



HAND MIXER SHM 300 G1

(GB) (IE) (NI)

HAND MIXER

User manual

(FR) (BE)

BATTEUR

Mode d'emploi

(NL) (BE)

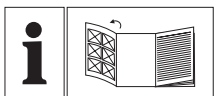
HANDMIXER

Gebruiksaanwijzing

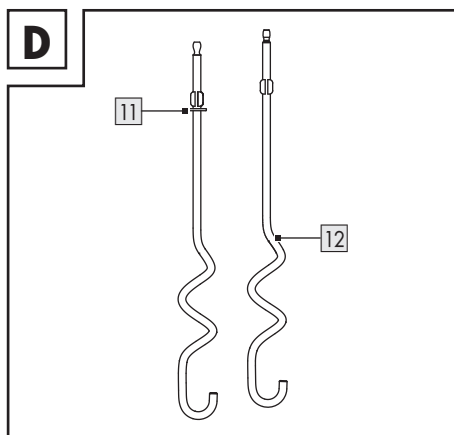
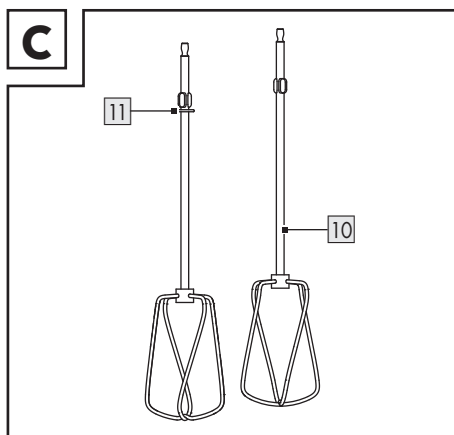
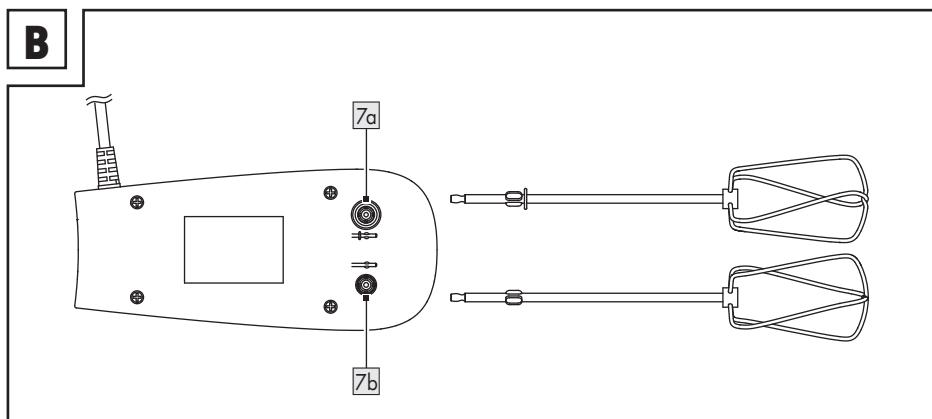
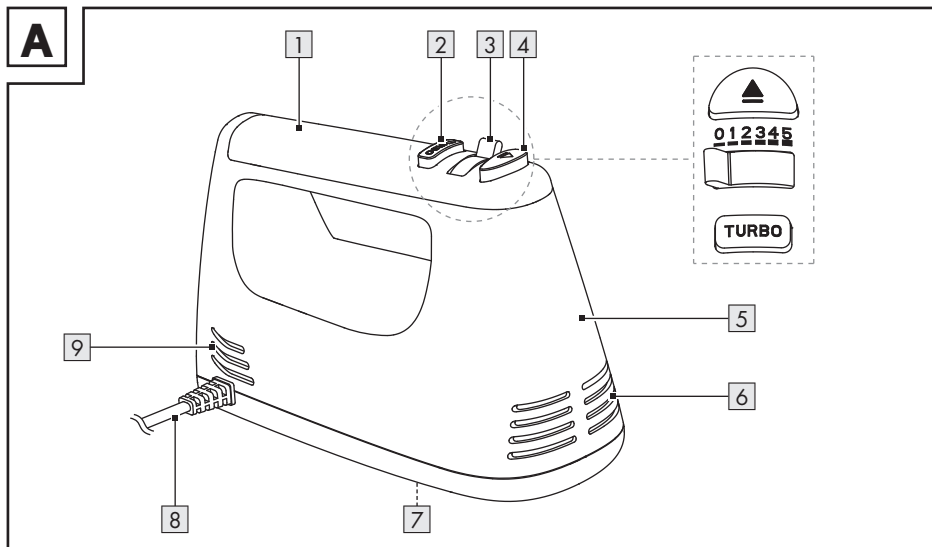
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung



GB/IE/NL	User manual	Page	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	19
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	34
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	8
First set-up of the product	Page	11
Unpacking the product and basic cleaning	Page	11
Operation	Page	11
Overview of functions	Page	11
Inserting/removing beaters/dough hooks	Page	12
Mixing/kneading	Page	12
Recipes	Page	12
Overview	Page	12
Braided yeast bun	Page	13
Simple sponge cake	Page	13
Meringues	Page	13
Lemon quark cream	Page	14
Yoghurt dressing	Page	14
Chocolate cream	Page	14
Mayonnaise	Page	14
Crêpes	Page	15
Pizza dough	Page	15
Pear tarte tatin	Page	16
Cleaning	Page	16
Storage	Page	17
Disposal	Page	17
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	17
Service	Page	18

List of pictograms used

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

HAND MIXER

● Introduction

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

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

● Parts list

[Fig. A]

- 1 Handle
- 2 **TURBO** (Pulse button)
- 3 On/off switch and speed controller [5 levels]

- 4 Eject button
- 5 Hand mixer
- 6 Vents
- 7 Opening for accommodating the beaters and dough hooks
- 8 Mains cord with mains plug
- 9 Base side with vents

[Fig. B]

- 7a Larger opening
- 7b Smaller opening

[Fig. C]

- 10 Beater
- 11 Marking ring

[Fig. D]

- 12 Dough hook

● Technical data

Model number:	
– with VDE plug:	HG13092A HG13092B HG13092C
Input voltage *:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	300 W
Protection class:	II/□
Max. continuous operation time [KB]:	10 minutes
Max. load:	Heavy doughs up to 500 g flour

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



General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

⚠ WARNING! Potential injury from misuse.

