



KÜCHENMASCHINE SKM 600 E1

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

FR CH

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

IT CH

IMPASTATRICE PLANETARIA/ ROBOT DA CUCINA

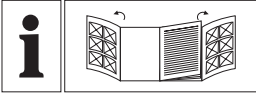
Istruzioni per l'uso

IAN 481418_2410

IAN 481419_2410

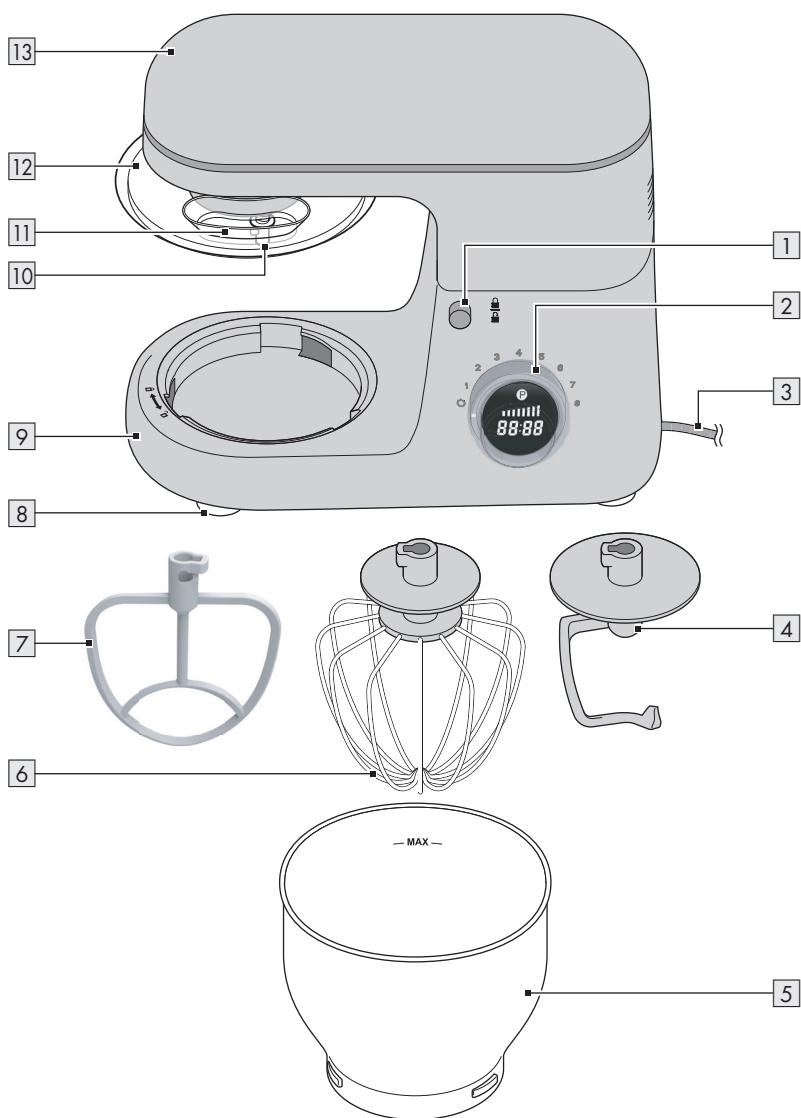
IAN 481422_2410

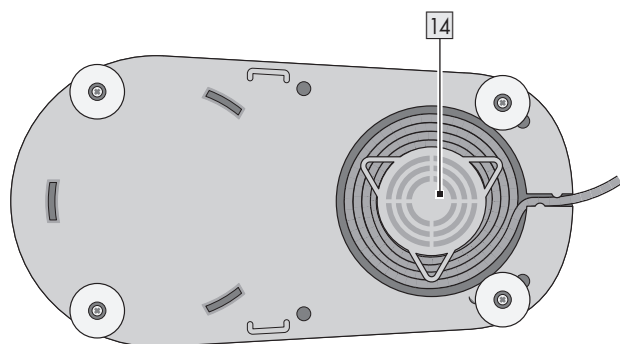
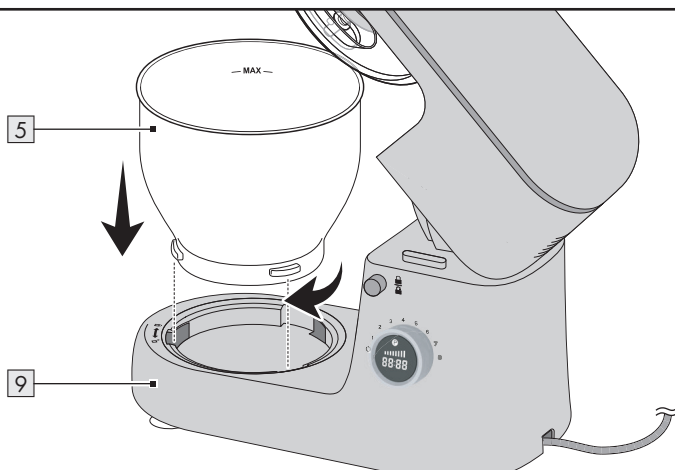
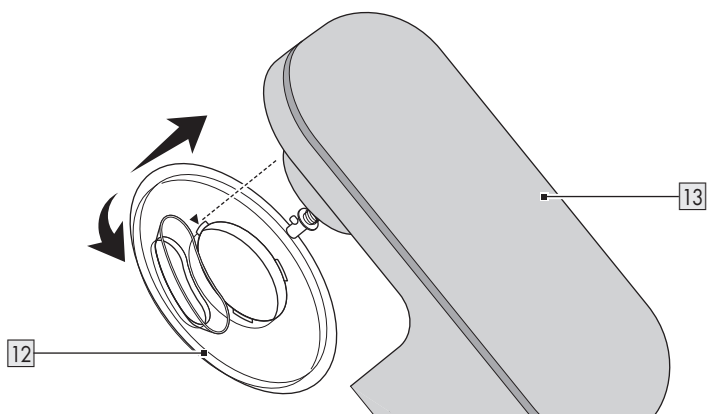
CH

