sind
- Das Produkt ist für eine Betriebsdauer von maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Produkt ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

Das Produkt ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● Inbetriebnahme

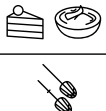
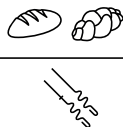
● Produkt auspacken und grundreinigen

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“ beschrieben.

● Verwendung

● Übersicht der Funktionen

(Abb. C, D)

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Anwendungsbeispiele	Hinweise
Rührbesen 10 	1 bis 2	<input type="checkbox"/> Zu Beginn des Mixvorgangs <input type="checkbox"/> Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen	<input type="checkbox"/> Max. Menge Rührteig: 500 g <input type="checkbox"/> Max. Betriebsdauer: 10 Minuten <input type="checkbox"/> Min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. <input type="checkbox"/> Drücken Sie TURBO 2 , um von jeder Geschwindigkeit kurzfristig zur höchsten Geschwindigkeit zu wechseln.
	2 bis 3	<input type="checkbox"/> Butter und Zucker verrühren <input type="checkbox"/> Rührteig rühren	
	4 bis 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Eiweiß/Sahne schlagen	
Knethaken 12 	1 bis 2	<input type="checkbox"/> Zu Beginn des Knetvorgangs <input type="checkbox"/> Mehl, Zucker oder andere trockene Zutaten vermischen <input type="checkbox"/> Hefeteig kneten	<input type="checkbox"/> Max. Menge Hefeteig: 500 g <input type="checkbox"/> Max. Betriebsdauer: 10 Minuten <input type="checkbox"/> Min. Menge: Wählen Sie bei kleinen Mengen einen schmaleren Mixbehälter, sodass die Rührwerkzeuge mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.
	2 bis 3	<input type="checkbox"/> Mürbeteig kneten	
	3 bis 4	<input type="checkbox"/> Hackfleischmischung kneten	

● Rührbesen/Knethaken einsetzen/abnehmen

(Abb. B)

Rührbesen/Knethaken einsetzen

1. Stecken Sie den Rührbesen 10 oder den Knethaken 12 mit dem Markierungsring 11 in die größere Öffnung 7a.
2. Stecken Sie den verbleibenden Rührbesen 10 oder den Knethaken 12 in die kleinere Öffnung 7b. Beide Rührbesen-Knethaken müssen fest einrasten.

Rührbesen/Knethaken abnehmen

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 3 auf Position **0**.

2. Ziehen Sie den Netzstecker 8 aus der Steckdose.
3. Drücken Sie die Auswurfaste 4 vollständig nach unten. Die Rührbesen 10/Knethaken 12 fallen ab.

● Rühren/Kneten

❗ INFO:

- Bevor Sie den Netzstecker 8 in die Steckdose stecken: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter 3 auf Position **0**.
- Für kurze Pausen: Schalten Sie das Produkt aus. Stellen Sie das Produkt auf die Abstellseite 9.
- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Gebrauch.

1. Tauchen Sie die Rührbesen **10** oder die Knet-
haken **12** in die Speise.
2. Einschalten: Stellen Sie den Ein-/Aus-
schalter **3** auf Position **1**.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeits-
stufe entsprechend der Konsistenz der zu
mixenden Lebensmittel.
4. Ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Aus-
schalter **3** auf Position **0**.
5. Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der
Steckdose.
6. Nehmen Sie die Rührbesen **10** oder die Knet-
haken **12** aus dem Lebensmittel und halten Sie
sie über eine Schüssel oder ein Waschbecken.
7. Nehmen Sie die Rührbesen **10** oder die
Kneithaken **12** vom Produkt ab (siehe
„Rührbesen/Kneithaken einsetzen/
abnehmen“).

● **Rezepte**

● **Übersicht**

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
Geflochtener Hefezopf	4	150 min
Einfacher Biskuitkuchen	4	70 min
Baisers	4	135 min
Zitronen-Quark-Creme	4	3 min 30 s
Joghurt-Dressing	4	5 min
Schokoladencreme	4	45 min
Mayonnaise	4	4 min
Crêpes	4	70 min
Pizzateig	4	90 min bis 120 min
Birnen-Tarte-Tatin	4	145 min

● **Geflochtener Hefezopf**

 150 min

 x 4

Zutaten

350 g	Mehl
1 TL	Salz
50 g	Zucker
65 g	Butter (zerlassen)
1 Päckchen oder ½ Würfel	Hefe (getrocknet) oder Hefe (frisch)
200 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Eigelb
-	Zucker (grob)
-	Backpapier

Zubereitung

1. Mischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem
Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter
darauf.
2. Kneten Sie den Teig mit den Kneithaken **12**.
3. Zerbröckeln Sie die frische Hefe oder streuen
Sie die Trockenhefe über den Teig. Fügen Sie
die Milch hinzu.
4. Kneten Sie den Teig mit den Kneithaken **12**.
5. Decken Sie den Teig ab. Lassen Sie den Teig
an einem warmen Ort ca. 1 Stunde lang
gehen.
6. Kneten Sie den Teig mit Ihren Händen. Teilen
Sie den Teig in 3 gleich große Stücke.
7. Formen Sie 3 gleich dicke Stränge.
8. Flechten Sie aus den 3 Strängen einen Zopf.
9. Legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech.
10. Bestreichen Sie den Zopf mit Eigelb. Bestreuen
Sie den Zopf mit grobem Zucker.
11. Backen Sie den geflochtenen Hefezopf
ca. 30 Minuten lang auf der mittleren Schiene
bei +160 °C.

● Einfacher Biskuitkuchen



 70 min

 x 4

Zutaten

100 g	Butter (zerlassen)
100 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Milch
2	Eier
1 TL	Backpulver
150 g	Mehl
-	Butter (zum Einfetten der Form)
-	Puderzucker (zum Bestäuben)
-	Backpapier

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf +160 °C vor.
2. Geben Sie die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel.
3. Verrühren Sie den Teig mit den Rührbesen .
4. Mischen Sie das Backpulver mit dem Mehl. Geben Sie die Trockenmischung zum Teig.
5. Verarbeiten Sie die Mischung mit den Rührbesen  zu einem glatten Teig.
6. Fetten Sie eine Kuchenform mit Butter ein.
7. Füllen Sie den Teig in die Kuchenform.
8. Backen Sie den Kuchen ca. 40 Minuten lang bei +160 °C.
9. Nach dem Backen: Entnehmen Sie die Kuchenform aus dem Ofen. Lassen Sie den Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen.
10. Stürzen Sie die Kuchenform. Bestäuben Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

● Baisers


 135 min

 x 4

Zutaten

3	Eiweiß
200 g	Zucker
-	Spritzbeutel
-	Backpapier

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf +120 °C vor.
2. Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen .
3. Fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, bis der Eischnee steif ist.
4. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
5. Füllen Sie die Mischung in einen Spritzbeutel.
6. Spritzen Sie die Mischung in der gewünschten Form auf das Backpapier.
7. Je nach Größe und Form der gespritzten Formen: Lassen Sie die Mischung ca. 80 bis 100 Minuten im Ofen trocknen.

● Zitronen-Quark-Creme



 3 min 30 s

 x 4

Zutaten

2	Eier
250 g	Quark
100 g	Zucker
2 TL	Zitronenschale (Bio)
1 EL	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
-	Schokoladenraspel

Zubereitung

1. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß beider Eier.
2. Verwenden Sie die Rührbesen , um die Eigelbe mit Quark, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig zu schlagen.
3. Verwenden Sie die Rührbesen , um das Eiweiß mit dem Zitronensaft zu steifem Schnee zu schlagen. Heben Sie die Mischung unter die Creme.
4. Füllen Sie die Zitronencreme in gut gekühlte Gläser oder Dessertschalen.
5. Bestreuen Sie die Zitronencreme mit Schokoladenraspeln.
6. Kühlen Sie die Zitronencreme vor dem Servieren.

● Joghurt-Dressing

 5 min

 x 4

Zutaten

150 g	Naturjoghurt
3 EL	Weißwein-Essig
3 EL	Sonnenblumenöl
1 bis 2 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
-	Knoblauch/Schnittlauch/gemischte Kräuter (fein gehackt)

Zubereitung

1. Geben Sie den Joghurt in eine Schüssel.
2. Fügen Sie Essig, Öl, Senf, Salz und Zucker hinzu.
3. Verrühren Sie das Dressing mit den Rührbesen **10**.
4. Verfeinern Sie das Dressing mit Knoblauch, Schnittlauch oder gemischten Kräutern.

● Schokoladencreme

 45 min

 x 4

Zutaten

350 g	Schlagsahne
200 g	Dunkle Schokolade (> 60 % Kakaoanteil)
½	Vanilleschote (Mark)
-	Frische Früchte

Zubereitung

1. Kochen Sie die Sahne auf.
2. Zerbröseln Sie die Schokolade in die Sahne und schmelzen Sie sie langsam bei niedriger Hitze.
3. Kratzen Sie das Mark einer halben Vanilleschote aus. Rühren Sie das Mark in die Mischung.
4. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen und fest werden.

5. Vor dem Servieren: Rühren Sie die Mischung mit den Rührbesen **10** cremig.
6. Servieren Sie die Schokoladencreme mit frischen Früchten.

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Zutaten

1	Eigelb
15 g	Milder Essig oder Zitronensaft
250 ml	Neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
-	Salz (nach Belieben)
-	Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung

1. Geben Sie das Eigelb und den Essig/ Zitronensaft in einen Messbecher.
2. Halten Sie die Rührbesen **10** senkrecht in den Messbecher. Schalten Sie das Produkt ein.
3. Halten Sie **TURBO 2** gedrückt. Geben Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 2,5 Minuten) dazu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
4. Würzen Sie die Mayonnaise nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

● Crêpes

 70 min

 x 4


Zutaten

125 g	Mehl
50 g	Zucker
½ Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200 ml	Fettarme Milch
50 ml	Wasser
-	Neutrales Pflanzenöl (zum Einfetten der Pfanne)

Zubereitung

1. Mischen Sie Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel. Drücken Sie in der Mitte eine kleine Vertiefung ein.
2. Geben Sie das Ei in die Vertiefung.
3. Schlagen Sie von der Mitte aus mit den Rührbesen **10** auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2.
4. Geben Sie nach und nach Milch und Wasser in die Mischung.
5. Wenn ein glatter Teig entstanden ist: Schalten Sie auf Geschwindigkeitsstufe 3 bis 4.
6. Lassen Sie den Teig ca. 1 Stunde ruhen.
7. Rühren Sie den Teig kräftig und prüfen Sie die Konsistenz. Die Konsistenz des Teigs sollte ähnlich wie Kaffeesahne sein.
8. Erhitzen Sie eine große beschichtete Bratpfanne mit flachem Rand und fetten Sie die Pfanne mit etwas Öl ein.
9. Geben Sie einen Teil des Teigs in die Pfanne. Backen Sie dünne Crêpes auf beiden Seiten ca. 30 Sekunden lang.
10. Füllen Sie die Crêpes mit süßen Füllungen, z. B.:
 - Zucker, Zimt und Zucker
 - Apfelmus
 - Nuss-Nougat-Creme
 - Halbierete Banane und Schokoladensoße
 - Konfitüre, Gelee, Pflaumenkonfitüre, Kompott
 - Frisches Obst
 - Eiscreme

● Pizzateig

 90 min bis 120 min

 x 4

Zutaten

250 g	Weizenmehl
¾ TL	Salz
½ Würfel	Hefe (frisch)
½ TL	Zucker
120 ml	Wasser (warm)
-	Mehl (zum Kneten und Ausrollen)

Zubereitung

1. Mischen Sie Mehl und Salz in einer Rührschüssel. Drücken Sie in der Mitte eine kleine Vertiefung ein.
2. Zerdrücken Sie die Hefe und den Zucker mit einer Gabel im Wasser. Rühren Sie um, bis alles aufgelöst ist. Gießen Sie die Mischung in die Vertiefung.
3. Rühren Sie mit den Knethaken **12** auf Stufe 1 bis 2, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie mit der Hand weiter, bis der Teig glatt ist.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
6. Kneten Sie den Teig erneut durch.
7. Rollen Sie den Teig aus und belegen Sie den Teig wie gewünscht.

● Birnen-Tart-Tatin

 145 min

 x 4

Zutaten für den Teig

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter (kalt)
3 TL	Feinzucker
4 EL	Wasser (kalt)
-	Getrocknete Erbsen oder Reis (zum Blindbacken)
-	Backpapier

Zutaten für das Mandelmus

100 g	Butter (zerlassen)
100 g	Zucker
2	Eier (Zimmertemperatur)
100 g	Mandeln (gemahlen)
-	Reife Birnen (zum Garnieren)

Zubereitung

Tart-Boden:

1. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel
2. Rühren Sie mit den Knethaken [12] auf Stufe 2 bis 3, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
3. Kneten Sie den Teig schnell mit der Hand zu einer Kugel. Rollen Sie den Teig mit etwas Mehl zwischen 2 Blättern Backpapier aus.
4. Legen Sie eine gefettete Tart-Form mit dem Teig aus. Schneiden Sie den überstehenden Rand ab.
5. Stellen Sie die Tart für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Stechen Sie den Teigboden mehrmals mit einer Gabel ein.
7. Legen Sie ein Stück Backpapier auf den Teig. Füllen Sie die Form mit getrockneten Erbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.
8. Backen Sie die Tart bei +120 °C für ca. 15 Minuten.
9. Entnehmen Sie die Erbsen/den Reis und backen Sie die Tart für weitere 10 bis 15 Minuten.

Mandelmischung:

1. Mischen Sie die Butter, den Zucker und die Eier mit den Rührbesen [10]. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Geschwindigkeitsstufe 5.
2. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf die Geschwindigkeitsstufe 3. Heben Sie die Mandeln unter.
3. Gießen Sie die Mandelmischung auf den abgekühlten Tart-Boden.
4. Schälen Sie die Birnen, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie die Birnen in Scheiben. Legen Sie die Birnen auf die Mandelmischung.
5. Bei +170 °C ca. 35 Minuten lang backen.

Reinigung

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!

- Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker [8] aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Handmixers [5] gelangen.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ℹ️ INFO:

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Gebrauch. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Die Rührbesen [10] und Knethaken [12] sind spülmaschinenfest bis zu +70 °C.

Teil	Reinigungsmethode
Handmixer [5]	<ul style="list-style-type: none">□ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.□ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.□ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.□ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

Teil	Reinigungsmethode
Rührbesen 10	<input type="checkbox"/> Unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. <input type="checkbox"/> Mit klarem Wasser abspülen. <input type="checkbox"/> Alternativ: In der Spülmaschine reinigen. <input type="checkbox"/> Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
Knethaken 12	

● Lagerung

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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.



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



Gerät entsorgen

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● 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 451337_2310) 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



List of pictograms used	Page	21
Introduction	Page	21
Intended use	Page	21
Scope of delivery	Page	22
Parts list	Page	22
Technical data	Page	22
General safety instructions	Page	22
First set-up of the product	Page	26
Unpacking the product and basic cleaning	Page	26
Operation	Page	26
Overview of functions	Page	26
Inserting/removing beaters/dough hooks	Page	26
Mixing/kneading	Page	27
Recipes	Page	27
Overview	Page	27
Braided yeast bun	Page	27
Simple sponge cake	Page	27
Meringues	Page	28
Lemon quark cream	Page	28
Yoghurt dressing	Page	28
Chocolate cream	Page	29
Mayonnaise	Page	29
Crêpes	Page	29
Pizza dough	Page	30
Pear tarte tatin	Page	30
Cleaning	Page	31
Storage	Page	31
Disposal	Page	31
Warranty	Page	32
Warranty claim procedure	Page	32
Service	Page	32

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Symbol for a Protection Class II product
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		For the larger hole Za
	The beaters 10 and dough hooks 12 are suitable for dishwasher.		For the smaller hole Zb
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 	Safety information Instructions for use

HAND MIXER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- This product is designed for stirring and kneading dough, mixing of liquids and whipping cream. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1 Hand mixer
- 2 Beaters
- 2 Dough hooks
- 1 Short manual

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Handle
- 2 **TURBO** (Pulse button)
- 3 On/off switch and speed controller (5 levels)
- 4 Eject button
- 5 Hand mixer
- 6 Vents
- 7 Opening for accommodating the beaters and dough hooks
- 8 Mains cord with mains plug
- 9 Base side with vents

(Fig. B)

- 7a Larger opening
- 7b Smaller opening

(Fig. C)

- 10 Beater
- 11 Marking ring

(Fig. D)

- 12 Dough hook

● Technical data

Model number:	
- with VDE plug:	HG11362
- with BS plug:	HG11362-BS
Input voltage *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	300 W
Protection class:	II/□

Max. continuous operation time (KB):	10 minutes
Max. load:	Heavy doughs up to 500 g flour
* The continuous operation time of this product is 10 minutes. The continuous operation time indicates how long you may use the product before overheating and damaging the motor. After the continuous operation time, the product must remain switched off until the motor has completely cooled.	



General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

Intended use

⚠️ WARNING! Potential injury from misuse.

- Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.
- Switch off the product and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Electrical safety

- Always hold the mains cord by the mains plug, do not pull by the mains cord itself.
- Do not place furniture or other heavy objects on the mains cord and be sure not to bend it, especially at the mains plug.
- To avoid damaging the product, do not lay the mains cord over hot or sharp places or edges.
- Do not use adapter plugs or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not manipulate the mains cord!
- If the mains cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, service agent or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
- Never make a knot in the mains cord and do not tie it together with other cables.

- The mains cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it. There is a risk of injury.
 - Repairs are required if the product is damaged, liquids or objects have entered the housing, it has been exposed to rain or moisture, or if it is not working properly or has been dropped.
 - In the event of smoke, unusual noises or odours, immediately remove the mains cord of the product from the mains outlet. In these cases, discontinue use of the product and have it inspected by an expert.
 - Only allow the manufacturer, service agent or a similarly qualified person to carry out any repairs.
 - Never open the housing of the product.
 - Stop using the product if the product or the accessories are damaged.
- ⚠ WARNING!** Ensure that:
- no direct sources of heat (e.g. heaters) are affecting the product;
 - no direct sunlight or strong artificial light is hitting the product;
 - contact with spraying or dripping water and aggressive liquids is avoided;
 - the product is not operated near water, the product must most importantly not be submerged in liquid. Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages on or next to the product;
 - no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the product;
 - no foreign objects have entered the product;
 - the product is not exposed to excessive shock or vibration.
 - the product is not exposed to extreme temperature fluctuations, as otherwise condensation can build up and lead to electrical short-circuiting. If the product is exposed to extreme temperature fluctuations, wait (approx. 2 hours) before starting it up, until it has reached room temperature.

Operation

⚠ CAUTION! Risk of injury!

- Only use the accessory components included to operate the product.

- Keep long hair, ties and items of loose clothing away from the product, as they may get caught.
- The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean and dry surface.
- Only switch the product on when the beaters or dough hooks are correctly inserted and securely engaged.
- Before connecting the mains plug with the mains supply: Bring the on/off switch into **0** position.

⚠ NOTICE! Risk of damage to the product!

- If the beaters or dough hooks are either turning with difficulty or not turning at all: Switch off the product immediately. Remove the mains plug from the mains supply. Check if:
 - there is something in the bowl blocking movement
 - the food is too tough
 - the beaters or dough hooks are inserted correctly

- The product is designed for a maximum operation time of 10 minutes without interruption. After this, the product must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

Always disconnect the product from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not pull the mains plug out of the mains outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**





1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.

2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

● **Operation**

● **Overview of functions**

(Fig. C, D)

Working tool	Speed	Examples of use	Notes
Beaters 10  	1 to 2	<input type="checkbox"/> At the beginning of the mixing process <input type="checkbox"/> Mixing of flour, sugar or other dry ingredients	<input type="checkbox"/> Max. quantity batter: 500 g <input type="checkbox"/> Max. operating time: 10 minutes <input type="checkbox"/> Min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm. <input type="checkbox"/> Press TURBO 2 to change from every speed to the highest speed for a short period of time.
	2 to 3	<input type="checkbox"/> Stirring butter and sugar <input type="checkbox"/> Stirring dough	
	4 to 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Whipping egg white/cream	
Dough hooks 12  	1 to 2	<input type="checkbox"/> At the beginning of the kneading process <input type="checkbox"/> Mixing of flour, sugar or other dry ingredients <input type="checkbox"/> Kneading yeast dough	<input type="checkbox"/> Max. quantity yeast dough: 500 g <input type="checkbox"/> Max. operating time: 10 minutes <input type="checkbox"/> Min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm.
	2 to 3	<input type="checkbox"/> Kneading short pastry	
	3 to 4	<input type="checkbox"/> Kneading minced meat mixture	

● **Inserting/removing beaters/dough hooks**

(Fig. B)

Inserting beaters/dough hooks

1. Insert the beater **10** or the dough hook **12** with the marking ring **11** into the larger opening **7a**.

2. Insert the remaining beater **10** or the dough hook **12** into the smaller opening **7b**. Both beaters/dough hooks must firmly engage in position.

Removing beaters/dough hooks

1. Set the on/off switch **3** to position **0**.
2. Remove the mains plug **8** from the mains outlet.
3. Push down the eject button **4** completely. The beaters **10**/dough hooks **12** are ejected.

● Mixing/kneading

① INFO:

- Before connecting the mains plug **8** to the mains outlet: Set the on/off switch **3** to position **0**.
 - For short breaks: Switch off the product. Place the product on the base side **9**.
 - Clean the product immediately after use.
1. Immerse the beaters **10** or the dough hooks **12** into the food.
 2. Switching on: Set the on/off switch **3** to position **1**.
 3. Select the desired speed level according to the consistency of the food to be mixed.
 4. Switching off: Set the on/off switch **3** to position **0**.
 5. Remove the mains plug **8** from the mains outlet.
 6. Remove the beaters **10** or the dough hooks **12** from the food and hold over a bowl or a wash basin.
 7. Remove the beaters **10** or the dough hooks **12** from the product (see "Inserting/removing beaters/dough hooks").

● Recipes

● Overview

Recipe	Servings	Preparation time
Braided yeast bun	4	150 min
Simple sponge cake	4	70 min
Meringues	4	135 min
Lemon quark cream	4	3 min 30 s
Yoghurt dressing	4	5 min
Chocolate cream	4	45 min
Mayonnaise	4	4 min
Crêpes	4	70 min
Pizza dough	4	90 min to 120 min
Pear tarte tatin	4	145 min

● Braided yeast bun

 150 min

 x 4

Ingredients

350 g	Flour
1 tsp	Salt
50 g	Sugar
65 g	Butter (softened)
1 sachet or ½ cube	Yeast (dried) or Yeast (fresh)
200 ml	Milk (lukewarm)
40 g	Egg yolk
-	Sugar (coarse)
-	Baking paper

Preparation

1. Mix the flour with the salt and the sugar in a bowl. Put the butter on top.
2. Knead the dough with the dough hooks **12**.
3. Crumble the fresh yeast or sprinkle the dry yeast over the dough. Add the milk.
4. Knead the dough with the dough hooks **12**.
5. Cover the dough. Allow the dough to rise in a warm place for approx. 1 hour.
6. Knead the dough with your hands. Divide the dough into 3 equal pieces.
7. Form 3 equally thick strands.
8. Form a braid from the 3 strands.
9. Place the braid on a baking tray lined with baking paper.
10. Brush the braid with the egg yolk. Sprinkle the braid with coarse sugar.
11. Bake the braided bun on the middle shelf at +160 °C for approx. 30 minutes.

● Simple sponge cake

 70 min

 x 4

Ingredients


100 g	Butter (softened)
100 g	Sugar

2 sachets	Vanilla sugar
1 tbsp	Milk
2	Eggs
1 tsp	Baking powder
150 g	Flour
-	Butter (for greasing the tin)
-	Icing sugar (for sprinkling)
-	Baking paper

Preparation

1. Preheat an oven at +160 °C.
2. Place the butter with the sugar, vanilla sugar, milk and eggs into a bowl.
3. Mix the batter with the beaters **10**.
4. Mix the baking powder with the flour. Add the dry mixture to the batter.
5. Mix the batter with the beaters **10** until a smooth dough is formed.
6. Grease a cake tin with butter.
7. Fill the dough into the cake tin.
8. Bake the cake at +160 °C for approx. 40 minutes.
9. After baking: Remove the cake tin from the oven. Let the cake cool for approx. 5 minutes.
10. Turn out the cake tin. Sprinkle the cake with a little icing sugar.

● Meringues

 135 min

 x 4

Ingredients


3	Egg whites
200 g	Sugar
-	Piping bag
-	Baking paper

Preparation

1. Preheat an oven at +120 °C.
2. Beat the egg whites with the beaters **10**.
3. Gradually add the sugar until the beaten egg whites are stiff.
4. Line a baking tray with baking paper.
5. Put the mixture into a piping bag.

6. Pipe the mixture in the desired shape onto the baking paper.
7. Depending on the size and the shape of the piped forms: Let the mixture dry in the oven for approx. 80 to 100 minutes.

● Lemon quark cream

 3 min 30 s

 x 4


Ingredients

2	Eggs
250 g	Quark
100 g	Sugar
2 tsp	Lemon zest (organic)
1 tbsp	Vanilla sugar
2 tbsp	Lemon juice
-	Chocolate shavings

Preparation

1. Separate the yolks from the egg whites of both eggs.
2. Use the beaters **10** to whip the egg yolks together with the quark, sugar, lemon zest and vanilla sugar until foamy.
3. Use the beaters **10** to whip the egg whites with the lemon juice until stiff. Fold the mixture into the cream.
4. Pour the lemon cream into well-chilled glasses or dessert bowls.
5. Sprinkle the lemon cream with chocolate shavings.
6. Chill the lemon cream before serving.

● Yoghurt dressing

 5 min

 x 4

Ingredients

150 g	Natural yoghurt
3 tbsp	White wine vinegar
3 tbsp	Sunflower oil
1 to 2 tsp	Mustard
1 pinch	Salt

1 pinch	Sugar
-	Garlic/chives/mixed herbs (finely chopped)

Preparation

1. Put the yoghurt into a bowl.
2. Add the vinegar, oil, mustard, salt and sugar.
3. Mix the dressing with the beaters **10**.
4. Refine the dressing with garlic, chives or mixed herbs.

● Chocolate cream

 45 min

 x 4

Ingredients

350 g	Whipped cream
200 g	Dark chocolate (> 60 % cocoa content)
½	Vanilla pod (pulp)
-	Fresh fruit

Preparation

1. Boil the cream.
2. Crumble the chocolate into the cream and slowly melt it at low heat.
3. Scrape out the pulp of the vanilla pod. Stir the pulp into the mixture.
4. Place the mixture in the fridge. Allow the mixture to cool down completely and to go solid.
5. Before serving: Use the beaters **10** to stir up the mixture.
6. Serve the chocolate cream with fresh fruit.

● Mayonnaise

 4 min

 x 4


Ingredients

1	Egg yolk
15 g	Mild vinegar or lemon juice
250 ml	Neutral vegetable oil (e.g. rapeseed oil)
-	Salt (to taste)
-	Pepper (to taste)

Preparation

1. Put the egg yolk and the vinegar/lemon juice into a measuring cup.
2. Hold the beaters **10** vertically in the beaker. Switch on the product.
3. Push and hold **TURBO 2**. Slowly add the oil in a thin, uniform stream (within approx. 2.5 minutes) to mix the oil with the other ingredients.
4. Season the mayonnaise to taste with salt and pepper.

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingredients

125 g	Flour
50 g	Sugar
½ sachet	Vanilla sugar
1 pinch	Salt
1	Egg
200 ml	Skimmed milk
50 ml	Water
-	Neutral vegetable oil (for greasing the pan)


Preparation

1. Mix flour, sugar, vanilla sugar and salt in a mixing bowl. Make a small depression in the middle.
2. Pour the egg into the depression.
3. Starting from the center, whisk with the beaters **10** on speed level 1 to 2.
4. Gradually add milk and water to the mixture.
5. When a smooth batter has formed: Switch to speed level 3 to 4.
6. Let the batter rest for approx. 1 hour.
7. Stir the batter vigorously and check the consistency. The consistency of the batter should be similar to coffee cream.
8. Heat a large coated frying pan with a shallow rim and grease the pan with a little oil.
9. Add some of the batter into the pan. Bake thin crêpes on both sides for approx. 30 seconds.

