



KÜCHENMASCHINE/STAND MIXER/ ROBOT MULTIFUNCTION SKM 600 E

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

STAND MIXER

User manual

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFUNCTION

Mode d'emploi

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(SK)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Manual de instrucciones

(DK)

KØKKENMASKINE

Betjeningsvejledning

(IT)

IMPASTATRICE PLANETARIA/ ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

(HU)

KONYHAI ROBOTGÉP

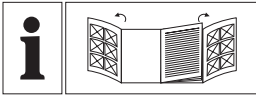
Használati útmutató

IAN 481418_2410

IAN 481419_2410

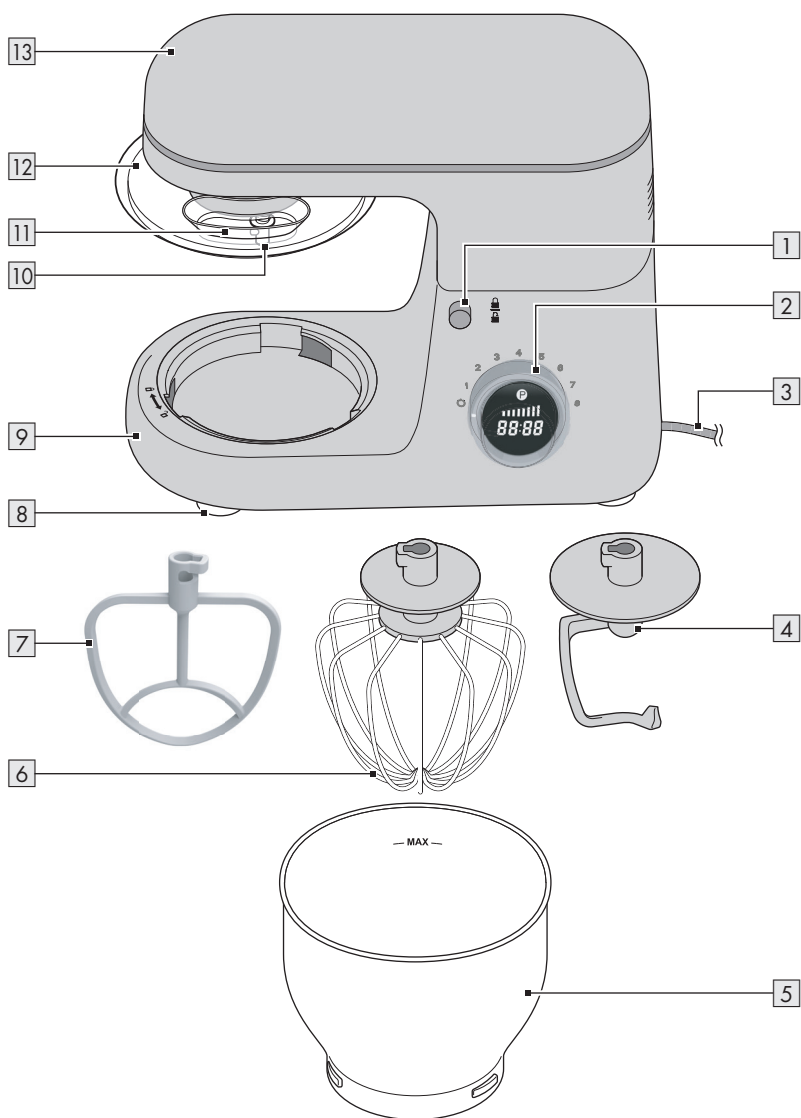
IAN 481422_2410

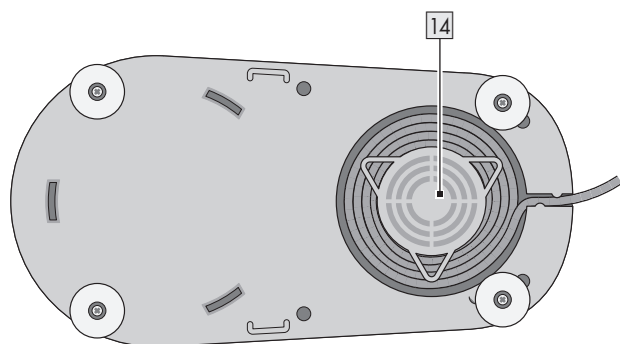
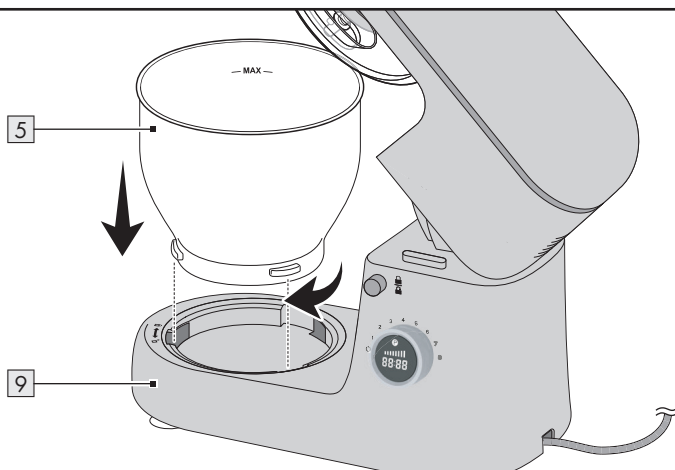
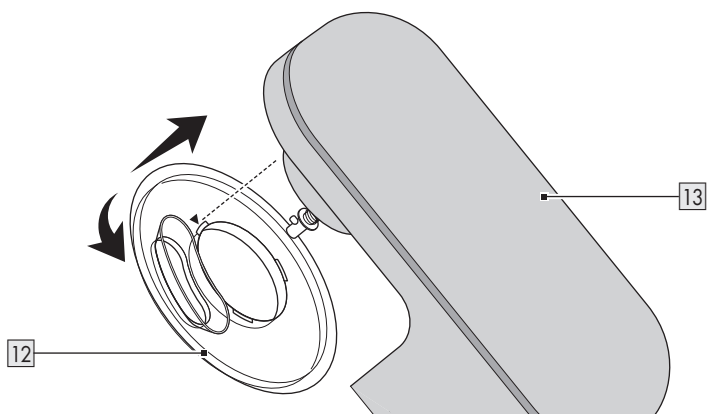
(DE) (FR) (NL) (BE) (PL) (CZ) (SK)