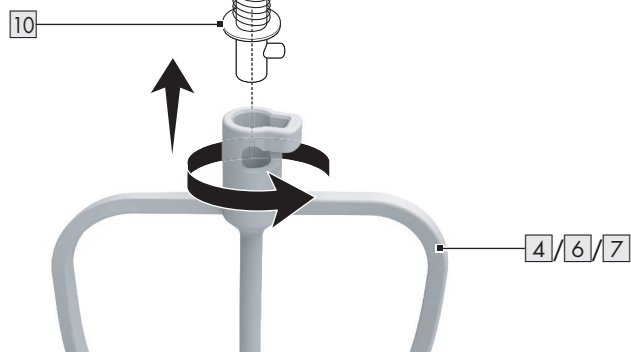
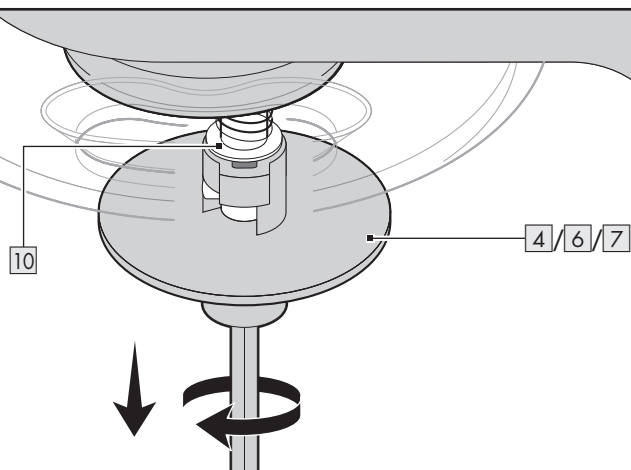


DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Mode d'emploi	Page	24
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	43

A



B**C****D**

E**F**

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	7
Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Liste der Teile	Seite	8
Technische Daten	Seite	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	9
Inbetriebnahme	Seite	12
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	12
Aufstellort	Seite	12
Zusammenbauen	Seite	12
Bedienung	Seite	13
Vorbereitung	Seite	13
Zutaten hinzugeben	Seite	13
Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen	Seite	14
Pulsfunktion	Seite	14
Sicherheitsmerkmale	Seite	14
Auseinanderbauen	Seite	14
Funktionsübersicht	Seite	15
Rezepte	Seite	16
Mascarpone-Creme	Seite	16
Birnen-Tarte	Seite	16
Pizzateig	Seite	17
Grundrezept für Hefeteig	Seite	17
Mürbeteiggebäck	Seite	17
Biskuitkuchen	Seite	18
Butterkuchen	Seite	18
Kekse mit Schokoladensplittern	Seite	19
Mousse au Chocolat	Seite	19
Sirup-Walnuss-Schnecken	Seite	20

Reinigung und Pflege	Seite	20
Grundgerät reinigen.....	Seite	21
Reinigung in der Spülmaschine.....	Seite	21
Zubehör reinigen	Seite	21
Wartung.....	Seite	21
Lagerung	Seite	21
Fehlerbehebung	Seite	21
Entsorgung	Seite	22
Garantie	Seite	22
Abwicklung im Garantiefall	Seite	23
Service	Seite	23

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

KÜCHENMASCHINE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

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

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

(Abb. B)

- 14 Kabelaufwicklung

● Technische Daten

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

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

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

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

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

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

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

ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

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

Bedienung

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

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Aufstellort

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

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

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

● Zusammenbauen

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

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

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

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

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

Weitere Informationen: siehe „Funktionsübersicht“

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

● **Bedienung**

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

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

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

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

● **Vorbereitung**

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

● **Zutaten hinzugeben**

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

● Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

① **INFO:**

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

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

● Pulsfunktion

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

● Sicherheitsmerkmale

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

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

● Auseinanderbauen

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

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

● Funktionsübersicht

Rührwerkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Hinweise
Knethaken 	1–2	■ Festen Teig oder relativ feste Zutaten kneten und vermengen	■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Hefeteig: 1 657 g ■ Verarbeitungszeit Knetteig*: ca. 3 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	2–3	■ Hefeteig kneten ■ Dicken Rührteig kneten	
Rührbesen 	2–3	■ Dicken Rührteig vermengen ■ Butter und Mehl vermengen ■ Hefeteig vermengen	■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Rührteig: 1 216 g ■ Verarbeitungszeit Rührteig*: ca. 5 min ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
	4–6	■ Kuchenteig ■ Butter und Zucker miteinander aufschlagen ■ Plätzchenteig	
	6	■ Teig mit Trockenfrüchten	☐ Heben Sie empfindliche Früchte bei Geschwindigkeitsstufe 1–2 unter. ■ Max. Gesamtgewicht: 950 g ■ Max. Betriebsdauer: 10 min
Schnee- besen 	7–8	■ Schlagsahne ■ Eiweiß ■ Mayonnaise ■ Butter schaumig schlagen	■ Mindestmenge: Die Menge der Zutaten sollte so bemessen sein, dass das Rührwerkzeug mindestens 1 cm tief in die Zutaten eintauchen kann. ■ Max. Menge Sahne: 1 000 ml ■ Max. Betriebsdauer: 10 min