10. Fill the crêpes with sweet fillings, e.g.:

- Sugar, cinnamon and sugar
- Apple sauce
- Nut nougat creme
- Halved banana and chocolate sauce
- Jam, jelly, plum jam, compote
- Pieces of fresh fruit
- Ice cream

● Pizza dough


 90 min to 120 min

 x 4

Ingredients

250 g	Wheat flour
$\frac{3}{4}$ tsp	Salt
$\frac{1}{2}$ cube	Yeast (fresh)
$\frac{1}{2}$ tsp	Sugar
120 ml	Water (warm)
-	Flour (for kneading and rolling)

Preparation

1. Mix the flour and salt in a mixing bowl. Make a depression in the center.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork. Stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Use the dough hooks  on speed level 1 to 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave the dough to rise under a cover in a warm place until the dough has doubled in size.
6. Knead the dough once more.
7. Roll out the dough and cover the dough as desired.

● Pear tarte tatin

 145 min

 x 4

Ingredients for the dough

200 g	Wheat flour
1 pinch	Salt


100 g	Butter (cold)
3 tsp	Fine sugar
4 tbsps	Water (cold)
-	Dried peas or rice (for blind baking)
-	Baking paper

Ingredients for the almond paste


100 g	Butter (softened)
100 g	Sugar
2	Eggs (room temperature)
100 g	Almonds (crushed)
-	Ripe pears (for garnish)

Preparation

Tart base:

1. Put all ingredients for the dough into a mixing bowl.
2. Mix with the dough hooks  on speed level 2 to 3 until large lumps have formed.
3. Quickly knead the dough by hand into a ball. Roll out the dough with a little flour between 2 sheets of baking paper.
4. Line a greased tart mould with the dough. Cut off the protruding edge.
5. Place the tart in the refrigerator for approx. 30 minutes.
6. Prick the base of the dough several times with a fork.
7. Place a piece of baking paper on the dough. Fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
8. Bake the tart at +120 °C for approx. 15 minutes.
9. Remove the peas/rice from the tart and bake the tart for another 10 to 15 minutes.

Almond paste:

1. Beat the butter, sugar and eggs with the beaters . Increase the speed to speed level 5.
2. Decrease the speed to speed level 3. Briefly stir in the almonds.
3. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.

4. Peel the pears, remove the core and cut the pears into slices. Place the pears on the almond paste.
5. Bake at +170 °C for approx. 35 minutes.

● Cleaning

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

- Before cleaning: Always disconnect the mains plug **8** from the mains outlet.
- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the hand mixer **5**.

⚠ NOTICE! Risk of damage to the product!

- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

ℹ INFO:

- Clean the product right after use. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- The beaters **10** and dough hooks **12** are dishwasher-safe up to +70 °C.

Part	Cleaning method
Hand mixer 5	<ul style="list-style-type: none"> □ Wipe the housing with a damp cloth. □ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. □ Dry the housing thoroughly. □ Do not let any water or other liquids enter the product interior.

Part	Cleaning method
Beaters 10 Dough hooks 12	<ul style="list-style-type: none"> □ Clean under warm water with a mild detergent. □ Rinse off with clean water. □ Alternative: Clean in the dishwasher. □ Let all parts dry completely.

● Storage

- Clean the product before storage.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

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



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

Product:



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

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 451337_2310) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

● **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

● **Service Ireland**

















Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	34
Introduction	Page	34
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	34
Contenu de l'emballage	Page	35
Liste des pièces	Page	35
Données techniques	Page	35
Consignes générales de sécurité	Page	35
Mise en service	Page	39
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	39
Utilisation	Page	40
Aperçu des fonctions	Page	40
Introduire/retirer les fouets/crochets pétrisseurs	Page	40
Mélanger/pétrir	Page	41
Recettes	Page	41
Aperçu	Page	41
Brioche tressée	Page	41
Gâteau à la génoise simple	Page	42
Baisers	Page	42
Crème au fromage blanc et au citron	Page	42
Vinaigrette au yaourt	Page	43
Crème au chocolat	Page	43
Mayonnaise	Page	43
Crêpes	Page	43
Pâte à pizza	Page	44
Tarte tatin aux poires	Page	44
Nettoyage	Page	45
Rangement	Page	46
Mise au rebut	Page	46
Garantie	Page	46
Faire valoir sa garantie	Page	47
Service après-vente	Page	48

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
	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)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	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)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	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.		Pour le plus grand orifice 7a
	Les fouets 10 et crochets pétrisseurs 12 peuvent être mis au lave-vaisselle.		Pour le plus petit orifice 7b
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.	 	Consignes de sécurité Instructions de manipulation

BATTEUR

● 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 est prévu pour tourner et pétrir des pâtes, mélanger des liquides et fouetter de la crème. 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.
- 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 Batteur
- 2 Fouets
- 2 Crochets pétrisseurs
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

(III. A)

- 1 Poignée
- 2 **TURBO** (bouton turbo)
- 3 Interrupteur marche/arrêt et bouton de réglage de la vitesse (5 paliers)
- 4 Bouton d'éjection
- 5 Batteur
- 6 Fentes d'aération
- 7 Orifices pour installer les fouets et crochets pétrisseurs
- 8 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 9 Socle avec fentes d'aération

(III. B)

- 7a Grand orifice
- 7b Petit orifice

(III. C)

- 10 Fouets
- 11 Bague d'arrêt

(III. D)

- 12 Crochets pétrisseurs

● Données techniques

Numéro de modèle :	
- avec fiche VDE :	HG11362
- avec fiche BS :	HG11362-BS
Tension d'entrée * :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	300 W
Classe de protection :	II/□
Durée de fonctionnement maxi en continu (KB) :	10 minutes
Charge maximale :	Pâtes lourdes jusqu'à 500 g de farine

* 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.



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 DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais 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 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.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- 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.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme aux prescriptions 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.
- Avant de changer d'accessoires ou d'utiliser des pièces supplémentaires qui bougent durant le fonctionnement, le produit doit être éteint et débranché de l'électricité.

Sécurité électrique

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher mais tenez toujours la fiche de secteur pour débrancher.
- Ne posez aucun meuble ou tout autre objet lourd sur le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il n'est pas plié, notamment au niveau de la fiche de secteur.
- Pour éviter tout dommage, ne faites pas passer le cordon d'alimentation à des endroits présentant des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateur secteur ou de rallonge non conformes aux normes de sécurité en vigueur et ne faites pas de modification sur le cordon d'alimentation !
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Veillez à ne pas avoir de nœuds dans le cordon d'alimentation et ne le nouez pas avec d'autres câbles.
- Le cordon d'alimentation doit être posé de manière à ce que personne ne puisse marcher dessus et ne soit gêné. Il existe un risque de blessures.
- Des travaux de réparation sont nécessaires si le produit est endommagé, si du liquide ou des objets ont pénétré à l'intérieur du boîtier, s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé.
- Si vous remarquez le développement de fumée, des bruits inhabituels ou un dégagement d'odeurs, débranchez immédiatement la fiche de secteur du produit de la prise de courant. Dans ces cas, le produit ne doit plus être utilisé tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien spécialisé.
- Faites réaliser toutes les réparations uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant les mêmes qualifications.
- N'ouvrez jamais le boîtier du produit.
- Le produit ne doit plus être utilisé si le produit ou ses accessoires sont endommagés.

⚠️ AVERTISSEMENT ! Veillez à

ce que :

- Aucune source de chaleur directe (par ex. chauffages) n'agisse sur le produit ;
- Aucun ensoleillement direct ou éclairage artificiel puissant reflète sur le produit ;
- Le contact avec des projections d'eau ou des gouttes et avec des liquides agressifs soit évité ;
- Le produit ne fonctionne pas à proximité d'écoulement d'eau, prière de noter que le produit ne doit jamais être immergé. Ne placez aucun objet rempli de liquide par ex. vases ou boissons sur ou à côté du produit ;
- Aucun objet qui produit une flamme (par ex. bougies allumées) ne soit sur ou à côté du produit ;
- Aucun corps étranger ne pénètre dans le produit ;
- Le produit ne soit pas exposé à des chocs et vibrations importants.
- Le produit ne soit pas exposé à de fortes variations de température, ceci afin d'éviter que l'humidité de l'air ne condense et provoque un court-circuit. Si le produit

a cependant été exposé à de fortes variations de température, attendez (env. 2 heures) avant de le remettre en marche qu'il se soit adapté à la température ambiante.

Fonctionnement

⚠️ PRUDENCE ! Risque de blessures !

- Utilisez uniquement les accessoires inclus dans le contenu de l'emballage pour le fonctionnement du produit.
- Tenez les cheveux longs, cravates et vêtements amples hors de la portée du produit, car ils peuvent s'y accrocher.
- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Ne mettez le produit en marche que si les fouets ou crochets pétrisseurs sont correctement introduits et bien enclenchés.
- Avant de brancher la fiche de secteur sur le réseau électrique : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **0**.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

- Si les fouets ou crochets pétrisseurs tournent difficilement ou pas du tout : Éteignez immédiatement le produit. Débranchez la fiche de secteur de la prise de courant. Vérifier si :
 - Quelque chose dans votre récipient bloque le mouvement
 - Les aliments à mélanger sont trop durs
 - Les fouets ou crochets pétrisseurs sont correctement introduits
- Le produit est prévu pour une durée de fonctionnement maximale de 10 minutes sans interruption. Ensuite, le produit doit rester éteint jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Le produit doit toujours être débranché de l'alimentation s'il n'est pas sous surveillance ou durant son assemblage, démontage ou nettoyage.

- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● **Mise en service**

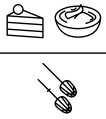
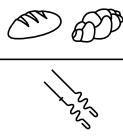
● **Déballage du produit et premier nettoyage**

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 » avant la première utilisation.

● Utilisation

● Aperçu des fonctions

(III. C, D)

Accessoire de travail	Vitesse	Exemple d'application	Remarques
Fouets 10 	1 à 2	<input type="checkbox"/> Au début du processus de mélange <input type="checkbox"/> Mélanger la farine, le sucre ou les autres ingrédients secs	<input type="checkbox"/> Quantité maxi de pâte mélangée : 500 g <input type="checkbox"/> Durée de fonctionnement maxi : 10 minutes <input type="checkbox"/> Quantité mini : Pour les petites quantités, choisissez pour réaliser votre mélange un récipient plus étroit, de sorte que les accessoires du batteur soient plongés d'au moins 1 cm dans les aliments. <input type="checkbox"/> Pour passer rapidement de n'importe quelle vitesse à la vitesse la plus haute, appuyez sur TURBO 2 .
	2 à 3	<input type="checkbox"/> Mélanger du beurre et du sucre <input type="checkbox"/> Mélanger de la pâte	
	4 à 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Battre des blancs d'œufs/fouetter de la crème	
Crochets pétrisseurs 12 	1 à 2	<input type="checkbox"/> Au début du processus de pétrissage <input type="checkbox"/> Mélanger la farine, le sucre ou les autres ingrédients secs <input type="checkbox"/> Pétrir de la pâte à lever	<input type="checkbox"/> Quantité maxi de pâte à lever : 500 g <input type="checkbox"/> Durée de fonctionnement maxi : 10 minutes <input type="checkbox"/> Quantité mini : Pour les petites quantités, choisissez pour réaliser votre mélange un récipient plus étroit, de sorte que les accessoires du batteur soient plongés d'au moins 1 cm dans les aliments.
	2 à 3	<input type="checkbox"/> Pétrir de la pâtebrisée	
	3 à 4	<input type="checkbox"/> Mélanger de la viande hachée	

● Introduire/retirer les fouets/crochets pétrisseurs

(III. B)

Introduire les fouets/crochets pétrisseurs

1. Introduisez le fouet **10** ou le crochet pétrisseur **12** avec la bague d'arrêt **11** dans le plus grand orifice **7a**.

2. Insérez l'autre fouet **10** ou l'autre crochet pétrisseur **12** dans le plus petit orifice **7b**. Les deux fouets ou crochets pétrisseurs doivent être bien enclenchés.

Retirer les fouets/crochets pétrisseurs

1. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **3** sur la position **0**.
2. Débranchez la fiche de secteur **8** de la prise de courant.

3. Appuyez bien sur le bouton d'éjection [4]. Les fouets [10]/crochets pétrisseurs [12] tombent d'eux-mêmes.

● Mélanger/pétrir

❗ INFO :

- Avant de brancher la fiche de secteur [8] sur une prise de courant : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [3] sur la position 0.
 - Pour de courtes pauses : Éteignez le produit. Placez le produit sur son socle [9].
 - Nettoyez le produit immédiatement après son utilisation.
1. Plongez les fouets [10] ou crochets pétrisseurs [12] dans les aliments.
 2. Allumer : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [3] sur la position 1.
 3. En fonction de la consistance des aliments à mélanger, sélectionnez la vitesse souhaitée.
 4. Éteindre : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [3] sur la position 0.
 5. Débranchez la fiche de secteur [8] de la prise de courant.
 6. Retirez les fouets [10] ou crochets pétrisseurs [12] des aliments et tenez-les au-dessus d'un saladier ou d'un évier.
 7. Retirez les fouets [10] ou crochets pétrisseurs [12] du produit (voir « Introduire/retirer les fouets/crochets pétrisseurs »).

● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Brioche tressée	4	150 min
Gâteau à la génoise simple	4	70 min
Baisers	4	135 min
Crème au fromage blanc et au citron	4	3 min 30 s
Vinaigrette au yaourt	4	5 min

Recette	Portions	Temps de préparation
Crème au chocolat	4	45 min
Mayonnaise	4	4 min
Crêpes	4	70 min
Pâte à pizza	4	90 min à 120 min
Tarte tatin aux poires	4	145 min

● Brioche tressée

 150 min

 x 4

Ingrédients

350 g	Farine
1 c. à c.	Sel
50 g	Sucre
65 g	Beurre (fondu)
1 sachet ou ½ cubes	Levure de boulanger (sèche) ou Levure de boulanger (fraîche)
200 ml	Lait (tiède)
40 g	Jaunes d'œuf
-	Sucre (en grains)
-	Papier sulfurisé

Préparation

1. Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre.
2. Pétrissez la pâte avec les crochets pétrisseurs [12].
3. Émiettez la levure de boulanger fraîche ou saupoudrez la levure de boulanger sèche sur la pâte. Ajoutez le lait légèrement tiédi.
4. Pétrissez la pâte avec les crochets pétrisseurs [12].
5. Couvrez la pâte. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant env. 1 heure.
6. Pétrissez la pâte à la main. Divisez la pâte en 3 parts égales.

7. Formez 3 boudins d'épaisseur égale.
8. Faites une tresse avec les 3 boudins de pâte.
9. Posez la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Badigeonnez la tresse avec du jaune d'œuf. Saupoudrez la tresse de sucre en grains.
11. Faites cuire la brioche tressée pendant env. 30 minutes sur la grille du milieu à +160 °C.

● Gâteau à la génoise simple



 70 min

 x 4

Ingrédients

100 g	Beurre (fondu)
100 g	Sucre
2 sachets	Sucre vanillé
1 c. à s.	Lait
2	Œufs
1 c. à c.	Levure en poudre
150 g	Farine
-	Beurre (pour graisser le moule)
-	Sucre glace (à saupoudrer)
-	Papier sulfurisé

Préparation

1. Faites préchauffer le four à +160 °C.
2. Mettez le beurre dans un saladier et ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs.
3. Mélangez la pâte à l'aide des fouets .
4. Mélangez la levure en poudre avec la farine. Ajoutez ce mélange d'aliments secs à la pâte.
5. Travaillez le mélange avec les fouets  jusqu'à obtenir une pâte lisse.
6. Graissez un moule à gâteau avec du beurre.
7. Versez la pâte dans le moule à gâteau.
8. Faites cuire le gâteau à +160 °C pendant env. 40 minutes.
9. Après la cuisson : Retirez le moule à gâteau du four. Laissez le gâteau refroidir pendant env. 5 minutes.
10. Renversez le moule à gâteau pour démouler. Ensuite, saupoudrez le gâteau d'un peu de sucre glace.

● Baisers


 135 min

 x 4


Ingrédients

3	Blanc d'œuf
200 g	Sucre
-	Poche à douille
-	Papier sulfurisé

Préparation

1. Faites préchauffer le four à +120 °C.
2. Montez en neige les blancs d'œufs avec les fouets .
3. Ajoutez peu à peu le sucre jusqu'à ce que les blancs en neige soient fermes.
4. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
5. Versez le mélange dans une poche à douille.
6. Pressez le mélange dans la forme souhaitée sur le papier sulfurisé.
7. Selon la taille et la forme des baisers : Mettez vos baisers au four pendant environ 80 à 100 minutes.

● Crème au fromage blanc et au citron


 3 min 30 s

 x 4

Ingrédients


2	Œufs
250 g	Fromage blanc égoutté
100 g	Sucre
2 c. à c.	Zeste de citron (bio)
1 c. à s.	Sucre vanillé
2 c. à s.	Jus de citron
-	Copeaux de chocolat

Préparation

1. Séparez les jaunes des blancs des deux œufs.
2. Utilisez les fouets  pour faire mousser les jaunes d'œufs d'abord avec le sucre puis ajoutez le fromage blanc, le zeste de citron et le sucre vanillé.

- Pour monter les blancs d'œufs en neige ferme, utilisez les fouets **10** puis ajoutez le jus de citron. Incorporez ce mélange à la crème.
- Versez la crème au citron dans des verres ou des coupes à dessert réfrigérés.
- Saupoudrez la crème au citron de copeaux de chocolat.
- Avant de servir, mettez la crème au citron au réfrigérateur.

● Vinaigrette au yaourt

 5 min

 x 4

Ingrédients

150 g	Yaourt nature
3 c. à s.	Vinaigre de vin blanc
3 c. à s.	Huile de tournesol
1 à 2 c. à c.	Moutarde
1 pincée	Sel
1 pincée	Sucre
-	Ail/ciboulette/herbes aromatiques mélangées (finement hachées)

Préparation

- Versez le yaourt dans un bol.
- Ajoutez le vinaigre, l'huile, la moutarde, le sel et le sucre.
- Mélangez la vinaigrette avec les fouets **10**.
- Améliorez votre vinaigrette avec de l'ail, de la ciboulette ou des herbes aromatiques mélangées.

● Crème au chocolat

 45 min

 x 4

Ingrédients

350 g	Crème fouettée
200 g	Chocolat noir (> 60 % de cacao)
½	Gousse de vanille (pulpe)
-	Fruits frais

Préparation

- Faites chauffer la crème.
- Cassez finement le chocolat dans la crème et laissez-le fondre lentement à feu doux.
- Grattez la pulpe d'une demi-gousse de vanille. Incorporez la pulpe au mélange.
- Placez le mélange au réfrigérateur. Laissez le mélange refroidir complètement et se solidifier.
- Avant de servir : Remuez le mélange avec les fouets **10** jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
- Servez la crème au chocolat avec des fruits frais.

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingrédients

1	Jaunes d'œuf
15 g	Vinaigre doux ou jus de citron
250 ml	Huile végétale neutre (par ex. huile de colza)
-	Sel (selon votre goût)
-	Poivre (selon votre goût)

Préparation

- Mettez le jaune d'œuf et le vinaigre/jus de citron dans un verre gradué.
- Tenez les fouets **10** verticalement dans le bol gradué. Allumez le produit.
- Maintenez le bouton **TURBO 2** enfoncé. Ajoutez lentement l'huile en un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 2,5 minutes), de manière à ce que l'huile se mélange avec les autres ingrédients.
- Assaisonnez la mayonnaise avec du sel et du poivre selon votre goût.

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingrédients

125 g	Farine
50 g	Sucre
½ sachet	Sucre vanillé

1 pincée	Sel
1	Œuf
200 ml	Lait écrémé
50 ml	Eau
-	Huile végétale neutre (pour graisser la poêle)

Préparation

- Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un saladier. Faites un puits au centre.
- Cassez les œufs et mettez-les dans le puits au centre.
- Avec les fouets **10** et le batteur réglé à la vitesse de 1 à 2, mélangez en partant du centre.
- Ajoutez peu à peu du lait et de l'eau au mélange.
- Lorsqu'une pâte lisse et homogène est obtenue : Passez au palier 3 ou 4.
- Laissez reposer la pâte pendant env. 1 heure.
- Remuez vigoureusement la pâte et vérifiez sa consistance. La consistance de la pâte doit être similaire à celle de la crème liquide.
- Graissez une grande poêle antiadhésive à bord plat avec un peu d'huile, puis chauffez la poêle.
- Versez une portion de pâte dans la poêle. Faites des crêpes fines en les laissant de chaque côté cuire pendant env. 30 secondes.
- Ajoutez aux crêpes des garnitures sucrées, par ex. :
 - Sucre ou cannelle et sucre
 - Compote de pommes
 - Crème de noisettes et de nougat
 - Banane coupée en deux et sauce au chocolat
 - Confiture, gelée, confiture de prunes, compote
 - Fruits frais
 - Glace

● Pâte à pizza

 90 min à 120 min

 x 4

Ingrédients

250 g	Farine de blé
$\frac{3}{4}$ c. à c.	Sel
$\frac{1}{2}$ cubes	Levure de boulanger (fraîche)
$\frac{1}{2}$ c. à c.	Sucre
120 ml	Eau (tiède)
-	Farine (pour pétrir et rouler)

Préparation

- Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Faites un puits au centre.
- Écrasez la levure de boulanger et le sucre dans l'eau à l'aide d'une fourchette. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien dissous. Versez le mélange dans le puits.
- Mélangez avec les crochets pétrisseurs **12** au palier de 1 à 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 pâte et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrissez à nouveau la pâte.
- Étalez la pâte et garnissez-la comme vous le souhaitez.

● Tarte tatin aux poires

 145 min

 x 4

Ingrédients pour la pâte

200 g	Farine de blé
1 pincée	Sel
100 g	Beurre (froid)
3 c. à c.	Sucre fin
4 c. à s.	Eau (froide)
-	Petits pois secs ou riz (pour la cuisson à blanc)
-	Papier sulfurisé

Ingrédients pour la purée d'amandes

100 g	Beurre (fondu)
100 g	Sucre
2	Cœufs (à température ambiante)
100 g	Amandes (en poudre)
-	Poires mûres (pour garnir)

Préparation

Fond de tarte :

1. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans un saladier
2. Mélangez avec les crochets pétrisseurs [12] au palier de 2 à 3 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se forment.
3. 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.
4. Posez dans un moule à tarte graissé la pâte. Découpez le bord qui dépasse.
5. Placez la pâte à tarte au réfrigérateur pendant env. 30 minutes.
6. Piquez plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette.
7. 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.
8. Faites cuire la tarte à +120 °C pendant env. 15 minutes.
9. Retirez les petits pois/le riz et continuez à cuire la tarte pendant 10 à 15 minutes supplémentaires.

Mélange d'amandes :

1. Mélangez le beurre, le sucre et les œufs avec les fouets [10]. Augmentez la vitesse jusqu'au palier 5.
2. Diminuez la vitesse au palier 3. Incorporez les amandes.
3. Versez le mélange d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
4. Épluchez les poires, retirez le cœur ainsi que les pépins et coupez-les en tranches. Placez les poires sur le mélange d'amandes.

5. Cuisez le tout à +170 °C pendant env. 35 minutes.

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur [8] de la prise de courant.
- 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.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du batteur [5].

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

ⓘ INFO :

- Nettoyez le produit immédiatement après son utilisation. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.
- Les fouets [10] et crochets pétrisseurs [12] vont au lave-vaisselle jusqu'à +70 °C.

Pièce	Méthode de nettoyage
Batteur [5]	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.<input type="checkbox"/> Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Après, essuyez le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage.<input type="checkbox"/> Séchez bien le boîtier.<input type="checkbox"/> Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

Pièce	Méthode de nettoyage
Fouets 10 Crochets pétrisseurs 12	<input type="checkbox"/> À nettoyer sous l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. <input type="checkbox"/> À rincer à l'eau claire. <input type="checkbox"/> Alternative : Nettoyer au lave-vaisselle. <input type="checkbox"/> Laissez les pièces complètement sécher.

● Rangement

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● 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 abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composite.

Produit :



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.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 possède 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 451337_2310) 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	50
Inleiding	Pagina	50
Beoogd gebruik	Pagina	50
Leveringsomvang	Pagina	51
Lijst van onderdelen	Pagina	51
Technische gegevens	Pagina	51
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	51
Ingebruikname	Pagina	55
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	55
Toepassing	Pagina	56
Overzicht van de functies	Pagina	56
Kloppers/deeghaken plaatsen/verwijderen	Pagina	56
Roeren/kneden	Pagina	56
Recepten	Pagina	57
Overzicht	Pagina	57
Gevlochten gistvlecht	Pagina	57
Eenvoudige biscuittaart	Pagina	57
Meringues	Pagina	58
Citroen-kwark-crème	Pagina	58
Yoghurt-dressing	Pagina	58
Chocolade-crème	Pagina	59
Mayonaise	Pagina	59
Crêpes	Pagina	59
Pizzadeeg	Pagina	60
Peren tarte-tatin	Pagina	60
Schoonmaken	Pagina	61
Opbergen	Pagina	61
Afvoer	Pagina	61
Garantie	Pagina	62
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	62
Service	Pagina	62

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
	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)	Hz	Hertz (neffrequentie)
		W	Watt
	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)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	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.		Voor de grotere opening  7a
	De kloppers  10 en deeghaken  12 zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.		Voor de kleinere opening  7b
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

HANDMIXER

● 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 bedoeld voor het roeren en kneden van deeg, mengen van vloeistoffen en kloppen van slagroom. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.

- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- 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 Handmixer
- 2 Kloppers
- 2 Deeghaken
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Greep
- 2 **TURBO** (Turbo-toets)
- 3 Aan-/uitschakelaar en snelheidsregelaar (5-traps)
- 4 Uitwerptoets
- 5 Handmixer
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Openingen voor opname van de kloppers en deeghaken
- 8 Aansluitsnoer met netstekker
- 9 Plaatsingszijde met ventilatieopeningen

(Afb. B)

- 7a Grotere opening
- 7b Kleinere opening

(Afb. C)

- 10 Kloppers
- 11 Markeringsring

(Afb. D)

- 12 Deeghaken

● Technische gegevens

Modelnummer:	
- met VDE-stekker:	HG11362
- met BS-stekker:	HG11362-BS
Voedingsspanning *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	300 W
Veiligheidsklasse:	II/□
Max. continue gebruiksduur (KB):	10 minuten
Max. belasting:	Zwaarder deeg tot 500 g meel
* 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.	



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 ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS 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 verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het 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.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Niet doelmatig gebruik kan leiden tot letsel.

- Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.
- Voordat u accessoires of hulpstukken vervangt, die bij gebruik bewegen, moet het product zijn uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet ontkoppeld zijn.

Elektrische veiligheid

- Trek het aansluitsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact en niet aan het aansluitsnoer zelf.

- Zet geen meubels of andere zware voorwerpen op het aansluitsnoer en let erop dat het snoer niet geknikt wordt, in het bijzonder niet bij de netstekker.
- Leg het aansluitsnoer om beschadigingen te vermijden niet op hete plaatsen of over scherpe plaatsen en kanten.
- Gebruik geen adapterstekkers of verlengsnoeren die niet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen en verander evenmin iets aan het aansluitsnoer!
- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Leg nooit knopen in het aansluitsnoer en bindt het niet samen met andere kabels.
- Het aansluitsnoer moet zo worden neergelegd dat niemand erop kan stappen of erdoor gehinderd wordt. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Reparaties zijn vereist als het product beschadigd is, vloeistoffen of voorwerpen in het binnenste van de behuizing terecht zijn gekomen, het in

de regen heeft gestaan of aan vocht blootgesteld is geweest of als het niet goed werkt of gevallen is.

- Als er sprake is van rookontwikkeling of als u ongewone geluiden of geuren vaststelt, trek dan direct de netstekker van het product uit het stopcontact. In dergelijke gevallen mag het product niet langer gebruikt worden totdat het door een vakman is gecontroleerd.
- Laat alle reparaties alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon uitvoeren.
- Open de behuizing van het product nooit.
- Gebruik het product niet meer als het product of de accessoires beschadigd zijn.