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

Electrical safety

- Always hold the mains cord by the mains plug, do not pull by the mains cord itself.
 - Do not place furniture or other heavy objects on the mains cord and be sure not to bend it, especially at the mains plug.
 - To avoid damaging the product, do not lay the mains cord over hot or sharp places or edges.
 - Do not use adapter plugs or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not manipulate the mains cord!
 - If the mains cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, service agent or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
 - Never make a knot in the mains cord and do not tie it together with other cables.
 - The mains cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it. There is a risk of injury.
 - Repairs are required if the product is damaged, liquids or objects have entered the housing, it has been exposed to rain or moisture, or if it is not working properly or has been dropped.
 - In the event of smoke, unusual noises or odours, immediately remove the mains cord of the product from the mains outlet. In these cases, discontinue use of the product and have it inspected by an expert.
 - Only allow the manufacturer, service agent or a similarly qualified person to carry out any repairs.
 - Never open the housing of the product.
 - Stop using the product if the product or the accessories are damaged.
- ⚠ WARNING!** Ensure that:
- no direct sources of heat [e.g. heaters] are affecting the product;
 - no direct sunlight or strong artificial light is hitting the product;
 - contact with spraying or dripping water and aggressive liquids is avoided;
 - the product is not operated near water, the product must most importantly not be submerged in liquid. Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages on or next to the product;

- no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the product;
- no foreign objects have entered the product;
- the product is not exposed to excessive shock or vibration.
- the product is not exposed to extreme temperature fluctuations, as otherwise condensation can build up and lead to electrical short-circuiting. If the product is exposed to extreme temperature fluctuations, wait [approx. 2 hours] before starting it up, until it has reached room temperature.

Operation

CAUTION! Risk of injury!

- Only use the accessory components included to operate the product.
- Keep long hair, ties and items of loose clothing away from the product, as they may get caught.
- The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply.

- Do not place the product on hot plates [gas, electric, coal cooking range etc.]. Operate the product on a level, stable, clean and dry surface.
- Only switch the product on when the beaters or dough hooks are correctly inserted and securely engaged.
- Before connecting the mains plug with the mains supply: Bring the on/off switch into **0** position.

NOTICE! Risk of damage to the product!

- If the beaters or dough hooks are either turning with difficulty or not turning at all: Switch off the product immediately. Remove the mains plug from the mains supply. Check if:
 - there is something in the bowl blocking movement
 - the food is too tough
 - the beaters or dough hooks are inserted correctly
- The product is designed for a maximum operation time of 10 minutes without interruption. After this, the product must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Cleaning and storage

⚠️ **WARNING! Risk of injury!**

- Always disconnect the product from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not pull the mains plug out of the mains outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **First set-up of the product**

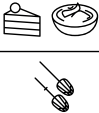
● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

● **Operation**

● **Overview of functions**

[Fig. C, D]

Working tool	Speed	Examples of use	Notes
	1 to 2	■ At the beginning of the mixing process ■ Mixing of flour, sugar or other dry ingredients	■ Max. quantity batter: 500 g ■ Max. operating time: 10 minutes ☐ Min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm. ☐ Press TURBO  to change from every speed to the highest speed for a short period of time.
	2 to 3	■ Stirring butter and sugar ■ Stirring dough	
	4 to 5 TURBO 	■ Whipping egg white/cream	

Working tool	Speed	Examples of use	Notes
Dough hooks 12 	1 to 2	- At the beginning of the kneading process - Mixing of flour, sugar or other dry ingredients - Kneading yeast dough	- Max. quantity yeast dough: 500 g - Max. operating time: 10 minutes - Min. quantity: For small quantities, choose a narrower blender jug so that the mixing tools are immersed in the food by at least 1 cm.
	2 to 3	Kneading short pastry	
	3 to 4	Kneading minced meat mixture	

● Inserting/removing beaters/dough hooks

[Fig. B]

Inserting beaters/dough hooks

1. Insert the beater **10** or the dough hook **12** with the marking ring **11** into the larger opening **7a**.
2. Insert the remaining beater **10** or the dough hook **12** into the smaller opening **7b**. Both beaters/dough hooks must firmly engage in position.

Removing beaters/dough hooks

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

● Mixing/kneading

❗ INFO:

- Before connecting the mains plug **8** to the mains outlet: Set the on/off switch **3** to position **0**.
 - For short breaks: Switch off the product. Place the product on the base side **9**.
 - Clean the product immediately after use.
1. Immerse the beaters **10** or the dough hooks **12** into the food.
 2. Switching on: Set the on/off switch **3** to position **1**.

3. Select the desired speed level according to the consistency of the food to be mixed.
4. Switching off: Set the on/off switch **3** to position **0**.
5. Remove the mains plug **8** from the mains outlet.
6. Remove the beaters **10** or the dough hooks **12** from the food and hold over a bowl or a wash basin.
7. Remove the beaters **10** or the dough hooks **12** from the product (see "Inserting/removing beaters/dough hooks").

● Recipes

● Overview

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

● Braided yeast bun

 150 min

 x 4

Ingredients

350 g	Flour
1 tsp	Salt
50 g	Sugar
65 g	Butter [softened]
1 sachet or 1/2 cube	Yeast [dried] or Yeast [fresh]
200 ml	Milk [lukewarm]
40 g	Egg yolk
–	Sugar [coarse]
–	Baking paper

Preparation

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

● Simple sponge cake

 70 min

 x 4

Ingredients

100 g	Butter [softened]
100 g	Sugar
2 sachets	Vanilla sugar

1 tbsp	Milk
2	Eggs
1 tsp	Baking powder
150 g	Flour
–	Butter [for greasing the tin]
–	Icing sugar [for sprinkling]
–	Baking paper

Preparation

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

● Meringues

 135 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

- Depending on the size and the shape of the piped forms: Let the mixture dry in the oven for approx. 80 to 100 minutes.

● Lemon quark cream

 3 min 30 s

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Yoghurt dressing

 5 min

 x 4

Ingredients

150 g	Natural yoghurt
3 tbsp	White wine vinegar
3 tbsp	Sunflower oil
1 to 2 tsp	Mustard
1 pinch	Salt
1 pinch	Sugar
–	Garlic/chives/mixed herbs (finely chopped)

Preparation

- Put the yoghurt into a bowl.
- Add the vinegar, oil, mustard, salt and sugar.
- Mix the dressing with the beaters .
- Refine the dressing with garlic, chives or mixed herbs.

● Chocolate cream

 45 min

 x 4

Ingredients

350 g	Whipped cream
200 g	Dark chocolate (> 60 % cocoa content)
1/2	Vanilla pod [pulp]
–	Fresh fruit

Preparation

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingredients

125 g	Flour
50 g	Sugar
1/2 sachet	Vanilla sugar
1 pinch	Salt
1	Egg
200 ml	Skimmed milk
50 ml	Water
–	Neutral vegetable oil (for greasing the pan)

Preparation

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

9. Add some of the batter into the pan. Bake thin crêpes on both sides for approx. 30 seconds.
10. Fill the crêpes with sweet fillings, e.g.:
 - Sugar, cinnamon and sugar
 - Apple sauce
 - Nut nougat creme
 - Halved banana and chocolate sauce
 - Jam, jelly, plum jam, compote
 - Pieces of fresh fruit
 - Ice cream

● Pizza dough

 90 min to 120 min

 x 4

Ingredients

250 g	Wheat flour
3/4 tsp	Salt
1/2 cube	Yeast [fresh]
1/2 tsp	Sugar
120 ml	Water [warm]
–	Flour [for kneading and rolling]

Preparation

1. Mix the flour and salt in a mixing bowl. Make a depression in the center.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork. Stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Use the dough hooks **12** on speed level 1 to 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave the dough to rise under a cover in a warm place until the dough has doubled in size.
6. Knead the dough once more.
7. Roll out the dough and cover the dough as desired.