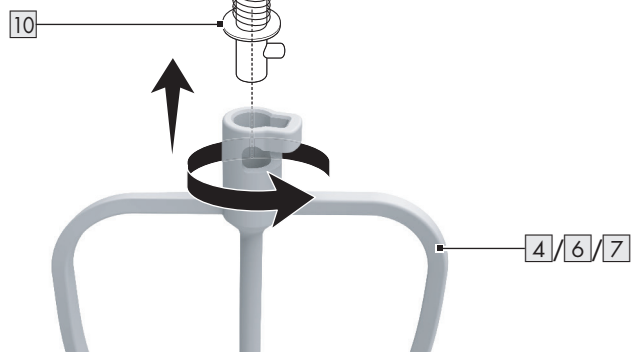
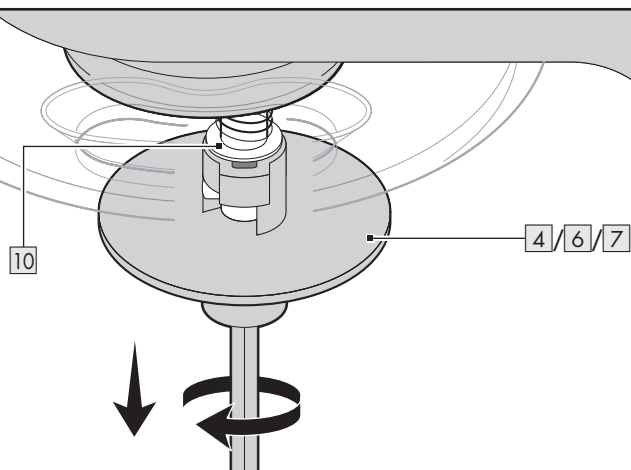


DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	24
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
PL	Instrukcja obsługi	Strona	79
CZ	Návod na obsluhu	Strana	98
SK	Návod na obsluhu	Strana	115
ES	Manual de instrucciones	Página	133
DK	Bedjeningsvejledning	Side	152
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	169
HU	Használati útmutató	Oldal	187

A



B**C****D**

E**F**

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

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

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

KÜCHENMASCHINE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

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

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

(Abb. B)

- 14 Kabelaufwicklung

● Technische Daten

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

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

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

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

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

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

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

ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

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

Bedienung

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

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Aufstellort

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

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

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

● Zusammenbauen

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

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

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

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

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

Weitere Informationen: siehe „Funktionsübersicht“

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

● **Bedienung**

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

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

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

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

● **Vorbereitung**

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

● **Zutaten hinzugeben**

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

● Ein-/ausschalten und Geschwindigkeit auswählen

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

① **INFO:**

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

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

● Pulsfunktion

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

● Sicherheitsmerkmale

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

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

● Auseinanderbauen

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

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

● Funktionsübersicht

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

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

● Rezepte

● Mascarpone-Creme

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig

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

Zum Blindbacken: Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse

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

Zum Garnieren: ca. 3 reife Birnen

Zubereitung

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

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

● Pizzateig

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Grundrezept für Hefeteig

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mürbeteiggebäck

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Biskuitkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Butterkuchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Kekse mit Schokoladensplittern

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Mousse au Chocolat

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Sirup-Walnuss-Schnecken

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

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

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

● Grundgerät reinigen

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

● Reinigung in der Spülmaschine

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Reinigen Sie das Grundgerät nicht in der Spülmaschine.

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

● Zubehör reinigen

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

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

● Wartung

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

● Lagerung

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

● Fehlerbehebung

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

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

● Entsorgung

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



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



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



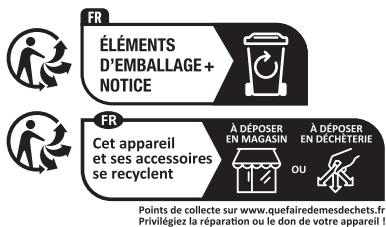
Gerät entsorgen

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri [Sortierinformation] folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten [z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen], noch auf Schäden

an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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

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

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

● **Service**

- (DE) Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- (AT) Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- (CH) Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page	26
Introduction	Page	27
Intended use	Page	27
Scope of delivery	Page	27
Parts list	Page	27
Technical data	Page	27
General safety instructions	Page	28
First set-up of the product	Page	30
Unpacking the product and basic cleaning	Page	30
Installation location	Page	30
Assembly	Page	31
Operation	Page	31
Preparation	Page	32
Adding ingredients	Page	32
Switching on/off and selecting speed	Page	32
Pulse function	Page	32
Safety features	Page	32
Disassembly	Page	32
Function overview	Page	33
Recipes	Page	34
Mascarpone cream	Page	34
Pear tarte tatin	Page	34
Pizza dough	Page	35
Basic recipe for yeast dough	Page	35
Shortcrust pastry	Page	35
Sponge cake	Page	35
Butter cake	Page	36
Chocolate chip cookies	Page	36
Chocolate mousse	Page	37
Syrup walnut scrolls	Page	37

Cleaning and care	Page	38
Cleaning the base unit	Page	38
Cleaning in the dishwasher	Page	38
Cleaning the accessories	Page	38
Maintenance	Page	38
Storage	Page	38
Troubleshooting	Page	39
Disposal	Page	39
Warranty	Page	40
Warranty claim procedure	Page	40
Service	Page	40

List of pictograms used

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

STAND MIXER

● Introduction

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

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

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

- 1 Beater
- 1 Splash guard
- 1 Short manual

● Parts list

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Cable winder

● Technical data

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

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



General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



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

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

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

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

Intended use

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

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

Operation

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

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

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

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

- Only use the product with the supplied accessories.

