



STAND MIXER SKM 600 EI

(GB) (IE) (NI)

STAND MIXER

User manual

(DK)

KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

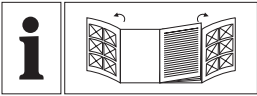
Bedienungsanleitung

IAN 481418_2410

IAN 481419_2410

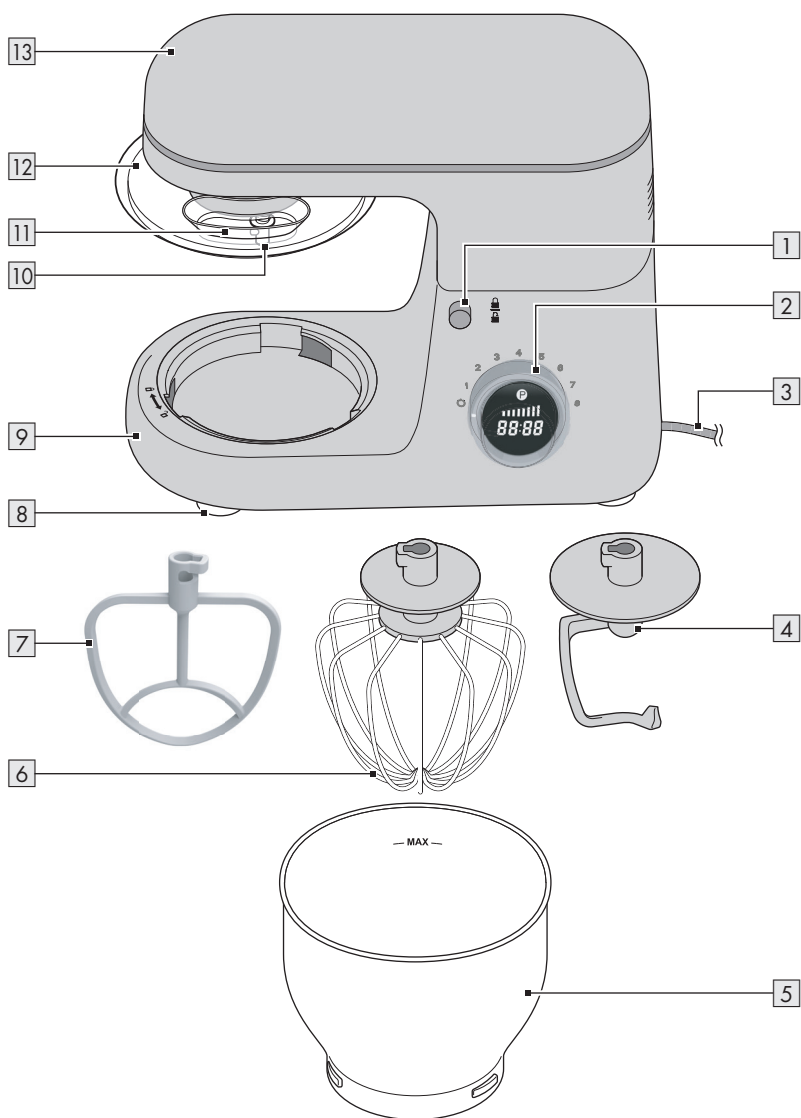
IAN 481422_2410

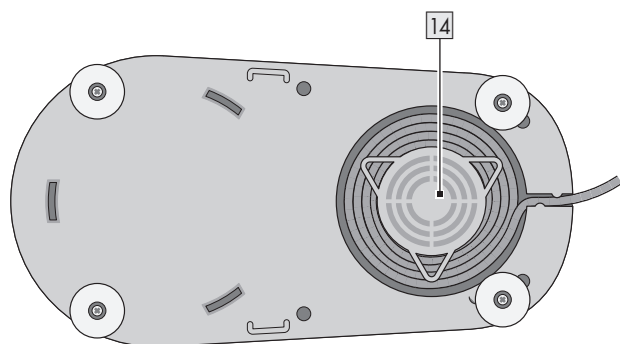
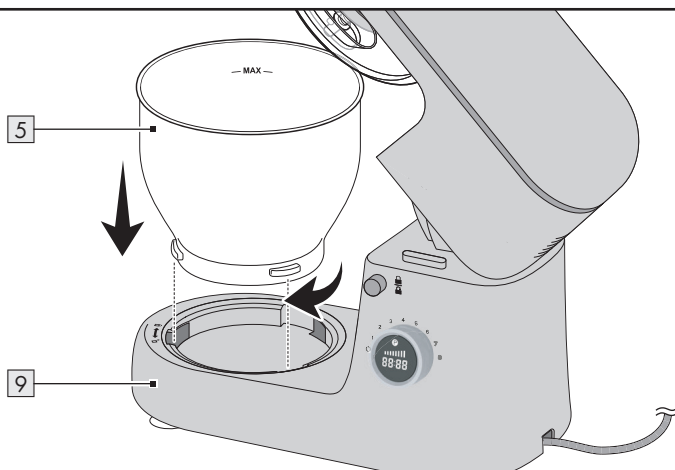
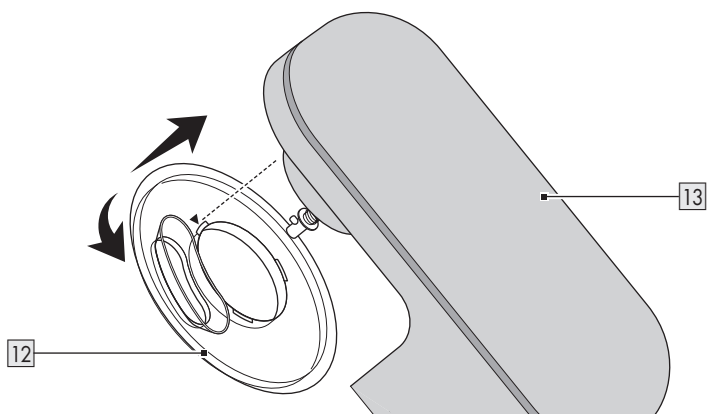
(DK) (NL) (BE)

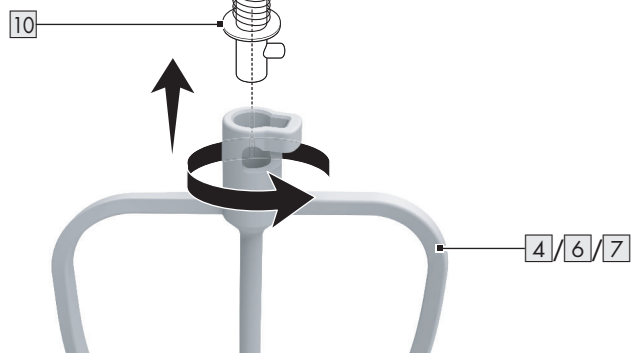
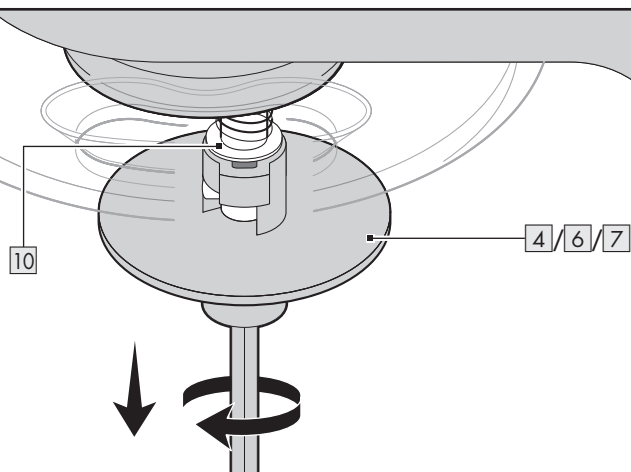


GB/IE/Nl	User manual	Page	5
DK	Betjeningsvejledning	Side	22
FR/BE	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	58
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	76

A



B**C****D**

E**F**

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

Cleaning and care Page 19

 Cleaning the base unit Page 19

 Cleaning in the dishwasher Page 19

 Cleaning the accessories Page 19

 Maintenance..... Page 19

Storage..... Page 19

Troubleshooting..... Page 20

Disposal..... Page 20

Warranty..... Page 20

 Warranty claim procedure Page 21

Service..... Page 21

List of pictograms used

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

STAND MIXER

● Introduction

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

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

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

- 1 Beater
- 1 Splash guard
- 1 Short manual

● Parts list

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Cable winder

● Technical data

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

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



General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



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

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

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

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

Intended use

- ⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with this user manual.
- ⚠ Do not attempt to modify the product in any way.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

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

Electrical safety

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

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

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Do not use the product next to a sink or in moist areas.

- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds

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

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

Operation

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

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

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

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

- Only use the product with the supplied accessories.

Cleaning and storage

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

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

● **Installation location**

⚠ NOTICE! Risk of product and property damage!

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

- The product is equipped with non-slip plastic suction feet. Some furniture is coated with a variety of lacquers and plastics and treated with different care products. Therefore, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components that attack and soften the plastic suction feet. If necessary, place a non-slip underlay under the product.
- Place the base unit [9] on a level, dry and waterproof surface, so that the product can neither fall nor slip off.
- Select a smooth, clean surface, so that the suction feet [8] can stick firmly in place and ensure a secure grip.

● Assembly

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

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

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

7. Select the desired mixing tool:

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

For further information: see “Function overview”

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

● Operation

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

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

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

● Preparation

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

● Adding ingredients

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

● Switching on/off and selecting speed

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

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

❗ **INFO:**

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

● Pulse function

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

● Safety features

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

● Disassembly

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

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

● Function overview

Mixing tool	Speed level	Function	Notes
Dough hook 	1–2	■ Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	■ Min. quantity: The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients. ■ Max. quantity yeast dough: 1,657 g ■ Processing time kneaded dough*: approx. 3 min ■ Max. operating time: 10 min
	2–3	■ Kneading yeast dough ■ Kneading thick batter	
Beater 	2–3	■ Mixing thick batter ■ Mixing butter and flour ■ Mixing yeast dough	■ Min. quantity: The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients. ■ Max. quantity batter: 1,216 g ■ Processing time batter*: approx. 5 min ■ Max. operating time: 10 min
	4–6	■ Cake mix ■ Beating together butter and sugar ■ Cookie dough	
	6	■ Dough with dried fruit	□ Fold in sensitive fruit at speed level 1–2. ■ Max. total weight: 950 g ■ Max. operating time: 10 min
Whisk 	7–8	■ Whipped cream ■ Egg white ■ Mayonnaise ■ Whipping butter to a froth	■ Min. quantity: The quantity of ingredients should be such that the mixing tool can dip at least 1 cm into the ingredients. ■ Max. quantity cream: 1,000 ml ■ Max. operating time: 10 min

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

● Recipes

● Mascarpone cream

Ingredients

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

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to the fat-free mixing bowl [5]. Whip the egg whites using the whisk [6]. Increase the speed to level 8.
3. Add the whipped egg white into another bowl and refrigerate.
4. In the mixing bowl [5], whip the egg yolks, sugar and sweet wine using the whisk [6] at speed level 6 until foamy.
5. Reduce the speed to level 3. Alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it. Consume the cream within 24 hours.

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

● Pear tarte tatin

Ingredients for the dough

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

For blind baking: Dried peas or rice

Ingredients for the almond paste

100 g	Soft butter
100 g	Sugar
2	Eggs [at room temperature]
100 g	Crushed almonds

For garnish: approx. 3 ripe pears

Preparation

1. Put all ingredients for the dough into the mixing bowl [5]. Use the beater [7] at speed level 3 until larger lumps have formed. If necessary, stop the product in between and use a dough scraper to push the ingredients down from the edge.
2. Quickly knead the dough by hand into a ball. Roll out the dough with a little flour between 2 sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough. Cut off the protruding edge. Place the dough in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork. Place a piece of baking paper on the dough. Fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C [convection oven] for 15 minutes. Remove baking paper and peas/rice. Bake again for another 10 to 15 minutes.
6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with the whisk [6]. Increase the speed to level 8.
7. Remove the whisk [6]. Insert the beater [7]. Briefly stir in the almonds at speed level 4.
8. Add the almond paste onto the cooled tart base.
9. Peel the pears. Remove the core. Cut the pears into slices. Add the slices onto the almond paste.
10. Bake at 170 °C [convection oven] for approx. 35 minutes.

● Pizza dough

Ingredients

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

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl [5]. Form a depression in the centre.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork. Stir until everything is dissolved. Pour the mixture into the depression.
3. Use the dough hook [4] at speed level 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough. Leave the ball of dough to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead the dough once more, roll it out and cover as desired.

● Basic recipe for yeast dough

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Shortcrust pastry

Ingredients

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

Preparation

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

● Sponge cake

Ingredients

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

Preparation

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

● Butter cake

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Chocolate chip cookies

Ingredients

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

Preparation

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

● Chocolate mousse

Ingredients

300 g	Dark chocolate melts
3	Eggs
¼ cup	Caster sugar
1 tbsp	Cocoa powder
300 ml	Pure cream
200 g	Raspberries [fresh]

Preparation

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

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

● Syrup walnut scrolls

Ingredients

100 g	Butter flakes
2¼ cups	Self-raising flour
1 tbsp	Caster sugar
⅔ cup	Milk
1	Egg
1 cup	Walnuts [chopped]
½ cup	Almonds [slivered]
⅓ cup	Brown sugar
1 tsp	Cinnamon [ground]
¼ cup	Golden syrup

Preparation

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

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

● **Cleaning and care**

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

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

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

- ① INFO:** Certain foods or spices [e.g. carrots, curry powder] can discolour the plastic parts [e.g. splash guard [12]]. This is not harmful to health and does not impair the functionality.

● **Cleaning the base unit**

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

● **Cleaning in the dishwasher**

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

- The following parts are suitable for dishwasher:

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

● **Cleaning the accessories**

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

● **Maintenance**

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

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

● **Storage**

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

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The product does not start.	The mains plug [3] is not connected to a socket-outlet.	Connect the mains plug [3] to a suitable socket-outlet.
	The product has switched off due to overheating.	Wait until the product has cooled down to room temperature before switching it on again.
	The drive arm [13] is not locked in the lower position.	Move the drive arm [13] all the way down until the unlock button [1] pops out.
The mixing tool does not rotate or only rotates with difficulty.	There is a blockage in the mixing bowl [5] .	Switch off the product. Pull the mains plug [3] out of the socket-outlet. Remove the blockage from the mixing bowl [5] .
	The ingredients are too chewy or too hard.	Use less chewy/hard ingredients.
	The product is not assembled properly.	Assemble the product properly [see “Assembly”].

● Disposal

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



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

Product:



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



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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

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

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

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

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

● Service

(GB)

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE)

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

(NI)

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side	24
Indledning	Side	25
Forskriftsmæssig anvendelse.....	Side	25
Leveringsomfang	Side	25
Liste over dele.....	Side	25
Tekniske data	Side	25
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side	26
Ibrugtagning	Side	29
Udpakning og rengøring af produktet.....	Side	29
Opstillingssted	Side	29
Samling	Side	29
Betjening	Side	30
Forberedelse.....	Side	30
Tilsæt ingredienserne	Side	30
Tilkobling/frakobling og valg af hastighed	Side	30
Pulsfunktion	Side	30
Sikkerhedselementer	Side	30
Adskillelse	Side	31
Funktionsoversigt.....	Side	31
Opskrifter	Side	32
Mascarponecreme	Side	32
Pæretærte	Side	32
Pizzadej	Side	33
Grundopskrift på gærdej	Side	33
Mørdej	Side	33
Sandkage	Side	33
Smørkage.....	Side	34
Chocolate chip cookies.....	Side	34
Chokolademousse	Side	35
Snegle med sirup og valnødder.....	Side	35

Rengøring og vedligeholdelse	Side	36
Rengøring af røremaskinen	Side	36
Opvask i opvaskemaskine	Side	36
Rengøring af tilbehør	Side	36
Vedligeholdelse	Side	36
Opbevaring	Side	36
Fejlafhjælpning	Side	37
Bortskaffelse	Side	37
Garanti	Side	37
Afvikling af garantisager	Side	38
Service	Side	38