● Pear tarte tatin

🕒 145 min

👤 x 4

Ingredients for the dough

200 g	Wheat flour
1 pinch	Salt
100 g	Butter [cold]
3 tsp	Fine sugar
4 tbsp	Water [cold]
–	Dried peas or rice [for blind baking]
–	Baking paper

Ingredients for the almond paste

100 g	Butter [softened]
100 g	Sugar
2	Eggs [room temperature]
100 g	Almonds [crushed]
–	Ripe pears [for garnish]

Preparation

Tart base:

- Put all ingredients for the dough into a mixing bowl.
- Mix with the dough hooks [12] on speed level 2 to 3 until large lumps have formed.
- Quickly knead the dough by hand into a ball. Roll out the dough with a little flour between 2 sheets of baking paper.
- Line a greased tart mould with the dough. Cut off the protruding edge.
- Place the tart in the refrigerator for approx. 30 minutes.
- 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.
- Bake the tart at +120 °C for approx. 15 minutes.
- Remove the peas/rice from the tart and bake the tart for another 10 to 15 minutes.

Almond paste:

- Beat the butter, sugar and eggs with the beaters [10]. Increase the speed to speed level 5.
- Decrease the speed to speed level 3. Briefly stir in the almonds.
- Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
- Peel the pears, remove the core and cut the pears into slices. Place the pears on the almond paste.
- Bake at +170 °C for approx. 35 minutes.

● Cleaning

⚠️ DANGER! Risk of electric shock!

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

⚠️ NOTICE! Risk of damage to the product!

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

❗ INFO:

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

Part	Cleaning method
Hand mixer [5]	□ Wipe the housing with a damp cloth. □ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. □ Dry the housing thoroughly. □ Do not let any water or other liquids enter the product interior.

Part	Cleaning method
Beaters 10 Dough hooks 12	☐ Clean under warm water with a mild detergent. ☐ Rinse off with clean water. ☐ Alternative: Clean in the dishwasher. ☐ Let all parts dry completely.

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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

Product:



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 478762_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 des pictogrammes/symboles utilisés	Page	20
Introduction	Page	21
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	21
Contenu de l'emballage	Page	21
Liste des pièces	Page	21
Données techniques	Page	21
Consignes générales de sécurité	Page	22
Mise en service	Page	26
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	26
Utilisation	Page	26
Aperçu des fonctions	Page	26
Introduire/retirer les fouets/crochets pétrisseurs	Page	27
Mélanger/pétrir	Page	27
Recettes	Page	27
Aperçu	Page	27
Brioche tressée	Page	28
Gâteau à la génoise simple	Page	28
Baisers	Page	29
Crème au fromage blanc et au citron	Page	29
Vinaigrette au yaourt	Page	29
Crème au chocolat	Page	29
Mayonnaise	Page	30
Crêpes	Page	30
Pâte à pizza	Page	31
Tarte tatin aux poires	Page	31
Nettoyage	Page	32
Rangement	Page	32
Mise au rebut	Page	32
Garantie	Page	33
Faire valoir sa garantie	Page	33
Service après-vente	Page	33

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave [par ex. risque d'asphyxie]		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave [par ex. risque de décharge électrique]	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée [par ex. risque de brûlure]		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels [par ex. risque de court-circuit]		Danger – risque d'électrocution !
	INFORMATION : Ce symbole avec ce signal important « Information » propose plus d'informations utiles.		Symbole pour un produit de la classe de protection II
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Pour le plus grand orifice 7a
	Les fouets 10 et crochets pétrisseurs 12 peuvent être mis au lave-vaisselle.		Pour le plus petit orifice 7b
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

BATTEUR

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est prévu pour tourner et pétrir des pâtes, mélanger des liquides et fouetter de la crème. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Batteur
- 2 Fouets
- 2 Crochets pétrisseurs
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

[Fig. A]

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

[Fig. B]

- 7a Grand orifice
- 7b Petit orifice

[Fig. C]

- 10 Fouets
- 11 Bague d'arrêt

[Fig. D]

- 12 Crochets pétrisseurs

● Données techniques

Numéro de modèle :	
– avec fiche VDE :	HG13092A HG13092B HG13092C
Tension d'entrée *:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	300 W
Classe de protection :	II/□
Durée de fonctionnement maxi en continu (KB) :	10 minutes

* 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.

Charge maximale :	Pâtes lourdes jusqu'à 500 g de farine
-------------------	---------------------------------------



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 dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Ce produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme aux prescriptions peut provoquer des blessures.

- Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.
- Avant de changer d'accessoires ou d'utiliser des pièces supplémentaires qui bougent durant le fonctionnement, le produit doit être éteint et débranché de l'électricité.

Sécurité électrique

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher mais tenez toujours la fiche de secteur pour débrancher.
- Ne posez aucun meuble ou tout autre objet lourd sur le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il n'est pas plié, notamment au niveau de la fiche de secteur.
- Pour éviter tout dommage, ne faites pas passer le cordon d'alimentation à des endroits

présentant des arêtes vives ou des surfaces chaudes.

- N'utilisez pas d'adaptateur secteur ou de rallonge non conformes aux normes de sécurité en vigueur et ne faites pas de modification sur le cordon d'alimentation !
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Veillez à ne pas avoir de nœuds dans le cordon d'alimentation et ne le nouez pas avec d'autres câbles.
- Le cordon d'alimentation doit être posé de manière à ce que personne ne puisse marcher dessus et ne soit gêné. Il existe un risque de blessure.
- Des travaux de réparation sont nécessaires si le produit est endommagé, si du liquide ou des objets ont pénétré à l'intérieur du boîtier, s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé.

- Si vous remarquez le développement de fumée, des bruits inhabituels ou un dégagement d'odeurs, débranchez immédiatement la fiche de secteur du produit de la prise de courant. Dans ces cas, le produit ne doit plus être utilisé tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien spécialisé.
- Faites réaliser toutes les réparations uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant les mêmes qualifications.
- N'ouvrez jamais le boîtier du produit.
- Le produit ne doit plus être utilisé si le produit ou ses accessoires sont endommagés.