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

● **Rezepte**

● **Mascarpone-Creme**

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● **Birnen-Tarte**

Zutaten für den Teig

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

Zum Blindbacken: Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse

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

Zum Garnieren: ca. 3 reife Birnen

Zubereitung

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

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

● Pizzateig

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Grundrezept für Hefeteig

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mürbeteiggebäck

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Biskuitkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Butterkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Kekse mit Schokoladensplittern

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Mousse au Chocolat

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sirup-Walnuss-Schnecken

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung und Pflege

⚠️ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

⚠️ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

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

● Grundgerät reinigen

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

● Reinigung in der Spülmaschine

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Reinigen Sie das Grundgerät nicht in der Spülmaschine.

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

● Zubehör reinigen

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

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

● Wartung

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

● Lagerung

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

● Fehlerbehebung

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

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse 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



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	26
Introduction	Page	27
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	27
Contenu de l'emballage	Page	27
Liste des pièces	Page	27
Données techniques	Page	27
Consignes générales de sécurité	Page	28
Mise en service	Page	31
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	31
Lieu d'installation	Page	31
Assemblage	Page	32
Fonctionnement	Page	32
Préparation	Page	33
Ajouter les ingrédients	Page	33
Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse	Page	33
Fonction de pulsation	Page	33
Caractéristiques de sécurité	Page	33
Démonter	Page	33
Aperçu des fonctions	Page	34
Recettes	Page	35
Crème à la mascarpone	Page	35
Tarte aux poires	Page	35
Pâte à pizza	Page	36
Recette de base de la pâte levée	Page	36
Biscuits sablés	Page	36
Quatre-quarts	Page	37
Gâteau au beurre	Page	37
Biscuits aux pépites de chocolat	Page	38
Mousse au Chocolat	Page	38
Escargots au sirop et aux noix	Page	39

Nettoyage et entretien.....	Page	39
Nettoyer l'appareil	Page	39
Nettoyage au lave-vaisselle	Page	40
Nettoyage des accessoires	Page	40
Entretien	Page	40
Rangement.....	Page	40
Dépannage	Page	40
Mise au rebut.....	Page	41
Garantie	Page	41
Faire valoir sa garantie.....	Page	42
Service après-vente.....	Page	42

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

ROBOT MULTIFONCTION

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Enrouleur de câble

● Données techniques

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

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

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



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



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

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

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

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Fonctionnement

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

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

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

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

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

Nettoyage et rangement

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

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

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

● Lieu d'installation

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

- Le liquide qui déborde peut s'écouler sur la surface. Placez le produit sur une surface résistante à l'eau.
- Le produit est doté de pieds ventouse antidérapants. Certains meubles sont recouverts de différentes laques et de matières plastiques et traités avec différents produits d'entretien. Il ne peut donc pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles d'attaquer et de ramollir les ventouses en plastique. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous le produit.
- Placez l'appareil de base [9] sur une surface plane, sèche et résistante à l'eau, de sorte que le produit ne puisse ni se renverser ni glisser.
- Choisissez une surface lisse et propre, de manière à ce que les pieds ventouses [8] puissent s'agripper et offrir une prise sûre.

● Assemblage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

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

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

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

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

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

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

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

● Fonctionnement

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

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

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

● Préparation

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

● Ajouter les ingrédients

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

● Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse

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

❗ **INFO :**

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

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

● Fonction de pulsation

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

● Caractéristiques de sécurité

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

● Démonter

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

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

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

● Aperçu des fonctions

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

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

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

● Recettes

● Crème à la mascarpone

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte

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

Pour la cuisson à blanc : Pois secs ou riz

Ingrédients pour la masse d'amandes

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

Pour décorer : env. 3 poires mûres

Préparation

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

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

● Pâte à pizza

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

● Recette de base de la pâte levée

Ingrédients

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

Préparation

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

● Biscuits sablés

Ingrédients

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

Préparation

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

● Quatre-quarts

Ingrédients

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

Préparation

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

● Gâteau au beurre

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Mousse au Chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Escargots au sirop et aux noix

Ingrédients

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

Préparation

- Mettez la farine, le sucre en poudre et la moitié du beurre dans le bol mélangeur [5]. Mélangez à l'aide du batteur [7] à vitesse réduite jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
- Ajoutez le lait et les œufs. Pétrissez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur [4] à vitesse réduite jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle de 30×40 cm.