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en fare med høj risikograd, som medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx kvælningfare)	 Vekselstrøm/-spænding
		Hz Hertz (netfrekvens)
	ADVARSEL! – Betegner en fare med middel risikograd, som kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx risiko for elektrisk stød)	W Watt
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! – Betegner en fare med lav risikograd, som kan medføre lette til moderate kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx forbrændingsfare)	 Dejkrogen 4 , røreskålen 5 , ballonpiskeriset 6 , piskeriset 7 og stænklåget 12 tåler rengøring i opvaskemaskine.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)	 Fare – risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "info", angiver flere nyttige informationer.	 Symbol for et produkt i beskyttelsesklasse II
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.	 Dette symbol advarer mod kvæstelse af hænderne.
CE	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.	 Sikkerhedsanvisninger  Handlingsanvisninger

KØKKENMASKINE

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til at piske, slå, røre, ælte og blande fødevarer.
- Produktet er kun beregnet til tilberedning af levnedsmidler. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Al anden anvendelse end beskrevet i denne vejledning kan medføre skader på produktet eller alvorlige kvæstelser.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

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

- 1 Røremaskine
- 1 Røreskål
- 1 Dejkrog
- 1 Ballonpiskeris
- 1 Piskeris
- 1 Stænklåg
- 1 Lynvejledning

● Liste over dele

[Fig. A]

- 1 Låseknap [til armen]
- 2 Drejeknap [til-/og frakobling, valg af hastighed]
- 3 Tilslutningsledning med netstik
- 4 Dejkrog
- 5 Røreskål
- 6 Ballonpiskeris
- 7 Piskeris
- 8 Sugelok
- 9 Røremaskine
- 10 Sokkel [til montering af røreværktøjet]
- 11 Påfyldningsåbning
- 12 Stænklåg
- 13 Arm

[Fig. B]

- 14 Ledningsoprulning

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	600 W
Strømforbrug i standbytilstand:	0,4 W
Beskyttelsesklasse:	II/□
Maks. kontinuerlig driftstid [KB] *:	10 min
Røreskålens kapacitet:	5 L
Maksimal fyldning af røreskålen:	3,7 L

* Den maksimale kontinuerlige driftstid for dette produkt er 10 minutter. Den kontinuerlige driftstid angiver, i hvor lang tid produkt kan være i drift, uden at motoren overophedes og tager skade. Efter den kontinuerlige driftstid skal produktet stå slukket, indtil motoren er helt afkølet.



Almindelige sikkerhedsanvisninger

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

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

Børn og personer med handicap



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

Børn må aldrig være alene med emballagematerialet uden opsyn. Emballagen

udgør en kvælningssrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold produktet og emballagen uden for børns rækkevidde.

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

Forskriftsmæssig anvendelse

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne betjeningsvejledning.

⚠ Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

- Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:
 - I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
 - I landbrugshusholdninger;
 - Anvendelse af gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer
 - I bed and breakfast-pensioner.

Elektrisk sikkerhed

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv.

Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anvend ikke produktet i nærheden af håndvaske eller i fugtige omgivelser.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- For at undgå at beskadige tilslutningsledningen, klem eller bøj den ikke og lad ikke skarpe kanter gnave i den. Hold den også væk fra varme overflader og åben ild.
- Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Tag fat i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at adskille produktet fra spændingsforsyningen.

- Tilslutningsledningen må ikke vikles omkring produktet. Tilslut netstikket til en lettilgængelig stikkontakt, for hurtigt at kunne afbryde produktet fra netforsyningen i en nødsituation.
- Produktet må ikke betjenes med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.

Betjening

⚠ **FARE! Skoldningsfare!**

Anvend ikke beholderen med kogende væsker eller varmt fedt.

⚠ **ADVARSEL!** Du kan komme til skade ved misbrug og forkert brug. Der skal udvises forsigtighed ved omgang med røreværktøjet, samt ved tømning og rengøring af beholderen.

- ⚠ **ADVARSEL!** Før udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele, der bevæger sig under drift, skal produktet afbrydes, og det skal adskilles fra spændingsforsyningen.
- Hvis der konstateres røg eller der bemærkes usædvanlige lyde eller lugte skal

produktet straks adskilles fra spændingsforsyningen. Lad en fagmand kigge på produktet før det tages i brug igen.

- Anvend altid produktet på et plant, stabilt og rent underlag.
- Anvend kun det tilbehør, der er omfattet af leveringen.
- Fyld ikke skålen højere op end til mærket **MAX**.
- Afbryd altid produktet fra spændingsforsyningen, når det er uden opsyn, samt ved samling, adskillelse og rengøring.
- Anvend kun produktet med det medfølgende tilbehør.

Rengøring og opbevaring

- Udsæt ikke røremaskinen for vand eller vandstænk.
- Vær forsigtig, hvis du tilsætter varm væske, da pludselig fordampning kan få varm damp til at strømme op af røreskålen.
- Vejledning om rengøring af produktet, se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se afsnittet "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse" inden første brug.

● **Opstillingssted**

⚠ OBS! Risiko for produkt- og tingsskade!

- Overløbende væske kan løbe ud på underlaget. Anbring produktet på et vandfast underlag.
 - Produktet er udstyret med skridsikre gummifødder med sugekopper. Mange møbler er belagt med en forskellig lakker og plastmaterialer og er behandlet med forskellige plejeprodukter. Det kan ikke udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder komponenter, der kan angribe og blødgøre gummiføddernes sugekopper. Læg i givet fald et skridsikert underlag under produktet.
- Anbring røremaskinen [9] på et plant, tørt og vandfast underlag, så den ikke kan vælte eller skride.
 - Vælg et glat og rent underlag, så sugekopperne [8] kan suge sig fast på det.

● **Samling**

- ⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Før ikke hånden ind mellem armen og kabinettet. Når du vipper armen ned, risikerer du at få hånden i klemme.

- ⚠ OBS!** Brug ikke røreskålen, uden at stænklåget er monteret. I modsat fald kan du risikere, at ingredienserne i røreskålen slynges ud.

1. Tryk på låseknappen [1].
2. Vip armen [13] opad, indtil den går i indgreb. Låseknappen [1] springer ud igen.
3. Sæt røreskålen [5] på røremaskinen [9]. Sæt tapperne på røreskålens nederste kant ind i åbningerne i bunden af røremaskinen (fig. C).
4. Lås røreskålen [5] fast ved at dreje den med uret (i retningen ) indtil den sidder fast (fig. C).
5. Sæt stænklåget [12] på undersiden af armen [13]. Pilen (▲) på stænklåget og pilen (▼) på armen (under ) skal være ud for hinanden (fig. D).
6. Lås stænklåget [12] fast ved at dreje det mod uret (i retningen ) til det går i indgreb (fig. D).
7. Vælg det ønskede røreværktøj:

Røreværktøj	Anvendelse
Dejkrog [4]	Tung dej (f.eks. til brød)
Ballonpiskeris [6]	Piske flødeskum, æggehvider osv.
Piskeris [7]	Let til middeltung dej (f.eks. kagedej, pandekagedej)

Læs mere i afsnittet "Funktionsoversigt"

8. Sæt det ønskede røreværktøj i soklen [10] nedefra. Metaltappen på soklen skal gå ind i sporet på røreværktøjet (fig. E).
9. Tryk røreværktøjet let opad. Drej røreværktøjet mod uret, til det ikke kan komme længere (fig. E).
10. Tryk på låseknappen [1].
11. Vip armen [13] helt ned. Låseknappen [1] springer ud igen.

● **Betjening**

⚠️ FORSIGTIG! Risiko for produkt- og tingsskade!

- Hold ikke køkkenredskaber mod roterende dele.
- Hold langt hår eller løs beklædning væk fra roterende dele.
- Brug ikke produktet uden røreskålen monteret.
- Lad ikke produktet køre uden ingredienser i røreskålen, da motoren så kan blive varm og tage skade.
- Dejkrogen og piskeriset har nonstick-belægning. Undgå at beskadige belægningen med skarpe, spidse eller ru genstande (f.eks. knive eller grydesvampe).