⚠ AVERTISSEMENT ! Veillez à ce que :

- Aucune source de chaleur directe [par ex. chauffages] n'agisse sur le produit ;
- Aucun ensoleillement direct ou éclairage artificiel puissant reflète sur le produit ;
- Le contact avec des projections d'eau ou des gouttes et avec des liquides agressifs soit évité ;

- Le produit ne fonctionne pas à proximité d'écoulement d'eau, prière de noter que le produit ne doit jamais être immergé. Ne placez aucun objet rempli de liquide par ex. vases ou boissons sur ou à côté du produit ;
- Aucun objet qui produit une flamme [par ex. bougies allumées] ne soit sur ou à côté du produit ;
- Aucun corps étranger ne pénètre dans le produit ;
- Le produit ne soit pas exposé à des chocs et vibrations importants.
- Le produit ne soit pas exposé à de fortes variations de température, ceci afin d'éviter que l'humidité de l'air ne condense et provoque un court-circuit. Si le produit a cependant été exposé à de fortes variations de température, attendez [env. 2 heures] avant de le remettre en marche qu'il se soit adapté à la température ambiante.

Fonctionnement

PRUDENCE ! Risque de blessures !

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

ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

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

Nettoyage et rangement

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

- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.

- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● **Mise en service**

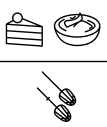
● **Déballage du produit et premier nettoyage**

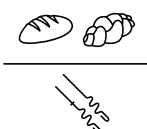
1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète [voir « Contenu de l'emballage »].
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état.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

● **Utilisation**

● **Aperçu des fonctions**

[III. C, D]

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

Accessoire de travail	Vitesse	Exemple d'application	Remarques
Crochets pétrisseurs 12 	1 à 2	■ Au début du processus de pétrissage ■ Mélanger la farine, le sucre ou les autres ingrédients secs ■ Pétrir de la pâte à lever	■ Quantité maxi de pâte à lever : 500 g ■ Durée de fonctionnement maxi : 10 minutes □ Quantité mini : Pour les petites quantités, choisissez pour réaliser votre mélange un récipient plus étroit, de sorte que les accessoires du batteur soient plongés d'au moins 1 cm dans les aliments.
	2 à 3	■ Pétrir de la pâtebrisée	
	3 à 4	■ Mélanger de la viande hachée	

● Introduire/retraiter les fouets/crochets pétrisseurs

(Fig. B)

Introduire les fouets/crochets pétrisseurs

1. Introduisez le fouet **10** ou le crochet pétrisseur **12** avec la bague d'arrêt **11** dans le plus grand orifice **7a**.
2. Insérez l'autre fouet **10** ou l'autre crochet pétrisseur **12** dans le plus petit orifice **7b**. Les deux fouets ou crochets pétrisseurs doivent être bien enclenchés.

Retirer les fouets/crochets pétrisseurs

1. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **3** sur la position **0**.
2. Débranchez la fiche de secteur **8** de la prise de courant.
3. Appuyez bien sur le bouton d'éjection **4**. Les fouets **10**/crochets pétrisseurs **12** tombent d'eux-mêmes.

● Mélanger/pétrir

① INFORMATION :

- Avant de brancher la fiche de secteur **8** sur une prise de courant : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **3** sur la position **0**.
- Pour de courtes pauses : Éteignez le produit. Placez le produit sur son socle **9**.
- Nettoyez le produit immédiatement après son utilisation.

1. Plongez les fouets **10** ou crochets pétrisseurs **12** dans les aliments.
2. Allumer : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **3** sur la position **1**.
3. En fonction de la consistance des aliments à mélanger, sélectionnez la vitesse souhaitée.
4. Éteindre : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt **3** sur la position **0**.
5. Débranchez la fiche de secteur **8** de la prise de courant.
6. Retirez les fouets **10** ou crochets pétrisseurs **12** des aliments et tenez-les au-dessus d'un saladier ou d'un évier.
7. Retirez les fouets **10** ou crochets pétrisseurs **12** du produit [voir « Introduire/retraiter les fouets/crochets pétrisseurs »].

● Recettes

● Aperçu

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

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

● Brioche tressée

 150 min

 x 4

Ingrédients

350 g	Farine
1 c. à c.	Sel
50 g	Sucre
65 g	Beurre (fondu)
1 sachet ou 1/2 cubes	Levure de boulanger (sèche) ou Levure de boulanger (fraîche)
200 ml	Lait (tiède)
40 g	Jaunes d'œuf
–	Sucre (en grains)
–	Papier sulfurisé

Préparation

- Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre.
- Pétrissez la pâte avec les crochets pétrisseurs ^[12].
- Émiettez la levure de boulanger fraîche ou saupoudrez la levure de boulanger sèche sur la pâte. Ajoutez le lait légèrement tiédi.
- Pétrissez la pâte avec les crochets pétrisseurs ^[12].
- Couvrez la pâte. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant env. 1 heure.
- Pétrissez la pâte à la main. Divisez la pâte en 3 parts égales.
- Formez 3 boudins d'épaisseur égale.
- Faites une tresse avec les 3 boudins de pâte.

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

● Gâteau à la génoise simple

 70 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Baisers

 135 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crème au fromage blanc et au citron

 3 min 30 s

 x 4

Ingrédients

2	Œufs
250 g	Fromage blanc égoutté
100 g	Sucre
2 c. à c.	Zeste de citron [bio]
1 c. à s.	Sucre vanillé
2 c. à s.	Jus de citron
–	Copeaux de chocolat

Préparation

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

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

● Vinaigrette au yaourt

 5 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crème au chocolat

 45 min

 x 4

Ingrédients

350 g	Crème fouettée
200 g	Chocolat noir (> 60 % de cacao)
1/2	Gousse de vanille [pulpe]
–	Fruits frais

Préparation

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingrédients

125 g	Farine
50 g	Sucre
1/2 sachet	Sucre vanillé

1 pincée	Sel
1	Œuf
200 ml	Lait écrémé
50 ml	Eau
–	Huile végétale neutre [pour graisser la poêle]

Préparation

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

● Pâte à pizza

 90 min à 120 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Faites un puits au centre.
2. Écrasez la levure de boulanger et le sucre dans l'eau à l'aide d'une fourchette. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien dissous. Versez le mélange dans le puits.
3. Mélangez avec les crochets pétrisseurs ^[12] au palier de 1 à 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se forment.
4. Continuez à pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
5. Formez une boule de pâte, couvrez la pâte et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pétrissez à nouveau la pâte.
7. Étalez la pâte et garnissez-la comme vous le souhaitez.

● Tarte tatin aux poires

 145 min

 x 4

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la purée d'amandes

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

Préparation

Fond de tarte :

1. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans un saladier
2. Mélangez avec les crochets pétrisseurs ^[12] au palier de 2 à 3 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se forment.
3. Pétrissez maintenant la pâte à la main afin de former rapidement une boule. Étalez la pâte avec un peu de farine entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
4. Posez dans un moule à tarte graissé la pâte. Découpez le bord qui dépasse.
5. Placez la pâte à tarte au réfrigérateur pendant env. 30 minutes.
6. Piquez plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette.
7. Placez un morceau de papier sulfurisé sur la pâte. Remplissez le moule de petits pois secs ou de riz afin que la pâte ne se lève pas par endroit.
8. Faites cuire la tarte à +120 °C pendant env. 15 minutes.
9. Retirez les petits pois/le riz et continuez à cuire la tarte pendant 10 à 15 minutes supplémentaires.