● Nettoyage et entretien

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

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

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

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

● Nettoyer l'appareil

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

● Nettoyage au lave-vaisselle

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

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

● Nettoyage des accessoires

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

● Entretien

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

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

● Rangement

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

● Dépannage

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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

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

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

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

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

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

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

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

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

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

● **Service après-vente**

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	45
Introduzione	Pagina	46
Uso previsto	Pagina	46
Contenuto della confezione	Pagina	46
Elenco delle parti	Pagina	46
Dati tecnici	Pagina	46
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	47
Messa in funzione	Pagina	50
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	50
Luogo di installazione	Pagina	50
Montaggio	Pagina	50
Funzionamento	Pagina	51
Preparazione	Pagina	51
Aggiunta di ingredienti	Pagina	51
Accensione/Spengimento e selezione della velocità	Pagina	51
Funzione impulso	Pagina	51
Caratteristiche di sicurezza	Pagina	52
Smontaggio	Pagina	52
Panoramica delle funzioni	Pagina	52
Ricette	Pagina	53
Crema al mascarpone	Pagina	53
Crostata alle pere	Pagina	54
Impasto per pizza	Pagina	54
Ricetta di base per pasta lievitata	Pagina	55
Pasta frolla	Pagina	55
Pan di Spagna	Pagina	55
Torta al burro	Pagina	56
Biscotti con scaglie di cioccolato	Pagina	56
Mousse al cioccolato	Pagina	57
Girelle alle noci sciropate	Pagina	57

Pulizia e manutenzione	Pagina	58
Pulizia dell'unità di base.....	Pagina	58
Pulizia in lavastoviglie	Pagina	58
Pulizia degli accessori	Pagina	58
Manutenzione.....	Pagina	58
Conservazione	Pagina	58
Risoluzione dei problemi	Pagina	59
Smaltimento	Pagina	59
Garanzia	Pagina	59
Gestione dei casi in garanzia.....	Pagina	60
Assistenza	Pagina	60

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]		Alimentazione a corrente alternata
		Hz	Hertz (frequenza di rete)
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni [ad es. rischio di scosse elettriche]	W	Watt
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! – Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità [ad es. pericolo di scottature]		Il gancio per impastare 4 , la ciotola 5 , la frusta per montare a neve 6 , la frusta per miscelare 7 e il paraspruzzi 12 sono lavabili in lavastoviglie.
	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.		Questo simbolo mette in guardia da eventuali lesioni alle mani.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

IMPASTATRICE PLANETARIA/ ROBOT DA CUCINA

● Introduzione

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

● Contenuto della confezione

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

- 1 Unità di base
- 1 Ciotola

- 1 Gancio per impastare
- 1 Frusta per montare a neve
- 1 Frusta per miscelare
- 1 Paraspruzzi
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Pulsante di sblocco (per il braccio di trasmissione)
- 2 Manopola [accensione/spegnimento, regolazione della velocità]
- 3 Cavo d'alimentazione e spina
- 4 Gancio per impastare
- 5 Ciotola
- 6 Frusta per montare a neve
- 7 Frusta per miscelare
- 8 Piede a ventosa
- 9 Unità di base
- 10 Dispositivo di alloggiamento [per fissare l'utensile di miscelazione]
- 11 Foro di riempimento
- 12 Paraspruzzi
- 13 Braccio di trasmissione

(Fig. B)

- 14 Avvolgicavo

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza assorbita:	600 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,4 W
Classe di protezione:	II/□
Tempo di funzionamento continuo massimo [KB] *:	10 min
Capacità della ciotola:	5 L
Capacità massima di riempimento della ciotola:	3,7 L

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

Bambini e disabili



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

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso

i pericoli esistenti. Tenere i bambini sempre lontani dal prodotto e dal materiale d'imballaggio.

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

Uso previsto

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni per l'uso.
- ⚠ Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e simili, quali:

- Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
- Proprietà agricole;
- Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive
- Bed & breakfast.

Sicurezza elettrica

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto.

In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di

alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare il prodotto in prossimità di lavandini o in ambienti umidi.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo fornitore di servizi o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione.

- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa facilmente accessibile così da poterlo staccare velocemente dall'alimentazione in caso di emergenza.
- Non azionare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

Funzionamento

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scottature!** Non utilizzare il contenitore per liquidi bollenti o grasso caldo.
- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio e non conforme può causare lesioni. Si deve fare attenzione agli utensili di miscelazione, così come allo svuotamento del contenitore e alla pulizia.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, il prodotto deve essere spento e scollegato dall'alimentazione elettrica.
- Se si nota fumo o rumori insoliti, scollegare immediatamente il prodotto

dall'alimentazione elettrica. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.
- Per il funzionamento, utilizzare solo gli accessori inclusi nella fornitura.
- Quando si riempie il contenitore, non superare il segno **MAX**.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica quando è incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Utilizzare il prodotto solo con gli accessori in dotazione.

Pulizia e conservazione

- Non esporre l'unità di base a gocce o schizzi d'acqua.
- Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel prodotto, poiché potrebbe essere espulso dal prodotto a causa di una vaporizzazione improvvisa.
- Le istruzioni per la pulizia del prodotto si trovano alla sezione "Pulizia e manutenzione".

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (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 e manutenzione".