❗ INFO: Når produktet bruges første gang, kan varmen fra motoren forårsage en let røgudvikling. Dette er helt normalt. Sørg for passende udluftning.

● **Forberedelse**

1. Saml produktet (se afsnittet "Samling").
2. Drej drejeknappen [2] til positionen  (standbytilstand).
3. Sæt netstikket [3] i en egnet stikkontakt.
4. Den overskydende del af tilslutningsledningen [3] kan vikles om ledningsoprulningen [14] i urets retning på undersiden af røremaskinen [9] (fig. B).

● **Tilsæt ingredienserne**

- **Før anvendelsen:** Hæld ingredienserne i røreskålen [5], mens armen [13] er vippet op.
- **Under anvendelsen:**
 - Reducer hastigheden til trin 1–2 (se afsnittet "Tilkobling/frakobling og valg af hastighed").
 - Hæld ingredienserne i røreskålen gennem påfyldningsåbningen [11] i stænklåget [12].

● **Tilkobling/frakobling og valg af hastighed**

⚠️ OBS! Risiko for produktskader! Produktet må køre i maksimalt 10 minutter ad gangen. Lad derefter produktet køle af til stuetemperatur.

❗ INFO:

- Ved æltning af større mængder dej kan produktet komme til at bevæge sig.
- Den ideelle hastighed afhænger af ingrediensernes konsistens. Jo mere flydende, ingredienserne er, jo højere hastighed kan du bruge.

1. **Tilkobling:** Drej drejeknappen [2] med uret.
2. Start på en lav hastighed. Øg hastigheden gradvist til det ønskede trin (se afsnittet "Funktionsoversigt").
3. **Frakobling:** Drej drejeknappen [2] til positionen  (standbytilstand).

● **Pulsfunktion**

- Drej drejeknappen [2] til positionen  for kortvarigt at vælge det højeste hastighedsstrin (trin 8).

● **Sikkerhedselementer**

- Produkt kan kun køre, når armen [13] er i indgreb i sænket position, og låseknappen [1] er sprunget ud.
- Produktet er forsynet med en overophedningssikring. Hvis produktet bliver for varmt, slår det automatisk fra. I så fald skal du gøre følgende:
 - Frakobl produktet (se afsnittet "Tilkobling/frakobling og valg af hastighed").
 - Træk netstikket [3] ud af stikkontakten.
 - Lad produktet køle af til stuetemperatur.
 - Når produktet er afkølet tilstrækkeligt, kan det tilkobles igen.

● Adskillelse

⚠ FORSIGTIG! Fare for kvæstelser! Før adskillelse: Sluk for produktet. Træk netstikket ud af stikkontakten.

1. Tryk på låseknappen [1].
2. Vip armen [13] opad, indtil den går i indgreb. Låseknappen [1] springer ud igen.

3. Tryk røreværktøjet let opad. Drej røreværktøjet med uret, til det kan tages ud af soklen [10] (fig. F).
4. Drej stænkåbet [12] med uret (i retningen **a**), til det kan tages af armen [13].
5. Drej røreskålen [5] mod uret (i retningen **a**), til den kan tages af røremaskinen [9].
6. Tryk på låseknappen [1].
7. Vip armen [13] helt ned. Låseknappen [1] springer ud igen.

● Funktionsoversigt

Røreværktøj	Hastighedstrin	Funktion	Bemærk
Dejkrog [4]	1–2	■ Ælte og blande fast dej og relativt faste ingredienser	■ Minimumsmængde: Mængden af ingredienser skal være så stor, at røreværktøjet går mindst 1 cm ned i dem.
	2–3	■ Ælte gærdej ■ Ælte tyk dej	■ Maks. mængde gærdej: 1657 g ■ Æltetid*: ca. 3 min ■ Maks. driftstid: 10 min
Piskeris [7]	2–3	■ Blande tyk dej ■ Blande smør og mel ■ Blande gærdej	■ Minimumsmængde: Mængden af ingredienser skal være så stor, at røreværktøjet går mindst 1 cm ned i dem.
	4–6	■ Kagedej ■ Piske smør og sukker ■ Kiksedej	■ Maks. mængde dej: 1216 g ■ Bearbejdningstid dej*: ca. 5 min ■ Maks. driftstid: 10 min
	6	■ Dej med tørret frugt	□ Brug hastighedstrin 1–2 til sarte frugter. ■ Maks. vægt i alt: 950 g ■ Maks. driftstid: 10 min
Ballonpiskeris [6]	7–8	■ Piskefløde ■ Æggehvinder ■ Mayonnaise ■ Piske smør luftigt	■ Minimumsmængde: Mængden af ingredienser skal være så stor, at røreværktøjet går mindst 1 cm ned i dem. ■ Maks. mængde fløde: 1000 ml ■ Maks. driftstid: 10 min

* Bearbejdningstiden kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og beskaffenhed.

● Opskrifter

● Mascarponecreme

Ingredienser

2	Æg
2 spsk.	Fint sukker
1 spsk.	Hedvin (f.eks. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Ubehandlet appelsin (saft og lidt revet appelsinskal)

Tilberedning

1. Skil æggene i blommer og hvider.
2. Hæld æggehviderne i den rene røreskål [5]. Pisk æggehviderne til skum med ballonpiskeriset [6]. Øg hastigheden til trin 8.
3. Hæld de piskede æggehvider i en anden skål, og sæt dem på køl.
4. Pisk æggeblommer, sukker og hedvin luftigt i røreskålen [5] med ballonpiskeriset [6] på hastighedstrin 6.
5. Sænk hastigheden til trin 3. Tilsæt skiftevis en skefuld mascarpone og en skefuld appelsinsaft.
6. Vend den revne appelsinskal og de piskede æggehvider i med hånden.
7. Drys til sidst nogle smalle striber appelsinskal på den færdige creme.
8. Stil cremen i køleskabet, til den skal spises. Brug cremen inden for 24 timer.

Tip: Server mascarponecremen i lag med årstidens friske frugter eller kompot i dessertglas.

● Pæretærte

Ingredienser til dejen

200 g	Hvedemel
1 knivspids	Salt
100 g	Koldt smør (i skiver)
3 tsk.	Fint sukker
4 spsk.	Koldt vand

Til forbagning: Tørrede ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen

100 g	Blødt smør
100 g	Sukker
2	Æg (stuetemperatur)
100 g	Malede mandler

Til pynt: ca. 3 modne pærer

Tilberedning

1. Kom alle ingredienserne til dejen i røreskålen [5]. Brugiskeriset [7] på hastighedstrin 3, til der er dannet større klumper. Stop eventuelt produktet af og til, og brug en dejskraber til at skrabegredienserne ned fra kanten af røreskålen.
2. Ælt dejen hurtigt til en kugle med hånden. Rul dejen ud med lidt mel mellem 2 ark bagepapir.
3. Læg dejen i en smurt tærteform. Skær kanten som rager ud over formen af. Stil dejen i køleskabet i mindst 30 minutter.
4. Stik dejbunden flere gange med en gaffel. Læg et stykke bagepapir på dejen. Fyld formen med tørrede ærter eller ris for at holde dejen nede.
5. Bag ved 180 °C (varmluft) i 15 minutter. Fjern bagepapiret og de tørrede ærter/risene. Bag videre i 10–15 minutter.
6. Pisk smør, sukker og æg med ballonpiskeriset [6] for at lave mandelmassen. Øg hastigheden til trin 8.
7. Fjern ballonpiskeriset [6]. Monteriskeriset [7]. Rør hurtigt mandlerne i ved hastighedstrin 4.
8. Hæld mandelmassen på den afkølede tærtebund.
9. Skræl pærerne. Fjern kernehusene. Skær pærerne i skiver. Dæk mandelmassen med pæreskiverne.
10. Bag ved 170 °C (varmluft) i ca. 35 minutter.