Mélange d'amandes :

1. Mélangez le beurre, le sucre et les œufs avec les fouets ^[10]. Augmentez la vitesse jusqu'au palier 5.
2. Diminuez la vitesse au palier 3. Incorporez les amandes.
3. Versez le mélange d'amandes sur le fond de tarte refroidi.

4. Épluchez les poires, retirez le cœur ainsi que les pépins et coupez-les en tranches. Placez les poires sur le mélange d'amandes.
5. Cuisez le tout à +170 °C pendant env. 35 minutes.

● **Nettoyage**

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de secteur [8] de la prise de courant.
- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du batteur [5].

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

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

① INFORMATION :

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

Pièce	Méthode de nettoyage
Batteur [5]	□ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. □ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Après, essuyez le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage. □ Séchez bien le boîtier. □ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

Pièce	Méthode de nettoyage
Fouets [10] Crochets pétrisseurs [12]	□ Nettoyez-les sous l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. □ Rincez-les à l'eau froide. □ Alternative : Mettez-les au lave-vaisselle. □ Laissez les pièces complètement sécher.

● **Rangement**

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

● **Mise au rebut**

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



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

Produit :



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 478762_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

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	35
Inleiding	Pagina	36
Beoogd gebruik	Pagina	36
Leveringsomvang	Pagina	36
Lijst van onderdelen	Pagina	36
Technische gegevens	Pagina	36
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	37
Ingebruikname	Pagina	41
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	41
Toepassing	Pagina	41
Overzicht van de functies	Pagina	41
Kloppers/deeghaken plaatsen/verwijderen	Pagina	42
Roeren/kneden	Pagina	42
Recepten	Pagina	42
Overzicht	Pagina	42
Gevlochten gistvlecht	Pagina	43
Eenvoudige biscuittaart	Pagina	43
Meringues	Pagina	43
Citroen-kwark-crème	Pagina	44
Yoghurt-dressing	Pagina	44
Chocolade-crème	Pagina	44
Mayonaise	Pagina	44
Crêpes	Pagina	45
Pizzadeeg	Pagina	45
Peren tarte-tatin	Pagina	45
Schoonmaken	Pagina	46
Opbergen	Pagina	47
Afvoer	Pagina	47
Garantie	Pagina	47
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	48
Service	Pagina	48

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen [bijv. verstikkingsgevaar]		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen [bijv. gevaar voor elektrische schokken]	Hz	Hertz [netfrequentie]
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen [bijv. verbrandingsgevaar]		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen [bijv. risico op kortsluiting]		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.		Symbool voor een product uit de beschermingsklasse II
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		Voor de grotere opening 
	De kloppe  en deeghaken  zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.		Voor de kleinere opening 
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

HANDMIXER

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor het roeren en kneden van deeg, mengen van vloeistoffen en kloppen van slagroom. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1 Handmixer
- 2 Kloppers
- 2 Deeghaken
- 1 Beknopte handleiding

● Lijst van onderdelen

[Afb. A]

- 1 Greep
- 2 **TURBO** (Turbo-toets)

* 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.

- 3 Aan-/uitschakelaar en snelheidsregelaar [5-traps]
- 4 Uitwerptoets
- 5 Handmixer
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Openingen voor opname van de kloppers en deeghaken
- 8 Aansluitsnoer met netstekker
- 9 Plaatsingszijde met ventilatieopeningen

[Afb. B]

- 7a Grotere opening
- 7b Kleinere opening

[Afb. C]

- 10 Kloppers
- 11 Markeringsring

[Afb. D]

- 12 Deeghaken

● Technische gegevens

Modelnummer:	
– met VDE-stekker:	HG13092A HG13092B HG13092C
Voedingsspanning*:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	300 W
Beschermingsklasse:	II/□
Max. continue gebruiksduur [KB]:	10 minuten
Max. belasting:	Zwaarder deeg tot 500 g meel



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 ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLen VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het

verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

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

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Niet doelmatig gebruik kan leiden tot letsel.

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

Elektrische veiligheid

- Trek het aansluitsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact en niet aan het aansluitsnoer zelf.
- Zet geen meubels of andere zware voorwerpen op het aansluitsnoer en let erop dat het snoer niet geknikt wordt, in het bijzonder niet bij de netstekker.
- Leg het aansluitsnoer om beschadigingen te vermijden niet op hete plaatsen of over scherpe plaatsen en kanten.
- Gebruik geen adapterstekkers of verlengsnoeren die niet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen en verander evenmin iets aan het aansluitsnoer!
- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Leg nooit knopen in het aansluitsnoer en bindt het niet samen met andere kabels.
- Het aansluitsnoer moet zo worden neergelegd dat niemand erop kan stappen of erdoor gehinderd wordt. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Reparaties zijn vereist als het product beschadigd is, vloeistoffen of voorwerpen in het binnenste van de behuizing terecht zijn gekomen, het in de regen heeft gestaan of aan vocht blootgesteld is geweest of als het niet goed werkt of gevallen is.
- Als er sprake is van rookontwikkeling of als u ongewone geluiden of geuren vaststelt, trek dan direct de netstekker van het product uit het stopcontact. In dergelijke gevallen mag het product niet langer gebruikt worden totdat het door een vakman is gecontroleerd.

- Laat alle reparaties alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon uitvoeren.
- Open de behuizing van het product nooit.
- Gebruik het product niet meer als het product of de accessoires beschadigd zijn.

⚠ WAARSCHUWING! Let erop dat:

- Er geen directe warmtebronnen (bijv. de verwarming) op het product inwerken;
- Het product niet in direct zonlicht of sterk kunstlicht staat;
- Contact met spatwater, waterdruppels en agressieve vloeistoffen vermeden wordt;
- Het product niet in de nabijheid van water wordt gebruikt: in het bijzonder mag het product nooit in water ondergedompeld worden. Plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals vazen en open drankcontainers op of in de nabijheid van het product;

- Zet geen objecten met open vlammen (bijv. brandende kaarsen) op of in de nabijheid van het product;
- Er geen vreemde voorwerpen in het product binnendringen;
- Het product niet aan te heftige trillingen en vibraties wordt blootgesteld.
- Het product niet wordt blootgesteld aan sterke temperatuurschommelingen omdat anders vocht uit de lucht kan condenseren en tot kortsluiting kan leiden. Is het product toch aan sterke temperatuurschommelingen blootgesteld geweest, wacht dan met ingebruikname (ca. 2 uur) totdat het product de omgevingstemperatuur heeft aangenomen.