⚠ WAARSCHUWING! Let erop dat:

- Er geen directe warmtebronnen (bijv. de verwarming) op het product inwerken;
- Het product niet in direct zonlicht of sterk kunstlicht staat;

- Contact met spatwater, waterdruppels en agressieve vloeistoffen vermeden wordt;
- Het product niet in de nabijheid van water wordt gebruikt: in het bijzonder mag het product nooit in water ondergedompeld worden. Plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals vazen en open drankcontainers op of in de nabijheid van het product;
- Zet geen objecten met open vlammen (bijv. brandende kaarsen) op of in de nabijheid van het product;
- Er geen vreemde voorwerpen in het product binnendringen;
- Het product niet aan te heftige trillingen en vibraties wordt blootgesteld.
- Het product niet wordt blootgesteld aan sterke temperatuurschommelingen omdat anders vocht uit de lucht kan condenseren en tot kortsluiting kan leiden. Is het product toch aan sterke temperatuurschommelingen blootgesteld geweest, wacht dan met ingebruikname (ca. 2 uur) totdat het product de omgevingstemperatuur heeft aangenomen.

Bediening

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Houd lange haren, stropdassen en losse kledingstukken uit de buurt van het product, omdat deze vastgegrepen kunnen worden.
- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Schakel het product alleen in als de kloppers of deeghaken correct geplaatst en goed vastgeklikt zijn.
- Voordat u de netstekker op het stroomnet aansluit: Breng de aan-/uitschakelaar in de stand **0**.

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product!

- Als de kloppers of deeghaken slechts zwaar of geheel niet draaien: Schakel het product direct uit. Trek de netstekker uit het stopcontact.

Controleer of:

- Iets in de bak de beweging blokkeert
 - Het voedsel te taai is
 - De kloppers of deeghaken correct zijn geplaatst
- Het product is bedoeld voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het product uitgeschakeld blijven, totdat het tot ruimtetemperatuur is afgekoeld.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel! Als het product niet onder toezicht staat zowel als tijdens montage, demontage en reiniging, moet de stekker steeds uit het stopcontact worden getrokken.

- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.

- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Ingebruikname

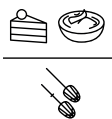
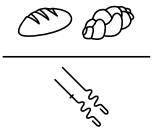
● Product uitpakken en grondig reinigen

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 "Schoonmaken" staat beschreven.

● Toepassing

● Overzicht van de functies

(Afb. C, D)

Werkgereedschap	Snelheid	Voorbeeld van een toepassing	Tips
Kloppers 10 	1 tot 2	<input type="checkbox"/> Aan het begin van het mixproces <input type="checkbox"/> Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen	<input type="checkbox"/> Max. hoeveelheid roerdeeg: 500 g <input type="checkbox"/> Max. gebruiksduur: 10 minuten <input type="checkbox"/> Min. hoeveelheid: Kies bij kleinere hoeveelheden een kleinere mixbak, zodat het roergereedschap minimaal 1 cm diep in het te mixen voedsel zit. <input type="checkbox"/> Druk op TURBO 2 , om vanuit elke snelheid kortdurend naar de hoogste snelheid te schakelen.
	2 tot 3	<input type="checkbox"/> Boter en suiker doorroeren <input type="checkbox"/> Roerdeeg roeren	
	4 tot 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Eiwit/slagroom opkloppen	
Deeghaken 12 	1 tot 2	<input type="checkbox"/> Aan het begin van het kneedproces <input type="checkbox"/> Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen <input type="checkbox"/> Gistdeeg kneden	<input type="checkbox"/> Max. hoeveelheid gistdeeg: 500 g <input type="checkbox"/> Max. gebruiksduur: 10 minuten <input type="checkbox"/> Min. hoeveelheid: Kies bij kleinere hoeveelheden een kleinere mixbak, zodat het roergereedschap minimaal 1 cm diep in het te mixen voedsel zit.
	2 tot 3	<input type="checkbox"/> Zanddeeg kneden	
	3 tot 4	<input type="checkbox"/> Gehaktmengsel kneden	

● Kloppers/deeghaken plaatsen/verwijderen

(Afb. B)

Kloppers/deeghaken plaatsen

- Steek de kloppers **10** of de deeghaken **12** met de markeringsring **11** in de grotere opening **7a**.
- Steek de resterende kloppers **10** of de deeghaken **12** in de kleinere opening **7b**. Beide kloppers-deeghaken moeten goed vastklikken.

Kloppers/deeghaken verwijderen

- Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **0**.

- Trek de netstekker **8** uit het stopcontact.
- Druk de uitwerptoets **4** volledig naar onderen. De kloppers **10**/deeghaken **12** vallen eruit.

● Roeren/kneden

① INFO:

- Voordat u de netstekker **8** in het stopcontact steekt: Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **0**.
- Voor korte pauzes: Schakel het product uit. Zet het product op de plaatsingskant **9**.
- Reinig het product direct na gebruik.

1. Steek de kloppers **10** of de deeghaken **12** in het voedsel.
2. Inschakelen: Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **1**.
3. Selecteer het gewenste snelheidsniveau overeenkomstig de consistentie van de te mixen levensmiddelen.
4. Uitschakelen: Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **0**.
5. Trek de netstekker **8** uit het stopcontact.
6. Neem de kloppers **10** of de deeghaken **12** uit de levensmiddelen en houdt deze boven een kom of een gootsteen.
7. Neem de kloppers **10** of de deeghaken **12** uit het product (zie "Kloppers/deeghaken plaatsen/verwijderen").

● Recepten

● Overzicht

Recept	Porties	Bereidingstijd
Gevlochten gistvlecht	4	150 min
Eenvoudige biscuittaart	4	70 min
Meringues	4	135 min
Citroen-kwark-crème	4	3 min 30 s
Yoghurt-dressing	4	5 min
Chocolade-crème	4	45 min
Mayonaise	4	4 min
Crêpes	4	70 min
Pizzadeeg	4	90 min tot 120 min
Peren tarte-tatin	4	145 min

● Gevlochten gistvlecht

 150 min

 x 4

Ingrediënten

350 g	Bloem
1 theelepel	Zout

50 g	Suiker
65 g	Boter (gesmolten)
1 pakje of ½ dobbelsteen	Gist (gedroogd) of Gist (vers)
200 ml	Melk (lauwwarm)
40 g	Eigeel
-	Suiker (grof)
-	Bakpapier

Bereiding

1. Meng het meel met het zout en de suiker in een kom. Voeg de boter toe.
2. Kneed het deeg met de deeghaken **12**.
3. Brokkel de verse gist of strooi de droge gist over het deeg. Voeg de melk toe.
4. Kneed het deeg met de deeghaken **12**.
5. Dek het deeg af. Laat het deeg ca. 1 uur lang op een warme plaats gisten.
6. Kneed het deeg met de handen. Deel het deeg in 3 even grote stukken op.
7. Vorm 3 even dikke strengen.
8. Vlecht een vlecht uit de 3 strengen.
9. Leg de vlecht op een met bakpapier bedekte bakplaat.
10. Bestrijk de vlecht met eigeel. Bestrooi de vlecht met grove suiker.
11. Bak de gevlochten gistvlecht ca. 30 minuten lang op de middelste ovenpositie bij +160 °C.

● Eenvoudige biscuittaart

 70 min

 x 4

Ingrediënten

100 g	Boter (gesmolten)
100 g	Suiker
2 pakjes	Vanillesuiker
1 eetlepel	Melk
2	Eieren
1 theelepel	Bakpoeder
150 g	Bloem

-	Boten (voor invetten van de vorm)
-	Poedersuiker (voor bestrooien)
-	Bakpapier

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op +160 °C.
2. Doe de boter met de suiker, vanillesuiker, melk en de eieren in een kom.
3. Roer het deeg met de kloppers 10 door.
4. Meng de bakpoeder met het meel. Voeg het droge mengsel toe aan het deeg.
5. Verwerk het mengsel met de kloppers 10 tot een glad deeg.
6. Vet de taartvorm in met boter.
7. Giet het deeg in de taartvorm.
8. Bak de taart ca. 40 minuten lang bij +160 °C.
9. Na het bakken: Haal de taartvorm uit de oven. Laat de taart ca. 5 minuten afkoelen.
10. Keer de taartvorm om. Bestrooi de taart met wat poedersuiker.

● Meringues

 135 min

 x 4


Ingrediënten

3	Eiwit
200 g	Suiker
-	Spuitzak
-	Bakpapier

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op +120 °C.
2. Klop het eiwit op met de kloppers 10.
3. Voeg geleidelijk de suiker toe tot de eiwitten stijf zijn.
4. Bedek de bakplaat met bakpapier.
5. Giet het mengsel in de spuitzak.
6. Spuit het mengsel in de gewenste vorm op het bakpapier.
7. Afhankelijk van de grootte en vorm van de gespotten vormen: Laat het mengsel ca. 80 tot 100 minuten in de oven drogen.

● Citroen-kwark-crème

 3 min 30 s

 x 4

Ingrediënten

2	Eieren
250 g	Kwark
100 g	Suiker
2 theelepels	Citroenschil (bio)
1 eetlepel	Vanillesuiker
2 eetlepels	Citroensap
-	Chocoladerasp

Bereiding

1. Scheid van beide eieren het eijsel van het eiwit.
2. Gebruik de kloppers 10 om het eijsel met kwark, suiker, citroenrasp en vanillesuiker schuimig op te kloppen.
3. Gebruik de kloppers 10 om het eiwit met het citroensap stijf op te kloppen. Spatel het mengsel door de crème.
4. Giet de citroencreme in goed gekoelde glazen of dessertkommen.
5. Bestrooi de citroencreme met chocoladerasp.
6. Koel de citroencreme voor het serveren.

● Yoghurt-dressing

 5 min

 x 4

Ingrediënten

150 g	Naturel yoghurt
3 eetlepels	Witte wijnazijn
3 eetlepels	Zonnebloemolie
1 tot 2 theelepels	Mosterd
1 snuffje	Zout
1 snuffje	Suiker
-	Knoflook/bieslook/gemengde kruiden (fijngemaakt)

Bereiding

1. Giet de yoghurt in een kom.
2. Voeg azijn, olie, mosterd, zout en suiker toe.
3. Roer de dressing met de kloppers **10** toe.
4. Breng de dressing met knoflook, bieslook of gemengde kruiden op smaak.

● Chocolade-crème

 45 min

 x 4

Ingrediënten

350 g	Slagroom
200 g	Pure chocolade (> 60 % cacao)
½	Vanillestokje (pulp)
-	Verse vruchten

Bereiding

1. Breng de slagroom aan de kook.
2. Brokkel de chocolade in de slagroom en smelt deze langzaam bij een lage hittestand.
3. Krab de pulp uit een half vanillestokje. Roer de pulp door het mengsel.
4. Zet het mengsel in de koelkast. Laat het mengsel volledig afkoelen en hard worden.
5. Voor het serveren: Roer het mengsel met de kloppers **10** tot een crème.
6. Serveer de chocoladecrème met verse vruchten.

● Mayonaise

 4 min

 x 4

Ingrediënten

1	Eigeel
15 g	Milde azijn of citroensap
250 ml	Neutrale plantenolie (bijv. raapolie)
-	Zout (naar wens)
-	Peper (naar wens)

Bereiding

1. Giet het eigeel en het azijn/citroensap in een maatbeker.

2. Houd de kloppers **10** loodrecht in de maatbeker. Schakel het product in.
3. Houd **TURBO 2** ingedrukt. Giet de olie in een gelijkmatig dunne straal langzaam (binnen ca. 2,5 minuten) toe, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
4. Breng de mayonaise met zout en peper op smaak.

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingrediënten


125 g	Bloem
50 g	Suiker
½ pakjes	Vanillesuiker
1 snuffje	Zout
1	Ei
200 ml	Vetarme melk
50 ml	Water
-	Neutrale plantenolie (voor het invetten van de pan)

Bereiding

1. Meng het meel, suiker, vanillesuiker en zout in een roerkom. Druk in het midden een verdieping in.
2. Giet het ei in de verdieping.
3. Klop vanuit het midden uit met de klopper **10** met een snelheidsniveau 1 tot 2.
4. Voer geleidelijk melk en water bij het mengsel.
5. Als er een glad deeg is ontstaan: Schakel naar het snelheidsniveau 3 tot 4.
6. Laat het deeg ca. 1 uur rusten.
7. Roer het deeg krachtig door en controleer de consistentie. De consistentie van het deeg moet lijken op koffieroom.
8. Verhit een grote gecoate braadpan met vlakke rand en vet de pan met wat olie in.
9. Giet een deel van het deeg in de pan. Bak dunne crêpes ca. 30 seconden lang aan beide zijden.
10. Vul de crêpes met zoeten vullingen, bijv.:
 - Suiker, kaneel en suiker

- Appelmoes
- Noten-nougat-crème
- Gehalveerde bananen en chocoladesaus
- Confituren, geleï, pruimenjam, compote
- Vers fruit
- Roomijs

● Pizzadeeg

 90 min tot 120 min

 x 4

Ingrediënten

250 g	Tarwemeel
¾ theelepel	Zout
½ dobbelsteen	Gist (vers)
½ theelepel	Suiker
120 ml	Water (warm)
-	Meel (voor kneden en uitrollen)

Bereiding

1. Meng het meel en zout in een roerkom. Druk in het midden een verdieping in.
2. Plet de gist en de suiker met een vork in het water. Roer om, totdat alles goed is opgelost. Giet het mengsel in de verdieping.
3. Roer met de deeghaken 12 op niveau 1 tot 2, totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed met de hand verder, totdat het deeg glad is.
5. Vorm het deeg tot een bal en laat het deeg afgedekt op een warme plaats rijzen, totdat het deeg zich qua formaat heeft verdubbeld.
6. Kneed het deeg opnieuw door.
7. Rol het deeg uit en beleg het deeg zoals gewenst.

● Peren tarte-tatin

 145 min

 x 4

Ingrediënten voor het deeg

200 g	Tarwemeel
1 snufje	Zout
100 g	Boter (koud)

3 theelepels	Fijne suiker
4 eetlepels	Water (koud)
-	Gedroogde erwten of rijst (voor blind bakken)
-	Bakpapier

Ingrediënten voor amandelboter

100 g	Boter (gesmolten)
100 g	Suiker
2	Eieren (kamertemperatuur)
100 g	Amandelen (gemalen)
-	Rijpe peren (voor garnering)

Bereiding

Taartbodem:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een roerkom
2. Roer met de deeghaken 12 op niveau 2 tot 3, totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
3. Kneed het deeg snel met de hand tot een bal. Rol het deeg met wat meel tussen 2 bladen bakpapier uit.
4. Bedek een ingevette taartvorm met het deeg. Snijd de uitstekende rand af.
5. Zet de taart ca. 30 minuten in de koelkast.
6. Steek de deegbodem meerdere malen met een vork in.
7. Leg een stuk bakpapier op het deeg. Vul de vorm met gedroogde erwten of rijst om het deeg te verzwaren.
8. Bak de taart ca. 15 minuten lang bij +120 °C.
9. Verwijder de erwten/rijst en bak de taart nogmaals 10 tot 15 minuten.

Amandelmengsel:

1. Meng de boter, de suiker en de eieren met de kloppers 10. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau 5.
2. Verlaag de snelheid tot snelheidsniveau 3. Roer de amandelen erdoor.
3. Giet het amandelmengsel op de afgekoelde taartbodem.

4. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in plakken. Leg de peren op het amandelmengsel.
5. Bij +170 °C ca. 35 minuten lang bakken.

● Schoonmaken

⚠ **GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!**

- Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker **8** uit het stopcontact.
- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van de handmixer **5** terechtkomen.

⚠ **OPGELET! Risico op schade aan het product!**

- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

❗ **INFO:**

- Reinig het product direct na gebruik. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- De kloppers **10** en deeghaken **12** zijn vaatwasserbestendig tot +70 °C.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Handmixer 5	<ul style="list-style-type: none"> □ Veeg de behuizing af met een vochtige doek. □ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Wis de behuizing vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. □ Droog de behuizing goed af. □ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Kloppers 10 Deeghaken 12	<ul style="list-style-type: none"> □ Onder warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen. □ Met schoon water afspoelen. □ Als alternatief.: In de vaatwasser reinigen. □ Laat alle delen volledig opdrogen.

● Opbergen

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● 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:



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

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 garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451337_2310) 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 serviceafdeling 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



Wykaz użytych piktogramów/symboli	Strona	64
Wstęp	Strona	64
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	65
Zakres dostawy	Strona	65
Wykaz części	Strona	65
Dane techniczne	Strona	65
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	65
Uruchomienie	Strona	69
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	69
Użytkowanie	Strona	70
Przegląd funkcji	Strona	70
Wkładanie/wyjmowanie ubijaków/haków do wyrabiania ciasta	Strona	70
Mieszanie/zagniatanie	Strona	70
Przepisy	Strona	71
Opis ogólny	Strona	71
Pleciony warkocz drożdżowy	Strona	71
Prosty biszkopt	Strona	72
Bezy	Strona	72
Krem cytrynowy	Strona	72
Sos jogurtowy	Strona	73
Krem czekoladowy	Strona	73
Majonez	Strona	73
Naleśniki	Strona	73
Ciasto na pizzę	Strona	74
Tarta gruszkowa tatin	Strona	74
Czyszczenie	Strona	75
Przechowywanie	Strona	75
Utylizacja	Strona	75
Gwarancja	Strona	76
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	77
Serwis	Strona	77

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemiennie
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Watt
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Symbol dla produktu z klasą ochronności II
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		Do większego otworu 
	Ubijaki  oraz haki do wyrabiania ciasta  nadają się do mycia w zmywarce.		Do mniejszego otworu 
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	 	Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

MIKSER RĘCZNY

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt służy do mieszania i ugniatania ciasta, miksowania płynów oraz ubijania śmietany. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Mikser ręczny
- 2 Ubijaki
- 2 Haki do wyrabiania ciasta
- 1 Krótka instrukcja

● Wykaz części

(Rys. A)

- 1 Uchwyt
- 2 Przycisk **TURBO**
- 3 Przełącznik zasilania i regulator prędkości (5 poziomów)
- 4 Przycisk odłączania
- 5 Mikser ręczny
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Otwory do mocowania ubijaków i haków do wyrabiania ciasta
- 8 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 9 Bok podstawy z otworami wentylacyjnymi

(Rys. B)

- 7a Większy otwór
- 7b Mniejszy otwór

(Rys. C)

- 10 Ubijaki
- 11 Znacznik pierścieniowy

(Rys. D)

- 12 Haki do wyrabiania ciasta

● Dane techniczne

Numer modelu:	
- z wtyczką VDE:	HG11362
- z wtyczką BS:	HG11362-BS
Napięcie wejściowe *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	300 W
Stopień ochrony:	II/□
Maks. czas pracy ciągłej (KB):	10 minut
Maks. obciążenie:	Ciasto ciężkie do 500 g mąki
* Maksymalny czas ciągłej pracy tego produktu wynosi 10 minut. Czas pracy ciągłej określa, jak długo produkt może pracować bez przegrzania i uszkodzenia silnika. Po upływie czasu pracy ciągłej produkt musi być wyłączony aż do całkowitego ostygnięcia silnika.	



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.

- Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo bez doświadczenia i/ lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń.
- Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części będących w ruchu produkt musi być wyłączony i odłączony od zasilania.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Kabel zasilania chwytać za wtyczkę i nie ciągnąć za sam kabel zasilania.
- Na kablu zasilania nie stawiać mebli ani innych ciężkich przedmiotów i upewniać się, że nie jest zagięty, zwłaszcza przy wtyczce sieciowej.
- W celu uniknięcia uszkodzenia kabla zasilania nie należy prowadzić nad gorącymi lub ostrymi miejscami albo krawędziami.
- Nie używać przejściówek ani przedłużaczy, które nie są zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i nie pasują do kabla zasilania!
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, to musi być wymieniony przez producenta, jego serwis klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie robić węzła na kablu zasilania i nie wiązać go razem z innymi kablami.
- Kabel zasilania należy układać w taki sposób, aby nikt na niego nie nadepnął ani aby nie był zastłonięty. Istnieje ryzyko obrażeń.
- Naprawa jest konieczna wtedy, gdy produkt został uszkodzony, do wnętrza obudowy dostał się płyn lub przedmioty, jeśli był wystawiony na działanie deszczu lub wilgoci, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli został upuszczony.
- W przypadku zauważenia dymu nietypowych odgłosów lub zapachów należy natychmiast odłączyć produkt od gniazdka sieciowego. W takich przypadkach produkt nie może być używany, dopóki nie zostanie sprawdzony przez specjalistę.
- Wszelkie naprawy zlecać wyłącznie producentowi, jego serwisowi klienta lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
- Nigdy nie otwierać obudowy produktu.
- Zaprzestać używania produktu, jeśli produkt lub akcesoria są uszkodzone.

⚠ OSTRZEŻENIE! Upewniać się, że:

- Żadne bezpośrednie źródła ciepła (np. ogrzewanie) nie ma wpływu na produkt;
- Na produkt nie pada bezpośrednio światło słoneczne ani silne sztuczne światło;

- Nie ma kontaktu z bryzgami, kapiącą wodą i agresywnymi cieczami;
- Produkt nie jest eksploatowany w pobliżu wody; w szczególności nie wolno go zanurzać. Na produkcie lub w pobliżu nie ma żadnych przedmiotów wypełnionych płynami (np. wazonów lub napojów);
- Na produkcie lub w jego pobliżu nie znajdują się żadne otwarte źródła ognia (np. płonące świece);
- Żadne ciała obce nie wpadły do środka;
- Produkt nie jest narażony na nadmierne wstrząsy i wibracje.
- Produkt nie jest narażony na silne wahania temperatury, ponieważ w przeciwnym razie wilgoć z powietrza może się skraplać i prowadzić do zwarcień elektrycznych. Jeśli jednak produkt był narażony na silne wahania temperatury, to przed uruchomieniem należy odczekać (około 2 godziny), aż osiągnie temperaturę otoczenia.

Obsługa

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!**

- Do eksploatacji należy używać wyłącznie akcesoriów wchodzących w zakres dostawy.
- Długie włosy, krawaty i luźne ubrania trzymać z dala od produktu, ponieważ mogą się zaplątać.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt używać na płaskiej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni.
- Produkt włączać tylko wtedy, gdy ubijaki lub haki do wyrabiania ciasta są prawidłowo włożone i starannie zablokowane.
- Przed podłączeniem wtyczki sieciowej do zasilania: Przetłącznik zasilania ustawić w pozycji **0**.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!

- Jeśli ubijaki lub haki do wyrabiania ciasta obracają się z trudem lub wcale: Natychmiast wyłączyć produkt. Wtyczkę sieciową wyjąć z gniazdka sieciowego.
Sprawdzić, czy:
 - Coś nie blokuje ruchu w pojemniku
 - Potrawa nie jest zbyt twarda
 - Ubijaki lub haki do wyrabiania ciasta są włożone prawidłowo
- Produkt przeznaczony jest do działania maksymalnie 10 minut bez przerwy. Następnie produkt należy wyłączyć, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia! Przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub w przypadku braku nadzoru odłączać urządzenie od sieci elektrycznej.

- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.

- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piecze lub grzejniki.

● Uruchomienie

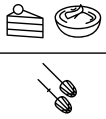
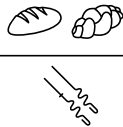
● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● Użytkowanie

● Przegląd funkcji

(Rys. C, D)

Narzędzie pracy	Prędkość	Przykład stosowania	Wskazówki
Ubijaki 10 	1 do 2	<input type="checkbox"/> Początek procesu miksowania <input type="checkbox"/> Miksowanie mąki, cukru lub innych produktów suchych	<input type="checkbox"/> Maksymalna ilość ciasta: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. czas pracy: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. ilość: W przypadku małej ilości należy wybrać węższe naczynie do mieszania, aby narzędzia mieszające były zanurzone w mieszance na głębokość co najmniej 1 cm. <input type="checkbox"/> Nacisnąć przycisk TURBO 2 , aby chwilowo przełączyć się z dowolnej prędkości na najwyższą.
	2 do 3	<input type="checkbox"/> Ucieranie masła i cukru <input type="checkbox"/> Mieszanie ciasta	
	4 do 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Ubijanie na pianę białka/śmietany	
Haki do wyrabiania ciasta 12 	1 do 2	<input type="checkbox"/> Początek procesu zagniatania <input type="checkbox"/> Miksowanie mąki, cukru lub innych produktów suchych <input type="checkbox"/> Zagniatanie ciasta drożdżowego	<input type="checkbox"/> Maksymalna ilość ciasta drożdżowego: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. czas pracy: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. ilość: W przypadku małej ilości należy wybrać węższe naczynie do mieszania, aby narzędzia mieszające były zanurzone w mieszance na głębokość co najmniej 1 cm.
	2 do 3	<input type="checkbox"/> Zagniatanie ciasta kruchego	
	3 do 4	<input type="checkbox"/> Zagniatanie mieszanki mięsa mielonego	

● Wkładanie/wyjmowanie ubijaków/haków do wyrabiania ciasta

(Rys. B)

Wkładanie ubijaków/haków do wyrabiania ciasta

1. Ubijak **10** lub hak do wyrabiania ciasta **12** ze znacznikiem pierścieniowym **11** włożyć do większego otworu **7a**.
2. Drugi ubijak **10** lub hak do wyrabiania ciasta **12** włożyć do mniejszego otworu **7b**. Obydwa ubijaki lub haki do wyrabiania ciasta muszą dokładnie zatrzasknąć się w otworach.

Wymywanie ubijaków/haków do wyrabiania ciasta

1. Przełącznik zasilania **3** ustawić w pozycji **0**.
2. Wtyczkę sieciową **8** wyjąć z gniazdka sieciowego.
3. Wcisnąć całkowicie przycisk odłączania **4**. Ubijaki **10**/haki do wyrabiania ciasta **12** wypadną z otworów.

● Mieszanie/zagniatanie

❗ INFO:

- Przed włożeniem wtyczki sieciowej **8** do gniazdka sieciowego: Przełącznik zasilania **3** ustawić w pozycji **0**.

- ❑ W krótkich przerwach: Wylączyć produkt. Produkt kłaść na boku podstawy [9].
- ❑ Produkt czyścić bezpośrednio po użyciu.

1. Ubijaki [10] lub haki do wyrabiania ciasta [12] zanurzyć w potrawie.
2. Włączanie: Przełącznik zasilania [3] ustawić w pozycji **1**.
3. Wybrać żądany poziom prędkości w zależności od konsystencji miksowanej żywności.
4. Wylącznie: Przełącznik zasilania [3] ustawić w pozycji **0**.
5. Wtyczkę sieciową [8] wyjąć z gniazdka sieciowego.
6. Ubijaki [10] lub haki do wyrabiania ciasta [12] wyciągnąć z potrawy i trzymać nad miską lub zlewem.
7. Ubijaki [10] lub haki do wyrabiania ciasta [12] wyjąć z produktu (patrz akapit „Wkładanie/wyjmowanie ubijaków/haków do wyrabiania ciasta”).

● Przepisy

● Opis ogólny

Przepis	Porcje	Czas przygotowania
Pleciony warkocz drożdżowy	4	150 min
Prosty biszkopt	4	70 min
Bezy	4	135 min
Krem cytrynowy	4	3 min 30 s
Sos jogurtowy	4	5 min
Krem czekoladowy	4	45 min
Majonez	4	4 min
Naleśniki	4	70 min
Ciasto na pizzę	4	90 min do 120 min
Tarta gruszkowa tatin	4	145 min

● Pleciony warkocz drożdżowy

 150 min

 4 porcje

Składniki

350 g	Mąki
1 łyżeczka	Soli
50 g	Cukru
65 g	Stopionego masła
1 opakowanie albo ½ kostki	Drożdży (suszonych) albo Drożdży (świeżych)
200 ml	Mleka (letniego)
40 g	Żółtko
-	Cukier (gruby)
-	Papier do pieczenia

Przygotowanie

1. W misce wymieszać mąkę z solą i cukrem. Na wierzchu położyć masło.
2. Zagnieść ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta [12].
3. Świeże drożdże pokruszyć lub posypać suchymi drożdżami. Dodać mleko.
4. Zagnieść ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta [12].
5. Przykryć ciasto. Ciasto odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 1 godzinę.
6. Zagnieść ciasto rękami. Ciasto podzielić na 3 równe części.
7. Uformować 3 wałki o jednakowej grubości.
8. 3 wałki zapleść w warkocz.
9. Warkocz ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Warkocz posmarować żółtkiem. Warkocz posypać gruboziarnistym cukrem.
11. Warkocz drożdżowy pieczemy na środkowej półce w temperaturze +160 °C przez około 30 minut.

