



HAND MIXER SHM 300 F1

(GB)

HAND MIXER

User manual

(HU)

KÉZI ROBOTGÉP

Használati útmutató

(SI)

ROČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

(SK)

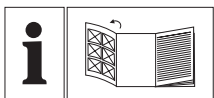
RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

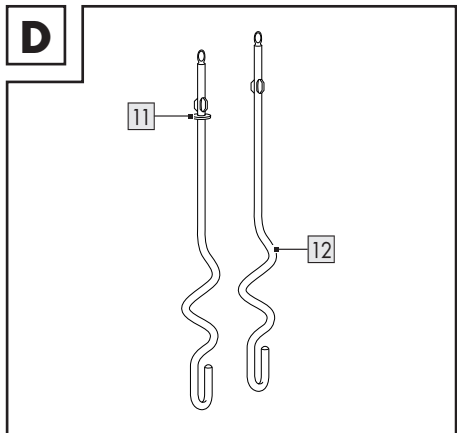
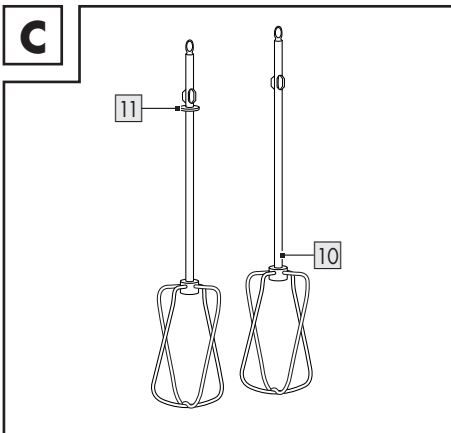
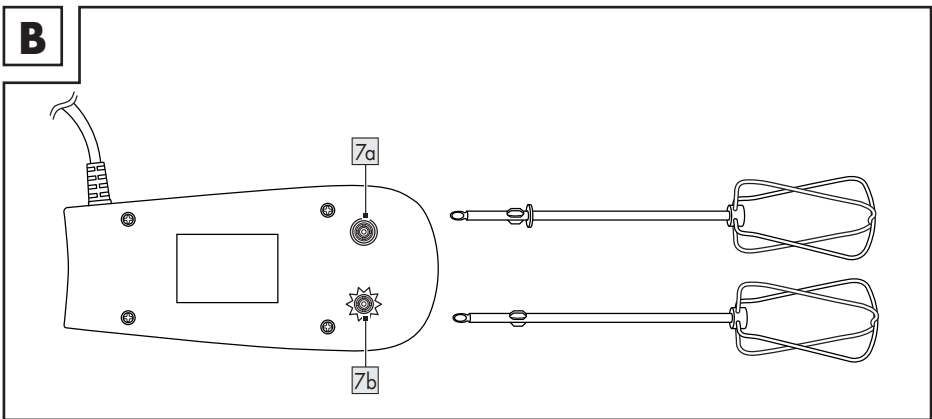
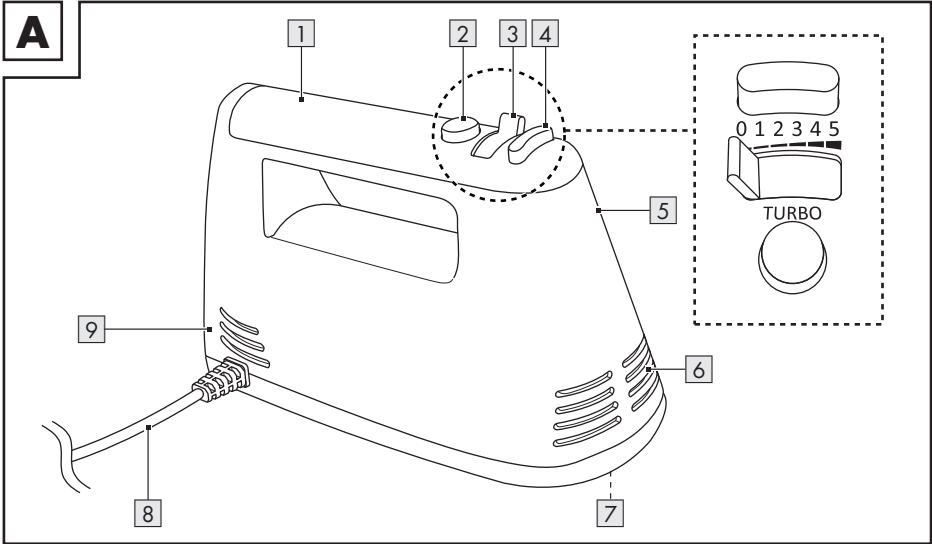
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung



















GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	18
SI	Navodila za uporabo	Stran	32
SK	Návod na obsluhu	Strana	46
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	60



List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
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	11
Mixing/kneading	Page	12
Recipes	Page	12
Overview	Page	12
Braided yeast bun	Page	12
Simple sponge cake	Page	12
Meringues	Page	13
Lemon quark cream	Page	13
Yoghurt dressing	Page	13
Chocolate cream	Page	14
Mayonnaise	Page	14
Crêpes	Page	14
Pizza dough	Page	15
Pear tarte tatin	Page	15
Cleaning	Page	16
Storage	Page	16
Disposal	Page	16
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	17
Service	Page	17

List of pictograms used

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

HAND MIXER

● Introduction

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

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

● Parts list

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 7a Larger opening
- 7b Smaller opening

(Fig. C)

- 10 Beater
- 11 Marking ring

(Fig. D)

- 12 Dough hook

● Technical data

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

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



General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

⚠️ WARNING! Potential injury from misuse.

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

Electrical safety

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

- The mains cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it. There is a risk of injury.
- Repairs are required if the product is damaged, liquids or objects have entered the housing, it has been exposed to rain or moisture, or if it is not working properly or has been dropped.
- In the event of smoke, unusual noises or odours, immediately remove the mains cord of the product from the mains outlet. In these cases, discontinue use of the product and have it inspected by an expert.
- Only allow the manufacturer, service agent or a similarly qualified person to carry out any repairs.
- Never open the housing of the product.
- Stop using the product if the product or the accessories are damaged.