Bediening

⚠ VOORZICHTIG! Gevaar voor letsel!

- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Houd lange haren, stropdassen en losse kledingstukken uit de buurt van het product, omdat deze vastgegrepen kunnen worden.

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Schakel het product alleen in als de kloppers of deeghaken correct geplaatst en goed vastgeklikt zijn.
- Voordat u de netstekker op het stroomnet aansluit: Breng de aan-/uitschakelaar in de stand 0.

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product!

- Als de kloppers of deeghaken slechts zwaar of geheel niet draaien: Schakel het product direct uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
Controleer of:
 - Iets in de bak de beweging blokkeert
 - Het voedsel te taai is
 - De kloppers of deeghaken correct zijn geplaatst
- Het product is bedoeld voor een gebruiksduur van maximaal 10 minuten

zonder onderbreking. Daarna moet het product uitgeschakeld blijven, totdat het tot ruimtetemperatuur is afgekoeld.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel!

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

- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Ingebruikname

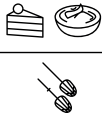
● Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.

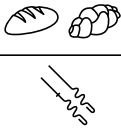
● Toepassing

● Overzicht van de functies

[Afb. C, D]

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

2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is [zie "Leveringsomvang"].
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

Werkgereedschap	Snelheid	Voorbeeld van een toepassing	Tips
Deeghaken 12 	1 tot 2	■ Aan het begin van het kneedproces ■ Meel, suiker of andere droge ingrediënten mengen ■ Gistdeeg kneden	■ Max. hoeveelheid gistdeeg: 500 g ■ Max. gebruiksduur: 10 minuten ☐ Min. hoeveelheid: Kies bij kleinere hoeveelheden een kleinere mixbak, zodat het roergereedschap minimaal 1 cm diep in het te mixen voedsel zit.
	2 tot 3	■ Zanddeeg kneden	
	3 tot 4	■ Gehaktmengsel kneden	

● Kloppers/deeghaken plaatsen/verwijderen

[Afb. B]

Kloppers/deeghaken plaatsen

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

Kloppers/deeghaken verwijderen

1. Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **0**.
2. Trek de netstekker **8** uit het stopcontact.
3. Druk de uitwerptoets **4** volledig naar onderen. De kloppers **10**/deeghaken **12** vallen eruit.

● Roeren/kneden

① INFO:

- ☐ Voordat u de netstekker **8** in het stopcontact steekt: Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **0**.
 - ☐ Voor korte pauzes: Schakel het product uit. Zet het product op de plaatsingszijde **9**.
 - ☐ Reinig het product direct na gebruik.
1. Steek de kloppers **10** of de deeghaken **12** in het voedsel.
 2. Inschakelen: Zet de aan-/uitschakelaar **3** in de stand **1**.

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

● Recepten

● Overzicht

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

● Gevlochten gistvlecht

 150 min

 x 4

Ingrediënten

350 g	Bloem
1 theelepels	Zout
50 g	Suiker
65 g	Boter [gesmolten]
1 pakjes of ½ dobbelsteen	Gist [gedroogd] of Gist [vers]
200 ml	Melk [lauwwarm]
40 g	Eigeel
–	Suiker [grof]
–	Bakpapier

Bereiding

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

● Eenvoudige biscuittaart

 70 min

 x 4

Ingrediënten

100 g	Boter [gesmolten]
100 g	Suiker
2 pakjes	Vanillesuiker

1 eetlepels	Melk
2	Eieren
1 theelepels	Bakpoeder
150 g	Bloem
–	Boten (voor invetten van de vorm)
–	Poedersuiker (voor bestrooien)
–	Bakpapier

Bereiding

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

● Meringues

 135 min

 x 4

Ingrediënten

3	Eiwit
200 g	Suiker
–	Spuitzak
–	Bakpapier

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op +120 °C.
2. Klop het eiwit op met de kloppers [10].
3. Voeg geleidelijk de suiker toe tot de eiwitten stijf zijn.
4. Bedek de bakplaat met bakpapier.
5. Giet het mengsel in de spuitzak.
6. Spuit het mengsel in de gewenste vorm op het bakpapier.

- Afhankelijk van de grootte en vorm van de gespoten vormen: Laat het mengsel ca. 80 tot 100 minuten in de oven drogen.

● Citroen-kwark-crème

 3 min 30 s

 x 4

Ingrediënten

2	Eieren
250 g	Kwark
100 g	Suiker
2 theelepels	Citroenschil [bio]
1 eetlepel	Vanillesuiker
2 eetlepels	Citroensap
–	Chocoladerasp

Bereiding

- Scheid van beide eieren het eiwit van het eiwit.
- Gebruik de kloppers  om het eiwit met kwark, suiker, citroensap en vanillesuiker schuimig op te kloppen.
- Gebruik de kloppers  om het eiwit met het citroensap stijf op te kloppen. Spatel het mengsel door de crème.
- Giet de citroencrème in goed gekoelde glazen of dessertkommen.
- Bestrooi de citroencrème met chocoladerasp.
- Koel de citroencrème voor het serveren.

● Yoghurt-dressing

 5 min

 x 4

Ingrediënten

150 g	Natuurlijk yoghurt
3 eetlepels	Witte wijnazijn
3 eetlepels	Zonnebloemolie
1 tot 2 theelepels	Mosterd
1 snufje	Zout
1 snufje	Suiker
–	Knoflook/bieslook/ gemengde kruiden (fijnggehakt)

Bereiding

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

● Chocolade-crème

 45 min

 x 4

Ingrediënten

350 g	Slagroom
200 g	Pure chocolade [> 60 % cacao]
1/2	Vanillestokje [pulp]
–	Verse vruchten

Bereiding

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

● Mayonaise

 4 min

 x 4

Ingrediënten

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

Bereiding

- Giet het eigeel en het azijn/citroensap in een maatbeker.
- Houd de kloppers  loodrecht in de maatbeker. Schakel het product in.

- Houd **TURBO**  ingedrukt. Giet de olie in een gelijkmatig dunne straal langzaam [binnen ca. 2,5 minuten] toe, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- Breng de mayonaise met zout en peper op smaak.

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingrediënten

125 g	Bloem
50 g	Suiker
1/2 pakjes	Vanillesuiker
1 snufje	Zout
1	Ei
200 ml	Vetarme melk
50 ml	Water
–	Neutrale plantenolie (voor het invetten van de pan)

Bereiding

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

- Gehalveerde bananen en chocoladesaus
- Confituren, geleï, pruimenjam, compote
- Vers fruit
- Roomijs

● Pizzadeeg

 90 min tot 120 min

 x 4

Ingrediënten

250 g	Tarwemeel
3/4 theelepel	Zout
1/2 dobbelsteen	Gist (vers)
1/2 theelepel	Suiker
120 ml	Water (warm)
–	Meel (voor kneden en uitrollen)

Bereiding

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

● Peren tarte-tatin

 145 min

 x 4

Ingrediënten voor het deeg

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

3 theelepels	Fijne suiker
4 eetlepels	Water [koud]
–	Gedroogde erwten of rijst [voor blind bakken]
–	Bakpapier

Ingrediënten voor amandelboter

100 g	Boter [gesmolten]
100 g	Suiker
2	Eieren [kamertemperatuur]
100 g	Amandelen [gemalen]
–	Rijpe peren [voor garnering]

Bereiding

Taartbodem:

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

Amandelmengsel:

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

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

● Schoonmaken

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

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

⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product!

- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

❗ INFO:

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

Onderdeel	Reinigingsmethode
Handmixer [5]	□ Veeg de behuizing af met een vochtige doek. □ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Wis de behuizing vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. □ Droog de behuizing goed af. □ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Kloppers ¹⁰ Deeghaken ¹²	☐ Maak schoon onder warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen. ☐ Spoel af met schoon water. ☐ Als alternatief: Schoonmaken in de vaatwasser. ☐ Laat alle onderdelen volledig drogen.

● Opbergen

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

● Afvoer

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



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

Product:



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 478762_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	50
Einleitung	Seite	51
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	51
Lieferumfang	Seite	51
Liste der Teile	Seite	51
Technische Daten	Seite	51
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	52
Inbetriebnahme	Seite	56
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	56
Verwendung	Seite	56
Übersicht der Funktionen	Seite	56
Rührbesen/Knethaken einsetzen/abnehmen	Seite	57
Rühren/Kneten	Seite	57
Rezepte	Seite	57
Übersicht	Seite	57
Geflochtener Hefezopf	Seite	57
Einfacher Biskuitkuchen	Seite	58
Baisers	Seite	58
Zitronen-Quark-Creme	Seite	58
Joghurt-Dressing	Seite	59
Schokoladencreme	Seite	59
Mayonnaise	Seite	59
Crêpes	Seite	60
Pizzateig	Seite	60
Birnen-Tarte-Tatin	Seite	61
Reinigung	Seite	61
Lagerung	Seite	62
Entsorgung	Seite	62
Garantie	Seite	62
Abwicklung im Garantiefall	Seite	63
Service	Seite	63

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

HANDMIXER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Rühren und Kneten von Teig, Vermischen von Flüssigkeiten und Schlagen von Sahne vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Handmixer
- 2 Rührbesen
- 2 Knethaken
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

[Abb. A]

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

[Abb. B]

- 7a Größere Öffnung
- 7b Kleinere Öffnung

[Abb. C]

- 10 Rührbesen
- 11 Markierungsring

[Abb. D]

- 12 Knethaken

● Technische Daten

Modellnummer: – mit VDE-Stecker:	HG13092A HG13092B HG13092C
Eingangsspannung *:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	300 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit (KB):	10 Minuten
Max. Belastung:	Schwere Teige bis 500 g Mehl

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Bedienungsanleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Produkt ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Elektrische Sicherheit

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

- Lassen Sie alle Reparaturen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Person durchführen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Produkts.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn das Produkt oder das Zubehör beschädigt ist.

⚠ WARNUNG! Achten Sie darauf, dass:

- keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Produkt wirken;
- kein direktes Sonnenlicht oder starkes Kunstlicht auf das Produkt trifft;
- der Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten vermieden wird;
- das Produkt nicht in der Nähe von Wasser betrieben wird, insbesondere darf das Produkt niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder neben das Produkt;
- keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf

oder neben dem Produkt stehen;

- keine Fremdkörper eindringen;
- das Produkt keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird.
- das Produkt keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird, da sonst Luftfeuchtigkeit kondensieren und zu elektrischen Kurzschlüssen führen könnte. Wurde das Produkt jedoch starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, warten Sie [ca. 2 Stunden] mit der Inbetriebnahme, bis es die Umgebungstemperatur angenommen hat.

Bedienung

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile.
- Halten Sie lange Haare, Krawatten und lose Kleidungsstücke vom Produkt fern, da sie sich verfangen können.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche.
- Schalten Sie das Produkt nur ein, wenn die Rührbesen oder Knethaken richtig eingesetzt und fest eingerastet sind.
- Bevor Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz verbinden: Bringen Sie den Ein-/Ausschalter in die Position **0**.

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠️ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Das Produkt ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● **Inbetriebnahme**

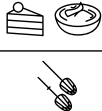
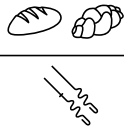
● **Produkt auspacken und grundreinigen**

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

● **Verwendung**

● **Übersicht der Funktionen**

[Abb. C, D]

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

● Rührbesen/Knethaken einsetzen/ abnehmen

[Abb. B]

Rührbesen/Knethaken einsetzen

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

Rührbesen/Knethaken abnehmen

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [3] auf Position 0.
2. Ziehen Sie den Netzstecker [8] aus der Steckdose.
3. Drücken Sie die Auswurfaste [4] vollständig nach unten. Die Rührbesen [10]/Knethaken [12] fallen ab.

● Rühren/Kneten

① INFO:

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

1. Tauchen Sie die Rührbesen [10] oder die Knethaken [12] in die Speise.
2. Einschalten: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [3] auf Position 1.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe entsprechend der Konsistenz der zu mixenden Lebensmittel.
4. Ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [3] auf Position 0.
5. Ziehen Sie den Netzstecker [8] aus der Steckdose.
6. Nehmen Sie die Rührbesen [10] oder die Knethaken [12] aus dem Lebensmittel und halten Sie sie über eine Schüssel oder ein Waschbecken.

7. Nehmen Sie die Rührbesen [10] oder die Knethaken [12] vom Produkt ab [siehe „Rührbesen/Knethaken einsetzen/ abnehmen“].

● Rezepte

● Übersicht

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

● Geflochtener Hefezopf

 150 min

 x 4

Zutaten

350 g	Mehl
1 TL	Salz
50 g	Zucker
65 g	Butter [zerlassen]
1 Päckchen oder 1/2 Würfel	Hefe [getrocknet] oder Hefe [frisch]
200 ml	Milch [lauwarm]
40 g	Eigelb
–	Zucker [grob]
–	Backpapier

Zubereitung

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

● Einfacher Biskuitkuchen

 70 min

 x 4

Zutaten

100 g	Butter [zerlassen]
100 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Milch
2	Eier
1 TL	Backpulver
150 g	Mehl
–	Butter [zum Einfetten der Form]
–	Puderzucker [zum Bestäuben]
–	Backpapier

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf +160 °C vor.
2. Geben Sie die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel.