● Prosty biszkopt



 70 min

 4 porcje

Składniki

100 g	Stopionego masła
100 g	Cukru
2 opakowania	Cukru waniliowego
1 łyżka	Mleka
2	Jajka
1 łyżeczka	Proszku do pieczenia
150 g	Mąki
-	Masło (do wysmarowania formy)
-	Cukier puder (do posypania)
-	Papier do pieczenia

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury +160 °C.
2. Do miski włożyć masło z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i jajkami.
3. Ciasto wymieszać ubijakiem .
4. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką. Suchą mieszankę dodać do ciasta.
5. Za pomocą ubijaków  wyrobić masę na gładkie ciasto.
6. Formę do ciasta wysmarować masłem.
7. Ciasto wlać do tortownicy.
8. Ciasto piecemy w temperaturze +160 °C przez około 40 minut.
9. Po upieczeniu: Formę wyjąć z piekarnika. Pozostaw ciasto do ostygnięcia na około 5 minut.
10. Ciasto wyjąć z formy. Ciasto posypać odrobiną cukru pudru.

● Bezy


 135 min

 4 porcje

Składniki

3	Białko z trzech jajek
200 g	Cukru
-	Stożek cukierniczy
-	Papier do pieczenia

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury +120 °C.
2. Białka ubić ubijakami .
3. Stopniowo dodawać cukier, aż białka będą sztywne.
4. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Mieszaninę wlać do stożka cukierniczego.
6. Masę wylać na papier do pieczenia, nadając jej pożądany kształt.
7. W zależności od wielkości i kształtu wyciśniętych form: Pozostawić mieszaninę do wyschnięcia w piekarniku na około 80 do 100 minut.

● Krem cytrynowy



 3 min 30 s

 4 porcje

Składniki

2	Jajka
250 g	Twarogu
100 g	Cukru
2 łyżeczki	Skórki cytryny (organicznej)
1 łyżka	Cukru waniliowego
2 łyżki	Soku cytrynowego
-	Wiórki czekoladowe

Przygotowanie

1. Z obu jaj oddzielić żółtko od białka.
2. Za pomocą ubijaków  ubijać żółtka z twarogiem, cukrem, skórką cytrynową i cukrem waniliowym, aż powstanie pianą.
3. Za pomocą ubijaków  ubijać białka z sokiem z cytryny, aż powstanie sztywna pianą. Mieszaninę włożyć do kremu.
4. Krem cytrynowy wlać do dobrze schłodzonych szklanek lub miseczek deserowych.
5. Krem cytrynowy posypać wiórkami czekoladowymi.
6. Krem cytrynowy schłodzić przed podaniem.

● Sos jogurtowy

 5 min

 4 porcje

Składniki

150 g	Jogurtu naturalnego
3 łyżki	Octu z białego wina
3 łyżki	Oleju słonecznikowego
1 do 2 łyżeczki	Musztardy
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Cukru
-	Czosnek/szcypiorek/mieszanka ziół (drobno posiekana)

Przygotowanie

1. Jogurt umieścić w misce.
2. Dodać ocet, olej, musztardę, sól i cukier.
3. Sos wymieszać ubijakami **10**.
4. Dressing udoskonalić czosnkiem, szczypiorkiem lub mieszanką ziół.

● Krem czekoladowy

 45 min

 4 porcje

Składniki

350 g	Bitej śmietany
200 g	Gorzkiej czekolady (powyżej 60 % zawartości kakao)
½	Laski wanilii (miąższu)
-	Świeże owoce

Przygotowanie

1. Zagotować śmietanę.
2. Czekoladę pokruszyć do śmietanki i powoli rozpuścić na małym ogniu.
3. Wyskrobać miąższ z połowy laski wanilii. Miąższ dodać do mieszaniny.
4. Mieszaninę włożyć do lodówki. Pozostaw mieszaninę do całkowitego ostygnięcia i zestalenia.
5. Przed podaniem: Mieszaninę wymieszać za pomocą ubijaków **10**, aż do uzyskania kremowej konsystencji.

6. Krem czekoladowy podawać ze świeżymi owocami.

● Majonez

 4 min

 4 porcje

Składniki

1	Żółtko
15 g	Łagodnego octu lub soku z cytryny
250 ml	Neutralnego oleju roślinnego (np. olej rzepakowego)
-	Sól (do smaku)
-	Pieprz (do smaku)

Przygotowanie

1. Do miarki włożyć żółtko i ocet/sok z cytryny.
2. Ubijaki **10** trzymać pionowo w miarce. Włączyć produkt.
3. Przytrzymać wciśnięty przycisk **TURBO 2**. Powoli (przez około 2,5 minuty) dodawać olej, lejąc równym, cienkim strumieniem, aby olej połączył się z pozostałymi składnikami.
4. Majonez doprawić do smaku solą i pieprzem.

● Naleśniki

 70 min

 4 porcje

Składniki


125 g	Mąki
50 g	Cukru
½ opakowania	Cukru waniliowego
1 szczypta	Soli
1	Jajko
200 ml	Mleka niskotłuszczowego
50 ml	Wody
-	Neutralnego oleju roślinnego (do natłuszczenia patelni)

Przygotowanie

1. W misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i sól. Na środku zrobić małe zagłębienie.

- W zagłębieniu umieścić jajko.
- Ubijać od środka ubijakami **10** z prędkością 1 do 2.
- Do mieszanki dodawać stopniowo mleko i wodę.
- Gdy powstanie gładkie ciasto: Przełączyć na poziom prędkości 3 do 4.
- Ciasto odstawić na około 1 godzinę.
- Ciasto energicznie mieszać i sprawdzić konsystencję. Konsystencja ciasta powinna przypominać krem kawowy.
- Rozgrzać dużą patelnię o płaskich ściankach z powłoką nieprzywierającą i wysmarować niewielką ilością oleju.
- Część ciasta wlać na patelnię. Smażyć cienkie naleśniki około 30 sekund z każdej strony.
- Naleśniki nadziać słodkim nadzieniem, np.:
 - Cukrem, cukrem z cynamonem
 - Sosem jabłkowym
 - Kremem nugatowo-orzechowym
 - Połówką banana i sosem czekoladowym
 - Dżemem, galaretką, powidłami śliwkowym, kompotem
 - Świeżymi owocami
 - Lodami

● Ciasto na pizzę

 90 min do 120 min

 4 porcje

Składniki

250 g	Mąki pszennej
$\frac{3}{4}$ łyżeczki	Soli
$\frac{1}{2}$ kostki	Drożdży (świeżych)
$\frac{1}{2}$ łyżeczki	Cukru
120 ml	Wody (ciepłej)
-	Mąka (do ugniatania i wałkowania)

Przygotowanie

- W misce wymieszać mąkę i sól. Na środku zrobić małe zagłębienie.
- Drożdże i cukier rozetrzeć widelcem z wodą. Mieszać, aż wszystko się rozpuści. Mieszanie wlać do zagłębienia.

- Mieszać hakiem do wyrabiania ciasta **12** z prędkością 1 do 2, aż utworzą się duże grudki ciasta.
- Wyrabianie kontynuować ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
- Z ciasta uformować kulę i odstawić do wyrośnięcia pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- Ponownie zagnieść ciasto.
- Rozwałkować ciasto i posmarować według uznania.

● Tarta gruszkowa tatin

 145 min

 4 porcje

Składniki na ciasto

200 g	Mąki pszennej
1 szczypta	Soli
100 g	Masła (zimnego)
3 łyżeczki	Drobnoego cukru
4 łyżki	Wody (zimnej)
-	Suszony groszek lub ryż (do pieczenia wstępnego)
-	Papier do pieczenia

Składniki na pastę migdałową

100 g	Stopionego masła
100 g	Cukru
2	Jajka (o temperaturze pokojowej)
100 g	Migdałów (zmielonych)
-	Dojrzałe gruszki (do dekoracji)

Przygotowanie

Baza do tarty:

- Wszystkie składniki na ciasto włożyć do miski miksera
- Mieszać hakiem do wyrabiania ciasta **12** z prędkością 2 do 3, aż utworzą się duże grudki ciasta.
- Szybko zagnieść rękami ciasto w kulę. Ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, podsypując odrobiną mąki.

4. Natłuszczoną formę do tarty wyłożyć ciastem. Odciąć nadmiar krawędzi.
5. Tartę włożyć do lodówki na około 30 minut.
6. Spód ciasta nakłuć widelcem w kilku miejscach.
7. Na cieście położyć kawałek papieru do pieczenia. Foremkę wypełnić suszonym groszkiem lub ryżem, aby dociążyć ciasto.
8. Tartę pieczemy w temperaturze +120 °C przez około 15 minut.
9. Wyjąć groszek/ryż i piec tartę przez kolejne 10 do 15 minut.

Mieszanka migdałowa:

1. Masło, cukier i jajka wymieszać ubijakami [10]. Zwiększyć prędkość do poziomu prędkości 5.
2. Zmniejszyć prędkość do poziomu prędkości 3. Wsypać migdały.
3. Na schłodzony spód tarty wylać masę migdałową.
4. Obrac gruszki, usunąć rdzeń i pokroić w plasterki. Gruszki ułożyć na masie migdałowej.
5. Piec w temperaturze +170 °C przez około 35 minut.

● Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

- Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową [8] z gniazdka sieciowego.
- Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza miksera ręcznego [5].

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!

- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

❗ INFO:

- Produkt czyścić bezpośrednio po użyciu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.
- Ubijaki [10] i haki do wyrabiania ciasta [12] można myć w zmywarce w temperaturze do +70 °C.

Część	Sposób czyszczenia
Mikser ręczny [5]	<ul style="list-style-type: none"> □ Obudowę przecierać wilgotną ściereczką. □ W razie potrzeby ściereczkę zwilżyć łagodnym deterгентem. Następnie przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką bez detergentu. □ Dokładnie osuszyć obudowę. □ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
Ubijaki [10] Haki do wyrabiania ciasta [12]	<ul style="list-style-type: none"> □ Myć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. □ Wypłukać w czystej wodzie. □ Alternatywnie: Myć w zmywarce. □ Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

● Przechowywanie

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



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

Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przelączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451337_2310) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	79
Úvod	Strana	79
Použití v souladu s určením	Strana	79
Rozsah dodávky	Strana	80
Seznam dílů	Strana	80
Technické údaje	Strana	80
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	80
Uvedení do provozu	Strana	84
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	84
Použití	Strana	84
Přehled funkcí	Strana	84
Vkládání/vyjímání šlehačů/hnětacích háků	Strana	84
Míchání/hnětení	Strana	84
Recepty	Strana	85
Přehled	Strana	85
Kynutý pletený cop	Strana	85
Jednoduchý piškotový dort	Strana	86
Pusinky	Strana	86
Citronový tvarohový krém	Strana	86
Jogurtový dresink	Strana	87
Čokoládový krém	Strana	87
Majonézy	Strana	87
Palačinky	Strana	87
Těsto na pizzu	Strana	88
Obrácený hruškový koláč	Strana	88
Čištění	Strana	89
Skladování	Strana	89
Zlikvidování	Strana	89
Záruka	Strana	90
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	90
Servis	Strana	90

Seznam použitých pictogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Symbol pro výrobek ochranné třídy II
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.		Pro větší otvor 
	Šlehače  a hnětací hák  na těsto jsou vhodné pro čištění v myčce na nádobí.		Pro menší otvor 
	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.	 	Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

RUČNÍ MIXÉR

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny.

Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen k mísení a hnětení těsta, míchání tekutin a šlehání smetany. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.

- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Ruční mixér
- 2 Šlehače
- 2 Hnětací háky
- 1 Krátký návod

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Rukojeť
- 2 **TURBO** (tlačítko Turbo)
- 3 Vypínač VYP/ZAP a regulátor rychlosti (5 stupňový)
- 4 Vyhazovací tlačítko
- 5 Ruční mixér
- 6 Větrací otvory
- 7 Otvory pro uchycení šlehačů a hnětacích háků
- 8 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 9 Odkládací strana s větracími otvory

(Obr. B)

- 7a Větší otvor
- 7b Menší otvor

(Obr. C)

- 10 Šlehač
- 11 Označovací kroužek

(Obr. D)

- 12 Hnětací háky

● Technické údaje

Číslo modelu:	
- se zástrčkou VDE:	HG11362
- se zástrčkou BS:	HG11362-BS
Vstupní napětí *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Příkon:	300 W

Ochranná třída:	II/□
Max. doba nepřetržitého provozu (KB):	10 minut
Maximální zatížení:	Těžká těsta až do 500 g mouky
* Maximální doba nepřetržitého provozu tohoto výrobku je 10 minut. Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho lze výrobek provozovat bez přehřátí a poškození motoru. Po době nepřetržitého provozu musí výrobek zůstat vypnutý tak dlouho, dokud motor zcela nevychladne.	

Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek nesmí být používán dětmi.
- Výrobek a jeho přípojné vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Tento výrobek může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí, když jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném používání výrobku a porozuměly nebezpečím, které z toho plynou.

Použití v souladu s určením

⚠️ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést ke zraněním.

- Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.
- Před výměnou příslušenství nebo přídavných dílů, které se v provozu pohybuji, musí být výrobek vypnut a oddělen od sítě.

Elektrická bezpečnost

- Uchopujte přípojné vedení vždy za síťovou zástrčku a netahejte za samotné přípojné vedení.
- Neumísťujte na přípojné vedení nábytek ani jiné těžké předměty a ujistěte se, že není zamotán, zejména u síťové zástrčky.
- Přípojné vedení neved'te přes horké nebo ostré body a hrany, aby nedošlo k jeho poškození.
- Nepoužívejte zástrčky adaptéru nebo prodlužovací kabely, které nejsou v souladu s příslušnými bezpečnostními normami, a neprovádějte žádné zásahy do přípojného vedení!
- Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožením.

- Nikdy nedělejte uzel na přípojném vedení ani je nesvazujte s jinými kabely.
 - Přípojně vedení by mělo být položeno tak, aby na ně nikdo nestoupal nebo nikomu nebránilo. Existuje riziko zranění.
 - Oprava je nutná v případě, že výrobek byl poškozen, kapalina nebo předměty pronikly do skříně, byl vystaven dešti nebo vlhkosti, nebo nepracoval správně nebo spadl dolů.
 - Pokud zaznamenáte jakýkoli kouř, neobvyklé zvuky nebo zápach, okamžitě odpojte síťovou zástrčku výrobku z elektrické zásuvky. V takových případech nesmí být výrobek dále používán, dokud jej odborník nezkontroluje.
 - Veškeré opravy provádí pouze výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.
 - Nikdy neotevírejte kryt výrobku.
 - Výrobek už nepoužívejte, pokud je výrobek nebo příslušenství poškozené.
- ⚠ VAROVÁNÍ!** Dávejte pozor na to, aby:
- Na výrobek nepůsobily žádné přímé zdroje tepla (např. topná tělesa);
 - Výrobek nebyl vystaven přímému slunečnímu záření nebo silnému umělému světlu;
 - Se zabránilo kontaktu se stříkající a kapající vodou a agresivními kapalinami;
 - Výrobek není provozován v blízkosti vody, zejména výrobek nesmí být nikdy ponořen. Na výrobek nebo vedle něho nestavte předměty naplněné kapalinami, např. vázy nebo nápoje;
 - Na výrobek nebo vedle něj nestavte otevřené zdroje ohně (např. hořící svíčky);
 - Žádná cizí tělesa neproniknou;
 - Výrobek není vystaven nadměrným otřesům nebo vibracím.
 - Výrobek nebude vystaven silným výkyvům teploty, protože by mohl způsobit kondenzaci vlhkosti vzduchu a vést k elektrickým zkratům. Pokud však byl výrobek vystaven silným výkyvům teploty, počkejte (cca 2 hodiny), než se spustí, dokud nedosáhne okolní teploty.

Obsluha

⚠ **OPATRŇĚ! Riziko zranění!**

- K provozu používejte pouze díly příslušenství obsažené v rozsahu dodávky.
- Udržujte dlouhé vlasy, kravaty a volné oblečení od daleko od výrobku, protože mohou být zachyceny.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Výrobek nezapínejte, pokud není šlehač nebo hnětací hák řádně zasunut a pevně zajištěn na místě.
- Před připojením síťové zástrčky k elektrické síti: Vypínač ZAP/ VYP dejte do polohy **0**.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!**

- Pokud se šlehače nebo hnětací háky jen těžce nebo vůbec neotáčejí: Výrobek hned vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda:
 - Něco v nádobě blokuje pohyb

- Jídlo je příliš tuhé
- Šlehače nebo hnětací háky jsou správně vloženy
- Výrobek je určen k provozu po dobu maximálně 10 minut bez přerušení. Výrobek musí potom zůstat vypnutý, dokud se neochladí na pokojovou teplotu.

Čištění a uložení

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko zranění!**

- Výrobek je třeba vždy odpojit od sítě, když je bez dozoru a před skládáním, rozebíráním nebo čištěním.
- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
 - Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
 - Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
 - Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
 - Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohříváče.

● Uvedení do provozu

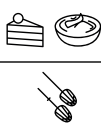
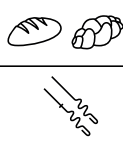
● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).

● Použití

● Přehled funkcí

(Obr. C, D)

Pracovní nástroj	Rychlost	Příklady použití	Upozornění
Šlehače 10 	1 až 2	<input type="checkbox"/> Na začátku procesu míchání <input type="checkbox"/> Smíchejte mouku, cukr nebo jiné suché přísady	<input type="checkbox"/> Max. množství těsta: 500 g <input type="checkbox"/> Max. provozní doba: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. množství: Pro malá množství vyberte užší nádobu mixéru, aby se míchací nástroje ponořily alespoň 1 cm do směsi. <input type="checkbox"/> Stisknutím tlačítka TURBO 2 krátce přepněte z každé rychlosti na nejvyšší rychlost.
	2 až 3	<input type="checkbox"/> Smíchejte máslo a cukr <input type="checkbox"/> Míchejte těsto	
	4 až 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Vaječný bílek/smetanu našlehejte	
Hnětací háky 12 	1 až 2	<input type="checkbox"/> Na začátku procesu hnětení <input type="checkbox"/> Smíchejte mouku, cukr nebo jiné suché přísady <input type="checkbox"/> Hnětení kynutého těsta	<input type="checkbox"/> Max. množství kynutého těsta: 500 g <input type="checkbox"/> Max. provozní doba: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. množství: Pro malá množství vyberte užší nádobu mixéru, aby se míchací nástroje ponořily alespoň 1 cm do směsi.
	2 až 3	<input type="checkbox"/> Hnětení křehkého těsta	
	3 až 4	<input type="checkbox"/> Hnětení směsi mletého masa	

● Vkládání/vyjímání šlehačů/hnětacích háků

(Obr. B)

Vložte hnětací háky/šlehače

1. Do většího otvoru **7a** vložte šlehač **10** nebo hnětací hák **12** s označovacím kroužkem **11**.
2. Zbývající šlehač **10** nebo hnětací hák **12** vložte do menšího otvoru **7b**. Oba šlehače/hnětací háky musí pevně zapadnout na místo.

3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

Vyjměte hnětací háky/šlehače

1. Dejte vypínač ZAP/VYP **3** do polohy **0**.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **8** ze zásuvky.
3. Zatlačte vyhazovací tlačítko **4** úplně dolů. Šlehače **10**/hnětací háky **12** spadnou.

● Míchání/hnětení

❗ INFORMACE:

- Než zastrčíte síťovou zástrčku **8** do zásuvky: Dejte vypínač ZAP/VYP **3** do polohy **0**.

- Pro krátké přestávky: Výrobek vypněte. Položte výrobek na odkládací stranu **9**.
 - Výrobek čistěte bezprostředně po použití.
1. Do jídla ponořte šlehače **10** nebo hnětací háky **12**.
 2. Zapnutí: Dejte vypínač ZAP/VYP **3** do polohy **1**.
 3. Vyberte požadovanou úroveň rychlosti podle konzistence potraviny, která má být míchána.
 4. Vypnutí: Dejte vypínač ZAP/VYP **3** do polohy **0**.
 5. Vytáhněte síťovou zástrčku **8** ze zásuvky.
 6. Vyměňte šlehače **10** nebo hnětací háky **12** z jídla a držte je nad mísou nebo dřezem.
 7. Z výrobku odstraňte šlehače **10** nebo hnětací háky **12** (viz kapitola „Vkládání/vyjímání šlehačů/hnětacích háků“).

● Recepty

● Přehled

Recept	Porce	Doba přípravy
Kynutý pletený cop	4	150 min
Jednoduchý piškotový dort	4	70 min
Pusinky	4	135 min
Citronový tvarohový krém	4	3 min 30 s
Jogurtový dresink	4	5 min
Čokoládový krém	4	45 min
Majonézy	4	4 min
Palacinky	4	70 min
Těsto na pizzu	4	90 min až 120 min
Obrácený hruškový koláč	4	145 min

● Kynutý pletený cop

 150 min

 x 4

Přísady

350 g	Mouky
1 čajová lžička	Soli
50 g	Cukru
65 g	Máslo (rozpuštěné)
1 balíček nebo ½ kostky	Kvasnice (sušené) nebo Kvasnice (čerstvé)
200 ml	Mléko (vlažné)
40 g	Žloutky
-	Cukr (hrubý)
-	Pečící papír

Úprava

1. V míse smíchejte mouku se solí a cukrem. Navrch dejte máslo.
2. Hnětete těsto pomocí hnětacího háku **12**.
3. Do těsta rozdrobte čerstvé droždí nebo ho posypte sušeným droždím. Přidejte mléko.
4. Hnětete těsto pomocí hnětacího háku **12**.
5. Těsto zakryjte. Těsto nechejte asi 1 hodinu kynout na teplém místě.
6. Hnětete těsto dvěma rukama. Rozdělte těsto na 3 kusy o přibližně stejné velikosti.
7. Vytvarujte 3 stejně silné prameny.
8. Spleťte ty 3 prameny do copu.
9. Položte cop na pečící plech vyložený pečícím papírem.
10. Cop potřete žloutkem. Posypte cop hrubým cukrem.
11. Pečte spletený kynutý cop asi 30 minut na střední polici při teplotě +160 °C.

● Jednoduchý piškotový dort



 70 min

 x 4

Přísady

100 g	Máslo (rozpuštěné)
100 g	Cukru
2 balíčky	Vanilkového cukru
1 polévková lžice	Mléka
2	Vejsce
1 čajová lžička	Prášku do pečiva
150 g	Mouky
-	Máslo (pro vymazání formy)
-	Práškový cukr (pro poprášení)
-	Pečící papír

Úprava

1. Předehřejte troubu na teplotu +160 °C.
2. Do mísy dejte máslo, cukr, vanilkový cukr, mléko a vejce.
3. Těsto promíchejte šlehači .
4. Smíchejte prášek do pečiva s moukou. Do těsta přidejte suchou směs.
5. Směs zpracujte do hladkého těsta pomocí šlehačů .
6. Vymažte koláčovou formu máslem.
7. Naplňte těsto do formy na koláč.
8. Pečte koláč asi 40 minut při teplotě +160 °C.
9. Po pečení: Vyjměte formu na koláč z trouby. Nechte koláč cca 5 minut chladnout.
10. Vyklopte koláčovou formu. Koláč poprašte trochou moučkového cukru.

● Pusinky


 135 min

 x 4


Přísady

3	Bílek
200 g	Cukru
-	Zdobící sáček
-	Pečící papír

Úprava

1. Předehřejte troubu na teplotu +120 °C.
2. Bílky ušlehejte šlehači .
3. Postupně přidávejte cukr, dokud vaječný sněh neztuhne.
4. Vložte plech pečícím papírem.
5. Směs nalijte do zdobícího sáčku.
6. Směs nastříknete v požadované formě na pečící papír.
7. V závislosti na velikosti a tvaru vsířikovaných forem: Nechte směs schnout cca 80 až 100 minut v troubě.

● Citronový tvarohový krém



 3 min 30 s

 x 4

Přísady

2	Vejsce
250 g	Tvaroh
100 g	Cukru
2 čajové lžičky	Citronová kůra (Bio)
1 polévková lžice	Vanilkového cukru
2 polévkové lžice	Citronová šťáva
-	Čokoládové hobliny

Úprava

1. Oddělte žloutky od vaječných bílků obou vajec.
2. Pomocí šlehačů  rozšlehejte žloutky s tvarohem, cukrem, citronovou kůrou a vanilkovým cukrem do pěny.
3. Pomocí šlehačů  rozšlehejte vaječné bílky citronovou šťávou na tuhý sněh. Směs vmíchejte do krému.
4. Citronový krém nalijte do dobře vychlazených sklenic nebo dezertních misek.
5. Citronový krém posypejte čokoládovými hoblinami.
6. Před podáváním citronový krém ochlaďte.

● Jogurtový dresink

 5 min

 x 4

Přísady

150 g	Přírodní jogurt
3 polévkové lžíce	Bílý vinný ocet
3 polévkové lžíce	Slunečnicový olej
1 až 2 čajové lžičky	Hořčice
1 špetka	Soli
1 špetka	Cukru
-	Česnek/pažitka/smíšené bylinky (jemně nasekané)

Úprava

1. Dejte jogurt do mísy.
2. Přidejte ocet, olej, hořčici, sůl a cukr.
3. Dressing promíchejte šlehači **10**.
4. Zjemněte dresink česnekem, pažitkou nebo smíšenými bylinkami.

● Čokoládový krém

 45 min

 x 4

Přísady

350 g	Šlehačka
200 g	Hořká čokoláda (> 60 % kakaá)
½	Vanilkový lusk (dřeň)
-	Čerstvé plody

Úprava

1. Přiveďte smetanu do varu.
2. Čokoládu rozdrobte do smetany a na mírném ohni ji pomalu rozpustíte.
3. Vyškrábejte dřeň z poloviny vanilkového lusu. Vmíchejte dřeň do směsi.
4. Směs dejte do chladničky. Nechte směs zcela vychladnout a ztuhnout.

5. Před podáváním: Směs promíchejte šlehači **10**, dokud nebude krémová.
6. Podávejte čokoládový krém s čerstvým ovocem.

● Majonézy

 4 min

 x 4

Přísady

1	Žloutky
15 g	Mírný ocet nebo citrónová šťáva
250 ml	Neutrální rostlinný olej (např. řepkový olej)
-	Sůl (podle chuti)
-	Pepř (podle chuti)

Úprava

1. Do odměrky vložte žloutky a ocet/citronovou šťávu.
2. Držte šlehače **10** kolmo v měřicí nádobě. Výrobek zapněte.
3. Podržte tlačítko **TURBO** **2** stisknuté. Pomalu přidávejte olej rovnoměrným, tenkým proudem (během cca 2,5 minuty), aby se olej spojil s ostatními přísadami.
4. Okořeňte majonézu podle chuti solí a pepřem.

● Palačinky

 70 min

 x 4


Přísady

125 g	Mouky
50 g	Cukru
½ balíčku	Vanilkového cukru
1 špetka	Soli
1	Vejece
200 ml	Nízkotučné mléko
50 ml	Vody
-	Neutrální rostlinný olej (pro vymazání pánve)

Úprava

1. V míse smíchejte mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl. Uprostřed vtiskněte malou prohlubeň.
2. Do prohlubně vložte vejce.
3. Ze středu ven šlehejte šlehačí **10** při rychlostním stupni 1 až 2.
4. Postupně přidávejte do směsi mléko a vodu.
5. Když vzniklo hladké těsto: Zařaďte rychlostní stupeň 3 až 4.
6. Nechte těsto cca 1 hodinu odpočívat.
7. Těsto silou promíchejte a zkontrolujte konzistenci. Konzistence těsta by měla být podobná kávové smetaně.
8. Rozpalte velkou nepřilnavou pánev s plochým okrajem a vymažte ji trochou oleje.
9. Do pánve vložte část těsta. Pečeme tenké palačinky na obou stranách asi 30 sekund.
10. Palačinky plňte sladkými náplněmi, např.:
 - Cukr, skořice a cukr
 - Jablečné pyré
 - Ořechový nugátový krém
 - Půlené banány a čokoládové omáčky
 - Džem, želé, švestkový džem, kompot
 - Čerstvé ovoce
 - Zmrzlina

● Těsto na pizzu

 90 min až 120 min

 x 4

Přísady

250 g	Pšeničná mouka
¾ čajové lžičky	Soli
½ kostky	Kvasnice (čerstvé)
½ čajové lžičky	Cukru
120 ml	Voda (teplá)
-	Mouka (na hnětení a vyválčení)

Úprava

1. V míse smíchejte mouku a sůl. Uprostřed vtiskněte malou prohlubeň.
2. Rozmačkejte droždí a cukr vidličkou ve vodě. Míchejte, dokud se vše nerozpustí. Směs nalijte do prohlubně.