● Pizzadej

Ingredienser

250 g	Hvedemel
$\frac{3}{4}$ tsk.	Salt
$\frac{1}{2}$ pakke	Frisk gær
120 ml	Lunt vand
$\frac{1}{2}$ tsk.	Brun farin
–	Mel [til æltning og udrulning]

Tilberedning

1. Bland mel og salt i røreskålen [5]. Lav en fordybning i midten.
2. Opløs gær og brun farin i vandet med en gaffel. Rør, indtil alt er opløst. Hæld blandingen i fordybningen.
3. Rør med dejkrogen [4] på hastighedstrin 2, indtil der er dannet store dejklumper.
4. Ælt videre med hånden, til dejen er glat.
5. Form dejen til en kugle. Lad dejen hæve tildækket på et lunt sted, til den er blevet dobbelt så stor.
6. Ælt dejen igen, rul den ud, og tilføj toppings efter ønske.

● Grundopskrift på gærdej

Ingredienser

500 g	Hvedemel [type 550]
1 pakke	Frisk gær
60 g	Smør
1 knivspids	Salt
200–250 ml	Lunkent vand
2	Æg

Tilberedning

1. Fyld alle ingredienser i røreskålen [5].
2. Ælt dejen med dejkrogen [4] i 1 minut på hastighedstrin 1, og ælt derefter dejen i 5 minutter på hastighedstrin 4.
3. Lad dejen hæve i 40 minutter i røreskålen [5].

4. Form dejen til en kugle. Rul dejen ud på en bageplade. Tilføj toppings efter ønske.
5. Bag ved 200 °C (over- og undervarme) i 25–30 minutter.

● Mørdej

Ingredienser

250 g	Sigtet mel
125 g	Koldt smør
1 knivspids	Salt
1	Æg
150 g	Sukker

Tilberedning

1. Fyld alle ingredienser i røreskålen [5].
2. Ælt dejen med piskeriset [7] i ca. 2–3 minutter på hastighedstrin 3, til dejen bliver smuldrende.
3. Stil dejen i køleskabet i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 200 °C.
5. Smør en bageform, og drys let med mel.
6. Rul dejen ud mellem 2 stykker husholdningsfilm, så den bliver ca. 30 cm i diameter.
7. Fjern husholdningsfilmen. Læg dejen i springformen.
8. Bag ved 200 °C (over- og undervarme) i 5 minutter.

● Sandkage

Ingredienser

250 g	Smør
250 g	Sukker
1 pakke	Vaniljesukker
250 g	Sigtet mel
4	Æg
$\frac{1}{2}$ pakke	Bagepulver

Tilberedning

1. Hæld smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen [5]. Rør med piskeriset [7] ved hastighedstrin 3–5, til blandingen er luftig.
2. Tilsæt æggene et ad gangen og rør videre, til alt er blandet godt sammen.
3. Tilsæt mel og bagepulver. Bland det hele til en glat dej.
4. Smør en firkantet kageform (ca. 30 cm). Hæld dejen i kageformen.
5. Bag ved 180 °C (over- og undervarme) i 50–60 minutter.

● Smørkage

Ingredienser

185 g	Usaltet smør eller margarine [blødt]
1 kop	Strøsukker
1 tsk.	Vaniljeekstrakt
1 knivspids	Salt
3	Æg
2 kopper	Selvhævende mel
1/4 kop	Mælk

Tilberedning

1. Hæld smør eller margarine, strøsukker, vaniljeekstrakt og salt i røreskålen [5]. Rør med piskeriset [7] ved middel til høj hastighed, til blandingen er glat og cremet.
2. Hvis blandingen sætter sig fast på røreskålens [5] sider, skal du slukke for produktet. Vip armen [13] op. Skrab blandingen ned i bunden af røreskålen igen med en dejskraber. Genoptag røreprocessen.
3. Tilsæt æggene et ad gangen gennem påfyldningsåbningen [11], mens blandingen fortsat omrøres.
4. Når du er færdig med at røre: Sluk for produktet. Vip armen [13] op. Sigt melet over blandingen. Genoptag røreprocessen ved lav hastighed.

5. Tilsæt mælken lidt ad gangen gennem påfyldningsåbningen [11], til blandingen er glat.
6. Smør en kageform (ca. 20 cm). Hæld dejen i kageformen.
7. Bag ved 200 °C (over- og undervarme) eller ved 180 °C (varmluft) i 50–60 minutter.
8. Stik en tandstik af træ ned i midten af kagen for at se, om den er gennembagt. Hvis der ikke sidder dej på tandstikken, når du trækker den op af kagen, er kagen gennembagt.
9. Lad kagen køle af i kageformen i nogle minutter. Vend derefter kagen ud på en rist, så den kan køle helt af.
10. Tilsæt evt. forskellige toppings eller smagsstoffer til kagen (f.eks. kakao, chokoladestykker, sultanarosiner, nødder).

● Chocolate chip cookies

Ingredienser

185 g	Smør [blødt]
1 kop	Brun farin
1/2 kop	Strøsukker
1 tsk.	Vaniljeekstrakt
2	Æg
2 kopper	Sigtet mel
1/2 kop	Selvhævende mel
1/2 tsk.	Bagepulver
2 spsk.	Kakaopulver
100 g	Hakket hvid chokolade
100 g	Hakket mørk chokolade
100 g	Hakket karamel

Tilberedning

1. Hæld smør, brun farin, strøsukker og vaniljeekstrakt i røreskålen [5]. Rør med piskeriset [7] i 3 minutter på hastighedstrin 5.

- En gang i minuttet: Sluk for produktet. Vip armen [13] op. Skrab blandingen ned i bunden af røreskålen igen med en dejskraber. Genoptag røreprocessen.
- Tilsæt æggene et ad gangen gennem påfyldningsåbningen [11], mens blandingen fortsat omrøres.
 - Tilsæt sigtet mel, selvhævende mel, bagepulver, kakaopulver, hakket hvid og mørk chokolade og karamel i løbet af ca. 30 sekunder på hastighedstrin 1.
 - Rul dejen til kugler i en størrelse, der svarer til en spiseskefuld. Fordel kuglerne på 2 bageplader med bagepapir eller smurt i rapsolie. Tryk forsigtigt kuglerne flade, så der er 5 cm mellem dem.
 - Bag ved 180 °C (varmluft) i 12 minutter, eller til dine cookies er gyldne. Lad dine cookies køle af på en rist.

● Chokolademousse

Ingredienser

300 g	Mørke chokoladeknapper
3	Æg
1/4 kop	Strøsuiker
1 spsk.	Kakaopulver
300 ml	Piskefløde
200 g	Hindbær (friske)

Tilberedning

- Hæld chokoladeknapperne i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn. Stil skålen i mikrobølgeovnen i 1 minut på højeste effekt. Tag skålen ud af mikrobølgeovnen, og rør rundt. Hvis chokoladen ikke er smeltet helt, skal du give den 30 sekunder mere i mikrobølgeovnen.
- Hæld æg og strøsuiker i røreskålen [5]. Rør med ballonpiskeriset [6] i 3 minutter på hastighedstrin 6.
- Tilsæt den smeltede chokolade og kakaopulveret i ved hastighedstrin 1, og lad blandingen blive glat.

- Hæld blandingen tilbage i skålen, som er egnet til mikrobølgeovn.
- Rengør røreskålen [5] og ballonpiskeriset [6] grundigt. Sæt røreskålen og ballonpiskeriset på produktet igen.
- Hæld piskefløden i røreskålen [5]. Pisk piskefløden til flødeskum på hastighedstrin 6 i cirka 1 minut.
- Vend chokoladeblandingen ind i flødeskummet med en stor ske, indtil de to dele netop er blandet sammen.
- Fordel moussen ligeligt i 6 glas. Stil glassene i køleskabet i 2 timer. Server moussen med friske hindbær.

● Snegle med sirup og valnødder

Ingredienser

100 g	Smør i skiver
2 1/4 kop	Selvhævende mel
1 spsk.	Strøsuiker
2/3 kop	Mælk
1	Æg
1 kop	Hakkede valnødder
1/2 kop	Mandelsplitter
1/3 kop	Brun farin
1 tsk.	Kanel (stødt)
1/4 kop	Sirup

Tilberedning

- Hæld mel, strøsuiker og halvdelen af smørret i røreskålen [5]. Rør med piskeriset [7] ved lav hastighed, til alt er blandet godt sammen.
- Tilsæt mælk og æg. Ælt dejen med dejkrogen [4] ved lav hastighed, til dejen er klæbrig.
- Rul dejen ud på et melet køkkenbord, til den er cirka 30×40 cm stor og firkantet.