⚠ WARNING! Ensure that:

- no direct sources of heat (e.g. heaters) are affecting the product;
- no direct sunlight or strong artificial light is hitting the product;

- contact with spraying or dripping water and aggressive liquids is avoided;
- the product is not operated near water, the product must most importantly not be submerged in liquid. Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages on or next to the product;
- no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the product;
- no foreign objects have entered the product;
- the product is not exposed to excessive shock or vibration.
- the product is not exposed to extreme temperature fluctuations, as otherwise condensation can build up and lead to electrical short-circuiting. If the product is exposed to extreme temperature fluctuations, wait (approx. 2 hours) before starting it up, until it has reached room temperature.

Operation

⚠ CAUTION! Risk of injury!

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

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

⚠ NOTICE! Risk of damage to the product!

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

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

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

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

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**





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

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

● **Operation**

● **Overview of functions**

(Fig. C, D)

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

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

(Fig. B)

Inserting beaters/dough hooks

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

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

Removing beaters/dough hooks

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

● Mixing/kneading

① INFO:

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

● Recipes

● Overview

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

● Braided yeast bun

🕒 150 min

👤 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Simple sponge cake

🕒 70 min

👤 x 4

Ingredients

100 g	Butter (softened)
100 g	Sugar

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

Preparation

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

● Meringues

 135 min

 x 4

Ingredients


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

Preparation

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

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

● Lemon quark cream

 3 min 30 s

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Yoghurt dressing

 5 min

 x 4

Ingredients

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

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

Preparation

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

● Chocolate cream

 45 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingredients

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


Preparation

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

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

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

● Pizza dough


 90 min to 120 min

 x 4

Ingredients

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

Preparation

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

● Pear tarte tatin

 145 min

 x 4

Ingredients for the dough

200 g	Wheat flour
1 pinch	Salt


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

Ingredients for the almond paste


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

Preparation

Tart base:

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

Almond paste:

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

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

● Cleaning

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

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

⚠ NOTICE! Risk of damage to the product!

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

ℹ INFO:

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

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

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

● Storage

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

● Disposal

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



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

Product:



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

● **Service**

 **Service Great Britain**

















Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	19
Bevezető	Oldal	19
Rendeltetésszerű használat	Oldal	19
A csomagolás tartalma	Oldal	20
Alkatrészlista	Oldal	20
Műszaki adatok	Oldal	20
Általános biztonsági utasítások	Oldal	20
Üzembe helyezés	Oldal	24
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	24
Alkalmazás	Oldal	24
A funkciók áttekintése	Oldal	24
A habverőfej/dagasztófej behelyezése és kivétele	Oldal	25
Keverés/dagasztás	Oldal	25
Receptek	Oldal	25
Áttekintés	Oldal	25
Élesztős fonott kalács	Oldal	26
Egyszerű piskóta	Oldal	26
Habcsók	Oldal	27
Citromos túrókrém	Oldal	27
Joghurtöntet	Oldal	27
Csokoládékrém	Oldal	27
Majonéz	Oldal	28
Palacsinta	Oldal	28
Pizzatészta	Oldal	28
Fordított körtetorta	Oldal	29
Tisztítás	Oldal	29
Tárolás	Oldal	30
Mentesítés	Oldal	30
Garancia	Oldal	30
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	31
Szerviz	Oldal	31

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

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

KÉZI ROBOTGÉP

● Bevezető

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

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

● Rendeltetésszerű használat

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

● A csomagolás tartalma

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

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

● Alkatrészlista

(A ábra)

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

(B ábra)

- 7a Nagyobb nyílás
- 7b Kisebb nyílás

(C ábra)

- 10 Habverőfej
- 11 Jelölőgyűrű

(D ábra)

- 12 Dagasztófej

● Műszaki adatok

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

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



Általános biztonsági utasítások

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

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

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

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

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A nem rendeltetésszerű kezelés sérülésekhez vezethet.

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

Elektromos biztonság

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

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

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

Kezelés

⚠ VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

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

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

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

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

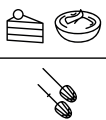
- A terméket mindig le kell választani az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyják, összevagy szétszerelés, illetve tisztítás előtt.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

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

● **Alkalmazás**

● **A funkciók áttekintése**


(C, D ábra)

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

● **Üzembe helyezés**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

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

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

● A habverőfej/dagasztófej behelyezése és kivétele

(B ábra)

A habverőfej/dagasztófej behelyezése

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

A habverőfej/dagasztófej kivétele

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

● Keverés/dagasztás

❗ TUDNIVALÓ:

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

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

● Receptek

● Áttekintés

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

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

● Élesztős fonott kalács

 150 perc

 x 4

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

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

● Egyszerű piskóta

 70 perc

 x 4


Hozzávalók

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

Elkészítés

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

● Habcsók

 135 perc

 x 4

Hozzávalók

3	Tojásfehérje
200 g	Cukor
-	Habzsák
-	Sütőpapír

Elkészítés

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

● Citromos túrókrém

 3 perc 30 mp

 x 4

Hozzávalók


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

Elkészítés

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

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

● Joghurtöntet

 5 perc

 x 4

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

● Csokoládékrém

 45 perc

 x 4

Hozzávalók


350 g	Habtejszín
200 g	Étcsokoládé (60 % feletti kakaótartalommal)
½	Vaniliarúd (pép)
-	Friss gyümölcsök

Elkészítés

1. Forralja fel a tejszínt.
2. Morzsolja bele a csokoládét a tejszínbe, és lassan, alacsony hőfokon olvassza fel.
3. Kaparja ki a pépet egy fél vaniliarúdból. Keverje bele a pépet a keverékbe.

4. Tegye be a keveréket a hűtőszekrénybe. Várja meg, amíg a keverék teljesen lehűl és megdermed.
5. Tálalás előtt: Keverje krémesre a keveréket a habverőfejjel [10].
6. Tálalja a csokoládékrémet friss gyümölcsökkel.

● Majonéz

 4 perc

 x 4

Hozzávalók

1	Tojássárgája
15 g	Könnyű ecet vagy citromlé
250 ml	Semleges növényi olaj (pl. repceolaj)
-	Só (ízlés szerint)
-	Bors (ízlés szerint)

Elkészítés

1. Tegye bele a tojássárgáját és az ecetet/ citromlevet egy mérőpohárba.
2. Tartsa a habverőfejet [10] függőlegesen a mérőpohárba. Kapcsolja be a terméket.
3. Tartsa lenyomva a **TURBO** gombot [2]. Adja hozzá az olajat egyenletes sugárban (kb. 2,5 percen belül), hogy az olaj összevegyülhessen a többi hozzávalóval.
4. Fűszerezze a majonézt ízlés szerint sóval és borssal.