● **Luogo di installazione**

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

- Il liquido che trabocca può colare sulla superficie. Posizionare il prodotto su una superficie resistente all'acqua.
- Il prodotto è dotato di piedi antiscivolo a ventosa in plastica. Alcuni mobili sono rivestiti con una varietà di lacche e plastiche e trattati con diversi prodotti per la cura. Non si può quindi escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano componenti che attaccano e ammorbidiscono i piedi a ventosa in plastica. Se necessario, posizionare una copertura antiscivolo sotto il prodotto.
- Posizionare l'unità di base [9] su una superficie piana, asciutta e impermeabile, in modo che il prodotto non possa cadere o scivolare.
- Scegliere una superficie liscia e pulita in modo che i piedi a ventosa [8] possano fissarsi e garantire una presa sicura.

● **Montaggio**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

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

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

1. Premere il pulsante di sblocco [1].
2. Piegarlo il braccio di trasmissione [13] verso l'alto finché non scatta in posizione. Il pulsante di sblocco [1] salta di nuovo fuori.
3. Mettere la ciotola [5] nell'unità di base [9]. I perni metallici sul bordo inferiore della ciotola devono essere allineati con gli incavi dell'unità di base (Fig. C).
4. Bloccare la ciotola [5] ruotandola in senso orario (in direzione ) finché non è saldamente in posizione (Fig. C).
5. Posizionare il paraspruzzi [12] sul braccio di trasmissione [13] dal basso. La freccia () sul paraspruzzi e la freccia () sul braccio di trasmissione (accanto a ) devono essere allineate (Fig. D).
6. Bloccare il paraspruzzi [12], girandolo in senso antiorario (in direzione ) finché non scatta in posizione (Fig. D).
7. Scegliere l'utensile di miscelazione desiderato:

Utensile di miscelazione	Uso
Gancio per impastare [4]	Impasto pesante (ad es. impasto per pane)
Frusta per montare a neve [6]	Montare panna, albumi, ecc.
Frusta per miscelare [7]	Impasto medio-leggero (ad es. impasto per torte, impasto per pancake)

Ulteriori informazioni: vedi “Panoramica delle funzioni”

8. Posizionare l'utensile di miscelazione desiderato sul dispositivo di alloggiamento [10] dal basso. Il perno metallico del dispositivo di alloggiamento deve essere allineato con l'incavo dell'utensile di miscelazione [Fig. E].
9. Premere leggermente l'utensile di miscelazione verso l'alto. Ruotare completamente l'utensile di miscelazione in senso antiorario [Fig. E].
10. Premere il pulsante di sblocco [1].
11. Abbassare completamente il braccio di trasmissione [13]. Il pulsante di sblocco [1] salta di nuovo fuori.

● Funzionamento

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

- Non adagiare posate o simili sulle parti rotanti.
- Tenere capelli lunghi o indumenti larghi lontano dalle parti rotanti.
- Non utilizzare il prodotto senza la ciotola.
- Non azionare il prodotto a vuoto, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Il gancio per impastare e la frusta per miscelare hanno un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti appuntiti o taglienti (ad es. coltello, spugna).

- ① **INFO:** Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, è possibile che si manifesti un leggero odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è innocuo. Garantire una ventilazione adeguata.

● Preparazione

1. Montare il prodotto [vedi “Montaggio”].
2. Portare la manopola [2] in posizione  (modalità standby).
3. Inserire la spina [3] in una presa idonea.

4. Avvolgere il cavo di alimentazione [3] in eccesso sull'avvolgicavo [14] sul lato inferiore dell'unità di base [9] [fig. B].

● Aggiunta di ingredienti

- **Prima dell'uso:** Inserire gli ingredienti nella ciotola [5] mentre il braccio di trasmissione [13] è piegato verso l'alto.
- **Durante l'uso:**
 - Ridurre la velocità al livello 1–2 [vedi “Accensione/Spengimento e selezione della velocità”].
 - Aggiungere gli ingredienti attraverso il foro di riempimento [11] sul paraspruzzi [12].

● Accensione/Spengimento e selezione della velocità

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

① INFO:

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

1. **Accensione:** Ruotare la manopola [2] in senso orario.
2. Iniziare con una velocità bassa. Aumentare gradualmente la velocità fino al livello desiderato [vedi “Panoramica delle funzioni”].
3. **Spengimento:** Portare la manopola [2] in posizione  (modalità standby).

● Funzione impulso

- Portare la manopola [2] in posizione  per aumentare brevemente la velocità fino all'impostazione più alta (livello 8).

● **Caratteristiche di sicurezza**

- Il prodotto funziona solo se il braccio di trasmissione **13** è bloccato nella posizione inferiore e il pulsante di sblocco **1** è scattato.
- Il prodotto è protetto contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, il prodotto si spegne automaticamente. In questo caso, procedere come segue:
 - Spegnerne il prodotto (vedi “Accensione/Spegnimento e selezione della velocità”).
 - Staccare la spina **3** dalla presa.
 - Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente.
 - Non appena il prodotto si è raffreddato a sufficienza, può essere riacceso.