4. Drys valnødder, mandler, brun farin og kanel ud på dejen. Dup det resterende smør på dejen. Rul dejen stramt sammen på langs til en pølse. Skær enderne af, og skær dejen ud i 12 stykker.
5. Smør en kageform på ca. 20×30×2,5 cm [L×B×H] let. Læg dejstykkerne i kageformen på snitfladerne.
6. Bag ved 200 °C i ca. 25 minutter.
7. Lad sneglene køle af på en rist.
8. Dryp sirup på sneglene, og server dem.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

- Før rengøring: Sluk for produktet. Træk netstikket ud af stikkontakten.
- Røremaskinen må ikke nedsænkes i vand.

⚠ **OBS! Risiko for produktskader!** Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler. I modsat fald kan produktet blive skadet.

① **INFO:** Nogle fødevarer og krydderier (f.eks. gulerødder og karrypulver) kan misfarve plastdelene (f.eks. stænklåget [12]). Det er ikke sundhedsfarligt og påvirker ikke funktionen.

● Rengøring af røremaskinen

1. Rengør røremaskinen [9] med en fugtig klud. Brug om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør røremaskinen [9] af med en ren klud vredet op i rent vand.
3. Lad røremaskinen [9] tørre helt, inden den bruges igen.

● Opvask i opvaskemaskine

⚠ **OBS! Risiko for produktskader!**

Røremaskinen må ikke rengøres i opvaskemaskine.

- Følgende dele tåler opvaskemaskine:
 - Dejkrog [4]
 - Røreskål [5]
 - Ballonpiskeris [6]

- Piskeris [7]
- Stænklåg [12]

● Rengøring af tilbehør

- Vask alle dele i hånden i en opvaskebalje, eller vask dem i opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden: Skyl alle delene under rindende vand efter opvask.
- Lad alle dele tørre helt, før du samler eller stiller produktet til opbevaring eller tager det i brug igen.

● Vedligeholdelse

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!**

Forsøg ikke selv at reparere produktet. Overlad reparation af produktet til en kvalificeret fagmand.

- Før hver ibrugtagning: Kontrollér produktet for synlige skader.
- Bortset fra regelmæssig rengøring er produktet vedligeholdelsesfrit.

● Opbevaring

- Inden opbevaring: Rengør produktet. Lad alle dele tørre fuldstændigt.
- Tilslutningsledningen [3] vikles om ledningsoprulningen [14] i urets retning på undersiden af røremaskinen [9] (fig. B).
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt og støvfrit sted utilgængeligt for børn.
- Brug ikke røreskålen [5] til opbevaring af fødevarer.

● Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Produktet starter ikke.	Netstikket [3] er ikke sat i en stikkontakt.	Sæt netstikket [3] i en egnet stikkontakt.
	Produktet er slået fra på grund af overophedning.	Vent på, at produktet afkøler til stuetemperatur, før du tænder for det igen.
	Armen [13] er ikke gået i indgreb i sænket position.	Vip armen [13] helt ned i sænket position, så låseknappen [1] springer ud.
Røreværktøjet roterer ikke eller har svært ved at rotere.	Der er en blokering i røreskålen [5].	Sluk for produktet. Træk netstikket [3] ud af stikkontakten. Fjern blokeringen fra røreskålen [5].
	Ingredienserne er for seje eller for hårde.	Brug færre seje eller hårde ingredienser.
	Produktet er ikke samlet korrekt.	Saml produktet korrekt (se afsnittet "Samling").

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpakningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser [a] og numre [b] med følgende betydning: 1–7: kunststoffer/20–22: papir og pap/80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



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



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

● Garanti

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

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

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

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

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

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

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer [IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410] som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

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

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

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

● Service



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	41
Introduction	Page	42
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	42
Contenu de l'emballage	Page	42
Liste des pièces	Page	42
Données techniques	Page	42
Consignes générales de sécurité	Page	43
Mise en service	Page	46
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	46
Lieu d'installation	Page	46
Assemblage	Page	47
Fonctionnement	Page	47
Préparation	Page	48
Ajouter les ingrédients	Page	48
Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse	Page	48
Fonction de pulsation	Page	48
Caractéristiques de sécurité	Page	48
Démonter	Page	48
Aperçu des fonctions	Page	49
Recettes	Page	50
Crème à la mascarpone	Page	50
Tarte aux poires	Page	50
Pâte à pizza	Page	51
Recette de base de la pâte levée	Page	51
Biscuits sablés	Page	51
Quatre-quarts	Page	52
Gâteau au beurre	Page	52
Biscuits aux pépites de chocolat	Page	53
Mousse au Chocolat	Page	53
Escargots au sirop et aux noix	Page	54

Nettoyage et entretien	Page	54
Nettoyer l'appareil	Page	54
Nettoyage au lave-vaisselle	Page	55
Nettoyage des accessoires	Page	55
Entretien	Page	55
Rangement	Page	55
Dépannage	Page	55
Mise au rebut	Page	56
Garantie	Page	56
Faire valoir sa garantie.....	Page	57
Service après-vente	Page	57

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

ROBOT MULTIFONCTION

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Enrouleur de câble

● Données techniques

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

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

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



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



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

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

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

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Fonctionnement

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

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

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

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

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

Nettoyage et rangement

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

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

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

● Lieu d'installation

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

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

● Assemblage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

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

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

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

9. Laissez refroidir le gâteau pendant quelques minutes dans le moule à gâteau. Renversez ensuite le gâteau sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.
10. 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

1. 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.
2. Ajoutez les œufs un par un par l'orifice de remplissage [11] tout en continuant à mélanger.

3. 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.
4. 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.
5. 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

1. 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.
2. 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.
3. Incorporez le chocolat fondu et le cacao en poudre à la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

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

● Escargots au sirop et aux noix

Ingrédients

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

Préparation

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

● Nettoyage et entretien

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

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

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

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

● Nettoyer l'appareil

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

● Nettoyage au lave-vaisselle

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

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

● Nettoyage des accessoires

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

● Entretien

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

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

● Rangement

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

● Dépannage

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	60
Inleiding	Pagina	61
Beoogd gebruik	Pagina	61
Leveringsomvang	Pagina	61
Lijst van onderdelen	Pagina	61
Technische gegevens	Pagina	61
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	62
Ingebruikname	Pagina	65
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	65
Opstellen	Pagina	65
Assemblage	Pagina	66
Bediening	Pagina	66
Voorbereiding	Pagina	67
Ingrediënten toevoegen	Pagina	67
In-/uitschakelen en snelheid selecteren	Pagina	67
Pulsfunctie	Pagina	67
Veiligheidskenmerken	Pagina	67
Demoneren	Pagina	67
Functieoverzicht	Pagina	68
Recepten	Pagina	69
Mascarpone crème	Pagina	69
Perentaart	Pagina	69
Pizzadeeg	Pagina	70
Basisrecept voor gistdeeg	Pagina	70
Kruimeldeeggebak	Pagina	70
Biscuitcake	Pagina	71
Boterkoek	Pagina	71
Koekjes met chocoladechips	Pagina	71
Mousse au Chocolat	Pagina	72
Siroop-walnootslakken	Pagina	72

Schoonmaken en onderhoud	Pagina	73
De basiseenheid reinigen	Pagina	73
Schoonmaken in de vaatwasser	Pagina	73
Accessoires schoonmaken	Pagina	73
Onderhoud	Pagina	73
Opbergen	Pagina	74
Probleemoplossing	Pagina	74
Afvoer	Pagina	74
Garantie	Pagina	75
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	75
Service	Pagina	75

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)	 Wisselstroom/-spanning
		Hz Hertz (netfrequentie)
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	W Watt
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)	 De deeghaken 4 , de roerkom 5 , de garde 6 , de kloppers 7 en de spatbescherming 12 kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.	 Symbool voor een product uit de beschermingsklasse II
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.	 Dit symbool waarschuwt voor handletsel.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

KEUKENMACHINE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

- Dit product is geschikt voor het draaien, kloppen, roeren, kneden en mengen van voedsel.
- Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- Elk ander, niet in deze handleiding vermeld gebruik kan leiden tot schade aan het product of tot zware verwondingen.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1 Basiseenheid
- 1 Roerkom
- 1 Deeghaken
- 1 Garde
- 1 Kloppers
- 1 Spatbescherming
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

[Afb. A]

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

[Afb. B]

- 14 Kabelhaspel

● Technische gegevens

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

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

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



Algemene veiligheidsaanwijzingen

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

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

Kinderen en personen met beperkingen



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

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.