● Palacsinta

 70 perc

 x 4


Hozzávalók

125 g	Liszt
50 g	Cukor
½ csomag	Vaníliás cukor
1 csipet	Só
1	Tojás
200 ml	Zsírzszegény tej
50 ml	Víz
-	Semleges növényi olaj (a serpenyő beolajozásához)

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sőt egy keverőtálban. Alakítson ki a közepén egy kis mélyedést.
2. Tegye bele a tojást a mélyedésbe.
3. Keverje ki középről kezdve a habverőfej [10] segítségével, 1-es vagy 2-es sebességfokozaton.
4. Adagoljon a keverékhez időnként tejet és vizet.
5. Ha egy sima tészta kialakult: Kapcsoljon 3-as vagy 4-es sebességfokozatra.
6. Hagyja a tésztát kb. 1 órát pihenni.
7. Keverje át a tésztát erőteljesen, és ellenőrizze az állagát. A tészta állagának a kávétejszínéhez hasonlóan kell lennie.
8. Hevítsse fel egy nagy méretű, tapadásmentes, alacsony falú serpenyőt, majd kenje be a serpenyőt némi olajjal.
9. Tegyen bele egy adag tésztát a serpenyőbe. Süssön vékony palacsintákat, oldalanként kb. 30 másodpercig.
10. Töltsé meg a palacsintákat édes töltelékekkel, pl.:
 - Cukor, fahéjas cukor
 - Almaszósz
 - Mogyorós nugátkrém
 - Fél banán és csokoládészósz
 - Dzsem, zselé, szilvalekvár, kompót
 - Friss gyümölcs
 - Fagylalt

● Pizzatészta

 90–120 perc

 x 4

Hozzávalók

250 g	Búzaliszt
¾ TK	Só
½ kocka	Élesztő (friss)
½ TK	Cukor
120 ml	Víz (meleg)
-	Liszt (a dagasztáshoz és a kinyújtáshoz)

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban. Alakítson ki a közepén egy kis mélyedést.
2. Nyomja szét az élesztőt és a cukrot egy villával a vízben. Keverje össze, amíg minden feloldódik. Öntse bele a keveréket a mélyedésbe.
3. Keverje a dagasztófejjel **12** 1-es vagy 2-es fokozaton, amíg a nagyobb tésztarögök nem alakulnak ki.
4. Dagassza a tésztát kézzel tovább simára.
5. Formázzon a tésztát egy gömböt, majd hagyja letakarva egy meleg helyen a duplájára kelni.
6. Dagassza át a tésztát újból.
7. Nyújtsa ki a tésztát, majd tegyen rá feltétet kívánság szerint.

● Fordított körtetorta

 145 perc

 x 4

Hozzávalók a tésztához

200 g	Búzaliszt
1 csipet	Só
100 g	Vaj (hideg)
3 TK	Finomszemcsés cukor
4 EK	Víz (hideg)
-	Szárított borsó vagy rizs (a vaksütéshez)
-	Sütőpapír

Hozzávalók a mandulaszószhoz

100 g	Vaj (olvasztott)
100 g	Cukor
2	Tojás (szobahőmérsékletű)
100 g	Mandula (őrölt)
-	Érett körte (a díszítéshez)

Elkészítés

Tortalap:

1. Tegye bele a tészta hozzávalóit egy keverőtálba

2. Keverje a dagasztófejjel **12** 2-es vagy 3-es fokozaton, amíg a nagyobb tésztarögök nem alakulnak ki.
3. Gyorsan dagassza ki a tésztát egy gömbbé. Nyújtsa ki a tésztát és tegye két beliszteztet sütőpapír közé.
4. Bélelje ki a kikent tortaformát a tésztával. Vágja le a szélekről a kilógó részt.
5. Tegye be a tortalapot kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
6. Szurkálja meg a tortalapot egy villával.
7. Helyezzen rá egy darab sütőpapírt a tésztára. Töltse meg a formát szárított borsóval vagy rizzsel a tészta lesúlyozásához.
8. Süssse a keveréket +120 °C-on kb. 15 percig.
9. Vegye ki a borsót/rizst, majd süssse a tortát további 10–15 percig.

Mandulás keverék:

1. Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojást a habverőfejjel **10**. Növelje a sebességet az 5-ös sebességfokozatra.
2. Csökkentse a sebességet a 3-as sebességfokozatra. Keverje alá a mandulákat.
3. Öntse rá a mandulás keveréket a lehűlt tortalapra.
4. A körtéket hámozza meg, magozza ki, majd vágja szeletekre. Fektesse rá a körtéket a mandulás keverékre.
5. Süssse +170 °C-on kb. 35 percig.

● Tisztítás

VESZÉLY! Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **8** a konnektorból.
- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a kézi robotgép **5** belsejébe.

FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

TUDNIVALÓ:

- Közvetlenül használat után tisztítsa meg a terméket. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.
- A habverőfej [10] és a dagasztófej [12] mosogatógépben mosható +70 °C-ig.

Alkatrész	Tisztítási mód
Kézi robotgép [5]	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Törölje át a burkolatot egy enyhén nedves ruha segítségével.<input type="checkbox"/> Szükség esetén kímélő tisztítószerrel is lehet a ruhára. Ezután törölje át a burkolatot egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül.<input type="checkbox"/> Törölje a burkolatot alaposan szárazra.<input type="checkbox"/> Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
Habverőfej [10] Dagasztófej [12]	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Mosogassa el meleg vízzel, lágy mosogatószerrel.<input type="checkbox"/> Öblítse le tiszta vízzel.<input type="checkbox"/> Alternatíva: Mossa el mosogatógépben.<input type="checkbox"/> Hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.