3. Míchejte hnětacími háky **12** na stupních 1 až 2, dokud se nevytvoří velké kusy těsta.
4. Pokračujte hnětením rukou, dokud těsto nebude hladké.
5. Těsto vytvarujte do koule a necháme kynout zakryté na teplém místě, dokud se velikost těsta nezdvójnásobí.
6. Těsto znovu prohněteme.
7. Těsto rozválejte a podle potřeby přikryjte.

● Obrácený hruškový koláč

 145 min

 x 4

Ingredience pro těsto

200 g	Pšeničná mouka
1 špetka	Soli
100 g	Máslo (studené)
3 čajové lžičky	Jemný cukr
4 polévkové lžíce	Voda (studená)
-	Sušený hrášek nebo rýže (na slepé pečení)
-	Pečící papír

Přísady pro mandlové máslo

100 g	Máslo (rozpuštěné)
100 g	Cukru
2	Vejce (pokojová teplota)
100 g	Mandle (mleté)
-	Zralé hrušky (na ozdobení)

Úprava

Spodní díl koláče:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací mísy
2. Míchejte hnětacími háky **12** na stupních 2 až 3, dokud se nevytvoří velké kusy těsta.
3. Rychle uhněťte těsto rukou do koule. Těsto vyválíme trochou mouky mezi 2 listy pečícího papíru.
4. Vyložte vymaštěnou koláčovou formu těstem. Ořízněte přečnívající hranu.

- Dejte koláč do chladničky asi na 30 minut.
- Několikrát píchněte do těsta základnu vidličkou.
- Na těsto položte kus pečicího papíru. Naplňte formu sušeným hráškem nebo rýží, aby se těsto zatížilo.
- Směs připravujte při +120 °C po dobu 15 minut.
- Odeberte hrášek/rýži a pečte koláč dalších 10 až 15 minut.

Mandlová směs:

- Šlehači **10** smíchejte máslo, cukr a vejce. Zvyšte rychlost na rychlostní stupeň 5.
- Snižte rychlost na rychlostní stupeň 3. Vmíchejte mandle.
- Nalijte mandlovou směs na ochlazenou základnu koláče.
- Hrušky oloupejte, odstraňte jadřinec a hrušky nakrájejte na plátky. Na mandlovou směs položte hrušky.
- Pečte přibližně 35 minut při teplotě +170 °C.

● Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním: Vždy vytáhněte síťovou zástrčku **8** ze zásuvky.
- Neponožujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř ručního mixéru **5** pronikla voda nebo jiné kapaliny.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

ⓘ INFORMACE:

- Výrobek čistěte bezprostředně po použití. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.
- Šlehače **10** a hnětací háky **12** lze mýt v myčce až do +70 °C.

Díl	Způsob čištění
Ruční mixér 5	<ul style="list-style-type: none"> □ Kryt otřete vlhkým hadříkem. □ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. □ Kryt důkladně osušte. □ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
Šlehače 10 Hnětací háky 12	<ul style="list-style-type: none"> □ Vyčistěte jemným čisticím prostředkem pod teplou vodou. □ Opláchněte čistou vodou. □ Alternativně: Vyčistěte v myčce nádobí. □ Nechte všechny díly úplně uschnout.

● Skladování

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



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

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebením, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451337_2310) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.















● Servis

CZ Servis Česká republika
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	92
Úvod	Strana	92
Používanie v súlade s určením	Strana	93
Rozsah dodávky	Strana	93
Zoznam častí	Strana	93
Technické údaje	Strana	93
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	93
Uvedenie do prevádzky	Strana	97
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	97
Použitie	Strana	97
Prehľad funkcií	Strana	97
Vloženie/vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov	Strana	98
Miešanie/miesenie	Strana	98
Recepty	Strana	98
Prehľad	Strana	98
Vianočka	Strana	99
Jednoduchý biskupský chlebič	Strana	99
Snehové pusinky	Strana	99
Citrónovo-tvarohový krém	Strana	100
Jogurtový dresing	Strana	100
Čokoládový krém	Strana	100
Majonéza	Strana	100
Palacinky	Strana	101
Cesto na pizzu	Strana	101
Hruškový tart	Strana	102
Čistenie	Strana	102
Skladovanie	Strana	103
Likvidácia	Strana	103
Záruka	Strana	103
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	104
Servis	Strana	104

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálmi škodami (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Symbol pre produkt s triedou ochrany II
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Do väčšieho otvoru 7a
	Miešacie metličky 10 a miesiace háky 12 sa môžu umývať v umývačke riadu.		Do menšieho otvoru 7b
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

RUČNÝ MIXÉR

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na miešanie a miesenie cesta, miešanie tekutín a šľahanie šľahačky. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

- 1 Ručný mixér
- 2 Miešacie metličky
- 2 Miesiace háky
- 1 Krátky návod

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Rukoväť
- 2 **TURBO** (tlačidlo Turbo)
- 3 Vypínač a regulátor rýchlosti (5-stupňový)
- 4 Uvoľňovacie tlačidlo
- 5 Ručný mixér
- 6 Vetracie otvory
- 7 Otvory na vloženie miešacích metličiek a miesiacich hákov
- 8 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 9 Zadná strana s vetracími otvormi

(Obr. B)

- 7a Väčší otvor
- 7b Menší otvor

(Obr. C)

- 10 Miešacie metličky
- 11 Označovací krúžok

(Obr. D)

- 12 Miesiace háky

● Technické údaje

Číslo modelu:	
- so zástrčkou VDE:	HG11362
- so zástrčkou BS:	HG11362-BS
Vstupné napätie *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Príkon:	300 W
Trieda ochrany:	II/□
Max. čas nepretržitej prevádzky (KB):	10 minút
Max. zaťaženie:	Ťažké cestá až z 500 g múky

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



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

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

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajúte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi.

Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt nesmú používať deti.
- Produkt a napájací kábel držte mimo dosahu detí.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Tento produkt môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Používanie mimo určenia môže mať spôsobit' zranenia.

- Produkt používajte výlučne podľa tohto návodu na obsluhu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo jednotlivých dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musí byť produkt vypnutý a odpojený od elektrickej siete.

Elektrická bezpečnosť

- Napájací kábel ťahajte vždy za sieťovú zástrčku, nie za samotný napájací kábel.
- Na napájací kábel nepokladajte nábytok ani iné ťažké predmety a dbajte na to, aby sa neohol, hlavne nie pri sieťovej zástrčke.

- Aby ste zabránili poraneniam, napájací kábel nevedte cez horúce ani ostré miesta a hrany.
 - Nepoužívajte adaptérové zástrčky ani predlžovacie káble, ktoré nezodpovedajú platným bezpečnostným normám, a do napájacieho kábla nijak nezasahujte!
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku ohrozenia.
 - Na napájacom kábli nerobte uzly a nespájajte ho s inými káblami.
 - Napájací kábel by mal byť položený tak, aby naň nikto nestúpil a aby nezavadzal. Hrozí riziko poranenia.
 - Oprava je potrebná, ak je produkt poškodený, ak sa do vnútra telesa dostali tekutiny alebo predmety, ak bol vystavený dažďu alebo vlhkosti, ak nefunguje správne alebo ak spadol.
 - Ak si všimnete dym, nezvyčajné zvuky či pachy, neodkladne vytiahnite sieťovú zástrčku produktu zo zásuvky. V týchto prípadoch sa produkt nemôže ďalej používať, kým ho neskontroluje odborník.
 - Akékoľvek opravy smie vykonávať len výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba.
 - Nikdy neotvárajte teleso produktu.
 - Produkt nepoužívajte, ak je produkt alebo príslušenstvo poškodené.
- ⚠ VÝSTRAHA!** Dbajte na to, aby:
- Na produkt nepôsobili žiadne zdroje tepla (napr. radiátory);
 - Na produkt nesvietilo priame slnečné žiarenie ani silné umelé svetlo;
 - Sa zabránilo kontaktu so striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou a agresívnymi tekutinami;
 - Sa produkt nepoužíval v blízkosti vody, produkt sa hlavne nikdy nemôže ponoriť. Na produkt ani vedľa neho neumiestňujte žiadne objekty naplnené vodou, napr. vázy alebo nápoje;
 - Na produkte ani vedľa neho nestáli zdroje s otvoreným plameňom (napr. horiace sviečky);
 - Do produktu nevnikli cudzie telesá;

- Produkt nebol vystavený nadmerným otrasom a vibráciám.
- Produkt nebol vystavený veľkým teplotným výkyvom, pretože inak by mohla vlhkosť kondenzovať a spôsobiť elektrické skraty. Ak bol produkt aj tak vystavený veľkým teplotným výkyvom, pred uvedením do prevádzky počkajte (pribl. 2 hodiny), kým sa prispôsobí teplote okolia.

Obsluha

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

- Na prevádzku používajte iba originálny príslušenstvo, ktoré sa nachádza v balení.
- Dlhé vlasy, kravaty a voľné časti odevu si držte mimo produktu, pretože by sa doň mohli zamotať.
- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej a suchej ploche.

- Produkt zapínajte, až keď sú miešacie metličky alebo miesiace háky správne zasunuté a zacvaknuté.
- Pred zapojením sieťovej zástrčky do elektriny: Vypínač dajte do polohy **0**.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!

- Ak sa miešacie metličky alebo miesiace háky netočia alebo sa zadrhávajú: Produkt ihneď vypnite. Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky. Skontrolujte, či:
 - Niečo v nádobe nebráni v pohybe
 - Jedlo nie je príliš tuhé
 - Sú miešacie metličky alebo miesiace háky správne zasunuté
- Produkt sa smie bez prerušenia používať maximálne 10 minút. Potom musí produkt zostať vypnutý, až kým nevychladne na izbovú teplotu.

Čistenie a skladovanie

- ⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!** Produkt v prípade, že nie je pod dozorom a pred zložením, rozložením alebo čistením odpojte od napájania.

- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● **Uvedenie do prevádzky**

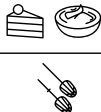
● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**



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

● **Použitie**

● **Prehľad funkcií**

(Obr. C, D)

Pracovné náradie	Rýchlosť	Priklady použitia	Upozornenia
Miešacie metličky 10 	1 až 2	<input type="checkbox"/> Na začiatku miešania <input type="checkbox"/> Miešanie múky, cukru alebo iných suchých surovín	<input type="checkbox"/> Max. množstvo cesta: 500 g <input type="checkbox"/> Max. čas prevádzky: 10 minút <input type="checkbox"/> Min. množstvo: Pri menších množstvách si zvolte na miešanie užšiu nádobu, aby sa miešací nástroj ponoril minimálne 1 cm do cesta. <input type="checkbox"/> Ak chcete z akejkoľvek rýchlosti na chvíľu zrýchliť na najvyššiu rýchlosť, stlačte TURBO 2 .
	2 až 3	<input type="checkbox"/> Miešanie masla a cukru <input type="checkbox"/> Miešanie cesta	
	4 až 5 TURBO kontrolka 2	<input type="checkbox"/> Šľahanie bielok/snehu	

Pracovné náradie	Rýchlosť	Príklady použitia	Upozornenia
Miesiace háky 12 	1 až 2	<input type="checkbox"/> Na začiatku miesenia <input type="checkbox"/> Miešanie múky, cukru alebo iných suchých surovín <input type="checkbox"/> Miesenie kysnutého cesta	<input type="checkbox"/> Max. množstvo kysnutého cesta: 500 g <input type="checkbox"/> Max. čas prevádzky: 10 minút <input type="checkbox"/> Min. množstvo: Pri menších množstvách si zvolte na miešanie užšiu nádobu, aby sa miešací nástroj ponoril minimálne 1 cm do cesta.
	2 až 3	<input type="checkbox"/> Miesenie krehkého cesta	
	3 až 4	<input type="checkbox"/> Miesenie mletého mäsa	

● Vloženie/vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov

(Obr. B)

Vloženie miešacích metličiek/miesiacich hákov

- Miešaciu metličku **10** alebo miesiaci hák **12** s označovacím krúžkom **11** zasunúte do väčšieho otvoru **7a**.
- Druhú miešaciu metličku **10** alebo miesiaci hák **12** zasunúte do malého otvoru **7b**. Obe miešacie metličky/miesiace háky musia zacvaknúť.

Vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov

- Vypínač **3** prepnete do polohy **0**.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku **8** zo zásuvky.
- Uvoľňovacie tlačidlo **4** zatlačte úplne nadol. Miešacie metličky **10**/miesiace háky **12** vypadnú.

● Miešanie/miesenie

① INFORMÁCIA:

- Pred zapojením sieťovej zástrčky **8** do zásuvky: Vypínač **3** prepnete do polohy **0**.
 - Na krátke prestávky: Vypnite produkt. Produkt postavte na zadnú stranu **9**.
 - Produkt čistite bezprostredne po použití.
- Miešacie metličky **10** alebo miesiace háky **12** ponorte do jedla.
 - Zapnutie: Vypínač **3** prepnete do polohy **1**.

- Zvoľte požadovaný rýchlostný stupeň podľa konzistencie miešaných potravín.
- Vypnutie: Vypínač **3** prepnete do polohy **0**.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku **8** zo zásuvky.
- Miešacie metličky **10** alebo miesiace háky **12** vytiahnite z miešaných potravín a podržte ich nad miskou alebo umývadlom.
- Miešacie metličky **10** alebo miesiace háky **12** vyberte z produktu (pozri „Vloženie/vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov“).

● Recepty

● Prehľad

Recept	Porcie	Čas prípravy
Vianočka	4	150 min
Jednoduchý biskupský chlebič	4	70 min
Snehové pusinky	4	135 min
Citronovo-tvarohový krém	4	3 min 30 s
Jogurtový dresing	4	5 min
Čokoládový krém	4	45 min
Majonéza	4	4 min
Palacinky	4	70 min
Cesto na pizzu	4	90 min až 120 min
Hruškový tart	4	145 min

● Vianočka

 150 min

 x 4

Prísady

350 g	Múky
1 ČL	Soli
50 g	Cukru
65 g	Masla (roztopené)
1 balíček alebo ½ kocky	Droždia (sušené) alebo Droždia (čerstvé)
200 ml	Mlieka (vlažné)
40 g	Žltka
-	Cukor (kryštalový)
-	Papier na pečenie

Príprava

1. V miske zmiešame múku so soľou a cukrom. Pridáme maslo.
2. Cesto vymiesime miesiacimi hákami [12](#).
3. Na cesto rozdrobíme čerstvé droždie alebo vysypeme sušené droždie. Pridáme mlieko.
4. Cesto vymiesime miesiacimi hákami [12](#).
5. Cesto zakryjeme. Cesto necháme kysnúť na teplom mieste asi 1 hodinu.
6. Cesto domiesime rukami. Cesto rozdelíme na 3 rovnaké časti.
7. Vytvarujeme 3 rovnako hrubé pásy.
8. Z týchto 3 pásov zapletieme vrkoč.
9. Vrkoč položíme na plech vystlaný papierom na pečenie.
10. Vrkoč potrieme žltkom. Vrkoč posypeme kryštalovým cukrom.
11. Vianočku pečieme asi 30 minút v strede rúry pri teplote +160 °C.

● Jednoduchý biskupský chliebik

 70 min

 x 4

Prísady

100 g	Masla (roztopené)
100 g	Cukru

2 balíčky	Vanilkového cukru
1 PL	Mlieka
2	Vajcia
1 ČL	Prášku do pečiva
150 g	Múky
-	Maslo (na vymastenie formy)
-	Práškový cukor (na posypanie)
-	Papier na pečenie

Príprava

1. Rúru predhrejeme na +160 °C.
2. Do misky dáme maslo, cukor, vanilkový cukor, mlieko a vajcia.
3. Cesto zamiešame miešacími metličkami [10](#).
4. Do múky zamiešame prášok do pečiva. Túto suchú zmes pridáme do cesta.
5. Zmes spracujeme miešacími metličkami [10](#) do hladkého cesta.
6. Formu vymastíme maslom.
7. Do formy vylejeme cesto.
8. Chliebik pečieme asi 40 minút pri teplote +160 °C.
9. Po upečení: Formu vyberieme z rúry. Chliebik necháme asi 5 minút chladnúť.
10. Formu prevrátíme. Chliebik posypeme trochu práškoveho cukru.

● Snehové pusinky

 135 min

 x 4

Prísady


3	Vaječné bielka
200 g	Cukru
-	Cukrárske vrecko
-	Papier na pečenie

Príprava

1. Rúru predhrejeme na +120 °C.
2. Vaječné bielka vyšľaháme miešacími metličkami [10](#).
3. Postupne pridávame cukor, až kým bielkový sneh nebude tuhý.
4. Plech vystelieme papierom na pečenie.

- Zmes nalejeme do cukrárskeho vrečka.
- Zmes striekame do požadovaného tvaru na papier na pečenie.
- Podľa veľkosti a tvaru nastriekaných tvarov: Zmes necháme sušiť v rúre 80 až 100 minút.

● Citrónovo-tvarohový krém

 3 min 30 s

 x 4


Prísady

2	Vajcia
250 g	Tvarohu
100 g	Cukru
2 ČL	Citrónovej kôry (bio)
1 PL	Vanilkového cukru
2 PL	Šťavy z citróna
-	Čokoládové hobliny

Príprava

- Oddelíme žĺtka od bielkov.
- Žĺtka s tvarohom, cukrom, citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom vyšľaháme miešacími metličkami **10** do peny.
- Bielka s citrónovou kôrou vyšľaháme miešacími metličkami **10** do tuhého snehu. Túto zmes primiešame do krému.
- Citrónový krém naplníme do vychladených pohárov alebo do dezertových misiek.
- Citrónový krém posypeme čokoládovými hoblinami.
- Citrónový krém pred servírovaním zachladíme.

● Jogurtový dresing

 5 min

 x 4

Prísady

150 g	Bieleho jogurtu
3 PL	Vínového octu
3 PL	Slnčnicového oleja
1 až 2 ČL	Horčice
1 štipka	Soli
1 štipka	Cukru

-	Cesnak/pažitka/miešané bylinky (nasekané najemno)
---	---

Príprava

- Do misky dáme jogurt.
- Pridáme ocot, olej, horčicu, soľ a cukor.
- Dresing zamiešame miešacími metličkami **10**.
- Dresing dochutíme cesnakom, pažitkou alebo miešanými bylinkami.

● Čokoládový krém

 45 min

 x 4

Prísady

350 g	Šľahačkovej smotany
200 g	Horkej čokolády (> 60 % podiel kakaa)
½	Vanilkového struku (dužina)
-	Čerstvé ovocie

Príprava

- Smotanu privedieme do varu.
- Do smotany rozdrobíme čokoládu a pomaly ju rozpustíme na malom ohni.
- Vyškrabeme dužinu z polovice vanilkového struku. Dužinu zamiešame do zmesi.
- Zmes odložíme do chladničky. Zmes necháme úplne zachladiť a stuhnúť.
- Pred servírovaním: Zmes vymiešame miešacími metličkami **10** do krémovej konzistencie.
- Čokoládový krém podávame s čerstvým ovocím.

● Majonéza

 4 min

 x 4

Prísady

1	Žĺtka
15 g	Jemného octu alebo citrónovej šťavy
250 ml	Neutrálny rastlinný olej (napr. repkový olej)
-	Soľ (podľa chuti)
-	Korenie (podľa chuti)

Príprava

1. Do odmerky dáme žltok a ocot/citrónovú šťavu.
2. Miešacie metličky [10] držíme v odmerke zvislo. Zapneme produkt.
3. Podržíme stlačené **TURBO** [2]. Rovnomerným slabým prúdom pomaly prilievame olej (trvá to asi 2,5 minúty), aby sa olej premiešal s ostatnými surovinami.
4. Majonézu dochutíme podľa chuti soľou a korením.

● Palacinky

 70 min

 x 4

Prísady


125 g	Múky
50 g	Cukru
½ balíčka	Vanilkového cukru
1 štipka	Soli
1	Vajce
200 ml	Nízkočučného mlieka
50 ml	Vody
-	Neutrálny rastlinný olej (na vymastenie panvice)

Príprava

1. V miske zmiešame múku, cukor, vanilkový cukor a soľ. Zatláčime do stredu a vytvoríme jamku.
2. Do jamky dáme rozbité vajce.
3. Miešacími metličkami [10] šľaháme od stredu von na rýchlostnom stupni 1 až 2.
4. Postupne do zmesi pridávame mlieko a vodu.
5. Keď vznikne hladké cesto: Prepne na rýchlostný stupeň 3 až 4.
6. Cesto necháme asi 1 hodinu odstať.
7. Do cesta silno zahrabneme naberačkou a skontrolujeme konzistenciu. Cesto by malo byť podobnú konzistenciu ako smotana do kávy.
8. Veľkú panvicu s dobrým povrchom a s plochými okrajmi rozohrejeme a namastíme trochou oleja.

9. Na panvicu nalejeme časť cesta. Tenké palacinky pečieme z oboch strán asi 30 sekúnd.
10. Palacinky naplníme sladkou plnkou, napr.:
 - Cukor, škorica a cukor
 - Jablkové pyré
 - Orieskovo-nugátový krém
 - Polovica banána a čokoládová poleva
 - Lekvár, želé, slivkový lekvár, kompót
 - Čerstvé ovocie
 - Zmrzlina

● Cesto na pizzu

 90 min až 120 min

 x 4

Prísady

250 g	Pšeničnej múky
¾ ČL	Soli
½ kocky	Droždia (čerstvé)
½ ČL	Cukru
120 ml	Vody (teplá)
-	Múka (na miesenie a valkanie)

Príprava

1. V miske zmiešame múku a soľ. Zatláčime do stredu a vytvoríme jamku.
2. Droždie a cukor roztlačíme vo vode vidličkou. Miešame, kým nebude všetko rozpustené. Zmes nalejeme do jamky.
3. Miesiacimi hákami [12] miesime na stupni 1 až 2, až kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Rukou ďalej miesime, až kým cesto nebude hladké.
5. Cesto vytvarujeme do gule a necháme ho vykysnúť na teplom mieste, až kým sa jeho objem nezdvajnosobí.
6. Cesto znova premiesime.
7. Cesto rozvalkáme a pridáme suroviny podľa chuti.

● Hruškový tart

🕒 145 min

👤 x 4

Prísady na cesto

200 g	Pšeničnej múky
1 štipka	Soli
100 g	Masla (studené)
3 ČL	Kryštálového cukru
4 PL	Vody (studená)
-	Hrach alebo ryža (na pečenie bez plnky)
-	Papier na pečenie

Prísady na mandľovú pastu

100 g	Masla (roztopené)
100 g	Cukru
2	Vajcia (izbovej teploty)
100 g	Mandlí (mleté)
-	Zrelé hrušky (na ozdobu)

Príprava

Spodok tartu:

1. Do misky dáme všetky přísady na cesto
2. Miesiacimi hákmi **12** miesime na stupni 2 až 3, až kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
3. Cesto rýchlo vymiesime rukou do tvaru gule. Cesto rozvaľkáme s trochou múky medzi 2 papiermi na pečenie.
4. Vymastenú formu na tart vystelieme cestom. Prečnievajúce okraje odkrojíme.
5. Tart dáme na asi 30 minút do chladničky.
6. Spodok tartu poprepichujeme vidličkou.
7. Na cesto položíme kus papiera na pečenie. Formu naplníme hrachom alebo ryžou, aby sme zaťažili cesto.
8. Tart pečieme pri teplote +120 °C asi 15 minút.
9. Vyberieme hrach/ryžu a tart pečieme ešte 10 až 15 minút.

Mandľová zmes:

1. Miesiacimi metličkami **10** zmiešame maslo, cukor a vajcia. Rýchlosť zvýšime na rýchlostný stupeň 5.
2. Rýchlosť znížime na rýchlostný stupeň 3. Primiešame mandle.
3. Mandľovú zmes nalejeme na vychladnutý spodok tartu.
4. Ošúpeme hrušky, odstránime semiačka a hrušky pokrájame na plátky. Hrušky poukladáme na mandľovú zmes.
5. Pečieme pri teplote +170 °C asi 35 minút.

● Čistenie

⚠️ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením: Vždy vyťahnite sieťovú zástrčku **8** zo zásuvky.
- Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Do vnútra ručného mixéra **5** sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.

⚠️ OPATRNĚ! Riziko poškodenia produktu!

- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

📄 INFORMÁCIA:

- Produkt čistíte bezprostredne po použití. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.
- Miesacie metličky **10** a miesiace háky **12** sú vhodné do umývačky riadu až do teploty +70 °C.

Diel	Metóda čistenia
Ručný mixér 5	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Teleso utrite vlhkou handričkou. <input type="checkbox"/> Ak je to potrebné, na handričku pridajte jemný čistiaci prostriedok. Teleso potom utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. <input type="checkbox"/> Teleso dôkladne osušte. <input type="checkbox"/> Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.
Miešacie metličky 10 Miešacie háky 12	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Čistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. <input type="checkbox"/> Opláchnite čistou vodou. <input type="checkbox"/> Alternatívne: Čistíte v umývačke riadu. <input type="checkbox"/> Nechajte všetky časti úplne vyschnúť.

● Skladovanie

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



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

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

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

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

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

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451337_2310) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página 106
Introducción	Página 106
Uso previsto	Página 106
Volumen de suministro	Página 107
Lista de las partes.	Página 107
Datos técnicos	Página 107
Indicaciones generales de seguridad	Página 107
Puesta en marcha	Página 111
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 111
Uso	Página 111
Vista general de las funciones	Página 111
Insertar/quitar las varillas mezcladoras/varillas amasadoras.	Página 112
Mezclar/amasar	Página 112
Recetas	Página 113
Resumen	Página 113
Pan trezado con levadura	Página 113
Pastel de bizcocho básico	Página 113
Merengues	Página 114
Crema de limón y queso quark	Página 114
Aderezo de yogur	Página 114
Crema de chocolate	Página 115
Mayonesa	Página 115
Crepes	Página 115
Masa de pizza	Página 116
Tarta Tatin de pera	Página 116
Limpieza	Página 117
Almacenamiento	Página 117
Eliminación	Página 117
Garantía	Página 118
Tramitación de la garantía	Página 118
Asistencia	Página 119

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización “Información” ofrece más información útil.		Símbolo para un producto de la clase de protección II
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Para la abertura más grande 7a
	Las varillas mezcladoras 10 y las varillas amasadoras 12 son aptas para la limpieza en el lavavajillas.		Para la abertura más pequeña 7b
	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad
			Instrucciones de manipulación

BATIDORA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad.

Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto está destinado para remover y amasar masas, mezclar líquidos y montar nata. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.

- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe que la entrega está completa y que todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1 Batidora
- 2 Varillas mezcladoras
- 2 Varillas amasadoras
- 1 Guía rápida

● Lista de las partes

(Fig. A)

- 1 Mango
- 2 **TURBO** (botón Turbo)
- 3 Interruptor de encendido/apagado y control de velocidad (5 niveles)
- 4 Botón de expulsión
- 5 Batidora
- 6 Aberturas de ventilación
- 7 Aberturas para colocar las varillas mezcladoras y las varillas amasadoras
- 8 Cable de conexión con enchufe
- 9 Base lateral con aberturas de ventilación

(Fig. B)

- 7a Abertura más grande
- 7b Abertura más pequeña

(Fig. C)

- 10 Varilla mezcladora
- 11 Anillo de señalización

(Fig. D)

- 12 Varilla amasadora

● Datos técnicos

Número de modelo:	
- con enchufe VDE:	HG11362
- con enchufe BS:	HG11362-BS
Tensión de entrada *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	300 W
Clase de protección:	II/□
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB):	10 minutos
Carga máx.:	Masa pesada hasta 500 g de harina
* El tiempo máximo de funcionamiento continuo de este producto es de 10 minutos. El tiempo de funcionamiento continuo indica cuánto tiempo puede funcionar el producto sin que el motor se sobrecaliente y se dañe. Después del tiempo de funcionamiento continuo, el producto debe permanecer apagado hasta que el motor se haya enfriado por completo.	