- Dit product is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden gebruikt. Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen.
- Dit product mag alleen door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat

betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

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

elektriciteitsnet los te kunnen koppelen.

- Bedien het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

Bediening

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

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

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

- Als u rook ziet of ongewone geluiden hoort, koppel het product dan direct los van het elektriciteitsnet. Laat het product controleren door een vakman alvorens het weer te gaan gebruiken.

- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en schone ondergrond.
- Gebruik voor het gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Overschrijd de markering **MAX** in de container niet tijdens het vullen.
- Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet als het niet onder toezicht staat en ook bij het in elkaar zetten, demonteren en schoonmaken.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde accessoires.

Schoonmaken en opbergen

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

● Ingebruikname

● Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is [zie “Leveringsomvang”].
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Garantie”.
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” staat beschreven.

● Opstellen

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

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

- Kies een glad, schoon oppervlak, zodat de zuigvoetjes [8] naar beneden kunnen zuigen en goed kunnen worden vastgehouden.

● **Assemblage**

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

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

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

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

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

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

Verdere informatie: zie "Functieoverzicht"

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

● **Bediening**

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

- Houd geen bestek of iets dergelijks in de draaiende delen.
- Houd lange haren of kleding uit de buurt van de draaiende delen.
- Gebruik het product niet zonder de roerkom.
- Gebruik het product niet leeg, omdat de motor dan heet kan worden en beschadigd kan raken.
- De kneedhaak en de kloppers hebben een antiaanbaklaag. Beschadig ze niet door scherpe, puntige of krassende voorwerpen [bijv. messen, potsponzen].

- ① **INFO:** Wanneer het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het opwarmen van de motor een lichte geur veroorzaken. Dit is geen probleem. Zorg voor voldoende ventilatie.

● Voorbereiding

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

● Ingrediënten toevoegen

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

● In-/uitschakelen en snelheid selecteren

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

❗ INFO:

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

● Pulsfunctie

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

● Veiligheidskenmerken

- Het product werkt alleen als de aandrijfarm [13] in de onderste stand staat en de ontgrendelingsknop [1] naar buiten is gesprongen.
- Het product is beschermd tegen oververhitting. Als de motor te warm wordt, schakelt het product zichzelf automatisch uit. Ga in dat geval als volgt te werk:
 - Schakel het product uit [zie "In-/uitschakelen en snelheid selecteren"].
 - Trek de netstekker [3] uit de contactdoos.
 - Laat het product tot kamertemperatuur afkoelen.
 - Zodra het product voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

● Demonteren

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

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

● Functieoverzicht

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

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

● Recepten

● Mascarpone crème

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Scheid de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom [5]. Klop het eiwit op met de garde [6]. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau 8.
3. Doe de eiwitten in een andere kom en koel ze in de koelkast.
4. Klop de eidooiers, suiker en zoete wijn in de roerkom [5] met een garde [6] schuimend op bij snelheidsniveau 6.
5. Verlaag de snelheid tot snelheidsniveau 3. Voeg afwisselend lepels mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Til de geraspte sinaasappelschil en het eiwit er met de hand op.
7. Strooi een paar dunne reepjes sinaasappelrasp op de room voor decoratie.
8. Zet de crème in de koelkast tot aan het gebruik. Eet de crème binnen 24 uur op.

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

● Perentaart

Ingrediënten voor het deeg

200 g	Tarwemeel
1 snufje	Zout
100 g	Koude boter (in vlokken)

3 theelepels	Poedersuiker
4 eetlepels	Koud water

Voor blindbakken: Gedroogde erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa

100 g	Zachte boter
100 g	Suiker
2	Eieren [op kamertemperatuur]
100 g	Gemalen amandelen

Om te garneren: ca. 3 rijpe peren

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de roerkom [5]. Gebruik de kloppers [7] op snelheidsniveau 3 totdat er grotere klontjes zijn gevormd. Stop indien nodig het product en gebruik een spatel om de ingrediënten van de rand naar beneden te duwen.
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bal. Rol het deeg met wat meel tussen 2 bladen bakpapier uit.
3. Bedek een ingevette taartvorm met het deeg. Snijd de uitstekende rand af. Leg het deeg minstens 30 minuten lang in de koelkast.
4. Steek de deegbodem meerdere malen met een vork in. Leg een stuk bakpapier op het deeg. Vul de vorm met gedroogde erwten of rijst om het deeg te verzwaren.
5. Bak 15 minuten op 180 °C [convectieoven]. Verwijder het bakpapier en de gedroogde erwten/rijst. Bak nog eens 10 tot 15 minuten.
6. Klop voor de amandelmassa boter, suiker en eieren met de garde [6]. Verhoog de snelheid tot snelheidsniveau 8.
7. Verwijder de garde [6]. Plaats de kloppers [7]. Roer de amandelen kort door op snelheidsniveau 4.

- Giet het amandelmengsel op de afgekoelde taartbodem.
- Schil de peren. Verwijder het klokhuis. Snijd de peren in stukjes. Leg de stukjes op de amandelmassa.
- Bak 35 minuten op 170 °C [convectieoven].

● Pizzadeeg

Ingrediënten

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

Bereiding

- Meng het meel en zout in de roerkom [5]. Vorm een holte in het midden.
- Pureer gist en suiker in het water met een vork. Roer om, totdat alles is opgelost. Giet het mengsel in de holte.
- Roer met de deeghaken [4] op snelheidsniveau 2, totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
- Knead met de hand verder, totdat het deeg glad is.
- Vorm een deegbal. Laat de deegbal op een warme plek afgedekt rijzen totdat het volume is verdubbeld.
- Knead het deeg opnieuw, rol het uit en beleg het naar wens.

● Basisrecept voor gistdeeg

Ingrediënten

500 g	Tarwemeel [type 550]
1 dobbelsteen	Verse gist
60 g	Boter
1 snufje	Zout
200–250 ml	Lauwe melk
2	Eieren

Bereiding

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

● Kruideldeeggebak

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Biscuitcake

Ingrediënten

250 g	Boter
250 g	Suiker
1 pakjes	Vanillesuiker
250 g	Glad meel
4	Eieren
1/2 pakjes	Bakpoeder

Bereiding

1. Doe boter, suiker en vanillesuiker in de roerkom [5]. Roer met de kloppers [7] op snelheidsniveau 3-5 totdat het mengsel zacht wordt.
2. Voeg de eieren een voor een toe en roer door tot alles goed is gemengd.
3. Voeg bloem en bakpoeder toe. Meng alles tot een glad deeg.
4. Vet een rechthoekige bakvorm in (ca. 30 cm). Voeg het deeg toe.
5. Bak bij 180 °C (boven-/onderwarmte) gedurende 50 tot 60 minuten.

● Boterkoek

Ingrediënten

185 g	Ongezouten boter of margarine (zacht)
1 kopje	Poedersuiker
1 theelepel	Vanille-extract
1 snufje	Zout
3	Eieren
2 kopjes	Zelfrijzend bakmeel
1/4 kopje	Melk

Bereiding

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

2. Schakel het product uit als het mengsel aan de zijanten van de roerkom [5] blijft plakken. Klap de aandrijfarm [13] naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijanten van de roerkom terug in het midden te schrapen. Ga door met roeren.
3. Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening [11] terwijl u blijft roeren.
4. Zodra het roeren is voltooid: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm [13] naar boven. Zeef de bloem over het mengsel. Ga door met roeren op een lage snelheid.
5. Voeg de melk geleidelijk toe via de vulopening [11] tot het mengsel glad is.
6. Vet een bakvorm in (ca. 20 cm). Voeg het deeg toe.
7. Bak bij 200 °C (boven-/onderwarmte) of 180 °C (convectieoven) gedurende 50 tot 60 minuten.
8. Steek een houten spies in het midden van de taart om te controleren of deze is doorgebakken. De cake is doorgebakken als er geen deeg aan de houten spies blijft plakken nadat u deze eruit hebt gehaald.
9. Laat de cake enkele minuten afkoelen in de bakvorm. Leg de cake vervolgens op een rooster zodat de cake volledig kan afkoelen.
10. Voeg desgewenst andere toppings of smaken toe aan de cake (bijv. cacao, chocoladechips, sultana's, noten).