● **Smontaggio**

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

● **Panoramica delle funzioni**

Utensile di miscelazione	Livello di velocità	Funzione	Note
Gancio per impastare 4	1–2	■ Lavorare e mescolare impasti consistenti o ingredienti relativamente consistenti	■ Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. ■ Quantità massima di pasta lievitata: 1657 g ■ Tempo di lavorazione per l'impasto*: ca. 3 min ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 min
	2–3	■ Lavorare la pasta lievitata ■ Lavorare impasto di miscelazione spesso	

1. Premere il pulsante di sblocco **1**.
2. Piegare il braccio di trasmissione **13** verso l'alto finché non scatta in posizione. Il pulsante di sblocco **1** salta di nuovo fuori.
3. Premere leggermente l'utensile di miscelazione verso l'alto. Ruotare l'utensile di miscelazione in senso orario fino a estrarlo dal dispositivo di alloggiamento **10** (fig. F).
4. Ruotare il paraspruzzi **12** in senso orario (in direzione **6**) fino a toglierlo dal braccio di trasmissione **13**.
5. Ruotare la ciotola **5** in senso antiorario (in direzione **6**) fino a toglierla dall'unità di base **9**.
6. Premere il pulsante di sblocco **1**.
7. Abbassare completamente il braccio di trasmissione **13**. Il pulsante di sblocco **1** salta di nuovo fuori.

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

Utensile di miscelazione	Livello di velocità	Funzione	Note
Frusta per miscelare [7]	2-3	- Mescolare l'impasto spesso - Mescolare burro e farina - Mescolare la pasta lievitata	Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. Quantità massima di impasto di miscelazione: 1216 g Tempo di lavorazione per l'impasto di miscelazione*: ca. 5 min Tempo massimo di funzionamento: 10 min
	4-6	- Impasto per torte - Montare insieme burro e zucchero - Impasto per biscotti	
	6	Impasto con frutta secca	
Frusta per montare a neve [6]	7-8	- Panna montata - Albume - Maionese - Sbattere il burro fino a renderlo spumoso	☐ Incorporare la frutta delicata a velocità 1-2. Peso massimo totale: 950 g Tempo massimo di funzionamento: 10 min
			Quantità minima: La quantità di ingredienti deve essere tale che l'utensile di miscelazione possa essere immerso negli ingredienti per almeno 1 cm. Quantità massima di panna: 1000 ml Tempo massimo di funzionamento: 10 min

● Ricette

● Crema al mascarpone

Ingredienti

2	Uova
2 cucchiaini	Zucchero finissimo
1 cucchiaino	Vino dolce [ad es. Madeira]
250 g	Mascarpone
1/2	Arancia non trattata [succo e un po' di scorza d'arancia grattugiata]

Preparazione

1. Separare le uova.
2. Versare gli albumi nella ciotola [5] priva di grassi. Sbattere gli albumi con la frusta per montare a neve [6]. Aumentare la velocità al livello 8.
3. Mettere gli albumi montati a neve in un'altra ciotola e raffreddare.
4. Nella ciotola [5], sbattere i tuorli, lo zucchero e il vino dolce con la frusta per montare a neve [6] a velocità 6 fino a renderli spumosi.
5. Ridurre la velocità al livello 3. Aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia a cucchiainate alternate.

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

- Incorporare la scorza d'arancia grattugiata e gli albumi montati a neve a mano.
- Cospargere alcune strisce sottili di scorza d'arancia sulla crema finita per decorazione.
- Mettere la crema in frigorifero fino al suo consumo. Consumare la crema entro 24 ore.

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

● Crostata alle pere

Ingredienti per l'impasto

200 g	Farina di frumento
1 pizzico	Sale
100 g	Burro freddo [a scaglie]
3 cucchiaini	Zucchero finissimo
4 cucchiai	Acqua fredda

Per la cottura alla cieca: Piselli secchi o riso

Ingredienti per la pasta di mandorle

100 g	Burro morbido
100 g	Zucchero
2	Uova [a temperatura ambiente]
100 g	Mandorle macinate

Per guarnire: ca. 3 pere mature

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola [5]. Utilizzare la frusta per miscelare [7] a velocità 3 fino a formare dei grumi di pasta più grossi. Se necessario, fermare il prodotto di tanto in tanto e utilizzare un raschietto per raschiare gli ingredienti dal bordo.
- Lavorare l'impasto rapidamente a mano a formare una palla. Stendere l'impasto con un po' di farina tra 2 fogli di carta da forno.
- Foderare una teglia per crostate unta con l'impasto. Tagliare il bordo sporgente. Mettere l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

- Bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta. Mettere un foglio di carta da forno sull'impasto. Riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
- Cuocere a 180 °C [forno ventilato] per 15 minuti. Rimuovere la carta da forno e i piselli/riso secchi. Cuocere nuovamente per altri 10–15 minuti.
- Per la pasta di mandorle, sbattere il burro, lo zucchero e le uova con una frusta per montare a neve [6]. Aumentare la velocità al livello 8.
- Rimuovere la frusta per montare a neve [6]. Inserire la frusta per miscelare [7]. Mescolare brevemente le mandorle a velocità 4.
- Versare la pasta di mandorle sulla base della crostata raffreddata.
- Sbucciare le pere. Eliminare il torsolo. Tagliare le pere a fette. Ricoprire la pasta di mandorle con le fette.
- Cuocere a 170 °C [forno ventilato] per ca. 35 minuti.

● Impasto per pizza

Ingredienti

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

Preparazione

- Mescolare farina e sale nella ciotola [5]. Formare un incavo al centro.
- Schiacciare il lievito e lo zucchero nell'acqua con una forchetta. Mescolare fino a sciogliere il tutto. Versare il composto nell'incavo.
- Utilizzare il gancio per impastare [4] a velocità 2 fino a formare dei grossi grumi di pasta.