Indicaciones generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observaci3n de este manual de instrucciones! ¡No se asumir  ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumir  ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observaci3n de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto no debe ser utilizado por niños.
- El producto y su cable de conexi3n deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- El producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.

Uso previsto

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a la previsto puede provocar lesiones.
- Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.
- Antes de cambiar los accesorios o piezas de repuesto, que puedan ponerse en movimiento, se deberá apagar y desconectar el producto de la red.

Seguridad eléctrica

- Agarre siempre el cable de conexi3n por el enchufe y no tire del mismo.
- No coloque muebles u otros objetos pesados sobre el cable de conexi3n y asegúrese de que no est  doblado, especialmente en el enchufe.

- No pase el cable de conexión por zonas y bordes calientes o afilados para evitar daños.
 - ¡No utilice ningún adaptador o alargador que no cumpla las normas de seguridad vigentes y no manipule el cable de conexión!
 - A fin de evitar riesgos, si el cable de conexión resulta dañado, solo el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar podrá realizar la sustitución.
 - Nunca haga un nudo en el cable de conexión ni tampoco lo ate a otros cables.
 - El cable de conexión debe estar tendido, de modo que nadie lo pise ni obstruya. Existe riesgo de lesión.
 - Es necesario reparar el producto si se ha dañado, si han entrado líquidos u objetos en el interior de la carcasa, si ha estado expuesto a la lluvia o a la humedad, si no funciona correctamente o si se ha caído.
 - Si advierte de humo, ruidos u olores extraños, desenchufe el producto de la toma de corriente de inmediato. En estos casos, no continúe utilizando el producto hasta que haya sido revisado por un especialista.
 - Encargue la reparación al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con cualificación similar.
 - Nunca abra la carcasa del producto.
 - No vuelva a utilizar el producto si este o sus accesorios estuvieran dañados.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que:
- No hay fuentes de calor directas (p. ej., calefactores) que actúen sobre el producto;
 - No le dé la luz directa del sol o una luz artificial intensa;
 - Se evite el contacto con salpicaduras y goteo de agua y líquidos agresivos;
 - El producto no se utiliza cerca del agua; en particular, nunca debe sumergirse el producto. No coloque ningún recipiente con líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre o cerca del producto;
 - Que no haya fuentes de ignición abiertas (p. ej., velas encendidas) sobre o cerca del producto;
 - Que no penetren objetos extraños;

- El producto no esté expuesto a sacudidas y vibraciones excesivas.
- El producto no esté sometido a fuertes fluctuaciones de temperatura, ya que esto podría provocar la condensación de la humedad y provocar cortocircuitos eléctricos. No obstante, si el producto ha sido sometido a fuertes fluctuaciones de temperatura, espere (aproximadamente 2 horas) hasta que haya alcanzado la temperatura de entorno antes de ponerlo en marcha.

Funcionamiento

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión!

- Utilice solo los accesorios incluidos en el suministro para el funcionamiento.
- Mantenga el cabello largo, las corbatas y las prendas de vestir sueltas alejados del producto, ya que pueden quedar atrapados.
- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a

gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia y seca.

- Encienda el producto solo si las varillas mezcladoras o las varillas amasadoras están bien insertadas y encajan firmemente.
- Antes de conectar el enchufe a la red eléctrica: Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición **0**.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!

- Si las varillas mezcladoras o las varillas amasadoras no giran o giran con dificultad: Apague de inmediato el producto. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Compruebe si:
 - Hay algo en el recipiente que bloquea el movimiento
 - El alimento está demasiado duro
 - Las varillas mezcladoras o las varillas amasadoras están bien insertadas
- El producto está diseñado para una duración máxima de 10 minutos sin interrupciones. A continuación, el producto debe permanecer apagado hasta que se haya alcanzado la temperatura ambiente.

Limpeza y conservación

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!

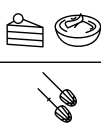
Desconectar siempre el producto de la red si no está supervisado y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, el cable de conexión y el enchufe contra el polvo, la radiación solar directa y las gotas y salpicaduras de agua.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.

● Uso

● Vista general de las funciones

(Fig. C, D)

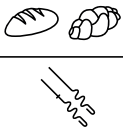
Herramienta de trabajo	Velocidad	Ejemplos de uso	Nota
Varilla mezcladora 10 	1 a 2	<input type="checkbox"/> Al inicio del proceso de mezcla <input type="checkbox"/> Mezclar harina, azúcar u otros ingredientes secos	<input type="checkbox"/> Cantidad máx. de mezcla: 500 g <input type="checkbox"/> Duración máx.: 10 minutos <input type="checkbox"/> Cantidad mín.: Si mezcla cantidades pequeñas, seleccione un recipiente de mezcla más estrecho para que la herramienta de mezcla pueda introducirse al menos 1 cm en el alimento que se va a mezclar. <input type="checkbox"/> Pulse TURBO 2 para cambiar brevemente a la velocidad más alta desde cualquier velocidad.
	2 a 3	<input type="checkbox"/> Mezclar la mantequilla y el azúcar <input type="checkbox"/> Mezclar la masa	
	4 a 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Batir la clara/montar la nata	

- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● Puesta en marcha

● Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

Herramienta de trabajo	Velocidad	Ejemplos de uso	Nota
Varilla amasadora 12 	1 a 2	<input type="checkbox"/> Al inicio del proceso de amasado <input type="checkbox"/> Mezclar harina, azúcar u otros ingredientes secos <input type="checkbox"/> Amasar la masa con levadura	<input type="checkbox"/> Cantidad máx. de masa con levadura: 500 g <input type="checkbox"/> Duración máx.: 10 minutos <input type="checkbox"/> Cantidad mín.: Si mezcla cantidades pequeñas, seleccione un recipiente de mezcla más estrecho para que la herramienta de mezcla pueda introducirse al menos 1 cm en el alimento que se va a mezclar.
	2 a 3	<input type="checkbox"/> Amasar la masa quebrada	
	3 a 4	<input type="checkbox"/> Amasar la mezcla de carne picada	

● Insertar/quitar las varillas mezcladoras/varillas amasadoras

(Fig. B)

Insertar las varillas mezcladoras/varillas amasadoras

1. Insertar la varilla mezcladora **10** o la varilla amasadora **12** con el anillo de señalización **11** en la abertura más grande **7a**.
2. Insertar la varilla mezcladora **10** o la varilla amasadora **12** restante en la abertura más pequeña **7b**. Las dos varillas, mezcladoras y amasadoras, deben encajar bien.

Quitar las varillas mezcladoras/varillas amasadoras

1. Coloque el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
2. Desconecte el enchufe **8** de la toma de corriente.
3. Presione el botón de expulsión **4** completamente hacia abajo. Las varillas mezcladoras **10**/varillas amasadoras **12** caen.

● Mezclar/amasar

① INFORMACIÓN:

- Antes de introducir el enchufe **8** en la toma de corriente: Coloque el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
 - Para pausas breves: Apague el producto. Coloque el producto en la base lateral **9**.
 - Limpie el producto inmediatamente después del uso.
1. Introduzca las varillas mezcladoras **10** o las varillas amasadoras **12** en el alimento.
 2. Encendido: Coloque el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **1**.
 3. Seleccione el nivel de velocidad deseado en función de la consistencia del alimento que se va a mezclar.
 4. Apagado: Coloque el interruptor de encendido/apagado **3** en la posición **0**.
 5. Desconecte el enchufe **8** de la toma de corriente.
 6. Extraiga las varillas mezcladoras **10** o las varillas amasadoras **12** del alimento y colóquelas sobre una fuente o el fregadero.
 7. Quite las varillas mezcladoras **10** o las varillas amasadoras **12** del producto (véase "Insertar/quitar las varillas mezcladoras/varillas amasadoras").

● Recetas

● Resumen

Receta	Porciones	Tiempo de preparación
Pan trenzado con levadura	4	150 min
Pastel de bizcocho básico	4	70 min
Merengues	4	135 min
Crema de limón y queso quark	4	3 min 30 s
Aderezo de yogur	4	5 min
Crema de chocolate	4	45 min
Mayonesa	4	4 min
Crepes	4	70 min
Masa de pizza	4	90 min hasta 120 min
Tarta Tatin de pera	4	145 min

● Pan trenzado con levadura



 150 min

 x 4

Ingredientes

350 g	Harina
1 cda.	Sal
50 g	Azúcar
65 g	Mantequilla (fundida)
1 sobre o ½ pastilla	Levadura (seca) o Levadura (fresca)
200 ml	Leche (tibia)
40 g	Yema
-	Azúcar (gruesa)
-	Papel para hornear

Preparación

1. Mezcle la harina con la sal y el azúcar en una fuente. Añada la mantequilla.
2. Amase la masa con las varillas amasadoras  12.
3. Desmenuce la levadura fresca o espolvoree la levadura seca sobre la masa. Agregue la leche.
4. Amase la masa con las varillas amasadoras  12.
5. Cubra la masa. Deje reposar la masa en un lugar caliente durante aprox. 1 hora.
6. Amase la masa con sus manos. Corte la masa en 3 trozos del mismo tamaño.
7. Forme 3 tiras de igual grosor.
8. Trencé las 3 tiras para formar una trenza.
9. Coloque la trenza en una bandeja de horno cubierta con papel para hornear.
10. Unte la trenza con la yema. Espolvoree la trenza con azúcar gruesa.
11. Hornee el pan trenzado con levadura durante aprox. 30 minutos en la rejilla intermedia a +160 °C.

● Pastel de bizcocho básico

 70 min

 x 4

Ingredientes

100 g	Mantequilla (fundida)
100 g	Azúcar
2 sobres	Azúcar de vainilla
1 cda.	Leche
2	Huevos
1 cda.	Levadura en polvo
150 g	Harina
-	Mantequilla (para engrasar el molde)
-	Azúcar glasé (para espolvorear)
-	Papel para hornear

Preparación

1. Precaliente el horno a +160 °C.

- Agregue la mantequilla con el azúcar, el azúcar de vainilla, la leche y los huevos en una fuente.
- Mezcle la masa con las varillas mezcladoras **10**.
- Mezcle la levadura en polvo con la harina. Añada la mezcla seca a la masa.
- Elabore la mezcla hasta obtener una masa suave utilizando las varillas mezcladoras **10**.
- Engrase el molde para bizcocho con mantequilla.
- Llene el molde para bizcocho con la masa.
- Hornee el bizcocho durante aprox. 40 minutos a +160 °C.
- Después de hornear: Saque el molde para bizcocho del horno. Deje enfriar el bizcocho durante aprox. 5 minutos.
- Saque el molde para bizcocho. Espolvoree el bizcocho con un poco de azúcar glasé.

● Merengues

 135 min

 x 4


Ingredientes

3	Claras
200 g	Azúcar
-	Manga pastelera
-	Papel para hornear

Preparación

- Precalente el horno a +120 °C.
- Bata las claras con las varillas mezcladoras **10**.
- Agregue poco a poco el azúcar hasta que esté a punto de nieve.
- Cubra una bandeja de horno con papel para hornear.
- Llene la manga pastelera de la mezcla.
- Dispense la mezcla en la forma deseada sobre el papel para hornear.
- En función del tamaño y la forma de las figuras: Deje que la mezcla repose en el horno durante aprox. 80–100 minutos.

● Crema de limón y queso quark

 3 min 30 s

 x 4


Ingredientes

2	Huevos
250 g	Queso quark
100 g	Azúcar
2 cdtas.	Cáscara de limón (bio)
1 cda.	Azúcar de vainilla
2 cdas.	Zumo de limón
-	Virutas de chocolate

Preparación

- Separe la yema de la clara en ambos huevos.
- Utilice las varillas mezcladoras **10** para batir las yemas con el queso quark, el azúcar, la cáscara de limón y el azúcar de vainilla hasta que estén espumosas.
- Utilice las varillas mezcladoras **10** para batir las claras con el zumo de limón hasta que queden a punto de nieve. Incorpore la mezcla a la crema.
- Llene los vasos o cuencos para postres bien refrigerados con la crema de limón.
- Espolvoree la crema de limón con las virutas de chocolate.
- Refrigere la crema de limón antes de servir.

● Aderezo de yogur

 5 min

 x 4

Ingredientes

150 g	Yogur natural
3 cdas.	Vinagre de vino blanco
3 cdas.	Aceite de girasol
1 a 2 cdtas.	Mostaza
1 pizca	Sal
1 pizca	Azúcar
-	Ajo/cebollín/hierbas mixtas (picadas finamente)

Preparación

1. Coloque el yogur en una fuente.
2. Agregue el vinagre, el aceite, la mostaza, la sal y el azúcar.
3. Mezcle el aderezo con las varillas mezcladoras **10**.
4. Mejore el aderezo con ajo, cebollín o hierbas mixtas.

● Crema de chocolate

 45 min

 x 4

Ingredientes

350 g	Nata montada
200 g	Chocolate negro (> 60 % porcentaje de cacao)
½	Vaina de vainilla (pulpa)
-	Fruta fresca

Preparación

1. Poner la nata a hervir.
2. Desmenuce el chocolate en la nata y derrítalo lentamente a fuego lento.
3. Raspe la pulpa de media vaina de vainilla. Remueva la pulpa en la mezcla.
4. Coloque la mezcla en la nevera. Deje que la mezcla se enfríe por completo y se solidifique.
5. Antes de servir: Remueva la mezcla con las varillas mezcladoras **10** hasta que quede cremosa.
6. Sirva la crema de chocolate con la fruta fresca.

● Mayonesa

 4 min

 x 4

Ingredientes

1	Yema
15 g	Vinagre suave o zumo de limón
250 ml	Aceite vegetal neutro (p. ej., aceite de colza)
-	Sal (al gusto)
-	Pimienta (al gusto)

Preparación

1. Agregue la yema y el vinagre/zumo de limón en un vaso medidor.
2. Mantenga las varillas mezcladoras **10** en perpendicular al vaso medidor. Encienda el producto.
3. Mantenga pulsado **TURBO 2**. Agregue lentamente el aceite en un chorro fino y constante (en aprox. 2,5 minutos), de modo que el aceite se mezcle con los demás ingredientes.
4. Salpimiente la mayonesa al gusto.

● Crepes

 70 min

 x 4

Ingredientes

125 g	Harina
50 g	Azúcar
½ sobre	Azúcar de vainilla
1 pizca	Sal
1	Huevo
200 ml	Leche desnatada
50 ml	Agua
-	Aceite vegetal neutro (para engrasar la sartén)

Preparación

1. Mezcle en una fuente la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal. Haga un hueco en el centro.
2. Vierta el huevo en el hueco.
3. Bata con las varillas mezcladoras **10** desde el centro hacia afuera en el nivel de velocidad 1 a 2.
4. Agregue poco a poco leche y agua en la mezcla.
5. Cuando se forme una masa suave: Cambie al nivel de velocidad 3 a 4.
6. Deje enfriar la masa durante aprox. 1 hora.
7. Mezcle bien la masa y compruebe la consistencia. La consistencia de la masa debe ser parecida a la nata de café.

8. Caliente una sartén grande con revestimiento antiadherente y borde bajo, y engrase la sartén con un poco de aceite.
9. Añada parte de la masa a la sartén. Cocine crepes finas a ambos lados durante aprox. 30 segundos.
10. Llene las crepes de relleno dulce, p. ej.:
 - Azúcar, canela y azúcar
 - Puré de manzana
 - Crema de avellanas y nueces
 - Media banana y salsa de chocolate
 - Mermelada, jalea, mermelada de ciruela, compota
 - Fruta fresca
 - Helado

● Masa de pizza


 90 min hasta 120 min

 x 4

Ingredientes

250 g	Harina de trigo
$\frac{3}{4}$ cdta.	Sal
$\frac{1}{2}$ pastilla	Levadura (fresca)
$\frac{1}{2}$ cdta.	Azúcar
120 ml	Agua (caliente)
-	Harina (para amasar y extender)

Preparación

1. Mezcle la harina y la sal en una fuente para mezclar. Haga un hueco en el centro.
2. Desmenuce la levadura y el azúcar con un tenedor en el agua. Remueva hasta que todo esté disuelto. Vierta la mezcla en el hueco.
3. Mezcle con las varillas amasadoras  en el nivel 1 a 2 hasta que se hayan formado grandes grumos de masa.
4. Continúe amasando con las manos hasta que la masa esté suave.
5. Forme una bola con la masa y deje que repose cubierta en un lugar cálido hasta que haya duplicado su tamaño.
6. Vuelva a amasar la masa.
7. Extienda la masa y cúbrala como desee.

● Tarta Tatin de pera

 145 min

 x 4

Ingredientes para la masa


200 g	Harina de trigo
1 pizca	Sal
100 g	Mantequilla (fría)
3 cdts.	Azúcar fina
4 cdas.	Agua (fría)
-	Guisantes secos o arroz (para prehornear)
-	Papel para hornear

Ingredientes para mantequilla de almendra

100 g	Mantequilla (fundida)
100 g	Azúcar
2	Huevos (temperatura ambiente)
100 g	Almendras (molidas)
-	Peras maduras (para decorar)

Preparación

Base de la tarta:

1. Agregue todos los ingredientes para la masa en una fuente para mezclar
2. Mezcle con las varillas amasadoras  en el nivel 2 a 3 hasta que se hayan formado grandes grumos de masa.
3. Amase la masa rápidamente con las manos y forme una bola. Entienda la masa con un poco de harina entre 2 hojas de papel para hornear.
4. Cubra un molde engrasado con la masa. Corte el borde sobrante.
5. Coloque la tarta durante aprox. 30 minutos en la nevera.
6. Pinche la base de la masa varias veces con un tenedor.
7. Coloque uno de los papeles para hornear sobre la masa. Llene el molde con los guisantes secos o el arroz para dar consistencia a la masa.

8. Hornee la tarta a +120 °C durante aprox. 15 minutos.
9. Quite los guisantes/el arroz y hornee la tarta de 10 a 15 minutos.

Mezcla de almendras:

1. Mezcle la mantequilla, el azúcar y los huevos con las varillas mezcladoras [10]. Aumente la velocidad al nivel 5.
2. Reduzca la velocidad al nivel 3. Incorpore las almendras.
3. Vierta la mezcla de almendras en la base de la tarta refrigerada.
4. Pele las peras, quite el corazón y corte las peras en rodajas. Coloque las peras en la mezcla de almendras.
5. Hornear a +170 °C durante aprox. 35 minutos.

● Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe [8] de la toma de corriente.
- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior de la batidora [5].

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!

- No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

❗ INFORMACIÓN:

- Limpie el producto inmediatamente después del uso. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.
- Las varillas mezcladoras [10] y las varillas amasadoras [12] son aptas para el lavavajillas hasta +70 °C.

Pieza	Método de limpieza
Batidora [5]	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo. <input type="checkbox"/> En caso necesario, añada un detergente suave al paño. Seguidamente, limpie la carcasa del producto con un paño húmedo, sin detergente. <input type="checkbox"/> A continuación, seque minuciosamente la carcasa del producto. <input type="checkbox"/> No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
Varilla mezcladora [10] Varilla amasadora [12]	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Limpiar bajo el agua con un detergente suave. <input type="checkbox"/> Enjuagar con agua limpia. <input type="checkbox"/> De forma alternativa: Limpiar en el lavavajillas. <input type="checkbox"/> Deje secar por completo todas las piezas.

● Almacenamiento

- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



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

El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451337_2310) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España





















Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 121
Indledning	Side 121
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 121
Leveringsomfang	Side 122
Liste over dele	Side 122
Tekniske data	Side 122
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side 122
Ibrugtagning	Side 126
Udpakning og rengøring af produktet	Side 126
Anvendelse	Side 126
Oversigt over funktioner	Side 126
Isætning/fjernelse af piskeris/dejkroge	Side 126
Omrøring/æltning	Side 127
Opskrifter	Side 127
Oversigt	Side 127
Sød brødfletning	Side 127
Nem sandkage	Side 127
Marengs	Side 128
Kvarkcreme med citron	Side 128
Yoghurtdressing	Side 128
Chokoladecreme	Side 129
Mayonnaise	Side 129
Pandekager	Side 129
Pizzadej	Side 130
Pæretærte tatin	Side 130
Rengøring	Side 131
Opbevaring	Side 131
Bortskaffelse	Side 131
Garanti	Side 132
Afvikling af garantisager	Side 132
Service	Side 132

Liste over anvendte pictogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Fare – risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Symbol for et produkt i beskyttelsesklasse II
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Til det store hul  7a
	Piskerisene  10 og dejkrogene  12 kan rengøres i opvaskemaskine.		Til det lille hul  7b
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.	 	Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

HÅNDMIXER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger.

Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til omrøring og æltning af dej, blanding af væsker og piskning af piskefløde. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Håndmixer
- 2 Piskeris
- 2 Dejkroge
- 1 Lynvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Håndtag
- 2 **TURBO** (turbo-knap)
- 3 Afbryder og hastighedsregulering (5 trin)
- 4 Udløserknap
- 5 Håndmixer
- 6 Ventilationsåbninger
- 7 Huller til fastgørelse af piskeris og dejkroge
- 8 Netledning med netstik
- 9 Bundside med ventilationsåbninger

(Fig. B)

- 7a Stort hul
- 7b Lille hul

(Fig. C)

- 10 Piskeris
- 11 Markeringsring

(Fig. D)

- 12 Dejkroge

● Tekniske data

Modelnummer:	
- med VDE-stik:	HG11362
- med BS-stik:	HG11362-BS
Indgangsspænding *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	300 W

Beskyttelsesklasse:	II/□
Maks. kontinuerlig driftstid (KB):	10 minutter
Maks. belastning:	Tunge deje op til 500 g mel
* Den maksimale kontinuerlige driftstid for dette produkt er 10 minutter. Den kontinuerlige driftstid angiver, i hvor lang tid produkt kan være i drift, uden at motoren overophedes og tager skade. Efter den kontinuerlige driftstid skal produktet stå slukket, indtil motoren er helt afkølet.	



Almindelige sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet må ikke benyttes af børn.
- Produktet og dets netledning skal holdes væk fra børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan anvendes af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og/eller kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

Forskriftsmæssig anvendelse

- ⚠ **ADVARSEL!** Ikke-forskriftsmæssig anvendelse kan medføre kvæstelser.

- Anvend kun produktet i henhold til denne betjeningsvejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.
- Før udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele, der bevæger sig under drift, skal produktet afbrydes, og det skal adskilles fra spændingsforsyningen.

Elektrisk sikkerhed

- Tag altid fat om netledningens netstik, og træk aldrig i selve netledningen.
- Stil ikke møbler eller andre tunge genstande på netledningen, og vær opmærksom på, at den ikke kækkes, særligt ved netstikket.
- Undgå beskadigelser af netledningen ved ikke at føre den over varme eller skarpe kanter.
- Brug ikke adapterstik eller forlængerledninger, som ikke overholder de gældende sikkerhedsnormer, og foretag ikke indgreb på netledningen!
- Hvis produktets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.

- Lav aldrig knude på netledningen, og bind den ikke sammen med andre kabler.
 - Netledningen skal lægges således, at ingen personer træder på eller hæmmes af den. Der er risiko for kvæstelser.
 - Reparation er påkrævet, hvis produktet er beskadiget, hvis væske eller andre genstande kommer ind i kabinettet, hvis produktet udsættes for regn eller fugt, eller hvis det ikke fungerer korrekt eller har været udsat for et styrt.
 - Hvis der opstår røgudvikling, unormale lyde eller lugte, skal produktets netstik straks trækkes ud af stikkontakten. I så fald må produktet ikke anvendes igen, før en fagmand har undersøgt det.
 - Alle reparationer skal udføres af producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person.
 - Produkthuset må under ingen omstændigheder åbnes.
 - Produktet må ikke tages i brug, hvis produktet eller tilbehøret er beskadiget.
- ⚠ ADVARSEL!** Sørg for, at:
- Ingen direkte varmekilder (f.eks. varmeanlæg) påvirker produktet;
 - Produktet ikke udsættes for direkte sollys eller stærkt kunstigt lys;
 - Kontakt med vandstænk og -dryp samt aggressive væsker undgås;
 - Produktet ikke anvendes i nærheden af vand, i særdeleshed må produktet aldrig nedsænkes i vand. Genstande, som er fyldt med væske, fx vaser eller drikkevarer, må ikke anbringes på eller ved siden af produktet;
 - Der ikke står åbne brandkilder (f.eks. levende lys) på eller ved siden af produktet;
 - Fremmedlegemer ikke kan trænge ind;
 - Produktet ikke udsættes for kraftige stød og vibrationer.
 - Produktet ikke udsættes for stærke temperatursvingninger, da luftfugtighed i så fald kan kondensere og medføre elektrisk kortslutning. Hvis produktet er blevet udsat for stærke temperatursvingninger, skal der ventes (ca. 2 timer) med at tage produktet i drift, indtil det har opnået omgivelsestemperatur.

Betjening

⚠ **FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!**

- Anvend kun med det tilbehør, der er omfattet af leveringen.
- Hold langt hår, slips og løst tøj væk fra produktet, da de kan blive indfanget.
- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren og tør overflade.
- Tænd kun for produktet, hvis piskerisene eller dejkrogene er sat korrekt i og er klikket fast.
- Før du tilslutter netstikket til elnettet: Skub afbryderen til positionen **0**.

⚠ **OBS! Fare for produktskader!**

- Hvis piskerisene eller dejkrogene er svære at dreje eller slet ikke kan drejes: Sluk omgående for produktet. Træk netstikket ud af stikkontakten.
Kontroller, om:
 - Noget i beholderen blokerer bevægelsen
 - Maden er for hård

- Piskerisene eller dejkrogene er sat korrekt i

- Produktet er beregnet til en driftstid på maksimalt 10 minutter uden afbrydelse. Derefter skal produktet forblive slukket, indtil det er afkølet til stuetemperatur.

Rengøring og opbevaring

⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!**

- Produktet skal altid frakobles stikdåsen, hvis det ikke er under opsyn, og før montering, demontering eller rengøring.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
 - Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
 - Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
 - Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
 - Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● **Ibrugtagning**

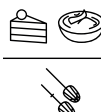
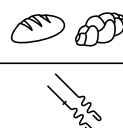
● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").

● **Anvendelse**

● **Oversigt over funktioner**

(Fig. C, D)

Arbejdsværktøj	Hastighed	Anvendelseseksempler	Bemærk
Piskeris 10 	1 til 2	<input type="checkbox"/> I starten af omrøringen <input type="checkbox"/> Blanding af mel, sukker eller andre tørre ingredienser	<input type="checkbox"/> Maks. mængde dej: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. driftstid: 10 minutter <input type="checkbox"/> Min. mængde: Vælg en mindre mikserbeholder ved små mængder, så røreværktøjet dyppes mindst 1 cm ned i blandingen. <input type="checkbox"/> Tryk på TURBO 2 for kortvarigt at skifte til den højeste hastighed fra enhver anden hastighed.
	2 til 3	<input type="checkbox"/> Blanding af smør og sukker <input type="checkbox"/> Sammenrøring af dej	
	4 til 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Piskning af æggehvite/flødeskum	
Dejkroge 12 	1 til 2	<input type="checkbox"/> I starten af æltningen <input type="checkbox"/> Blanding af mel, sukker eller andre tørre ingredienser <input type="checkbox"/> Æltning af gærdej	<input type="checkbox"/> Maks. mængde gærdej: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. driftstid: 10 minutter <input type="checkbox"/> Min. mængde: Vælg en mindre mikserbeholder ved små mængder, så røreværktøjet dyppes mindst 1 cm ned i blandingen.
	2 til 3	<input type="checkbox"/> Æltning af mørdej	
	3 til 4	<input type="checkbox"/> Æltning af hakket kød	

● **Isætning/fjernelse af piskeris/dejkroge**

(Fig. B)

Isætning af piskeris/dejkrog

1. Sæt piskeriset **10** eller dejkroge **12** med markeringsringen **11** ind i det store hul **7a**.

3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

2. Sæt det andet piskeris **10** eller den anden dejkrog **12** ind i det lille hul **7b**. Begge piskeris/dejkroge skal klikke sikkert på plads.