Cleaning and storage

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

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

● **Installation location**

⚠ NOTICE! Risk of product and property damage!

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

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

● Assembly

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

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

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

7. Select the desired mixing tool:

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

For further information: see “Function overview”

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

● Operation

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

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

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

● Preparation

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

● Adding ingredients

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

● Switching on/off and selecting speed

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

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

❗ **INFO:**

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

● Pulse function

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

● Safety features

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

● Disassembly

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

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

● Function overview

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

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

● Recipes

● Mascarpone cream

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Pear tarte tatin

Ingredients for the dough

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

For blind baking: Dried peas or rice

Ingredients for the almond paste

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

For garnish: approx. 3 ripe pears

Preparation

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

● Pizza dough

Ingredients

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

Preparation

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

● Basic recipe for yeast dough

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Shortcrust pastry

Ingredients

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

Preparation

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

● Sponge cake

Ingredients

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

Preparation

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

● Butter cake

Ingredients

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

Preparation

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

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

● Chocolate chip cookies

Ingredients

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

Preparation

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

● Chocolate mousse

Ingredients

300 g	Dark chocolate melts
3	Eggs
1/4 cup	Caster sugar
1 tbsp	Cocoa powder
300 ml	Pure cream
200 g	Raspberries [fresh]

Preparation

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

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

● Syrup walnut scrolls

Ingredients

100 g	Butter flakes
2 1/4 cups	Self-raising flour
1 tbsp	Caster sugar
2/3 cup	Milk
1	Egg
1 cup	Walnuts [chopped]
1/2 cup	Almonds [slivered]
1/3 cup	Brown sugar
1 tsp	Cinnamon [ground]
1/4 cup	Golden syrup

Preparation

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

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

● **Cleaning and care**

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

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

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

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

● **Cleaning the base unit**

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

● **Cleaning in the dishwasher**

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

■ The following parts are suitable for dishwasher:

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

● **Cleaning the accessories**

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

● **Maintenance**

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

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

● **Storage**

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

● Troubleshooting

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

● Disposal

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



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

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri [sorting information], for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

Product:



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

● **Service**

GB

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	43
Introduction	Page	44
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	44
Contenu de l'emballage	Page	44
Liste des pièces	Page	44
Données techniques	Page	44
Consignes générales de sécurité	Page	45
Mise en service	Page	48
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	48
Lieu d'installation	Page	48
Assemblage	Page	49
Fonctionnement	Page	49
Préparation	Page	50
Ajouter les ingrédients	Page	50
Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse	Page	50
Fonction de pulsation	Page	50
Caractéristiques de sécurité	Page	50
Démonter	Page	50
Aperçu des fonctions	Page	51
Recettes	Page	52
Crème à la mascarpone	Page	52
Tarte aux poires	Page	52
Pâte à pizza	Page	53
Recette de base de la pâte levée	Page	53
Biscuits sablés	Page	53
Quatre-quarts	Page	54
Gâteau au beurre	Page	54
Biscuits aux pépites de chocolat	Page	55
Mousse au Chocolat	Page	55
Escargots au sirop et aux noix	Page	56

Nettoyage et entretien	Page	56
Nettoyer l'appareil	Page	56
Nettoyage au lave-vaisselle	Page	57
Nettoyage des accessoires	Page	57
Entretien	Page	57
Rangement	Page	57
Dépannage	Page	57
Mise au rebut	Page	58
Garantie	Page	58
Faire valoir sa garantie.....	Page	60
Service après-vente	Page	60

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

ROBOT MULTIFONCTION

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Enrouleur de câble

● Données techniques

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

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

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



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



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

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

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

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Fonctionnement

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

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

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

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

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

Nettoyage et rangement

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

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

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

● Lieu d'installation

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

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

● Assemblage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

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

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

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

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

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

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

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

● Fonctionnement

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

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

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

● Préparation

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

● Ajouter les ingrédients

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

● Allumer/éteindre et sélectionner la vitesse

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

❗ INFO :

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

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

● Fonction de pulsation

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

● Caractéristiques de sécurité

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

● Démonter

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

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

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

● Aperçu des fonctions

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

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

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

● Recettes

● Crème à la mascarpone

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte

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

Pour la cuisson à blanc : Pois secs ou riz

Ingrédients pour la masse d'amandes

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

Pour décorer : env. 3 poires mûres

Préparation

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

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

● Pâte à pizza

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

● Recette de base de la pâte levée

Ingrédients

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

Préparation

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

● Biscuits sablés

Ingrédients

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

Préparation

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

● Quatre-quarts

Ingrédients

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

Préparation

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

● Gâteau au beurre

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Mousse au Chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Escargots au sirop et aux noix

Ingrédients

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

Préparation

- Mettez la farine, le sucre en poudre et la moitié du beurre dans le bol mélangeur [5]. Mélangez à l'aide du batteur [7] à vitesse réduite jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
- Ajoutez le lait et les œufs. Pétrissez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur [4] à vitesse réduite jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle de 30×40 cm.
- Nettoyez l'appareil [9] avec un chiffon humidifié. Utilisez si besoin un produit de nettoyage doux.
- Essuyez l'appareil [9] avec un chiffon propre imbibé d'eau claire.
- Laissez sécher complètement l'appareil [9] avant de le réutiliser.

● Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

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

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

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

● Nettoyer l'appareil

● Nettoyage au lave-vaisselle

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

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

● Nettoyage des accessoires

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

● Entretien

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

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

● Rangement

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

● Dépannage

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



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

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217–16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217–4 à L217–13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217–4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217–5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217–12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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

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

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

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

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

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

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	63
Inleiding	Pagina	64
Beoogd gebruik	Pagina	64
Leveringsomvang	Pagina	64
Lijst van onderdelen	Pagina	64
Technische gegevens	Pagina	64
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	65
Ingebruikname	Pagina	68
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	68
Opstellen	Pagina	68
Assemblage	Pagina	69
Bediening	Pagina	69
Voorbereiding	Pagina	70
Ingrediënten toevoegen	Pagina	70
In-/uitschakelen en snelheid selecteren	Pagina	70
Pulsfunctie	Pagina	70
Veiligheidskenmerken	Pagina	70
Demoneren	Pagina	70
Functieoverzicht	Pagina	71
Recepten	Pagina	72
Mascarpone crème	Pagina	72
Perentaart	Pagina	72
Pizzadeeg	Pagina	73
Basisrecept voor gistdeeg	Pagina	73
Kruimeldeeggebak	Pagina	73
Biscuitcake	Pagina	74
Boterkoek	Pagina	74
Koekjes met chocoladechips	Pagina	74
Mousse au Chocolat	Pagina	75
Siroop-walnootslakken	Pagina	75

Schoonmaken en onderhoud	Pagina	76
De basiseenheid reinigen	Pagina	76
Schoonmaken in de vaatwasser	Pagina	76
Accessoires schoonmaken	Pagina	76
Onderhoud	Pagina	76
Opbergen	Pagina	77
Probleemoplossing	Pagina	77
Afvoer	Pagina	77
Garantie	Pagina	78
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	78
Service	Pagina	78

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

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

KEUKENMACHINE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang

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

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

● Lijst van onderdelen

[Afb. A]

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

[Afb. B]

- 14 Kabelhaspel

● Technische gegevens

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

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

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



Algemene veiligheidsaanwijzingen

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

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

Kinderen en personen met beperkingen



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

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

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

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

- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

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

elektriciteitsnet los te kunnen koppelen.

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

Bediening

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

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

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

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

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

Schoonmaken en opbergen

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

● Ingebruikname

● Product uitpakken en grondig reinigen

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

● Opstellen

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

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

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

● **Assemblage**

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

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

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

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

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

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

Verdere informatie: zie "Functieoverzicht"

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

● **Bediening**

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

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

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

● Voorbereiding

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

● Ingrediënten toevoegen

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

● In-/uitschakelen en snelheid selecteren

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

❗ INFO:

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

● Pulsfunctie

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

● Veiligheidskenmerken

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

● Demonteren

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

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

● Functieoverzicht

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

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

● Recepten

● Mascarpone crème

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

● Perentaart

Ingrediënten voor het deeg

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

3 theelepels	Poedersuiker
4 eetlepels	Koud water

Voor blindbakken: Gedroogde erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa

100 g	Zachte boter
100 g	Suiker
2	Eieren (op kamertemperatuur)
100 g	Gemalen amandelen

Om te garneren: ca. 3 rijpe peren

Bereiding

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

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

● Pizzadeeg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Basisrecept voor gistdeeg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Kruideldeeggebak

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Biscuitcake

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Boterkoek

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

● Koekjes met chocoladechips

Ingrediënten

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

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

Bereiding

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

● Mousse au Chocolat

Ingrediënten

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

Bereiding

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

● Siroop-walnootslakken

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Schoonmaken en onderhoud

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

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

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

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

De basiseenheid reinigen

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

Schoonmaken in de vaatwasser

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

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

Accessoires schoonmaken

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

Onderhoud

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

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

● Opbergen

- Voor de opslag: Maak het product schoon. Laat alle onderdelen volledig drogen.
- Rol het aansluitsnoer [3] om de kabelhaspel [14] aan de onderkant van de basiseenheid [9] [afb. B].

- Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
- Bewaar het product op een droge en stofvrije plaats buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de roerkom [5] niet om voedsel in op te bergen.

● Probleemoplossing

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

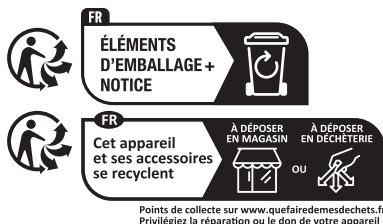
● Afvoer

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



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

Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri [informatie over afvalscheiding], voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

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

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów/symboli	Strona	81
Wstęp	Strona	82
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	82
Zakres dostawy	Strona	82
Wykaz części	Strona	82
Dane techniczne	Strona	82
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	83
Uruchomienie	Strona	86
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	86
Miejsce montażu	Strona	86
Montaż	Strona	87
Obsługa	Strona	87
Przygotowanie	Strona	87
Dodawanie składników	Strona	88
Włączanie/wyłączanie oraz wybieranie prędkości	Strona	88
Funkcja pulsacyjna	Strona	88
Funkcjonalność związana z bezpieczeństwem	Strona	88
Demontaż	Strona	88
Przegląd funkcji	Strona	89
Przepisy	Strona	90
Krem mascarpone	Strona	90
Tarta gruszkowa	Strona	90
Ciasto na pizzę	Strona	91
Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe	Strona	91
Ciasto kruche	Strona	91
Biszkopt	Strona	92
Ciasto maślane	Strona	92
Ciasteczka z kawałkami czekolady	Strona	93
Mus czekoladowy	Strona	93
Roladki z orzechami włoskimi i syropem	Strona	94

Czyszczenie i konserwacja	Strona	94
Czyszczenie jednostki bazowej	Strona	94
Czyszczenie w zmywarce do naczyń	Strona	95
Czyszczenie akcesoriów	Strona	95
Konserwacja	Strona	95
Przechowywanie	Strona	95
Usuwanie usterek	Strona	95
Utylizacja	Strona	96
Gwarancja	Strona	97
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	97
Serwis	Strona	97

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
		Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	W	Wat
			Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. ryzyko poparzenia)		Hak do wyrabiania ciasta 4 ,
			miska do mieszania 5 ,
			trzepaczka 6 , ubijak 7 i osłona
			przeciwbryzgowa 12 nadają się do mycia w zmywarce.
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Symbol dla produktu z klasą ochronności II
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		Ten symbol ostrzega przed urazami dłoni.
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