● Koekjes met chocoladechips

Ingrediënten

185 g	Boter (zacht)
1 kopje	Bruine suiker
1/2 kopje	Poedersuiker
1 theelepel	Vanille-extract
2	Eieren
2 kopjes	Glad meel
1/2 kopje	Zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel	Bakpoeder

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

Bereiding

1. Doe boter, bruine suiker, poedersuiker en vanille-extract in de roerkom **5**. Roer 3 minuten met de kloppers **7** op snelheidsniveau **5**. Eenmaal per minuut: Schakel het product uit. Klap de aandrijfarm **13** naar boven. Gebruik een plastic spatel om het mengsel van de zijanten van de roerkom terug in het midden te schrapen. Ga door met roeren.
2. Voeg de eieren een voor een toe door de vulopening **11** terwijl u blijft roeren.
3. Roer op snelheidsniveau **1** ongeveer 30 seconden lang gladde bloem, zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, cacaopoeder, witte en pure chocoladechips en karamelchips door.
4. Rol het deeg in balletjes ter grootte van een eetlepel. Leg de balletjes op 2 bakplaten met bakpapier of ingevet met raapzaadolie. Druk de deegballen voorzichtig plat en houd er een afstand van 5 cm tussen.
5. Bak 12 minuten op 180 °C (convectieoven) of totdat de koekjes goudbruin zijn. Laat de koekjes op een draadrooster afkoelen.

● Mousse au Chocolat

Ingrediënten

300 g	Pure chocoladedruppels
3	Eieren
1/4 kopje	Poedersuiker
1 eetlepel	Cacaopoeder
300 ml	Pure room
200 g	Frambozen [vers]

Bereiding

1. Doe de chocoladedruppels in een voor de magnetron geschikte schaal. Zet de schaal 1 minuut in de magnetron op de hoogste stand. Haal de schaal uit de magnetron en roer de chocolade door. Als de chocolade niet volledig is gesmolten, plaatst u de schaal nog eens 30 seconden in de magnetron.
2. Doe eieren en poedersuiker in de roerkom **5**. Roer 3 minuten met de garde **6** op snelheidsniveau **6**.
3. Roer de gesmolten chocolade en cacaopoeder er op snelheidsniveau **1** door tot het mengsel glad is.
4. Giet het mengsel terug in de magnetronveilige schaal.
5. Reinig de roerkom **5** en de garde **6** grondig. Breng de roerkom en de garde weer op het product aan.
6. Doe de slagroom in de roerkom **5**. Klop de room ongeveer 1 minuut stijf op snelheidsniveau **6**.
7. Voeg met een grote lepel het chocolademengsel toe aan de room totdat beide net zijn samengevoegd.
8. Verdeel de mousse gelijkmatig over 6 glazen. Zet de glazen 2 minuten lang in de koelkast. Serveer de mousse met verse frambozen.

● Siroop-walnootslakken

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Schoonmaken en onderhoud

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

- Voor het schoonmaken: Schakel het product uit. Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Dompel de basiseenheid niet onder in water.

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

- ① **INFO:** Bepaalde voedingsmiddelen of specerijen (bijvoorbeeld wortels, kerriepoeder) kunnen de plastic onderdelen verkleuren (bijv. de spatbescherming [12]). Dit is niet schadelijk voor de gezondheid en heeft geen invloed op de werking.

De basiseenheid reinigen

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

Schoonmaken in de vaatwasser

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

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

Accessoires schoonmaken

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

Onderhoud

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

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

● Opbergen

- Voor de opslag: Maak het product schoon. Laat alle onderdelen volledig drogen.
- Rol het aansluitsnoer [3] om de kabelhaspel [14] aan de onderkant van de basiseenheid [9] [afb. B].
- Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
- Bewaar het product op een droge en stofvrije plaats buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de roerkom [5] niet om voedsel in op te bergen.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het product start niet.	De netstekker [3] zit niet in het stopcontact.	Steek de netstekker [3] in een daarvoor geschikt stopcontact.
	Het product is uitgeschakeld als gevolg van oververhitting.	Wacht tot het product de kamertemperatuur heeft bereikt voordat u het weer inschakelt.
	De aandrijfarm [13] is niet in de onderste stand ingeklikt.	Beweeg de aandrijfarm [13] volledig omhoog totdat de ontgrendelingsknop [1] naar buiten komt.
Het roergereedschap draait niet of draait niet soepel.	Er is een verstopping in de roerkom [5].	Schakel het product uit. Trek de netstekker [3] uit de contactdoos. Verwijder de blokkering uit de roerkom [5].
	De ingrediënten zijn te taai of te hard.	Gebruik minder taai/harde ingrediënten.
	Het product is niet correct gemonteerd.	Monteer het product correct (zie "Assemblage").

● Afvoer

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



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

Product:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	78
Einleitung	Seite	79
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	79
Lieferumfang.....	Seite	79
Liste der Teile	Seite	79
Technische Daten.....	Seite	79
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	80
Inbetriebnahme	Seite	83
Produkt auspacken und grundreinigen.....	Seite	83
Aufstellort	Seite	83
Zusammenbauen	Seite	83
Bedienung	Seite	84
Vorbereitung	Seite	84
Zutaten hinzugeben	Seite	84
Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen.....	Seite	85
Pulsfunktion	Seite	85
Sicherheitsmerkmale	Seite	85
Auseinanderbauen	Seite	85
Funktionsübersicht	Seite	86
Rezepte	Seite	87
Mascarpone-Creme.....	Seite	87
Birnen-Tarte.....	Seite	87
Pizzateig.....	Seite	88
Grundrezept für Hefeteig	Seite	88
Mürbeteiggebäck.....	Seite	88
Biskuitkuchen	Seite	89
Butterkuchen.....	Seite	89
Kekse mit Schokoladensplittern.....	Seite	90
Mousse au Chocolat.....	Seite	90
Sirup-Walnuss-Schnecken	Seite	91

Reinigung und Pflege	Seite	91
Grundgerät reinigen.....	Seite	92
Reinigung in der Spülmaschine.....	Seite	92
Zubehör reinigen	Seite	92
Wartung.....	Seite	92
Lagerung	Seite	92
Fehlerbehebung	Seite	92
Entsorgung	Seite	93
Garantie	Seite	93
Abwicklung im Garantiefall	Seite	94
Service	Seite	94

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

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

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

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Aufstellort

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

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

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

● Zusammenbauen

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

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

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

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

● Vorbereitung

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

● Zutaten hinzugeben

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

● Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

① **INFO:**

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

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

● Pulsfunktion

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

● Sicherheitsmerkmale

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

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

● Auseinanderbauen

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

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

● Funktionsübersicht

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

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

● **Rezepte**

● **Mascarpone-Creme**

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● **Birnen-Tarte**

Zutaten für den Teig

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

Zum Blindbacken: Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse

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

Zum Garnieren: ca. 3 reife Birnen

Zubereitung

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

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

● Pizzateig

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Grundrezept für Hefeteig

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mürbeteiggebäck

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Biskuitkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Butterkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Kekse mit Schokoladensplittern

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Mousse au Chocolat

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sirup-Walnuss-Schnecken

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung und Pflege

⚠️ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

⚠️ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

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

● Grundgerät reinigen

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

● Reinigung in der Spülmaschine

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Reinigen Sie das Grundgerät nicht in der Spülmaschine.

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

● Zubehör reinigen

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

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

● Wartung

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

● Lagerung

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

● Fehlerbehebung

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

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

● **Entsorgung**

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



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

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 (Kassenboni) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

(DE)

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT)

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

(CH)

Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

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

IAN 481418_2410

IAN 481419_2410

IAN 481422_2410