Fjernelse af piskeris/dejkroge

1. Sæt afbryderen **3** på position **0**.
2. Træk netstikket **8** ud af stikkontakten.
3. Tryk udløserknappen **4** helt ned. Piskerisene **10**/dejkroge **12** falder ud.

● Omrøring/æltning

❗ INFO:

- ❑ Før du stikker netstikket [8] ind i stikkontakten: Sæt afbryderen [3] på position 0.
 - ❑ Ved korte pauser: Sluk for produktet. Stil produktet på bundsiden [9].
 - ❑ Rengør produktet direkte efter brug.
1. Dyp piskerisene [10] eller dejkrogene [12] ned i maden.
 2. Tilkobling: Sæt afbryderen [3] på position 1.
 3. Vælg det ønskede hastighedsniveau i overensstemmelse med konsistensen af den mad, der skal røres sammen.
 4. Frakobling: Sæt afbryderen [3] på position 0.
 5. Træk netstikket [8] ud af stikkontakten.
 6. Tag piskerisene [10] eller dejkrogene [12] op fra maden, og hold dem over en skål eller en vask.
 7. Tag piskerisene [10] eller dejkrogene [12] fra produktet (se "isætning/fjernelse af piskeris/dejkroge").

● Opskrifter

● Oversigt

Opskrift	Portioner	Tilberedningstid
Sød brødfletning	4	150 min
Nem sandkage	4	70 min
Marengs	4	135 min
Kvarkcreme med citron	4	3 min 30 s
Yoghurt dressing	4	5 min
Chokoladecreme	4	45 min
Mayonnaise	4	4 min
Pandekager	4	70 min
Pizzadej	4	90 min til 120 min
Pæretærte tatin	4	145 min

● Sød brødfletning

🕒 150 min

👤 x 4

Ingredienser

350 g	Mel
1 tsk.	Salt
50 g	Sukker
65 g	Smør (smeltet)
1 pakke eller ½ terning	Gær (tørret) eller Gær (frisk)
200 ml	Mælk (lunken)
40 g	Æggeblomme
-	Sukker (groft)
-	Bagepapir

Tilberedning

1. Bland melet med salt og sukker i en skål. Tilsæt smør.
2. Ælt dejen med dejkrogene [12].
3. Smuldr den friske gær eller drys den tørre gær ud over dejen. Tilsæt mælken.
4. Ælt dejen med dejkrogene [12].
5. Dæk dejen til. Lad dejen hæve på et varmt sted i ca. 1 time.
6. Ælt dejen med hænderne. Del dejen i 3 lige store stykker.
7. Form 3 pølser med samme tykkelse.
8. Flet en fletning af de 3 pølser.
9. Læg fletningen på en bageplade med bagepapir.
10. Smør fletningen med æggeblomme. Drys groft sukker på fletningen.
11. Bag den søde brødfletning ca- 30 minutter midt i ovnen ved +160 °C.

● Nem sandkage

🕒 70 min

👤 x 4

Ingredienser

100 g	Smør (smeltet)
100 g	Sukker

2 pakke	Vaniljesukker
1 spsk.	Mælk
2	Æg
1 tsk.	Bagepulver
150 g	Mel
-	Smør (til at smøre formen)
-	Flormelis (som pynt)
-	Bagepapir

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til +160 °C.
2. Kom smør i en skål med sukker, vaniljesukker, mælk og æg.
3. Rør dejen med piskerisene **10**.
4. Bland bagepulveret med melet. Hæld den tørre blanding i dejen.
5. Rør blandingen til en glat dej med piskerisene **10**.
6. Smør en kageform med smør.
7. Fyld dejen i kageformen.
8. Bag kagen i ca. 40 minutter ved +160 °C.
9. Efter bagning: Tag kageformen ud af ovnen. Lad kagen afkøle i ca. 5 minutter.
10. Vend kagen ud af kageformen. Drys lidt flormelis på kagen som pynt.

● Marengs

 135 min

 x 4

Ingredienser

3	Æggehvider
200 g	Sukker
-	Sprøjtepose
-	Bagepapir

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til +120 °C.
2. Pisk æggehviderne med piskerisene **10**.
3. Tilsæt sukkeret lidt efter lidt, til æggehviderne er stive.
4. Læg bagepapir på en bageplade.
5. Fyld blandingen i en sprøjtepose.

6. Sprøjt blandingen i den ønskede form på bagepapiret.
7. Afhængigt af størrelsen og formen på de sprøjtede forme: Lad blandingen tørre i ovnen i ca. 80 til 100 minutter.

● Kvarkcreme med citron

 3 min 30 s

 x 4

Ingredienser

2	Æg
250 g	Kvark
100 g	Sukker
2 tsk.	Citronskal (økologisk)
1 spsk.	Vaniljesukker
2 spsk.	Citronsaft
-	Chokoladespånner

Tilberedning

1. Adskil æggeblommerne fra æggehviderne fra begge æg.
2. Brug piskerisene **10** til at piske æggeblommerne med kvark, sukker, citronskal og vaniljesukker, indtil det skummer luftigt.
3. Brug piskerisene **10** til at piske æggehviderne stive sammen med citronsaften. Vend blandingen i cremen.
4. Fyld citroncremen i afkølede glas eller dessertskåle.
5. Drys chokoladespånner på citroncremen.
6. Afkøl citroncremen før servering.

● Yoghurt dressing

 5 min

 x 4

Ingredienser

150 g	Naturyoghurt
3 spsk.	Hvidvinseddike
3 spsk.	Solsikkeolie
1 til 2 tsk.	Sennep
1 knivspids	Salt

1 knivspids	Sukker
-	Hvidløg/purløg/blandede urter (finhakket)

Tilberedning

1. Hæld yoghurten i en skål.
2. Tilsæt eddike, olie, sennep, salt og sukker.
3. Pisk dressingen med piskeriset **10**.
4. Smag dressingen til med hvidløg, purløg eller blandede urter.

● Chokoladecreme

 45 min

 x 4

Ingredienser

350 g	Piskefløde
200 g	Mørk chokolade (> 60 % kakao)
½	Vaniljestang
-	Frisk frugt

Tilberedning

1. Kog fløden op.
2. Smuldr chokoladen i fløden, og smelt den langsomt ved svag varme.
3. Skrab marken ud af en halv vaniljestang. Tilsæt vaniljen i blandingen.
4. Stil blandingen i køleskabet. Lad blandingen køle helt af og blive fast.
5. Før servering: Rør blandingen sammen med piskerisene **10**, indtil den er cremet.
6. Server chokoladecremen med frisk frugt.

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingredienser

1	Æggeblomme
15 g	Mild eddike eller citronsaft
250 ml	Neutral vegetabilsk olie (f.eks. rapsolie)
-	Salt (efter smag)
-	Peber (efter smag)

Tilberedning

1. Kom æggeblommer og eddike/citronsaft i et målebæger.
2. Hold piskerisene **10** lodret i målebægeret. Tænd derefter produktet.
3. Hold **TURBO** **2** trykket ned. Tilsæt olien langsomt (inden for ca. 2,5 minutter) i en jævn tynd strøm, så olien blandes sammen med de andre ingredienser.
4. Smag mayonnaisen til med salt og peber.

● Pandekager

 70 min

 x 4

Ingredienser

125 g	Mel
50 g	Sukker
½ brev	Vaniljesukker
1 knivspids	Salt
1	Æg
200 ml	Letmælk
50 ml	Vand
-	Neutral vegetabilsk olie (til smøring af panden)

Tilberedning

1. Bland mel, sukker, vaniljesukker og salt i en skål. Tryk en lille fordybning i midten.
2. Tilsæt æg i fordybningen.
3. Pisk fra midten og ud af med piskerisene **10** på hastighed 1 til 2.
4. Tilsæt gradvist mælk og vand til blandingen.
5. Når du har en glat dej: Skift til hastighedsniveau 3 til 4.
6. Lad dejen hvile i ca. 1 time.
7. Rør dejen kraftigt, og kontroller konsistensen. Dejens konsistens skal ligne kaffefløde.
8. Opvarm en stor stegepande med flad kant, og smør panden med lidt olie.
9. Hæld en del af dejen i panden. Bag de tynde pandekager på begge sider i ca. 30 sekunder.
10. Fyld pandekagerne med sød fyld, f.eks.:
 - Sukker, kanel og sukker
 - Æblemos

- Nødde-nougat-creme
- Halve bananer og chokoladesauce
- Syltetøj, gelé, blommemarmelade, kompot
- Frisk frugt
- Is

● Pizzadej

 90 min til 120 min

 x 4

Ingredienser

250 g	Hvedemel
¾ tsk.	Salt
½ terning	Gær (frisk)
½ tsk.	Sukker
120 ml	Vand (varmt)
-	Mel (til æltning og udrulning)

Tilberedning

1. Bland mel og salt i en skål. Tryk en lille fordybning i midten.
2. Mos gær og sukker med en gaffel i vandet. Rør, indtil alt er godt blandet sammen. Hæld blandingen i fordybningen.
3. Rør med dejkrogene **12** på trin 1 til 2, indtil der er dannet store dejklumper.
4. Ælt videre med hånden, til dejen er glat.
5. Form dejen til en kugle, og lad dejen hæve dækket på et varmt sted, til dejens størrelse er fordoblet.
6. Ælt dejen igen.
7. Rul dejen ud, og læg dit fyld på.

● Pæretærte tatin

 145 min

 x 4

Ingredienser til dejen

200 g	Hvedemel
1 knivspids	Salt
100 g	Smør (koldt)
3 tsk.	Fint sukker
4 spsk.	Vand (koldt)

-	Tørrede ærter eller ris (til forbagning)
-	Bagepapir

Ingredienser til mandelmos

100 g	Smør (smeltet)
100 g	Sukker
2	Æg (stuetemperatur)
100 g	Mandler (stødte)
-	Modne pærer (til garnering)

Tilberedning

Tærtebund:

1. Kom alle ingredienserne til dejen i en skål
2. Rør med dejkrogene **12** på trin 2 til 3, indtil der er dannet store dejklumper.
3. Ælt dejen hurtigt med hånden til en kugle. Rul dejen ud med lidt mel mellem 2 ark bagepapir.
4. Læg dejen i en smurt tærteform. Skær kanten som rager ud over formen af.
5. Stil tærten i køleskabet i ca. 30 minutter.
6. Stik dejbunden flere gange med en gaffel.
7. Læg et stykke bagepapir på dejen. Fyld formen med tørrede ærter eller ris for at holde dejen nede.
8. Bag tærten ved +120 °C i ca. 15 minutter.
9. Fjern ærter/ris, og bag tærten i yderligere 10 til 15 minutter.

Mandelblanding:

1. Rør smør, sukker og æg sammen med piskerisene **10**. Øg hastigheden til hastighedsniveau 5.
2. Sænk hastigheden til hastighedsniveau 3. Vend mandlerne i.
3. Hæld mandelblandingen på den afkølede tærtebund.
4. Skræl pærerne, fjern kernehuset, og skær pærerne i skiver. Læg pærerne oven på mandelblandingen.
5. Bag ved +170 °C i ca. 35 minutter.

● Rengøring

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød!

- Før rengøring: Træk altid netstikket **8** ud af stikkontakten.
- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i håndmixerens **5** indvendige dele.

⚠ OBS! Fare for produktskader!

- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

📄 INFO:

- Rengør produktet direkte efter brug. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.
- Piskerisene **10** og dejkrogene **12** tåler opvaskemaskine op til +70 °C.

Del	Rengøringsmetode
Håndmixer 5	<ul style="list-style-type: none">□ Tør huset af med en fugtig klud.□ Om nødvendigt, så anvend et mildt rengøringsmiddel på kluden. Bagefter tørres huset af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.□ Tør huset grundigt af.□ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
Piskeris 10 Dejkroge 12	<ul style="list-style-type: none">□ Rengør under varmt vand med et mildt rengøringsmiddel.□ Skyl efter med rent vand.□ Alternativt: Rengør i opvaskemaskinen.□ Lad alle dele tørre fuldstændigt.

● Opbevaring

- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



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

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451337_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 134
Introduzione	Pagina 134
Usato previsto	Pagina 134
Contenuto della confezione	Pagina 135
Elenco delle parti	Pagina 135
Dati tecnici	Pagina 135
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina 135
Messa in funzione	Pagina 139
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 139
Utilizzo	Pagina 139
Panoramica delle funzioni	Pagina 139
Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare	Pagina 140
Miscelazione/impastamento	Pagina 140
Ricette	Pagina 140
Panoramica	Pagina 140
Pan brioche intrecciato	Pagina 141
Pan di spagna semplice	Pagina 141
Meringhe	Pagina 142
Crema di limone e quark	Pagina 142
Condimento di yogurt	Pagina 142
Crema di cioccolato	Pagina 142
Maionese	Pagina 143
Crêpe	Pagina 143
Impasto per pizza	Pagina 144
Tarte tatin alle pere	Pagina 144
Pulizia	Pagina 145
Conservazione	Pagina 145
Smaltimento	Pagina 145
Garanzia	Pagina 146
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 146
Assistenza	Pagina 146

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Corrente/tensione alternata
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! - Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! - Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Simbolo di un prodotto della classe di protezione II
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Per l'apertura più grande 7a
	La frusta 10 e il gancio per impastare 12 sono lavabili in lavastoviglie.		Per l'apertura più piccola 7b
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni

SBATTITORE ELETTRICO

● **Introduzione**

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

● **Uso previsto**

- Questo prodotto è destinato a mescolare e impastare gli impasti, a miscelare i liquidi e a montare la panna. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

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

- 1 Sbattitore elettrico
- 2 Fruste
- 2 Ganci per impastare
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Impugnatura
- 2 **TURBO** (pulsante Turbo)
- 3 Interruttore ON/OFF e regolatore della velocità (a 5 livelli)
- 4 Pulsante di espulsione
- 5 Sbattitore elettrico
- 6 Aperture di ventilazione
- 7 Aperture di alloggiamento delle fruste e dei ganci per impastare
- 8 Cavo di alimentazione e spina
- 9 Lato di appoggio con aperture di ventilazione

(Fig. B)

- 7a Apertura più grande
- 7b Apertura più piccola

(Fig. C)

- 10 Frusta
- 11 Anello di marcatura

(Fig. D)

- 12 Gancio per impastare

● Dati tecnici

Modello numero:	
- con spina VDE:	HG11362
- con spina BS:	HG11362-BS
Tensione di ingresso *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	300 W
Classe di protezione:	II/□

Tempo di funzionamento continuo massimo (KB):	10 minuti
Carico massimo:	Impasti pesanti fino a 500 g di farina
* Il tempo di funzionamento continuo massimo di questo prodotto è di 10 minuti. Il tempo di funzionamento continuo indica per quanto tempo il prodotto può essere utilizzato senza che il motore si surriscaldi e si danneggi. Dopo il tempo di funzionamento continuo, il prodotto deve rimanere spento fino al completo raffreddamento del motore.	



Istruzioni generali di sicurezza

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

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

Bambini e disabili

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

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

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

Uso previsto

- ⚠ AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni per l'uso. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.
 - Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, il prodotto deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.

Sicurezza elettrica

- Afferrare sempre il cavo d'alimentazione dalla spina e non tirare il cavo stesso.
- Non mettete mobili o altri oggetti pesanti sul cavo di alimentazione e assicurarsi che non venga piegato, specialmente in corrispondenza della spina.
- Non far passare il cavo di alimentazione su punti e bordi caldi o taglienti per evitare danni.
- Non utilizzare adattatori o prolunghie non conformi alle norme di sicurezza vigenti e non manomettere il cavo di alimentazione!

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
 - Non fare mai un nodo nel cavo di alimentazione e non legarlo insieme ad altri cavi.
 - Il cavo di alimentazione va posato in modo tale che nessuno lo calpesti o lo ostacoli. Sussiste il rischio di lesioni.
 - La riparazione è necessaria se il prodotto è stato danneggiato, se del liquido o degli oggetti sono entrati all'interno dell'alloggiamento, se è stato esposto alla pioggia o all'umidità, o se non funziona correttamente o è stato fatto cadere.
 - Se si notano fumo, rumori o odori insoliti, staccare immediatamente la spina del prodotto dalla presa di corrente. In questi casi, non continuare a usare il prodotto fino a quando non sia stato controllato da un professionista.
 - Fare eseguire tutte le riparazioni dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire mai l'alloggiamento del prodotto.
 - Non utilizzare più il prodotto se il prodotto o gli accessori sono danneggiati.
- ⚠ AVVERTENZA!** Assicurarsi che:
- Nessuna fonte diretta di calore (ad esempio, riscaldatori) agisca sul prodotto;
 - Il prodotto non sia esposto a luce solare diretta o a una forte luce artificiale;
 - Venga evitato il contatto con spruzzi e gocce d'acqua e liquidi aggressivi;
 - Il prodotto non venga utilizzato vicino all'acqua; in particolare, il prodotto non deve mai essere immerso. Non collocare oggetti contenenti liquidi, come vasi o bevande, sopra o vicino al prodotto;
 - Non vi siano fiamme libere (per esempio candele accese) sopra o vicino al prodotto;
 - Non penetri nessun corpo estraneo;
 - Il prodotto non venga sottoposto a urti e vibrazioni eccessive.

- Il prodotto non venga esposto a forti fluttuazioni di temperatura, poiché ciò potrebbe causare la condensazione dell'umidità e portare a cortocircuiti elettrici. Tuttavia, se il prodotto è stato esposto a forti oscillazioni di temperatura, attendere (circa 2 ore) prima di metterlo in funzione finché non abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Funzionamento

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni!

- Per il funzionamento, utilizzare solo gli accessori inclusi nella fornitura.
- Tenere i capelli lunghi, le cravatte e gli indumenti larghi lontano dal prodotto, perché potrebbero impigliarsi.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta.

- Accendere il prodotto solo quando le fruste o i ganci per impastare sono correttamente inseriti e ben saldi.
- Prima di collegare la spina alla rete elettrica: Portare l'interruttore ON/OFF in posizione **0**.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!

- Se le fruste o i ganci per impastare girano solo con difficoltà o non girano affatto: Spegnerne subito il prodotto. Staccare la spina dalla presa. Verificare se:
 - Qualcosa nel contenitore blocca il movimento
 - Il cibo è troppo duro
 - Le fruste o i ganci per impastare sono inseriti correttamente
- Il prodotto è progettato per funzionare per un massimo di 10 minuti senza interruzioni. Dopodiché, il prodotto deve rimanere spento finché non si è raffreddato a temperatura ambiente.

Pulizia e conservazione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Il prodotto deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica prima del montaggio,

dello smontaggio o della pulizia e quando non è sotto sorveglianza.

- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● **Messa in funzione**

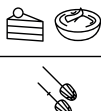
● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

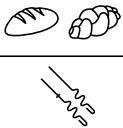
1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone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

● **Utilizzo**

● **Panoramica delle funzioni**

(Fig. C, D)

Strumento di lavoro	Velocità	Esempi d'uso	Note
Frusta 10 	Da 1 a 2	<input type="checkbox"/> All'inizio della miscelazione <input type="checkbox"/> Miscelazione di farina, zucchero o altri ingredienti secchi	<input type="checkbox"/> Quantità massima di impasto: 500 g <input type="checkbox"/> Tempo massimo di funzionamento: 10 minuti <input type="checkbox"/> Quantità minima: Per piccole quantità, scegliere un contenitore di miscelazione più stretto, in modo che gli strumenti di miscelazione siano immersi nei cibi da miscelare per almeno 1 cm. <input type="checkbox"/> Premere TURBO 2 per passare rapidamente da qualsiasi velocità alla velocità massima.
	Da 2 a 3	<input type="checkbox"/> Mescolare il burro e lo zucchero <input type="checkbox"/> Mescolare l'impasto	
	Da 4 a 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Montare gli albumi/la panna	

Strumento di lavoro	Velocità	Esempi d'uso	Note
Gancio per impastare 12 	Da 1 a 2	<input type="checkbox"/> All'inizio dell'impastamento <input type="checkbox"/> Miscelazione di farina, zucchero o altri ingredienti secchi <input type="checkbox"/> Lavorare la pasta lievitata	<input type="checkbox"/> Quantità massima di pasta lievitata: 500 g <input type="checkbox"/> Tempo massimo di funzionamento: 10 minuti <input type="checkbox"/> Quantità minima: Per piccole quantità, scegliere un contenitore di miscelazione più stretto, in modo che gli strumenti di miscelazione siano immersi nei cibi da miscelare per almeno 1 cm.
	Da 2 a 3	<input type="checkbox"/> Lavorare la pasta frolla	
	Da 3 a 4	<input type="checkbox"/> Lavorare composto di macinato	

● Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare

(Fig. B)

Inserimento delle fruste/dei ganci per impastare

1. Inserire la frusta **10** o il gancio per impastare **12** con l'anello di marcatura **11** nell'apertura più grande **7a**.
2. Inserire la frusta **10** rimanente o il gancio per impastare **12** nell'apertura più piccola **7b**. Sia la frusta che il gancio per impastare devono essere inseriti saldamente.

Rimozione delle fruste/dei ganci per impastare

1. Portare l'interruttore ON/OFF **3** in posizione **0**.
2. Staccare la spina **8** dalla presa.
3. Premere il pulsante di espulsione **4** completamente verso il basso. Le fruste **10**/i ganci per impastare **12** cadono.

● Miscelazione/impastamento

❗ INFO:

- Prima di collegare la spina **8** alla presa: Portare l'interruttore ON/OFF **3** in posizione **0**.
- Per pause brevi: Spegnerne il prodotto. Posizionare il prodotto sul lato di appoggio **9**.

- Pulire il prodotto subito dopo l'uso.

1. Immergere la frusta **10** o il gancio per impastare **12** nell'alimento.
2. Accensione: Portare l'interruttore ON/OFF **3** in posizione **1**.
3. Selezionare il livello di velocità desiderato in base alla consistenza dell'alimento da frullare.
4. Spegnimento: Portare l'interruttore ON/OFF **3** in posizione **0**.
5. Staccare la spina **8** dalla presa.
6. Togliere le fruste **10** o i ganci per impastare **12** dall'alimento e tenerli sopra una ciotola o un lavandino.
7. Rimuovere le fruste **10** o i ganci per impastare **12** dal prodotto (vedi "Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare").

● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Pan brioche intrecciato	4	150 min
Pan di Spagna semplice	4	70 min
Meringhe	4	135 min
Crema di limone e quark	4	3 min 30 s

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Condimento di yogurt	4	5 min
Crema di cioccolato	4	45 min
Maionese	4	4 min
Crêpe	4	70 min
Impasto per pizza	4	Da 90 min a 120 min
Tarte tatin alle pere	4	145 min

● Pan brioche intrecciato

 150 min

 x 4

Ingredienti

350 g	Farina
1 cucchiaino	Sale
50 g	Zucchero
65 g	Burro (fuso)
1 confezione o ½ dado	Lievito (secco) o Lievito (fresco)
200 ml	Latte (tiepido)
40 g	Tuorli
-	Zucchero (grosso)
-	Carta da forno

Preparazione

- Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una ciotola. Mettere il burro sopra.
- Lavorare l'impasto con i ganci per impastare **12**.
- Sbriciolare il lievito fresco o cospargere il lievito secco sull'impasto. Aggiungere il latte.
- Lavorare l'impasto con i ganci per impastare **12**.
- Coprire l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per circa 1 ora.

- Lavorare l'impasto con le mani. Dividere l'impasto in 3 pezzi della stessa dimensione.
- Formare 3 fili dello stesso spessore.
- Intrecciare i 3 fili in una treccia.
- Mettere la treccia su una teglia rivestita di carta da forno.
- Spennellare la treccia con il tuorlo. Cospargere la treccia di zucchero grosso.
- Cuocere il pan brioche intrecciato per circa 30 minuti sulla guida centrale a +160 °C.

● Pan di spagna semplice

 70 min

 x 4

Ingredienti

100 g	Burro (fuso)
100 g	Zucchero
2 confezione	Zucchero vanigliato
1 cucchiaino	Latte
2	Uova
1 cucchiaino	Lievito in polvere
150 g	Farina
-	Burro (per ungere lo stampo)
-	Zucchero a velo (per spolverare)
-	Carta da forno

Preparazione

- Preriscaldare il forno a +160 °C.
- Mettere in una ciotola il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova.
- Mescolare l'impasto con le fruste **10**.
- Mescolare il lievito in polvere con la farina. Aggiungere il composto secco all'impasto.
- Lavorare il composto con le fruste **10** fino ad ottenere un impasto liscio.
- Ingrassare uno stampo per dolci con del burro.
- Versare l'impasto nello stampo per dolci.
- Cuocere il dolce per circa 40 minuti a +160 °C.
- Dopo la cottura: Tirare fuori lo stampo per dolci dal forno. Lasciare raffreddare il dolce per circa 5 minuti.

10. Rovesciare lo stampo per dolci. Spolverare il dolce con un po' di zucchero a velo.

● Meringhe

 135 min

 x 4


Ingredienti

3	Albume
200 g	Zucchero
-	Sac à poche
-	Carta da forno

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a +120 °C.
2. Sbattere l'albume con le fruste **10**.
3. Aggiungere gradualmente lo zucchero finché gli albumi non sono a neve.
4. Foderare una teglia con carta da forno.
5. Versare il composto in una sac à poche.
6. Spruzzare il composto nella forma desiderata sulla carta da forno.
7. A seconda delle dimensioni e della forma delle forme spruzzate: lasciare asciugare il composto per circa 80-100 minuti nel forno.

● Crema di limone e quark

 3 min 30 s

 x 4

Ingredienti

2	Uova
250 g	Quark
100 g	Zucchero
2 cucchiaini	Scorza di limone (bio)
1 cucchiaino	Zucchero vanigliato
2 cucchiaini	Succo di limone
-	Scaglie di cioccolato

Preparazione

1. Separare i tuorli dagli albumi delle uova.
2. Utilizzare le fruste **10** per sbattere i tuorli con il quark, lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una crema spumosa.

3. Utilizzare le fruste **10** per montare gli albumi a neve con il succo di limone. Incorporare il composto alla crema.
4. Versare la crema al limone in bicchieri o coppe da dessert ben raffreddati.
5. Cospargere la crema al limone con scaglie di cioccolato.
6. Raffreddare la crema al limone prima di servirla.

● Condimento di yogurt

 5 min

 x 4

Ingredienti

150 g	Yogurt naturale
3 cucchiaini	Aceto di vino bianco
3 cucchiaini	Olio di girasole
Da 1 a 2 cucchiaini	Senape
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Zucchero
-	Aglio/erba cipollina/erbe miste (tritrate finemente)

Preparazione

1. Mettere lo yogurt in una ciotola.
2. Aggiungere aceto, olio, senape, sale e zucchero.
3. Mescolare il condimento con le fruste **10**.
4. Raffinare il condimento con aglio, erba cipollina o erbe miste.

● Crema di cioccolato

 45 min

 x 4

Ingredienti

350 g	Panna montata
200 g	Cioccolato fondente (> 60 % di cacao)
½	Baccello di vaniglia (polpa)
-	Frutta fresca

Preparazione

1. Fare bollire la panna.
2. Sminuzzare il cioccolato nella panna e scioglierlo lentamente a fuoco basso.
3. Raschiare la polpa di mezzo baccello di vaniglia. Mescolare la polpa nel composto.
4. Mettere il composto in frigorifero. Lasciare raffreddare completamente il composto e farlo rapprendere.
5. Prima di servire: Mescolare il composto con le fruste **10** fino a renderlo cremoso.
6. Servire la crema di cioccolato con della frutta fresca.

● Maionese

 4 min

 x 4

Ingredienti

1	Tuorli
15 g	Aceto leggero o succo di limone
250 ml	Olio vegetale neutro (ad es. olio di colza)
-	Sale (a piacere)
-	Pepe (a piacere)

Preparazione

1. Mettere il tuorlo e l'aceto/il succo di limone in un misurino.
2. Tenere le fruste **10** perpendicolarmente al misurino. Accendere il prodotto.
3. Tenere premuto **TURBO** **2**. Aggiungere lentamente l'olio in un flusso uniforme e sottile (entro circa 2,5 minuti) in modo che l'olio si unisca agli altri ingredienti.
4. Condire la maionese con sale e pepe a piacere.