ROBOT KUCHENNY

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt ten służy do ubijania, rozbijania, mieszania, wyrobienia i miksowania potraw.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania żywności. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Każde inne użycie, niewymienione w niniejszej instrukcji obsługi, może prowadzić do uszkodzenia produktu lub poważnych obrażeń.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

- 1 Jednostka bazowa
- 1 Miska do mieszania

- 1 Hak do wyrabiania ciasta
- 1 Trzepaczka
- 1 Ubijaki
- 1 Osłona przeciwbryzgowa
- 1 Krótka instrukcja

● Wykaz części

[Rys. A]

- 1 Przycisk blokady (ramienia napędu)
- 2 Pokrętko [włączanie/wyłączanie, regulacja prędkości]
- 3 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 4 Hak do wyrabiania ciasta
- 5 Miska do mieszania
- 6 Trzepaczka
- 7 Ubijak
- 8 Przyssawka
- 9 Jednostka bazowa
- 10 Uchwyt akcesoriów (do mocowania narzędzia do mieszania)
- 11 Otwór do napełniania
- 12 Osłona przeciwbryzgowa
- 13 Ramię napędu

[Rys. B]

- 14 Uchwyt na kabel zasilania

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	600 W
Pobór mocy w trybie gotowości:	0,4 W
Klasa ochronności:	II/□
Maks. czas pracy ciągłej [KB] *:	10 min
Pojemność miski do mieszania:	5 L
Maksymalna użytkowa pojemność miski do mieszania:	3,7 L

* Maksymalny czas ciągłej pracy tego produktu wynosi 10 minut. Czas pracy ciągłej określa, jak długo produkt może pracować bez przegrzania i uszkodzenia silnika. Po upływie czasu pracy ciągłej produkt musi być wyłączony aż do całkowitego ostygnięcia silnika.



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

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

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

Dzieci i osoby z ograniczeniami



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

Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Produkt oraz wszelkie materiały pakunkowe należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.

⚠ Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych
 - Obiekty typu Bed & Breakfast.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Ryzyko porażenia prądem!
Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania.

W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!
Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie należy używać produktu w pobliżu umywalk lub w wilgotnych pomieszczeniach.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.

- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go skręcać, zginać ani też przesuwając po ostrych krawędziach. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co umożliwia uniknięcie zagrożeń.
- Produkt należy odłączać od źródła zasilania ciągnąc za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilania.
- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Wtyczkę kabla zasilania podłączać do łatwo dostępnego gniazdka sieciowego, aby szybko odłączyć urządzenie w sytuacjach awaryjnych.
- Nie należy korzystać z produktu mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

Obsługa

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Ryzyko poparzenia! Nie używać pojemnika z wrzątkiem lub gorącym tłuszczem.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Możliwe obrażeń na skutek niewłaściwego i niezamierzonego użytkowania. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z narzędziami do mieszania, przy opróżnianiu pojemnika i jego czyszczeniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części, które poruszają się podczas pracy, produkt należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.

- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych dźwięków, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Przed ponownym użyciem przekazać urządzenie specjalście w celu sprawdzenia.
- Produkt stawiać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i czystej powierzchni.

- Do eksploatacji należy używać wyłącznie akcesoriów wchodzących w zakres dostawy.
- Podczas napełniania nie przekraczać umieszczonego na pojemniku oznaczenia **MAX**.
- Zawsze odłączać produkt od zasilania, gdy jest bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Produkt należy używać wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami.

Czyszczenie i przechowywanie

- Nie narażaj jednostki bazowej na działanie kropeł i rozprysków wody.
- Należy zachowywać ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do produktu, ponieważ może on zostać wyrzucony z produktu na skutek nagłego wytworzenia pary.
- Instrukcje związane z czyszczeniem urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

● Uruchomienie

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

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

● Miejsce montażu

⚠ **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu i mienia!**

- Nadmiar płynu może wylać się na powierzchnię. Produkt umieszczać na żaroodpornej powierzchni.
- Produkt jest wyposażony w antypoślizgowe przyssawki z tworzywa sztucznego. Część mebli pokrywana jest różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi oraz poddawana działaniu różnych środków konserwacyjnych. Dlatego nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają składniki, które atakują i zmiękczają przyssawki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod produktem podkładkę antypoślizgową.
- Jednostkę bazową [9] umieścić na płaskiej, suchej i wodoodpornej powierzchni, aby produkt nie mógł się przewrócić ani ześlizgnąć.
- Wybrać gładką i czystą powierzchnię, aby przyssawki [8] mogły przylegać i zapewniać pewne trzymanie.

● Montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń! Nie wkładać dłoni pomiędzy ramię napędu a obudowę. Podczas składania ramienia napędu istnieje ryzyko zmiążdżenia dłoni.

⚠ UWAGA! Nie należy używać miski do mieszania bez zamontowanej osłony przeciwbryzgowej. W przeciwnym razie mieszane składniki mogą zostać wyrzucone.

1. Nacisnąć przycisk blokady [1].
2. Ramię napędu [13] złożyć do góry, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Przycisk blokady [1] wyskoczy ponownie.
3. Miskę do mieszania [5] umieścić w jednostce bazowej [9]. Metalowe kołki na dolnej krawędzi miski do mieszania muszą być zrównane z wgłębieniami w jednostce bazowej [rys. C].
4. Zablokować miskę do mieszania [5], obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara [w kierunku symbolu , aż do zamocowania [rys. C].
5. Osłonę przeciwbryzgową [12] założyć od dołu na ramię napędu [13]. Strzałka () na osłonie przeciwbryzgowej musi być zrównana ze strzałką () na ramieniu napędu (obok znaku ) [rys. D].
6. Zablokować osłonę przeciwbryzgową [12], kręcąc w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara [w kierunku znaku , aż do kliknięcia [rys. D].
7. Wybrać odpowiednie narzędzie do mieszania:

Narzędzie do mieszania	Zastosowanie
Hak do wyrabiania ciasta [4]	Ciasto ciężkie [np. ciasto chlebowe]
Trzepaczka [6]	Ubijanie śmietany, białka jajek, itp.
Ubijak [7]	Ciasto średnio-lekkie [np. ciasto na placek, ciasto na naleśniki]

Więcej informacji w akapicie „Przegląd funkcji”

8. Wybrane narzędzie do mieszania umieścić od dołu w uchwycie akcesoriów [10]. Metalowy bolec na uchwycie akcesoriów musi być zrównany z wgłębieniem na narzędziu do mieszania [rys. E].
9. Delikatnie docisnąć narzędzie do mieszania w górę. Narzędzie do mieszania przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu [rys. E].
10. Nacisnąć przycisk blokady [1].
11. Ramię napędu [13] przesunąć całkowicie w dół. Przycisk blokady [1] wyskoczy ponownie.