Tárolás

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkosárba, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. csatlakozókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451337_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervicímre.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

















Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov	Stran	33
Uvod	Stran	33
Namenska uporaba	Stran	33
Obseg dobave	Stran	34
Seznam delov	Stran	34
Tehnični podatki	Stran	34
Splošni varnostni napotki	Stran	34
Namestitev	Stran	38
Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka	Stran	38
Uporaba	Stran	38
Pregled funkcij	Stran	38
Vstavljanje/odstranjevanje metlic za mešanje/metlic za gnetenje	Stran	39
Mešanje/gnetenje	Stran	39
Recepti	Stran	39
Pregled	Stran	39
Pletenica iz kvašenega testa	Stran	39
Enostavno biskvitno testo	Stran	40
Poljubčki	Stran	40
Krema z limono in skuto	Stran	40
Jogurtov preliv	Stran	41
Čokoladna krema	Stran	41
Majoneza	Stran	41
Palačinke	Stran	42
Testo za pico	Stran	42
Hruškova pita tatin	Stran	42
Čiščenje	Stran	43
Shranjevanje	Stran	43
Odstranjevanje	Stran	44
Garancijski list	Stran	44
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	45
Servis	Stran	45

Seznam uporabljenih piktogramov/simbolov

	NEVARNOST! – Označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost zadušitve)		Izmenični tok/napetost
	OPOZORILO! – Označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost električnega udara)	Hz	Hertz (omrežna frekvenca)
		W	Vat
	PREVIDNO! – Označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči lažje do srednje hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete (npr. nevarnost opeklin)		Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	POZOR! – Opozarja pred morebitno materialno škodo (npr. nevarnost kratkega stika)		Nevarnost – tveganje električnega udara!
	INFORMACIJE: Ta simbol s signalno besedo »Informacije« nudi nadaljnje koristne informacije.		Simbol za izdelek z razredom zaščite II
	Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.		Za večjo odprtino 7a
	Metlice za mešanje 10 in metlice za gnetenje 12 so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.		Za manjšo odprtino 7b
	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.	 	Varnostni napotki Navodila za delo

ROČNI MEŠALNIK

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki.

Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

- Ta izdelek je namenjen za mešanje in gnetenje testa, mešanje tekočin in stepanje smetane. Izdelka ne uporabljajte za druge namene.
- Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Ročni mešalnik
- 2 Metlici za mešanje
- 2 Metlici za gnetenje
- 1 Kratka navodila

● Seznam delov

(Sl. A)

- 1 Ročaj
- 2 **TURBO** (tipka Turbo)
- 3 Stikalo za vklop/izklop in regulator hitrosti (5-stopenjski)
- 4 Tipka za izmet
- 5 Ročni mešalnik
- 6 Odprtine za zračenje
- 7 Odprtine za držanje metlic za mešanje in metlic za gnetenje
- 8 Priključni kabel z električnim vtičem
- 9 Stran za odlaganje z odprtinami za zračenje

(Sl. B)

- 7a Večja odprtina
- 7b Manjša odprtina

(Sl. C)

- 10 Metlica za mešanje
- 11 Označevalni obroč

(Sl. D)

- 12 Metlica za gnetenje

● Tehnični podatki

Številka modela:	
- z vtičem VDE:	HG11362
- z vtičem BS:	HG11362-BS
Vhodna napetost *:	220-240 V~, 50-60 Hz

Priključna moč:	300 W
Zaščitni razred:	II/□
Maks. čas neprekinjenega delovanja (KB):	10 minut
Maks. obremenitev:	Težko testo do 500 g moke
* Maksimalni čas neprekinjenega delovanja tega izdelka je 10 minut. Čas neprekinjenega delovanja označuje, kako dolgo lahko izdelek deluje, ne da bi se motor pregrel in poškodoval. Po času neprekinjenega delovanja mora izdelek ostati izklopljen, dokler se motor popolnoma ne ohladi.	



Splošni varnostni napotki

PRED PRVO UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAPOTKI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE IN OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom.

Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.

Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Otroci ne smejo uporabljati tega izdelka.
- Izdelek in priključni kabel hranite nedosegljivo otrokom.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Izdelek smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pri tem pod nadzorom ali so bile seznanjene z varno uporabo izdelka in razumejo posledične nevarnosti.

Namenska uporaba

⚠ OPOZORILO! Zaradi nenamenske uporabe lahko pride do telesnih poškodb.

- Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili za uporabo. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.
- Pred zamenjavo dodatne opreme ali dodatnih delov, ki se med uporabo premikajo, izdelek izklopote in izključite iz omrežne vtičnice.

Električna varnost

- Priključni kabel vedno držite za električni vtič in ne vlecite samega priključnega kabla.
- Na priključni kabel ne postavljajte kosov pohištva ali drugih težkih predmetov in se prepričajte, ali ni prepognjen, še posebej pri električnem vtiču.
- Da se izognete poškodbam, priključnega kabla ne napeljite čez vroče ali ostre točke ali robove.
- Ne uporabljajte adapterskih vtičev ali podaljškov, ki niso v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi in ne posegajte v priključni kabel!
- Če se priključni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako prepreči nevarnosti.

- Na priključnem kablu nikoli ne zavežite vozla in ga ne vežite skupaj z drugimi kabli.
 - Priključni kabel naj bo položen tako, da nihče ne stopi nanj ali ga ovira. Obstaja nevarnost poškodb.
 - Servis je potreben, če je bil izdelek poškodovan, če je v ohišje zašla tekočina ali predmeti, če je bil izpostavljen dežju ali vlagi, če ne deluje pravilno ali je padel.
 - Če opazite dim, nenavadne zvoke ali vonjave, električni vtič izdelka takoj izključite iz vtičnice. V teh primerih se izdelka ne sme uporabljati, dokler ga ne pregleda strokovnjak.
 - Vsa popravila naj izvaja samo proizvajalec, njegova služba za stranke ali podobno usposobljena oseba.
 - Nikoli ne odpirajte ohišja izdelka.
 - Če je izdelek ali pribor poškodovan, ga prenehajte uporabljati.
- ⚠ OPOZORILO!** Prosimo, bodite pozorni na to, da:
- Na izdelek ne vplivajo neposredni viri toplote (npr. grelniki);
 - Izdelek ni izpostavljen neposredni sončni svetlobi ali močni umetni svetlobi;
 - Se izogibate stiku z brizganjem in kapljanjem vode ter agresivnimi tekočinami;
 - Se izdelek ne uporablja v bližini vode. Zlasti, izdelek ne sme biti nikoli potopljen. Na ali v bližini izdelka ne postavljajte predmetov, napolnjenih s tekočino, npr. vaze ali pijače;
 - Na ali blizu izdelka ni odprtih virov ognja (npr. goreče sveče);
 - Tujki ne prodrejo v izdelek;
 - Izdelek ni izpostavljen premočnim udarcem ali tresljajem.
 - Izdelek ni izpostavljen ekstremnim temperaturnim nihanjem, sicer bi lahko prišlo do kondenziranja vlage, ki lahko povzroči električni kratki stik. Če pa je bil izdelek izpostavljen močnim temperaturnim nihanjem, počakajte (približno 2 uri), preden ga vklopite, dokler se ne prilagodi na temperaturo okolice.

Uporaba

⚠ PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!