3. Verrühren Sie den Teig mit den Rührbesen ^[10].
4. Mischen Sie das Backpulver mit dem Mehl. Geben Sie die Trockenmischung zum Teig.
5. Verarbeiten Sie die Mischung mit den Rührbesen ^[10] zu einem glatten Teig.
6. Fetten Sie eine Kuchenform mit Butter ein.
7. Füllen Sie den Teig in die Kuchenform.
8. Backen Sie den Kuchen ca. 40 Minuten lang bei +160 °C.
9. Nach dem Backen: Entnehmen Sie die Kuchenform aus dem Ofen. Lassen Sie den Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen.
10. Stürzen Sie die Kuchenform. Bestäuben Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

● Baisers

 135 min

 x 4

Zutaten

3	Eiweiß
200 g	Zucker
–	Spritzbeutel
–	Backpapier

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf +120 °C vor.
2. Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen ^[10].
3. Fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, bis der Eischnee steif ist.
4. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
5. Füllen Sie die Mischung in einen Spritzbeutel.
6. Spritzen Sie die Mischung in der gewünschten Form auf das Backpapier.
7. Je nach Größe und Form der gespritzten Formen: Lassen Sie die Mischung ca. 80 bis 100 Minuten im Ofen trocknen.

● Zitronen-Quark-Creme

 3 min 30 s

 x 4

Zutaten

2	Eier
250 g	Quark
100 g	Zucker

2 TL	Zitronenschale (Bio)
1 EL	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
–	Schokoladenraspel

Zubereitung

1. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß beider Eier.
2. Verwenden Sie die Rührbesen **10**, um die Eigelbe mit Quark, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig zu schlagen.
3. Verwenden Sie die Rührbesen **10**, um das Eiweiß mit dem Zitronensaft zu steifem Schnee zu schlagen. Heben Sie die Mischung unter die Creme.
4. Füllen Sie die Zitronencreme in gut gekühlte Gläser oder Dessertschalen.
5. Bestreuen Sie die Zitronencreme mit Schokoladenraspeln.
6. Kühlen Sie die Zitronencreme vor dem Servieren.

● Joghurt-Dressing

 5 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Schokoladencreme

 45 min

 x 4

Zutaten

350 g	Schlagsahne
200 g	Dunkle Schokolade (> 60 % Kakaoanteil)
1/2	Vanilleschote (Mark)
–	Frische Früchte

Zubereitung

1. Kochen Sie die Sahne auf.
2. Zerbröseln Sie die Schokolade in die Sahne und schmelzen Sie sie langsam bei niedriger Hitze.
3. Kratzen Sie das Mark einer halben Vanilleschote aus. Rühren Sie das Mark in die Mischung.
4. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen und fest werden.
5. Vor dem Servieren: Rühren Sie die Mischung mit den Rührbesen **10** cremig.
6. Servieren Sie die Schokoladencreme mit frischen Früchten.

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie das Eigelb und den Essig/ Zitronensaft in einen Messbecher.
2. Halten Sie die Rührbesen **10** senkrecht in den Messbecher. Schalten Sie das Produkt ein.

- Halten Sie **TURBO** [2] gedrückt. Geben Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 2,5 Minuten) dazu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- Würzen Sie die Mayonnaise nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

● Crêpes

 70 min

 x 4

Zutaten

125 g	Mehl
50 g	Zucker
1/2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200 ml	Fettarme Milch
50 ml	Wasser
–	Neutrales Pflanzenöl (zum Einfetten der Pfanne)

Zubereitung

- Mischen Sie Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel. Drücken Sie in der Mitte eine kleine Vertiefung ein.
- Geben Sie das Ei in die Vertiefung.
- Schlagen Sie von der Mitte aus mit den Rührbesen [10] auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2.
- Geben Sie nach und nach Milch und Wasser in die Mischung.
- Wenn ein glatter Teig entstanden ist: Schalten Sie auf Geschwindigkeitsstufe 3 bis 4.
- Lassen Sie den Teig ca. 1 Stunde ruhen.
- Rühren Sie den Teig kräftig und prüfen Sie die Konsistenz. Die Konsistenz des Teigs sollte ähnlich wie Kaffeesahne sein.
- Erhitzen Sie eine große beschichtete Bratpfanne mit flachem Rand und fetten Sie die Pfanne mit etwas Öl ein.
- Geben Sie einen Teil des Teigs in die Pfanne. Backen Sie dünne Crêpes auf beiden Seiten ca. 30 Sekunden lang.

- Füllen Sie die Crêpes mit süßen Füllungen, z. B.:
 - Zucker, Zimt und Zucker
 - Apfelmus
 - Nuss-Nougat-Creme
 - Halbierete Banane und Schokoladensoße
 - Konfitüre, Gelee, Pflaumenkonfitüre, Kompott
 - Frisches Obst
 - Eiscreme

● Pizzateig

 90 min bis 120 min

 x 4

Zutaten

250 g	Weizenmehl
3/4 TL	Salz
1/2 Würfel	Hefe (frisch)
1/2 TL	Zucker
120 ml	Wasser (warm)
–	Mehl (zum Kneten und Ausrollen)

Zubereitung

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

● Birnen-Tarte-Tatin

🕒 145 min

👤 x 4

Zutaten für den Teig

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter [kalt]
3 TL	Feinzucker
4 EL	Wasser [kalt]
–	Getrocknete Erbsen oder Reis [zum Blindbacken]
–	Backpapier

Zutaten für das Mandelmus

100 g	Butter [zerlassen]
100 g	Zucker
2	Eier [Zimmertemperatur]
100 g	Mandeln [gemahlen]
–	Reife Birnen [zum Garnieren]

Zubereitung

Tarte-Boden:

1. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel
2. Rühren Sie mit den Knethaken **[12]** auf Stufe 2 bis 3, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
3. Kneten Sie den Teig schnell mit der Hand zu einer Kugel. Rollen Sie den Teig mit etwas Mehl zwischen 2 Blättern Backpapier aus.
4. Legen Sie eine gefettete Tarte-Form mit dem Teig aus. Schneiden Sie den überstehenden Rand ab.
5. Stellen Sie die Tarte ca. 30 Minuten lang in den Kühlschrank.
6. Stechen Sie den Teigboden mehrmals mit einer Gabel ein.
7. Legen Sie ein Stück Backpapier auf den Teig. Füllen Sie die Form mit getrockneten Erbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.

8. Backen Sie die Tarte ca. 15 Minuten lang bei +120 °C.
9. Entnehmen Sie die Erbsen/den Reis und backen Sie die Tarte weitere 10 bis 15 Minuten lang.

Mandelmischung:

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

● Reinigung

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!

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

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

📘 INFO:

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

Teil	Reinigungsmethode
Handmixer 5	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. ☐ Falls nötig, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse danach mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Rührbesen 10 Knethaken 12	☐ Reinigen Sie unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. ☐ Spülen Sie mit klarem Wasser ab. ☐ Alternativ: Reinigen Sie in der Spülmaschine. ☐ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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 478762_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13092A,
HG13092B,
HG13092C

Version: 05/2025

IAN 478762_2410