● Obsługa

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko obrażeń ciała oraz uszkodzenia produktu i mienia!

- Nie należy trzymać sztućców ani podobnych przedmiotów w strefie obracających się części.
- Długie włosy i luźną odzież trzymać z dala od wirujących części.
- Nie należy używać produktu bez miski do mieszania.
- Nie wolno używać produktu, gdy jest pusty, gdyż może to spowodować przegrzanie silnika i jego uszkodzenie.
- Hak do wyrabiania ciasta i ubijak pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie należy ich uszkadzać ostrymi, spiczastymi lub rysującymi przedmiotami [np. nożami, zmywakami].

① INFO: Przy pierwszym użyciu produktu może pojawić się delikatny zapach spowodowany nagrzewaniem się silnika. To jest nieszkodliwe. Należy dbać o odpowiednią wentylację.

● Przygotowanie

1. Złożyć produkt [patrz akapit „Montaż”].
2. Pokręto [2] ustawić w pozycji  (tryb czuwania).

3. Wtyczkę sieciową [3] podłączyć do gniazdka sieciowego.
4. Nadmiar kabla zasilania [3] owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania [14] na spodzie jednostki bazowej [9] [rys. B].

● Dodawanie składników

- **Przed użyciem:** Składniki umieścić w misce do mieszania [5], trzymając złożone ramię napędu [13].
- **Podczas użytkowania:**
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2 [patrz akapit „Włączanie/wyłączanie oraz wybieranie prędkości”].
 - Składniki włożyć przez otwór do napełniania [11], który znajduje się na osłonie przeciwbryzgowej [12].

● Włączanie/wyłączanie oraz wybieranie prędkości

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!
Włączyć produkt na maksymalnie 10 minut. Następnie pozostawić produkt, aby ostygł do temperatury pokojowej.

❗ INFO:

- Przy przetwarzaniu dużych ilości ciasta, produkt może się trochę ruszać.
 - Idealna prędkość zależy od konsystencji składników. Im bardziej płynne są składniki, tym szybciej można je wymieszać.
1. **Włączanie:** Pokrętło [2] przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 2. Zacząć od niskiej prędkości. Stopniowo zwiększać prędkość do pożądanego poziomu [patrz akapit „Przegląd funkcji”].
 3. **Wyłączanie:** Pokrętło [2] ustawić w pozycji ⏻ (tryb czuwania).

● Funkcja pulsacyjna

- Pokrętło [2] ustawić w pozycji ⚙, aby tymczasowo zwiększyć prędkość do najwyższego ustawienia [poziom 8].

● Funkcjonalność związana z bezpieczeństwem

- Produkt będzie działał tylko wtedy, gdy ramię napędu [13] zostanie zablokowane w dolnej pozycji, a przycisk blokady [1] zostanie wysunięty.
- Produkt jest zabezpieczony przed przegrzaniem. Jeżeli silnik stanie się zbyt gorący, produkt wyłączy się automatycznie. W takim przypadku wykonać następujące czynności:
 - Wyłączyć produkt [patrz akapit „Włączanie/wyłączanie oraz wybieranie prędkości”].
 - Wtyczkę sieciową [3] wyjąć z gniazdka sieciowego.
 - Pozostawić produkt do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
 - Gdy produkt dostatecznie ostygnie, można go ponownie włączyć.

● Demontaż

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko obrażeń! Przed demontażem: Wyłączyć produkt. Wtyczkę sieciową wyjąć z gniazdka sieciowego.

1. Nacisnąć przycisk blokady [1].
2. Ramię napędu [13] złożyć do góry, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Przycisk blokady [1] wyskoczy ponownie.
3. Delikatnie docisnąć narzędzie do mieszania w górę. Narzędzie do mieszania przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż będzie można je wyjąć z uchwytu akcesoriów [10] [rys. F].
4. Osłonę przeciwbryzgową [12] przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w stronę znaku ⚙), aż będzie można ją zdjąć z ramienia napędu [13].
5. Miskę do mieszania [5] przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w kierunku znaku ⚙), aż będzie można ją wyjąć z jednostki bazowej [9].
6. Nacisnąć przycisk blokady [1].
7. Ramię napędu [13] przesunąć całkowicie w dół. Przycisk blokady [1] wyskoczy ponownie.