- Za delovanje uporabljajte samo dodatke, ki so vključeni v obseg dobave.
- Dolgih las, kravat in ohlapnih kosov oblačil ne približujte izdelku, saj se lahko ujamejo vanj.
- Izdelka ne puščajte brez nadzora, medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini.
- Izdelek vklopite šele, ko sta metlici za mešanje ali metlici gnetenje pravilno vstavljeni in trdno zaskočeni.
- Preden priključite električni vtič v električno omrežje: Stikalo za vklop/izklop preklopite v položaj **0**.

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!

- Če se metlice za mešanje ali metlice za gnetenje vrtijo le s težavo ali pa se sploh ne vrtijo: Izdelek takoj izklopite. Električni vtič izvlecite iz vtičnice.

Preverite, ali:

- Nekaj v posodi ovira gibanje
- Je hrana pregosta
- Sta metlici za mešanje ali metlici za gnetenje pravilno vstavljeni

- Izdelek je predviden za največ 10 minut neprekinjenega delovanja. Po tem času mora izdelek ostati izklopljen, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

- Izdelek vedno izključite iz električne vtičnice, kadar ga ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
 - Električnega vtiča ne vlecite iz vtičnice za priključni kabel.
 - Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
 - Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitene pred vlago in zunaj dosega otrok.

- Izdelek pravo zaščitite pred toploto. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.

● Namestitev

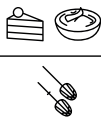
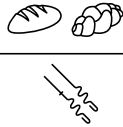
● Razpakiranje in temeljito čiščenje izdelka

1. Odstranite izdelek iz embalaže. Z izdelka odstranite ves material embalaže in zaščitne folije.

● Uporaba

● Pregled funkcij

(Sl. C, D)

Delovni nastavek	Hitrost	Primeri uporabe	Opomba
Metlica za mešanje 10 	Od 1 do 2	<input type="checkbox"/> Za začetek mešanja <input type="checkbox"/> Mešanje moke, sladkorja in drugih suhih sestavin	<input type="checkbox"/> Maks. količina testa: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. čas delovanja: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. količina: Pri majhnih količinah izberite ožjo posodo za mešanje, tako da bodo nastavki za mešanje potopljeni najmanj 1 cm v živilo. <input type="checkbox"/> Pritisnite tipko TURBO 2 , da hitro preklopite s katere koli hitrosti na najvišjo hitrost.
	Od 2 do 3	<input type="checkbox"/> Mešanje masla in sladkorja <input type="checkbox"/> Mešanje testa	
	Od 4 do 5 TURBO 2	<input type="checkbox"/> Stepanje beljakov/smetane	
Metlica za gnetenje 12 	Od 1 do 2	<input type="checkbox"/> Za začetek gnetenja <input type="checkbox"/> Mešanje moke, sladkorja in drugih suhih sestavin <input type="checkbox"/> Gnetenje kvašenega testa	<input type="checkbox"/> Maks. količina kvašenega testa: 500 g <input type="checkbox"/> Maks. čas delovanja: 10 minut <input type="checkbox"/> Min. količina: Pri majhnih količinah izberite ožjo posodo za mešanje, tako da bodo nastavki za mešanje potopljeni najmanj 1 cm v živilo.
	Od 2 do 3	<input type="checkbox"/> Gnetenje krhkega testa	
	Od 3 do 4	<input type="checkbox"/> Gnetenje zmesi mletega mesa	

2. Preverite, ali so priloženi vsi deli in ali je dobava enaka opisani (glejte »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če opazite poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, ampak ravajte, kot je opisano v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo očistite vse dele izdelka, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

● Vstavljanje/odstranjevanje metlic za mešanje/metlic za gnetenje

(Sl. B)

Vstavljanje metlic za mešanje/metlic za gnetenje

1. Metlico za mešanje [10] ali metlica za gnetenje [12] z označevalnim obročem [11] vstavite v večjo odprtino [7a].
2. Drugo metlico za mešanje [10] ali metlico za gnetenje [12] vstavite v manjšo odprtino [7b]. Obe metlici za mešanje in metlici za gnetenje se morata trdno zaskočiti.

Odstranjevanje metlic za mešanje/metlic za gnetenje

1. Stikalo za vklop/izklop [3] prestavite v položaj **0**.
2. Električni vtič [8] odklopite iz vtičnice.
3. Pritisnite tipko za izmet [4] do konca dol. Metlici za mešanje [10]/metlici za gnetenje [12] padeta ven.

● Mešanje/gnetenje

① INFORMACIJE:

- Električni vtič [8] vključite v vtičnico: Stikalo za vklop/izklop [3] prestavite v položaj **0**.
 - Za kratke prekinitve: Izklopite izdelek. Izdelek postavite na stran za odlaganje [9].
 - Izdelek očistite takoj po uporabi.
1. Metlici za mešanje [10] ali metlici za gnetenje [12] potopite v živilo.
 2. Vklop: Stikalo za vklop/izklop [3] prestavite v položaj **1**.
 3. Izberite zeleno stopnjo hitrosti glede na gostoto živila, ki ga mešate.
 4. Izklop: Stikalo za vklop/izklop [3] prestavite v položaj **0**.
 5. Električni vtič [8] odklopite iz vtičnice.
 6. Odstranite metlici za mešanje [10] ali metlici za gnetenje [12] iz živila in jih držite nad skledo ali pomivalnim koritom.

7. Odstranite metlici za mešanje [10] ali metlici za gnetenje [12] iz izdelka (glejte poglavje »Vstavljanje/odstranjevanje metlic za mešanje/metlic za gnetenje«).

● Recepti

● Pregled

Recept	Porcije	Čas priprave
Pletenica iz kvašenega testa	4	150 min
Enostavno biskvitno testo	4	70 min
Poljubčki	4	135 min
Krema z limono in skuto	4	3 min 30 s
Jogurtov preliv	4	5 min
Čokoladna krema	4	45 min
Majoneza	4	4 min
Palačinke	4	70 min
Testo za pico	4	od 90 min do 120 min
Hruškova pita tatin	4	145 min

● Pletenica iz kvašenega testa

 150 min

 x 4

Sestavine

350 g	Moka
1 čajna žlička	Sol
50 g	Sladkor
65 g	Maslo (razpuščeno)
1 zavojček ali ½ kocke	Kvas (suhi) ali Kvas (sveži)
200 ml	Mleko (mlačno)
40 g	Jajčni rumenjak
-	Sladkor (kristalni)
-	Papir za peko

Priprava

1. V skledi zmešajte moko, sol in sladkor. Dodajte maslo.
2. Testo pregnetite z metlicami za gnetenje [12].
3. V testo nadrobite sveži kvas ali potresite suhi kvas. Dodajte mleko.
4. Testo pregnetite z metlicami za gnetenje [12].
5. Pokrijte testo. Testo pustite vzhajati na toplem mestu približno 1 uro.
6. Testo pregnetite z rokami. Testo razdelite na 3 enake dele.
7. Oblikujte 3 enako debele svaljke.
8. Iz 3 svaljkov spletite pletenico.
9. Pletenico položite na pekač, obložen s papirjem za peko.
10. Premažite pletenico z rumenjacom. Pletenico posipajte s kristalnim sladkorjem.
11. Pletenico iz kvašenega testa pecite na srednji rešetki pri +160 °C pribl. 30 minut.