- Continuare a impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio.
- Formare una palla di pasta. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo finché non sarà raddoppiato di volume.
- Lavorare nuovamente l'impasto, stenderlo e ricoprirlo a piacere.

● Ricetta di base per pasta lievitata

Ingredienti

500 g	Farina di frumento [tipo 550]
1 cubetto	Lievito fresco
60 g	Burro
1 pizzico	Sale
200–250 ml	Latte tiepido
2	Uova

Preparazione

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

● Pasta frolla

Ingredienti

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

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola [5].
- Lavorare l'impasto per circa 2–3 minuti a velocità 3 con la frusta per miscelare [7] fino a quando l'impasto diventa friabile.
- Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
- Preriscaldare il forno a 200 °C.
- Imburrare uno stampo da forno con cerniera e cospargerlo leggermente di farina.
- Stendere l'impasto tra 2 fogli di pellicola trasparente [circa 30 cm di diametro].
- Rimuovere la pellicola trasparente. Mettere l'impasto nello stampo da forno con cerniera.
- Cuocere a 200 °C [calore superiore/inferiore] per 5 minuti.

● Pan di Spagna

Ingredienti

250 g	Burro
250 g	Zucchero
1 confezione	Zucchero vanigliato
250 g	Farina per dolci
4	Uova
1/2 confezione	Lievito in polvere

Preparazione

- Mettere burro, zucchero e zucchero vanigliato nella ciotola [5]. Mescolare con la frusta per miscelare [7] a velocità 3–5 finché il composto non diventa spumoso.
- Aggiungere le uova una alla volta e continuare a mescolare fino a quando il tutto non sarà ben combinato.
- Aggiungere farina e lievito in polvere. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
- Ungere uno stampo per dolci rettangolare (ca. 30 cm). Aggiungere l'impasto.

5. Cuocere a 180 °C [calore superiore/ inferiore] per ca. 50–60 minuti.

● Torta al burro

Ingredienti

185 g	Burro non salato o margarina [morbida]
1 tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
1 pizzico	Sale
3	Uova
2 tazze	Farina autolievitante
1/4 di tazza	Latte

Preparazione

1. Mettere il burro o la margarina, lo zucchero semolato, l'estratto di vaniglia e il sale nella ciotola [5]. Mescolare con la frusta per miscelare [7] a velocità medio-alta fino a ottenere un impasto liscio e cremoso.
2. Se il composto si attacca alle pareti della ciotola [5], spegnere il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [13] verso l'alto. Utilizzare un raschietto di plastica per raschiare il composto dai lati della ciotola al centro. Continuare la miscelazione.
3. Aggiungere le uova una alla volta attraverso il foro di riempimento [11] continuando a mescolare.
4. Non appena il mescolamento è terminato: Spegner il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [13] verso l'alto. Setacciare la farina sul composto. Continuare la miscelazione a bassa velocità.
5. Aggiungere gradualmente il latte attraverso il foro di riempimento [11] fino ad ottenere un impasto omogeneo.
6. Ungere uno stampo per dolci (ca. 20 cm). Aggiungere l'impasto.
7. Cuocere a 200 °C [calore superiore/ inferiore] o a 180 °C [forno ventilato] per ca. 50–60 minuti.

8. Inserire uno spiedino di legno al centro della torta per verificarne la cottura. La torta è cotta se l'impasto non si attacca allo spiedino di legno dopo averlo estratto.
9. Lasciare raffreddare la torta nello stampo per dolci per qualche minuto. Rovesciare poi la torta su una griglia per farla raffreddare completamente.
10. Se lo si desidera, rivestire la torta con varie guarnizioni o aromi [ad esempio, cacao, scaglie di cioccolato, uva sultanina, noci].

● Biscotti con scaglie di cioccolato

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere burro, zucchero di canna, zucchero semolato ed estratto di vaniglia nella ciotola [5]. Mescolare con la frusta per miscelare [7] per 3 minuti a velocità 5. Una volta al minuto: Spegner il prodotto. Ribaltare il braccio di trasmissione [13] verso l'alto. Utilizzare un raschietto di plastica per raschiare il composto dai lati della ciotola al centro. Continuare la miscelazione.

2. Aggiungere le uova una alla volta attraverso il foro di riempimento [11] continuando a mescolare.
3. Incorporare la farina per dolci, la farina autolievitante, il lievito in polvere, il cacao in polvere, le scaglie di cioccolato bianco, le scaglie di cioccolato fondente e le scaglie di caramello per circa 30 secondi a velocità 1.
4. Formare con l'impasto delle palline della grandezza di un cucchiaino. Disporre le palline su 2 teglie foderate con carta da forno o unte con olio di colza. Premere delicatamente le palline di pasta, lasciando uno spazio di 5 cm tra di esse.
5. Cuocere a 180 °C (forno ventilato) per 12 minuti o fino a doratura dei biscotti. Lasciar raffreddare i biscotti su una griglia.
4. Versare nuovamente il composto nella ciotola per microonde.
5. Pulire accuratamente la ciotola [5] e la frusta per montare a neve [6]. Rimontare la ciotola e la frusta per montare a neve sul prodotto.
6. Versare la panna nella ciotola [5]. Montare la panna a neve per circa un 1 minuto a velocità 6.
7. Con un cucchiaino grande, incorporare il composto di cioccolato alla panna fino ad ottenere un composto omogeneo.
8. Distribuire uniformemente la mousse in 6 bicchieri. Mettere i bicchieri in frigorifero per 2 ore. Servire la mousse con dei lamponi freschi.