● Crêpe

 70 min

 x 4

Ingredienti

125 g	Farina
50 g	Zucchero
½ confezione	Zucchero vanigliato
1 pizzico	Sale
1	Uovo
200 ml	Latte magro
50 ml	Acqua
-	Olio vegetale neutro (per ungere la padella)

Preparazione

1. Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato e sale in una ciotola. Fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Sbattere dal centro con le fruste **10** a velocità da 1 a 2.
4. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua al composto.
5. Quando si è formato un impasto omogeneo: Passare alla velocità da 3 a 4.
6. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora.
7. Mescolare energicamente l'impasto e controllarne la consistenza. La consistenza dell'impasto dovrebbe essere simile alla crema di caffè.
8. Scaldare una grande padella antiaderente con i bordi poco profondi e ungerla con un po' d'olio.
9. Versare una parte dell'impasto nella padella. Cuocere delle crêpe sottili su entrambi i lati per circa 30 secondi.
10. Riempire le crêpe con ripieni dolci, ad es.:
 - Zucchero, cannella e zucchero
 - Purè di mele
 - Crema di nougat alle noci
 - Banana tagliata a metà e salsa al cioccolato
 - Marmellata, gelatina, confettura di prugne, composta
 - Frutta fresca
 - Gelato

● Impasto per pizza

 da 90 min a 120 min

 x 4

Ingredienti

250 g	Farina di frumento
¾ di cucchiaino	Sale
½ dado	Lievito (fresco)
½ di cucchiaino	Zucchero
120 ml	Acqua (calda)
-	Farina (per impastare e stendere)

Preparazione

1. Mescolare farina e sale in una ciotola. Fare un piccolo incavo al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero nell'acqua con una forchetta. Mescolare fino a sciogliere il tutto. Versare il composto nell'incavo.
3. Mescolare con i ganci per impastare **12** al livello da 1 a 2 fino a formare dei grossi grumi di pasta.
4. Continuare a impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio.
5. Formare una palla, coprirla e lasciarla lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio dell'impasto.
6. Lavorare nuovamente l'impasto.
7. Stendere l'impasto e ricoprirlo a piacere.

● Tarte tatin alle pere

 145 min

 x 4

Ingredienti per l'impasto

200 g	Farina di frumento
1 pizzico	Sale
100 g	Burro (freddo)
3 cucchiaini	Zucchero fine
4 cucchiaini	Acqua (fredda)
-	Piselli secchi o riso (per la cottura alla cieca)
-	Carta da forno

Ingredienti per la crema di mandorle

100 g	Burro (fuso)
100 g	Zucchero
2	Uova (temperatura ambiente)
100 g	Mandorle (macinate)
-	Pere mature (per guarnire)

Preparazione

Base della crostata:

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola
2. Mescolare con i ganci per impastare **12** al livello da 2 a 3 fino a formare dei grossi grumi di pasta.
3. Lavorare l'impasto rapidamente con la mano a formare una palla. Stendere l'impasto con un po' di farina tra 2 fogli di carta da forno.
4. Foderare una teglia per crostate unta con l'impasto. Tagliare il bordo sporgente.
5. Mettere la crostata per circa 30 minuti in frigorifero.
6. Bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta.
7. Mettere un pezzo di carta da forno sull'impasto. Riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
8. Cuocere la crostata a +120 °C per circa 15 minuti.
9. Togliere i piselli/il riso e cuocere la crostata per altri 10-15 minuti.

Composto di mandorle:

1. Mescolare il burro, lo zucchero e le uova con le fruste **10**. Aumentare la velocità al livello 5.
2. Ridurre la velocità al livello 3. Quindi aggiungere le mandorle.
3. Versare il composto di mandorle sulla base della crostata raffreddata.
4. Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a fette. Mettere le pere sul composto di mandorle.
5. Cuocere a +170 °C per 35 minuti.

● Pulizia

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- Prima della pulizia: Staccare sempre la spina **[8]** dalla presa.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non far penetrare acqua o altri liquidi all'interno dello sbattitore elettrico **[5]**.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!

- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

📄 INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo l'uso. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le fruste **[10]** e i ganci per impastare **[12]** sono lavabili in lavastoviglie fino a +70 °C.

Parte	Metodo di pulizia
Sbattitore elettrico [5]	<ul style="list-style-type: none"> □ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. □ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente. □ Asciugare accuratamente l'alloggiamento. □ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

Parte	Metodo di pulizia
Frusta [10] Gancio per impastare [12]	<ul style="list-style-type: none"> □ Lavare sotto l'acqua calda con un detergente delicato. □ Sciacquare con acqua pulita. □ In alternativa: Lavare in lavastoviglie. □ Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

● Conservazione

- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



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

Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 451337_2310) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**



Assistenza Italia

















Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal 148
Bevezető	Oldal 148
Rendeltetésszerű használat	Oldal 148
A csomagolás tartalma	Oldal 149
Alkatrészlista	Oldal 149
Műszaki adatok	Oldal 149
Általános biztonsági utasítások	Oldal 149
Üzembe helyezés	Oldal 153
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal 153
Alkalmazás	Oldal 153
A funkciók áttekintése	Oldal 153
A habverőfej/dagasztófej behelyezése és kivétele	Oldal 154
Keverés/dagasztás	Oldal 154
Receptek	Oldal 154
Áttekintés	Oldal 154
Élesztős fonott kalács	Oldal 155
Egyszerű piskóta	Oldal 155
Habcsók	Oldal 156
Citromos túrókrém	Oldal 156
Joghurtöntet	Oldal 156
Csokoládékrém	Oldal 156
Majonéz	Oldal 157
Palacsinta	Oldal 157
Pizzatészta	Oldal 157
Fordított körtetorta	Oldal 158
Tisztítás	Oldal 158
Tárolás	Oldal 159
Mentesítés	Oldal 159
Garancia	Oldal 159
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 160
Szerviz	Oldal 160

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)	Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károokra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Veszély – áramütésveszély!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A II. védelmi osztályú termék szimbóluma
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A nagyobb nyíláshoz 7a
	A habverőfejek 10 és a dagasztófejek 12 mosogatógépben moshatók.		A kisebb nyíláshoz 7b
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

KÉZI ROBOTGÉP

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza.

A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék részét képező keverésre és dagasztására, folyadékok összekeverésére és tejszín felverésére használható. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

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

- 1 Kézi robotgép
- 2 Habverőfej
- 2 Dagasztófej
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

(A ábra)

- 1 Fogó
- 2 **TURBO** (Turbo gomb)
- 3 Be-/kikapcsológomb és sebesség-szabályozó (5 fokozat)
- 4 Kioldógomb
- 5 Kézi robotgép
- 6 Szellőzőnyílások
- 7 Nyílások a habverőfejek és a dagasztófejek beillesztéséhez
- 8 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 9 Tartóoldal szellőzőnyílásokkal

(B ábra)

- 7a Nagyobb nyílás
- 7b Kisebb nyílás

(C ábra)

- 10 Habverőfej
- 11 Jelölőgyűrű

(D ábra)

- 12 Dagasztófej

● Műszaki adatok

Modellszám:	
- VDE csatlakozóval:	HG11362
- BS csatlakozóval:	HG11362-BS
Bemenő feszültség *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel:	300 W
Védelmi osztály:	II/□

Max. folyamatos működés (KB):	10 perc
Maximális terhelhetőség:	Nehéz tészták 500 g lisztig
* A termék folyamatos működési ideje 10 perc. A folyamatos működési idő azt az időt jelenti, ameddig a termék a motor túlhevülése és károsodása nélkül folyamatosan használható. A folyamatos működési idő után a terméket addig kikapcsolt állapotban kell tartani, amíg a motor teljesen le nem hűl.	



Általános biztonsági utasítások

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élők

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

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

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

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A nem rendeltetésszerű kezelés sérülésekhez vezethet.

- A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.
- A működés során mozgásban lévő alkatrészek és tartozékok cseréje előtt is válassza le a terméket az elektromos hálózatról.

Elektromos biztonság

- Az elektromos vezeték konnektorból való kihúzásakor mindig a csatlakozót húzza, ne magát a vezetékét.
- Ne tegyen bútorokat vagy más nehéz tárgyakat az elektromos vezetékre, és ügyeljen arra, hogy az ne hajoljon meg, különösen a csatlakozónál.
- A károsodás elkerülése érdekében ne vezesse át az elektromos vezetékét forró felületeken vagy éles széleken.
- Ne használjon olyan adaptereket vagy hosszabbítókat, melyek nem felelnek meg a biztonsági szabványoknak, és ne módosítsa az elektromos vezetékét!

- Ha az elektromos vezeték megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
 - Az elektromos vezetékre ne kössön csomót, és ne kösse össze más vezetékekkel.
 - Az elektromos vezetékét úgy vezesse, hogy arra ne lehessen rálépni, és hogy az ne jelentsen akadályt. Sérülés kockázata áll fenn.
 - Javításra van szükség, ha a termék megsérült, folyadék vagy idegen tárgy került a burkolata alá, ha esőnek vagy nedvességnek volt kitéve, vagy ha nem működik megfelelően, illetve ha leejtették.
 - Ha füstöt, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal húzza ki a termék elektromos csatlakozóját a konnektorból. Ilyen esetben a terméket nem szabad tovább használni, mielőtt azt egy szakember át nem vizsgálta.
 - A javítási munkákat a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával, vagy egy annak megfelelő képzettségű személlyel végeztesse el.
 - Soha ne nyissa fel a termék borítását.
 - Ne használja a terméket, ha a termék vagy a tartozékai sérültek.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Ügyeljen arra, hogy:
- A terméket ne ériék közvetlen hőforrások (pl. fűtőtestek);
 - A terméket ne érje közvetlen napfény vagy erős természetes fény;
 - A termékre nem kerül ráfröccsenő vagy rácszeppenő víz vagy agresszív folyadék;
 - A terméket nem használják víz közelében, és különösen arra, hogy azt ne merítsék vízbe. Ne tegyen semmilyen vízzel teli tárgyat, pl. vázákat vagy italokat a termékre vagy a termék mellé;
 - A termékre vagy a termék mellé nem kerülnek nyílt lángok (pl. égő gyertyák);
 - A termék belsejébe nem jutnak be idegen tárgyak;
 - A terméket nem érik túlzott rázkódások vagy rezgések.
 - A termék ne legyen kitéve túlzott hőmérsékleti ingadozásoknak, mert a pára lecsapódhat, ami rövidzárlatokhoz vezethet.

Ha a termék mégis nagyobb hőmérsékleti ingadozásoknak lett kitéve, az üzembe helyezés előtt várjon egy kis ideig (kb. 2 óráig), amíg az átveszi a környezeti hőmérsékletet.

Kezelés

⚠ VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

- A használathoz csak a csomagolásban mellékelt alkatrészeket használja.
- Tartsa a hosszú haját, nyakkendőket és laza ruhadarabokat a terméktől távol, mert azok beakadhatnak.
- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta és száraz felületen üzemeltesse.
- A terméket csak akkor kapcsolja be, ha a habverőfej vagy a dagasztófej megfelelően be van helyezve és berögzült.
- Mielőtt az elektromos hálózatra csatlakoztatná: Fordítsa a be-/kikapcsológombot fordítsa **0** állásba.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

- Ha a habverőfej vagy a dagasztófej nehezen vagy egyáltalán nem forog: Azonnal kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
Ellenőrizze, hogy:
 - Nem akassza-e valami a mozgást az edényben
 - Az étel nem túl kemény-e
 - A habverőfej vagy a dagasztófej helyesen van-e behelyezve
- A termék legfeljebb 10 percig üzemeltethető megszakítás nélkül. Ezután a terméket ki kell kapcsolni, és meg kell várni, amíg szobahőmérsékletűre lehűl.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A terméket

mindig le kell választani az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyják, összevagy szétszerelés, illetve tisztítás előtt.

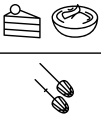
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácszeppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● **Alkalmazás**

● **A funkciók áttekintése**


(C, D ábra)

Keverőbetét	Sebesség	Alkalmazási példák	Megjegyzések
Habverőfej 10 	1-2	<input type="checkbox"/> A keverés megkezdésekor <input type="checkbox"/> Liszt, cukor és egyéb száraz hozzávalók összekeveréséhez	<input type="checkbox"/> Max. tésztamennyiség: 500 g <input type="checkbox"/> Max. működési idő: 10 perc <input type="checkbox"/> Min. mennyiség: Kisebb mennyiségek esetén használjon egy keskenyebb keverőtálat, hogy a keverőbetétek legalább 1 cm-re besüllyedjenek a kevert anyagba. <input type="checkbox"/> Nyomja meg a TURBO gombot 2 , ha rövid időre az aktuális sebességből maximális sebességbe kíván váltani.
	2-3	<input type="checkbox"/> Vaj és cukor összekeveréséhez <input type="checkbox"/> Tészta keveréséhez	
	4-5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Tojásfehérje vagy tejszín felveréséhez	

● **Üzembe helyezés**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

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

Keverőbetét	Sebesség	Alkalmazási példák	Megjegyzések
Dagasztófej 12 	1-2	<input type="checkbox"/> A dagasztás megkezdésekor <input type="checkbox"/> Liszt, cukor és egyéb száraz hozzávalók összekeveréséhez <input type="checkbox"/> Élesztős tészta dagasztásához	<input type="checkbox"/> Max. élesztős tésztamennyiség: 500 g <input type="checkbox"/> Max. működési idő: 10 perc <input type="checkbox"/> Min. mennyiség: Kisebb mennyiségek esetén használjon egy keskenyebb keverőtálat, hogy a keverőbetétek legalább 1 cm-re besüllyedjenek a kevert anyagba.
	2-3	<input type="checkbox"/> Omlós tészta dagasztásához	
	3-4	<input type="checkbox"/> Darált húsos keverék összekeveréséhez	

● A habverőfej/dagasztófej behelyezése és kivétele

(B ábra)

A habverőfej/dagasztófej behelyezése

- Dugja be a habverőfejet **10** vagy a dagasztófejet **12** a jelölőgyűrűvel **11** a nagyobb nyílásba **7a**.
- Dugja be a másik habverőfejet **10** vagy a dagasztófejet **12** a kisebb nyílásba **7b**. Mindkét habverőfejnek vagy dagasztófejnek tartósan be kell rögzülnie.

A habverőfej/dagasztófej kivétele

- Állítsa a be-/kikapcsológombot **3** **0** állásba.
- Húzza ki az elektromos csatlakozót **8** a konnektorból.
- Nyomja le a kioldógombot **4** teljesen. A habverőfejek **10**/dagasztófejek **12** kilökődnek.

● Keverés/dagasztás

i TUDNIVALÓ:

- Mielőtt az elektromos csatlakozót **8** a konnektorba dugná: Állítsa a be-/kikapcsológombot **3** **0** állásba.
- Rövid szüneteknél: Kapcsolja ki a terméket. Állítsa a terméket a tartóoldalára **9**.
- Közvetlenül használat után tisztítsa meg a terméket.

- Süllyeszze bele a habverőfejet **10** vagy a dagasztófejet **12** az élelmiszerbe.
- Bekapcsolás: Állítsa a be-/kikapcsológombot **3** **1** állásba.
- Válassza ki a kívánt sebességfokozatot az élelmiszer sűrűségének megfelelően.
- Kikapcsolás: Állítsa a be-/kikapcsológombot **3** **0** állásba.
- Húzza ki az elektromos csatlakozót **8** a konnektorból.
- Vegye ki a habverőfejet **10** vagy a dagasztófejet **12** az élelmiszerből, majd tartsa egy tál vagy a mosogató fölé.
- Vegye le a habverőfejet **10** vagy a dagasztófejet **12** a termékről (lásd „A habverőfej/dagasztófej behelyezése és kivétele” c. részt).

● Receptek

● Áttekintés

Recept	Adagok	Elkészítési idő
Élesztős fonott kalács	4	150 perc
Egyszerű piskóta	4	70 perc
Habcsók	4	135 perc
Citromos túrókrém	4	3 perc 30 mp
Joghurtöntet	4	5 perc

Recept	Adagok	Elkészítési idő
Csokoládékrem	4	45 perc
Majonéz	4	4 perc
Palacsinta	4	70 perc
Pizzatészta	4	90–120 perc
Fordított körtetorta	4	145 perc

● Élesztős fonott kalács

 150 perc

 x 4

Hozzávalók

350 g	Liszt
1 TK	Só
50 g	Cukor
65 g	Vaj (olvasztott)
1 csomag vagy ½ kocka	Élesztő (szárított) vagy Élesztő (friss)
200 ml	Tej (langyos)
40 g	Tojássárgája
-	Cukor (durvaszemcsés)
-	Sütőpapír

Elkészítés

1. Keverje össze a tejet, a sót és a cukrot egy tálban. Adja hozzá a vaját.
2. Gyúrja össze a tésztát a dagasztófejjel [12](#).
3. Morzsolja rá a friss élesztőt, vagy szórja rá a szárított élesztőt a tésztára. Adja hozzá a tejet.
4. Gyúrja össze a tésztát a dagasztófejjel [12](#).
5. Takarja le a tésztát. Hagyja a tésztát meleg helyen kb. 1 órát kelni.
6. Dagassza át a tésztát kézzel. Ossa el a tésztát 3 egyforma méretű darabra.
7. Formázzon 3 egyforma vastagságú csíkot.
8. Fonjon a 3 csíkból egy fonatot.
9. Tegye rá a kész fonatot egy sütőpapírral bélelt tepsire.

10. Kenje át a fonatot tojássárgájával. Szórja meg a fonatot durvaszemcsés cukorral.
11. Süssse az élesztős fonott kalácsot kb. 30 percig a sütő közepső polcán +160 °C-on.

● Egyszerű piskóta

 70 perc

 x 4

Hozzávalók

100 g	Vaj (olvasztott)
100 g	Cukor
2 csomag	Vaníliás cukor
1 EK	Tej
2	Tojás
1 TK	Sütőpor
150 g	Liszt
-	Vaj (a forma kivajazásához)
-	Porcukor (a szóráshoz)
-	Sütőpapír

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt +160 °C-ra.
2. Tegye bele a vaját a cukorral, a vaníliás cukorral a tejjel és a tojással együtt egy tálba.
3. Keverje össze a tésztát a habverőfejjel [10](#).
4. Keverje hozzá a sütőport a liszthez. Adja hozzá a száraz keveréket a tésztához.
5. Dolgozza a keveréket sima tésztává a habverőfejjel [10](#).
6. Kenjen ki egy tortaformát vajjal.
7. Töltse be a tésztát a tortaformába.
8. Süssse a tortát. 40 percig +160 °C-on.
9. Sütés után: Vegye ki a tortaformát a sütőből. Hagyja a tortát kb. 5 percig hűlni.
10. Fordítsa ki a tortaformát. Szórjon a torta tetejére egy kis porcukrot.

● Habcsók

 135 perc

 x 4

Hozzávalók

3	Tojásfehérje
200 g	Cukor
-	Habzsák
-	Sütőpapír

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt +120 °C-ra.
- Verje fel a tojásfehérjét a habverőfejjel **10**.
- Részenként adagolja hozzá a cukrot, amíg kemény habot nem kap.
- Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral.
- Töltse bele a keveréket egy habzsákba.
- Nyomja ki a keveréket a kívánt formában a sütőpapírra.
- A formák méretétől és alakjától függően: Süsse a keveréket kb. 80–100 percig a sütőben szárazra.

● Citromos túrókrém

 3 perc 30 mp

 x 4

Hozzávalók


2	Tojás
250 g	Túró
100 g	Cukor
2 TK	Citromhéj (bio)
1 EK	Vaníliás cukor
2 EK	Citromlé
-	Csokireszelék

Elkészítés

- Válassza szét a két tojás sárgáját és fehérjét.
- A habverőfej **10** segítségével keverje krémesre a tojássárgákat a túróval a cukorral, a citromhéjjal és a vaníliás cukorral.
- A habverőfejjel **10** verje kemény habbá a tojásfehérjét a citromlével. Keverje a keveréket a krém alá.

- Öntse be a citromos krémet jól lehűtött poharakba vagy desszertes tálakba.
- Szórja meg a citromos krémet csokireszelékkel.
- Tálalás előtt hűtse le a citromos krémet.

● Joghurtöntet

 5 perc

 x 4

Hozzávalók

150 g	Natúr joghurt
3 EK	Fehérborecet
3 EK	Napraforgóolaj
1–2 TK	Mustár
1 csipet	Só
1 csipet	Cukor
-	Fokhagymazöld/snidling/vegyes zöldfűszer (finomra aprítva)

Elkészítés

- Tegye be a joghurtot egy tálba.
- Adja hozzá az ecetet, az olajat, a mustárt a sót és a cukrot.
- Keverje össze az öntetet a habverőfejjel **10**.
- Ízesítse az öntetet fokhagymazölddel, snidlinggel és vegyes zöldfűszerekkel.

● Csokoládékrém

 45 perc

 x 4

Hozzávalók

350 g	Habtejszín
200 g	Étcsokoládé (60 % feletti kakaótartalommal)
½	Vaniliarúd (pép)
-	Friss gyümölcsök

Elkészítés

- Forralja fel a tejszínt.
- Morzsolja bele a csokoládét a tejszínbe, és lassan, alacsony hőfokon olvassza fel.
- Kaparja ki a pépet egy fél vaniliarúdból. Keverje bele a pépet a keverékbe.

4. Tegye be a keveréket a hűtőszekrénybe. Várja meg, amíg a keverék teljesen lehűl és megdermed.
5. Tálalás előtt: Keverje krémesre a keveréket a habverőfejjel [10].
6. Tálalja a csokoládékrémet friss gyümölcsökkel.

● Majonéz

 4 perc

 x 4

Hozzávalók

1	Tojássárgája
15 g	Könnyű ecet vagy citromlé
250 ml	Semleges növényi olaj (pl. repceolaj)
-	Só (ízlés szerint)
-	Bors (ízlés szerint)

Elkészítés

1. Tegye bele a tojássárgáját és az ecetet/ citromlevet egy mérőpohárba.
2. Tartsa a habverőfejet [10] függőlegesen a mérőpohárba. Kapcsolja be a terméket.
3. Tartsa lenyomva a **TURBO** gombot [2]. Adja hozzá az olajat egyenes sugárban (kb. 2,5 percen belül), hogy az olaj összevegyülhessen a többi hozzávalóval.
4. Fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

● Palacsinta

 70 perc

 x 4


Hozzávalók

125 g	Liszt
50 g	Cukor
½ csomag	Vaníliás cukor
1 csipet	Só
1	Tojás
200 ml	Zsírzszegény tej
50 ml	Víz
-	Semleges növényi olaj (a serpenyő beolajozásához)

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sőt egy keverőtálban. Alakítson ki a közepén egy kis mélyedést.
2. Tegye bele a tojást a mélyedésbe.
3. Keverje ki középről kezdve a habverőfejjel [10] segítségével, 1-es vagy 2-es sebességfokozaton.
4. Adagoljon a keverékhez időnként tejet és vizet.
5. Ha egy sima tészta kialakult: Kapcsoljon 3-as vagy 4-es sebességfokozatra.
6. Hagyja a tésztát kb. 1 órát pihenni.
7. Keverje át a tésztát erőteljesen, és ellenőrizze az állagát. A tészta állagának a kávétejszínéhez hasonlóan kell lennie.
8. Hevítsse fel egy nagy méretű, tapadásmentes, alacsony falú serpenyőt, majd kenje be a serpenyőt némi olajjal.
9. Tegyen bele egy adag tésztát a serpenyőbe. Süssön vékony palacsintákat, oldalanként kb. 30 másodpercig.
10. Töltsse meg a palacsintákat édes töltelékekkel, pl.:
 - Cukor, fahéjas cukor
 - Almaszósz
 - Mogyorós nugátkrém
 - Fél banán és csokoládészósz
 - Dzsem, zselé, szilvalekvár, kompót
 - Friss gyümölcs
 - Fagylalt

● Pizzatészta

 90–120 perc

 x 4

Hozzávalók

250 g	Búzaliszt
¾ TK	Só
½ kocka	Élesztő (friss)
½ TK	Cukor
120 ml	Víz (meleg)
-	Liszt (a dagasztáshoz és a kinyújtáshoz)

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sőt egy keverőtálban. Alakítson ki a közepén egy kis mélyedést.
2. Nyomja szét az élesztőt és a cukrot egy villával a vízben. Keverje össze, amíg minden feloldódik. Öntse bele a keveréket a mélyedésbe.
3. Keverje a dagasztófejjel **12** 1-es vagy 2-es fokozaton, amíg a nagyobb tésztarögök nem alakulnak ki.
4. Dagassza a tésztát kézzel tovább simára.
5. Formázzon a tésztát egy gömböt, majd hagyja letakarva egy meleg helyen a duplájára kelni.
6. Dagassza át a tésztát újból.
7. Nyújtsa ki a tésztát, majd tegyen rá feltétet kívánság szerint.

● Fordított körtetorta

 145 perc

 x 4

Hozzávalók a tésztához

200 g	Búzaliszt
1 csipet	Só
100 g	Vaj (hideg)
3 TK	Finomszemcsés cukor
4 EK	Víz (hideg)
-	Szárított borsó vagy rizs (a vaksütéshez)
-	Sütőpapír

Hozzávalók a mandulaszószhoz

100 g	Vaj (olvasztott)
100 g	Cukor
2	Tojás (szobahőmérsékletű)
100 g	Mandula (őrölt)
-	Érett körte (a díszítéshez)

Elkészítés

Tortalap:

1. Tegye bele a tészta hozzávalóit egy keverőtálba

2. Keverje a dagasztófejjel **12** 2-es vagy 3-es fokozaton, amíg a nagyobb tésztarögök nem alakulnak ki.
3. Gyorsan dagassza ki a tésztát egy gömbbé. Nyújtsa ki a tésztát és tegye két beliszteztet sütőpapír közé.
4. Bélelje ki a kikent tortaformát a tésztával. Vágja le a szélekről a kilógó részt.
5. Tegye be a tortalapot kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
6. Szurkálja meg a tortalapot egy villával.
7. Helyezzen rá egy darab sütőpapírt a tésztára. Töltse meg a formát szárított borsóval vagy rizzsel a tészta lesúlyozásához.
8. Süsse a keveréket +120 °C-on kb. 15 percig.
9. Vegye ki a borsót/rizst, majd süsse a tortát további 10–15 percig.

Mandulás keverék:

1. Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojást a habverőfejjel **10**. Növelje a sebességet az 5-ös sebességfokozatra.
2. Csökkentse a sebességet a 3-as sebességfokozatra. Keverje alá a mandulákat.
3. Öntse rá a mandulás keveréket a lehűlt tortalapra.
4. A körtéket hámozza meg, magozza ki, majd vágja szeletekre. Fektesse rá a körtéket a mandulás keverékre.
5. Süsse +170 °C-on kb. 35 percig.

● Tisztítás

VESZÉLY! Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **8** a konnektorból.
 - A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
 - Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a kézi robotgép **5** belsejébe.
- ### **FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!**
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

i TUDNIVALÓ:

- Közvetlenül használat után tisztítsa meg a terméket. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.
- A habverőfej **10** és a dagasztófej **12** mosogatógépben mosható +70 °C-ig.

Alkatrész	Tisztítási mód
Kézi robotgép 5	<ul style="list-style-type: none">□ Törölje át a burkolatot egy enyhén nedves ruha segítségével.□ Szükség esetén kímélő tisztítószert is tehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül.□ Törölje a burkolatot alaposan szárazra.□ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
Habverőfej 10 Dagasztófej 12	<ul style="list-style-type: none">□ Mosogassa el meleg vízzel, lágy mosogatószerrel.□ Öblítse le tiszta vízzel.□ Alternatíva: Mossa el mosogatógépben.□ Hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.

● Tárolás

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● Mentesítés

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyaggon található jelzéseket. Ezek rövidítések (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítéséi lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● Garancia

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

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

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

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

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

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

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451337_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típusábráról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

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

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

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11362

Version: 03/2024

IAN 451337_2310