● Enostavno biskvitno testo

 70 min

 x 4

Sestavine

100 g	Maslo (razpuščeno)
100 g	Sladkor
2 zavojčka	Vaniljev sladkor
1 jedilna žlica	Mleko
2	Jajca
1 čajna žlička	Pecilni prašek
150 g	Moka
-	Maslo (za namastitev modela)
-	Sladkor v prahu (za posipanje)
-	Papir za peko

Priprava

1. Pečico segrejte na +160 °C.
2. V skledo dodajte maslo, sladkor, vaniljev sladkor, mleko in jajca.
3. Testo premešajte z metlicami za mešanje [10].

4. Premešajte pecilni prašek z moko. V testo dodajte mešanico suhih sestavin.
5. Zmes z metlicami za mešanje [10] premešajte v gladko testo.
6. Model za torto namastite z maslom.
7. Model za torto obložite s testom.
8. Biskvit pecite približno 40 minut pri +160 °C.
9. Po peki: Odstranite model za torto iz pečice. Počakajte približno 5 minut, da se biskvit ohladi.
10. Obrnite model za torto. Biskvit potresite z nekaj sladkorja v prahu.

● Poljubčki

 135 min

 x 4


Sestavine

3	Beljakovine
200 g	Sladkor
-	Vrečka za brizganje
-	Papir za peko

Priprava

1. Pečico segrejte na +120 °C.
2. Z metlicami za mešanje [10] stepite beljake.
3. Postopoma dodajajte sladkor, dokler se sneg iz beljakov ne strdi.
4. Obložite pekač s papirjem za peko.
5. Vrečko za brizganje napolnite z zmesjo.
6. Zmes nabrizgajte na papir za peko v zeleno obliko.
7. Glede na velikost in obliko brizganih piškotov: Pustite zmes pribl. 80-100 minut, da se v pečici suši.

● Krema z limono in skuto

 3 min 30 s

 x 4

Sestavine


2	Jajca
250 g	Skuta
100 g	Sladkor
2 čajni žlički	Limonina lupinica (ekološka)

1 jedilna žlica	Vaniljev sladkor
2 jedilni žlici	Limonin sok
-	Čokoladni ostružki

Priprava

- Ločite rumenjake od beljakov obeh jajc.
- Z metlicami za mešanje **10** stepajte rumenjake s skuto, sladkorjem, limonino lupinico in vaniljevim sladkorjem, da penasto umešate maso.
- Beljake z limoninim sokom stepajte z metlicami za mešanje **10**, dokler ne nastane čvrst sneg. Mešanico vmešajte v kremo.
- Limonino kremo vlijte v dobro ohlajene kozarce ali desertne sklede.
- Posipajte limonino kremo s čokoladnimi ostružki.
- Pred streženjem limonino kremo ohladite.

Jogurtov preliv

 5 min

 x 4

Sestavine

150 g	Naravni jogurt
3 jedilne žlice	Beli vinski kis
3 jedilne žlice	Sončnično olje
Od 1 do 2 čajni žlički	Gorčica
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Sladkor
-	Česen/drobnjak/mešanica zelišč (drobno nasekljanih)

Priprava

- V skledo dodajte jogurt.
- Dodajte kis, olje, gorčico, sol in sladkor.
- Preliv premešajte z metlicami za mešanje **10**.
- Preliv izboljšajte s česnom, drobnjakom ali mešanico zelišč.

Čokoladna krema

 45 min

 x 4

Sestavine

350 g	Stepena smetana
200 g	Temna čokolada (delež kakava > 60 %)
½	Strok vanilje (pulpa)
-	Sveže sadje

Priprava

- Smetano zakuhajte.
- V smetano nadrobite čokolado in jo na nizki temperaturi počasi stopite.
- Iz polovice stroka vanilje postrgajte pulpo. Vmešajte pulpo v zmes.
- Zmes postavite v hladilnik. Pustite, da se zmes popolnoma ohladi in strdi.
- Pred postrežbo: Zmes z metlicami za mešanje **10** zmešajte v gladko kremo.
- Čokoladno kremo postrezite s svežim sadjem.

Majoneza

 4 min

 x 4

Sestavine

1	Jajčni rumenjak
15 g	Blagi kis ali limonin sok
250 ml	Nevtralno rastlinsko olje (npr. olje oljne repice)
-	Sol (po okusu)
-	Poper (po okusu)

Priprava

- Rumenjak in kis/limonin sok dodajte v merilno posodo.
- Metlici za mešanje **10** držite navpično v posodi za mešanje. Izdelek vklopite.
- Pritisnite in pridržite tipko **TURBO** **2**. Olje počasi dodajajte v enakomernem, tankem curku (v približno 2,5 minutah), da se olje poveže z drugimi sestavinami.
- Majonezo po okusu začinite s soljo in poprom.