● Mousse al cioccolato

Ingredienti

300 g	Gocce di cioccolato fondente
3	Uova
1/4 di tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Cacao in polvere
300 ml	Panna pura
200 g	Lamponi [freschi]

Preparazione

1. Mettere le gocce di cioccolato in una ciotola adatta al microonde. Mettere la ciotola per 1 minuto nel microonde all'impostazione massima. Togliere la ciotola dal microonde e mescolare il cioccolato. Se il cioccolato non si è sciolto completamente, rimettere la ciotola nel microonde per altri 30 secondi.
2. Mettere uova e zucchero semolato nella ciotola [5]. Mescolare con la frusta per montare a neve [6] per 3 minuti a velocità 6.
3. Incorporare il cioccolato fuso e il cacao in polvere a velocità 1 fino a ottenere un composto omogeneo.

● Girelle alle noci sciropate

Ingredienti

100 g	Burro a scaglie
2 1/4 tazze	Farina autolievitante
1 cucchiaino	Zucchero semolato
2 2/3 di tazza	Latte
1	Uovo
1 tazza	Noci [tritrate]
1/2 di tazza	Mandole [a scaglie]
1/3 di tazza	Zucchero di canna
1 cucchiaino	Cannella [macinata]
1/4 di tazza	Sciroppo di barbabietola da zucchero

Preparazione

1. Versare farina, zucchero semolato e metà del burro nella ciotola [5]. Mescolare con la frusta per miscelare [7] a bassa velocità finché il tutto non è ben combinato.
2. Aggiungere latte e uova. Lavorare l'impasto con il gancio per impastare [4] a bassa velocità fino a formare un impasto appiccicoso.
3. Stendere l'impasto in un rettangolo di 30×40 cm su un piano di lavoro infarinato.

4. Cospargere l'impasto con noci, mandorle, zucchero di canna e cannella. Tamponare l'impasto con il burro rimanente. Arrotolare strettamente la pasta nel senso della lunghezza a formare una corda. Tagliare le estremità e tagliare l'impasto in 12 pezzi.
5. Ungere leggermente uno stampo per dolci [ca. 20×30×2,5 cm [L×P×A]]. Disporre i pezzi di impasto sopra, con il lato tagliato verso il basso.
6. Cuocere a 200 °C per ca. 25 minuti.
7. Lasciar raffreddare le girelle su una griglia.
8. Irrorare le girelle con sciroppo di barbabietola da zucchero e servirle.

● Pulizia e manutenzione

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

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

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

① **INFO:** Alcuni alimenti o spezie (ad esempio carote, curry in polvere) possono scolorire le parti in plastica (ad esempio il paraspruzzi [12]). Questo non è dannoso per la salute e non compromette il funzionamento.

● Pulizia dell'unità di base

1. Pulire l'unità di base [9] con un panno umido. Se necessario, aggiungere un detersivo delicato.
2. Pulire l'unità di base [9] con un panno pulito e acqua pulita.
3. Lasciare asciugare completamente l'unità di base [9] prima di utilizzarla nuovamente.

● Pulizia in lavastoviglie

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

■ Le parti seguenti sono lavabili in lavastoviglie:

- Gancio per impastare [4]
- Ciotola [5]
- Frusta per montare a neve [6]
- Frusta per miscelare [7]
- Paraspruzzi [12]

● Pulizia degli accessori

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

● Manutenzione

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

Non tentare di riparare il prodotto autonomamente. Affidare le riparazioni a uno specialista qualificato.

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

● Conservazione

- Prima di conservare: Pulire il prodotto. Lasciare asciugare completamente tutte le parti.
- Avvolgere il cavo di alimentazione [3] sull'avvolgicavo [14] sul lato inferiore dell'unità di base [9] [fig. 8].
- Conservare il prodotto nell'imballo originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere e fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la ciotola [5] per conservare gli alimenti.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non si avvia.	La spina [3] non è collegata a una presa.	Inserire la spina [3] in una presa idonea.
	Il prodotto si è spento per surriscaldamento.	Attendere che il prodotto si sia raffreddato a temperatura ambiente prima di riaccenderlo.
	Il braccio di trasmissione [13] non è bloccato nella posizione inferiore.	Abbassare completamente il braccio di trasmissione [13] finché il pulsante di sblocco [1] non scatta fuori.
L'utensile di miscelazione non ruota o ruota solo con difficoltà.	C'è un'ostruzione nella ciotola [5].	Spegnere il prodotto. Staccare la spina [3] dalla presa. Rimuovere l'ostruzione dalla ciotola [5].
	Gli ingredienti sono troppo duri.	Utilizzare ingredienti meno duri.
	Il prodotto non è montato correttamente.	Montare il prodotto correttamente (vedi "Montaggio").

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



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



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

● Garanzia

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione 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 481418_2410/481419_2410/481422_2410] come prova d'acquisto.

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

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

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

● Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

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

IAN 481418_2410
IAN 481419_2410
IAN 481422_2410