● Palačinke

 70 min

 x 4

Sestavine

125 g	Moka
50 g	Sladkor
½ zavojčka	Vaniljev sladkor
1 ščepec	Sol
1	Jajce
200 ml	Mleko z nizko vsebnostjo maščob
50 ml	Voda
-	Neutrarno rastlinsko olje (za namastitev ponve)

Priprava

1. V skledi za mešanje premešajte moko, sladkor, vaniljev sladkor in sol. Na sredini naredite majhno jamico.
2. V jamico vlijte jajce.
3. Od sredine naprej stopajate z metlicami za mešanje **10** na stopnji hitrosti od 1 do 2.
4. V zmes postopoma dodajajte mleko in vodo.
5. Ko nastane gladko testo: Preklopite na stopnjo hitrosti od 3 do 4.
6. Testo pustite počivati približno 1 uro.
7. Dobro premešajte testo in preverite gostoto. Testo mora biti podobne gostote kot kavna pena.
8. Segrejte veliko ponev z nizkimi stranicami proti prijemanju in jo namažite z nekaj olja.
9. V ponev vlijte nekaj testa. Tanke palačinke na obeh straneh pecite približno 30 sekund.
10. Palačinke nadevajte s sladkimi nadevi, kot so:
 - Sladkor, cimet in sladkor
 - Jabolčna čežana
 - Lešnikova krema
 - Razpolovljena banana in čokoladna omaka
 - Marmelada, žele, slivova marmelada, kompot
 - Sveže sadje
 - Jajčna krema

● Testo za pico

 od 90 min do 120 min

 x 4

Sestavine

250 g	Pšenična moka
¾ čajne žličke	Sol
½ kocke	Kvas (sveži)
½ čajne žličke	Sladkor
120 ml	Voda (topla)
-	Moka (za gnetenje in valjanje)

Priprava

1. V skledi zmešajte moko in sol. Na sredini naredite majhno jamico.
2. V vodi z vilicami zdrobite kvas in sladkor. Premešajte, da se vse razpusti. Mešanico vlijte v jamico.
3. Mešajte z metlicami za gnetenje **12** pri hitrosti od 1 do 2, dokler ne nastanejo velike kepe testa.
4. Nadaljujte z ročnim gnetenjem, dokler testo ni gladko.
5. Testo oblikujte v kroglo, pokrijte in pustite vzhajati na toplem mestu, dokler se testo ne podvoji.
6. Testo ponovno pregnetite.
7. Testo razvaljajte in po želji obložite.

● Hruškova pita tatin

 145 min

 x 4

Sestavine za testo

200 g	Pšenična moka
1 ščepec	Sol
100 g	Maslo (hladno)
3 čajne žličke	Fini kristalni sladkor
4 jedilne žlice	Voda (hladna)
-	Suhi grah ali riž (za slepo peko)
-	Papir za peko

Sestavine za mandljev mus

100 g	Maslo (razpuščeno)
100 g	Sladkor
2	Jajca (sobna temperatura)
100 g	Mandlji (mleti)
-	Zrele hruške (za okrasitev)

Priprava

Testo za pito:

1. Stresite vse sestavine za testo v skledo za mešanje
2. Mešajte z metlicami za gnetenje [12] pri hitrosti od 2 do 3, dokler ne nastanejo velike kepe testa.
3. Z roko hitro pregnetite testo v kroglo. Testo z nekaj moke razvlajajte med 2 listoma papirja za peko.
4. S testom obložite namaščen pekač za pito. Odrežite odvečno testo, ki sega čez rob.
5. Pekač postavite v hladilnik za približno 30 minut.
6. Testo večkrat prebodite z vilicami.
7. Na vrh testa položite list papirja za peko. Pekač napolnite s suhim grahom ali rižem, da testo obtežite.
8. Testo pecite pribl. 15 minut pri temperaturi +120 °C.
9. Odstranite grah/riž in testo pecite še od 10 do 15 minut.

Mandljeva zmes:

1. Maslo, sladkor in jajca zmešajte metlicami za mešanje [10]. Povečajte hitrost na stopnjo hitrosti 5.
2. Hitrost zmanjšajte na stopnjo hitrosti 3. Vmešajte mandlje.
3. Mandljevo zmes stresite na ohlajeno testo za pito.
4. Hruške olupite, odstranite sredico in jih narežite na rezine. Na mandlje položite hruške.
5. Pecite pribl. 35 minut pri temperaturi +170 °C.

● Čiščenje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!

- Pred čiščenjem: Vedno izvlecite električni vtič [8] iz vtičnice.
- Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
- Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v notranjost ročnega mešalnika [5].

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!

- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil ali trdih ščetk.

❗ INFORMACIJE:

- Izdelek očistite takoj po uporabi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.
- Metlice za mešanje [10] in metlice za gnetenje [12] so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju pri temperaturi do +70 °C.

Del	Način čiščenja
Ročni mešalnik [5]	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Očistite izdelek z vlažno krpo.<input type="checkbox"/> V primeru trdovratne umazanije na krpo nanesite blago čistilo. Nato ohišje obrišite z vlažno krpo brez čistila.<input type="checkbox"/> Ohišje dobro osušite.<input type="checkbox"/> Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek.
Metlica za mešanje [10] Metlica za gnetenje [12]	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Pomijte pod toplo vodo z blagim detergentom.<input type="checkbox"/> Sperite s čisto vodo.<input type="checkbox"/> Druga možnost: Pomijte v pomivalnem stroju.<input type="checkbox"/> Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo.

● Shranjevanje

- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.

- Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

● **Odstranjanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne mas/20-22: papir in karton/80-98: vezni materiali.

Pooblaščen serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

Izdelek:




O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjne odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.



- 
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
 16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● Postopek pri uveljavljanju garancije



Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 451337_2310) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu

ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

 **Servis Slovenija**
















Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	47
Úvod	Strana	47
Používanie v súlade s určením	Strana	48
Rozsah dodávky	Strana	48
Zoznam častí	Strana	48
Technické údaje	Strana	48
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	48
Uvedenie do prevádzky	Strana	52
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	52
Použitie	Strana	52
Prehľad funkcií	Strana	52
Vloženie/vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov	Strana	53
Miešanie/miesenie	Strana	53
Recepty	Strana	53
Prehľad	Strana	53
Vianočka	Strana	54
Jednoduchý biskupský chlebič	Strana	54
Snehové pusinky	Strana	54
Citrónovo-tvarohový krém	Strana	55
Jogurtový dresing	Strana	55
Čokoládový krém	Strana	55
Majonéza	Strana	55
Palacinky	Strana	56
Cesto na pizzu	Strana	56
Hruškový tart	Strana	57
Čistenie	Strana	57
Skladovanie	Strana	58
Likvidácia	Strana	58
Záruka	Strana	58
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	59
Servis	Strana	59

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

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

RUČNÝ MIXÉR

● Úvod

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

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

● Používanie v súlade s určením

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

● Rozsah dodávky

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

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

● Zoznam častí

(Obr. A)

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

(Obr. B)

- 7a Väčší otvor
- 7b Menší otvor

(Obr. C)

- 10 Miešacie metličky
- 11 Označovací krúžok

(Obr. D)

- 12 Miesiace háky

● Technické údaje

Číslo modelu:	
- so zástrčkou VDE:	HG11362
- so zástrčkou BS:	HG11362-BS
Vstupné napätie *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Príkon:	300 W
Trieda ochrany:	II/□
Max. čas nepretržitej prevádzky (KB):	10 minút
Max. zaťaženie:	Ťažké cestá až z 500 g múky
* Maximálny čas nepretržitej prevádzky tohto produktu je 10 minút. Čas nepretržitej prevádzky uvádza, ako dlho sa môže produkt prevádzkovať, kým sa motor nepreheje a nepoškodí. Po uplynutí času nepretržitej prevádzky sa produkt musí vypnúť na tak dlho, kým motor úplne nevychladne.	



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

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

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi.

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

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

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

Používanie v súlade s určením

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

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

Elektrická bezpečnosť

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

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

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

Obsluha

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

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

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

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!

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

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

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

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

● **Uvedenie do prevádzky**

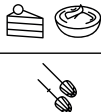
● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**



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

● **Použitie**

● **Prehľad funkcií**

(Obr. C, D)

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

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

● Vloženie/vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov

(Obr. B)

Vloženie miešacích metličiek/miesiacich hákov

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

Vybratie miešacích metličiek/miesiacich hákov

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

● Miešanie/miesenie

① INFORMÁCIA:

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

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

● Recepty

● Prehľad

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

● Vianočka

 150 min

 x 4

Prísady

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

Príprava

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

● Jednoduchý biskupský chliebik

 70 min

 x 4

Prísady

100 g	Masla (roztopené)
100 g	Cukru

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

Príprava

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

● Snehové pusinky

 135 min

 x 4

Prísady


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

Príprava

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

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

● Citrónovo-tvarohový krém

 3 min 30 s

 x 4


Prísady

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

Príprava

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

● Jogurtový dresing

 5 min

 x 4

Prísady

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

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

Príprava

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

● Čokoládový krém

 45 min

 x 4

Prísady

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

Príprava

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

● Majonéza

 4 min

 x 4

Prísady

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

Príprava

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

● Palacinky

 70 min

 x 4

Prísady

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

Príprava

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

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

● Cesto na pizzu

 90 min až 120 min

 x 4

Prísady

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

Príprava

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

● Hruškový tart

🕒 145 min

👤 x 4

Prísady na cesto

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

Prísady na mandľovú pastu

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

Príprava

Spodok tartu:

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

Mandľová zmes:

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

● Čistenie

⚠️ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠️ OPATRNĚ! Riziko poškodenia produktu!

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

📄 INFORMÁCIA:

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

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

● Skladovanie

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

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

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

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

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

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

● **Servis**

 **Servis Slovensko**








Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	61
Einleitung	Seite	61
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	62
Lieferumfang	Seite	62
Liste der Teile	Seite	62
Technische Daten	Seite	62
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	62
Inbetriebnahme	Seite	66
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	66
Verwendung	Seite	67
Übersicht der Funktionen	Seite	67
Rührbesen/Kneithaken einsetzen/abnehmen	Seite	67
Rühren/Kneten	Seite	67
Rezepte	Seite	68
Übersicht	Seite	68
Geflochtener Hefezopf	Seite	68
Einfacher Biskuitkuchen	Seite	69
Baisers	Seite	69
Zitronen-Quark-Creme	Seite	69
Joghurt-Dressing	Seite	70
Schokoladencreme	Seite	70
Mayonnaise	Seite	70
Crêpes	Seite	70
Pizzateig	Seite	71
Birnen-Tart-Tatin	Seite	71
Reinigung	Seite	72
Lagerung	Seite	73
Entsorgung	Seite	73
Garantie	Seite	73
Abwicklung im Garantiefall	Seite	73
Service	Seite	74

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Für die größere Öffnung 7a
	Die Rührbesen 10 und Knethaken 12 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Für die kleinere Öffnung 7b
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

HANDMIXER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

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

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

(Abb. B)

- 7a Größere Öffnung
- 7b Kleinere Öffnung

(Abb. C)

- 10 Rührbesen
- 11 Markierungsring

(Abb. D)

- 12 Knethaken

● Technische Daten

Modellnummer:	
- mit VDE-Stecker:	HG11362
- mit BS-Stecker:	HG11362-BS
Eingangsspannung *:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	300 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit (KB):	10 Minuten
Max. Belastung:	Schwere Teige bis 500 g Mehl
* Die maximale Dauerbetriebszeit dieses Produkts beträgt 10 Minuten. Die Dauerbetriebszeit gibt an, wie lange das Produkt betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der Dauerbetriebszeit muss das Produkt so lange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor vollständig abgekühlt ist.	



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

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

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig.

Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

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

- Das Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Nicht

bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

Bedienung

⚠ **VORSICHT!**

Verletzungsrisiko!

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

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

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

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

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

● Inbetriebnahme

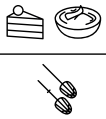
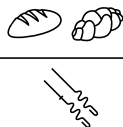
● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Verwendung

● Übersicht der Funktionen

(Abb. C, D)

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

● Rührbesen/Knethaken einsetzen/abnehmen

(Abb. B)

Rührbesen/Knethaken einsetzen

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

Rührbesen/Knethaken abnehmen

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

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

● Rühren/Kneten

❗ INFO:

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

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

● **Rezepte**

● **Übersicht**

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

● **Geflochtener Hefezopf**

 150 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Einfacher Biskuitkuchen



 70 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Baisers


 135 min

 x 4


Zutaten

3	Eiweiß
200 g	Zucker
-	Spritzbeutel
-	Backpapier

Zubereitung

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

● Zitronen-Quark-Creme



 3 min 30 s

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Joghurt-Dressing

 5 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Schokoladencreme

 45 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Crêpes

 70 min

 x 4


Zutaten

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

Zubereitung

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

● Pizzateig

 90 min bis 120 min

 x 4

Zutaten

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
$\frac{1}{2}$ Würfel	Hefe (frisch)
$\frac{1}{2}$ TL	Zucker
120 ml	Wasser (warm)
-	Mehl (zum Kneten und Ausrollen)

Zubereitung

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

● Birnen-Tart-Tatin

 145 min

 x 4

Zutaten für den Teig

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

Zutaten für das Mandelmus

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

Zubereitung

Tart-Boden:

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

Mandelmischung:

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

Reinigung

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!

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

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

ℹ️ INFO:

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

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

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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 451337_2310) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● **Service**

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11362

Version: 03/2024

IAN 451337_2310