● Przegląd funkcji

Narzędzie do mieszania	Poziom prędkości	Funkcja	Rady
Hak do wyrabiania ciasta 4	1–2	■ Zagnieść i wymieszać ciasto o stałej konsystencji lub składniki o stosunkowo stałej konsystencji	■ Minimalna ilość: Ilość składników powinna być dobrana tak, aby końcówka narzędzia do mieszania mogła zagłębić się w składniki na głębokość co najmniej 1 cm. ■ Maksymalna ilość ciasta drożdżowego: 1657 g ■ Czas wyrabiania ciasta*: ok. 3 minuty ■ Maks. czas pracy: 10 min
	2–3	■ Zagniatanie ciasta drożdżowego ■ Zagnieść gęste ciasto	
Ubijak 7	2–3	■ Wymieszać gęste ciasto ■ Wymieszać masło i mąkę ■ Wymieszać ciasto drożdżowe	■ Minimalna ilość: Ilość składników powinna być dobrana tak, aby końcówka narzędzia do mieszania mogła zagłębić się w składniki na głębokość co najmniej 1 cm. ■ Maksymalna ilość ciasta: 1216 g ■ Czas przetwarzania ciasta*: ok. 5 min ■ Maks. czas pracy: 10 min
	4–6	■ Ciasto na placek ■ Utrzeć masło z cukrem ■ Ciasto na ciasteczka	
	6	■ Ciasto z suszonymi owocami	□ Dodać delikatne owoce, ustawiając prędkość na 1–2. ■ Maks. masa całkowita: 950 g ■ Maks. czas pracy: 10 min
Trzepaczka 6	7–8	■ Bita śmietana ■ Białko z trzech jajek ■ Majonez ■ Ubić masło na puszystą masę	■ Minimalna ilość: Ilość składników powinna być dobrana tak, aby końcówka narzędzia do mieszania mogła zagłębić się w składniki na głębokość co najmniej 1 cm. ■ Maks. ilość śmietanki: 1000 ml ■ Maks. czas pracy: 10 min

* Czas przetwarzania zależy od ilości i rodzaju składników.

● Przepisy

● Krem mascarpone

Składniki

2	Jajka
2 łyżki	Drobnego cukru
1 łyżka	Słodkiego wina (np. madery)
250 g	Mascarpone
1/2	Pomarańcza niepoddana obróbce [sok i odrobina startej skórki pomarańczowej]

Przygotowanie

1. Oddzielić jajka.
2. Do miski do mieszania [5] włożyć białka. Białka ubić trzepaczką [6]. Zwiększyć prędkość do poziomu prędkości 8.
3. Ubite białka przełożyć do innej miski i wstawić do lodówki.
4. W misce do mieszania [5] ubić z prędkością 6 żółtka, cukier i słodkie wino za pomocą trzepaczki [6], aż masa stanie się piankowata.
5. Zmniejszyć prędkość do poziomu prędkości 3. Dodawać na zmianę mascarpone i sok pomarańczowy, łyżka po łyżce.
6. Dodać startą skórkę pomarańczową i ubite białka jaj, wymieszać ręcznie.
7. W celu udekorowania gotowego kremu posypać go kilkoma cienkimi pasekami skórki pomarańczowej.
8. Włożyć krem do lodówki, aż będzie gotowy do spożycia. Krem należy zużyć w ciągu 24 godzin.

Wskazówka: Krem mascarpone przełożyć do pucharków deserowych i wymieszać ze świeżymi, sezonowymi owocami lub kompotem.

● Tarta gruszkowa

Składniki na ciasto

200 g	Mąki pszennej
1 szczypta	Soli
100 g	Zimnego masła (w płatkach)
3 łyżeczki	Drobnego cukru
4 łyżki	Zimnej wody

Do pieczenia w ciemno: Groch suszony lub ryż

Składniki mieszanki migdałowej

100 g	Miękkiego masła
100 g	Cukru
2	Duże jaja [o temperaturze pokojowej]
100 g	Mielonych migdałów

Do dekoracji: ok. 3 dojrzałe gruszki

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki ciasta włożyć do miski do mieszania [5]. Użyć ubijaka [7] z prędkością 3, aż powstaną większe grudki. W razie konieczności od czasu do czasu zatrzymać urządzenie i za pomocą skrobaczki do ciasta zsunąć składniki z krawędzi.
2. Szybko zagnieść rękami ciasto w kulę. Ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, podsypując odrobiną mąki.
3. Natuszczoną formę do tarty wyłożyć ciastem. Odciąć nadmiar krawędzi. Włożyć ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Spód ciasta nakłuć widelcem w kilku miejscach. Na cieście położyć papier do pieczenia. Foremkę wypełnić suszonym groszkiem lub ryżem, aby dociążyć ciasto.
5. Piec w temperaturze 180 °C (piekarnik konwekcyjny) przez 15 minut. Zdjąć papier do pieczenia i usunąć suchy groszek/ryż. Piec jeszcze przez 10 do 15 minut.

- Do mieszanki migdałowej ubić trzepaczką [6] masło, cukier i jajka. Zwiększyć prędkość do poziomu prędkości 8.
- Wyjąć trzepaczkę [6]. Włożyć ubijak [7]. Dodać migdały i krótko wymieszać z prędkością 4.
- Na schłodzony spód tarty wylać masę migdałową.
- Obrać gruszki. Zdjąć obudowę rdzenia. Gruszki pokroić w plasterki. Przykryć mieszankę migdałową paskami.
- Piec w temperaturze 170 °C [piekarnik konwekcyjny] przez ok. 35 minut.

● Ciasto na pizzę

Składniki

250 g	Mąki pszennej
$\frac{3}{4}$ łyżeczki	Soli
$\frac{1}{2}$ kostki	Świeżych drożdży
120 ml	Ciepłej wody
$\frac{1}{2}$ łyżeczki	Brązowego cukru
–	Mąka do ugniatania i wałkowania

Przygotowanie

- W misce do mieszania [5] wymieszać mąkę i sól. W środku zrobić dołek.
- W wodzie rozdrobnić widelcem drożdże i cukier. Mieszać, aż wszystko się rozpuści. Mieszankę wlać do zagłębienia.
- Hakiem do wyrabiania ciasta [4] mieszać z prędkością 2, aż utworzą się duże grudki ciasta.
- Wyrabianie kontynuować ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
- Uformować kulkę ciasta. Przykryć kulkę ciasta i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
- Zagnieść ciasto ponownie, rozwałkować i ozdobić według uznania.

● Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe

Składniki

500 g	Mąki pszennej (typ 550)
1 kostka	Świeżych drożdży
60 g	Masła
1 szczypta	Soli
200–250 ml	Letniego mleka
2	Jajka

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do miski do mieszania [5].
- Wyrabiać ciasto przy użyciu haka do ciasta [4] przez 1 minutę z prędkością 1, a następnie przez 5 minut z prędkością 4.
- Pozostawić ciasto w misce mieszania [5] do wyrośnięcia na 40 minut.
- Uformować kulkę ciasta. Rozwałkować ciasto na blaszce do pieczenia. Wg uznania dodać dodatki.
- Piec w temperaturze 200 °C [grzałka górna/dolna] przez 25 do 30 minut.

● Ciasto kruche

Składniki

250 g	Zwykłej mąki
125 g	Zimnego masła
1 szczypta	Soli
1	Jajko
150 g	Cukru

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do miski do mieszania [5].
- Zagniatć ciasto ubijakiem [7] z prędkością 3 przez ok. 2 do 3 minut, aż ciasto skruszeje.
- Ciasto włożyć do lodówki na 30 minut.
- Rozgrzać piekarnik do temperatury 200 °C.

- Formę do pieczenia nasmarować tłuszczem i lekko oprószyć mąką.
- Rozwałkować ciasto między 2 kawałkami folii spożywczej [o średnicy ok. 30 cm].
- Usunąć folię spożywczą. Ciasto włożyć do tortownicy.
- Piec w temperaturze 200 °C [grzałka górna/dolna] przez 5 minut.

● Biskopt

Składniki

250 g	Masła
250 g	Cukru
1 opakowanie	Cukru waniliowego
250 g	Zwykłej mąki
4	Jajka
1/2 opakowania	Proszku do pieczenia

Przygotowanie

- Do miski do mieszania [5] włożyć masło, cukier i cukier waniliowy. Mieszać ubijakiem [7] z prędkością 3–5, aż mieszanka stanie się puszysta.
- Dodawać jajka jedno po drugim i mieszać, aż do dokładnego połączenia.
- Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Wymieszać wszystko na gładkie ciasto.
- Prostokątną formę do pieczenia ciasta [o średnicy ok. 30 cm] nasmarować tłuszczem. Włożyć ciasto.
- Piec w temperaturze 180 °C [grzałka górna/dolna] przez ok. 50 do 60 minut.

● Ciasto maślane

Składniki

185 g	Masła lub margaryny [niesolonej]
1 filiżanka	Cukru pudru
1 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
1 szczypta	Soli
3	Jajka
2 filiżanki	Mąki samorosnącej
1/4 filiżanki	Mleka

Przygotowanie

- Do miski do mieszania [5] włożyć masło lub margarynę, cukier puder, ekstrakt waniliowy i sól. Mieszać ubijakiem [7] na średnio-wysokich obrotach, aż mieszanka będzie gładka i kremowa.
- Jeżeli mieszanka będzie przywierać do ścianek miski do mieszania [5], to urządzenie należy wyłączyć. Ramię napędu [13] złożyć do góry. Szpatułką z tworzywa zgarnąć mieszankę z boków miski do mieszania z powrotem do środka. Mieszać dalej.
- Przez otwór do napełniania [11] dodawać jajka jedno po drugim, cały czas mieszając.
- Po zakończeniu mieszania: Wyłączyć produkt. Ramię napędu [13] złożyć do góry. Mąkę przesiać i wymieszać. Kontynuować mieszanie na niskich obrotach.
- Przez otwór do napełniania [11] stopniowo dodawać mleko, aż mieszanka stanie się gładka.
- Formę do pieczenia [o średnicy ok. 20 cm] wysmarować tłuszczem. Włożyć ciasto.
- Piec w temperaturze 200 °C [grzałka górna/dolna] lub 180 °C [piekarnik konwekcyjny] przez ok. 50 do 60 minut.
- Drewniany szpikulec wbić w środek ciasta, aby sprawdzić, czy jest już upieczone. Ciasto jest upieczone, gdy po wyciągnięciu patyczka ciasto nie przywiera do niego.
- Ciasto pozostawić na kilka minut w tortownicy do ostygnięcia. Następnie ciasto wyłożyć na kratkę, aby mogło całkowicie ostygnąć.
- Można udekorować ciasto różnymi posypkami lub dodatkami smakowymi [np. kakao, kawałkami czekolady, rodzynkami, orzechami].

● Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki

185 g	Masła [miękkiego]
1 filiżanka	Brazowego cukru
1/2 filiżanki	Cukru pudru
1 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
2	Jajka
2 filiżanki	Zwykłej mąki
1/2 filiżanki	Mąki samorosnącej
1/2 łyżeczki	Proszku do pieczenia
2 łyżki	Proszku kakaowego
100 g	Chipsów z białej czekolady
100 g	Chipsów z ciemnej czekolady
100 g	Płatków karmelu

Przygotowanie

1. Do miski do mieszania [5] włożyć masło, brązowy cukier, cukier puder i ekstrakt waniliowy. Mieszać ubijakiem [7] przez 3 minuty z prędkością 5. Raz na minutę: Wyłączyć produkt. Ramię napędu [13] złożyć do góry. Szpatułką z tworzywa zgarnąć mieszankę z boków miski do mieszania z powrotem do środka. Mieszać dalej.
2. Przez otwór do napełniania [11] dodawać jajka jedno po drugim, cały czas mieszając.
3. Dodać mąkę pszenną, mąkę samorosnącą, proszek do pieczenia, kakao, kawałki białej i gorzkiej czekolady oraz kawałki karmelu i mieszać z prędkością 1 przez ok. 30 sekund.
4. Uformować z ciasta kulki wielkości łyżki stołowej. Kulki ułożyć na dwóch blachach do pieczenia wyłożonych papierem do pieczenia lub natłuszczonych olejem rzepakowym. Delikatnie spłaszczyć kulki ciasta, pozostawiając między nimi odstęp 5 cm.

5. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 °C [z termoobiegiem] przez 12 minut lub do momentu, aż ciasteczka będą złocistobrązowe. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na kratce.

● Mus czekoladowy

Składniki

300 g	Dropsów z gorzkiej czekolady
3	Jajka
1/4 filiżanki	Cukru pudru
1 łyżka	Proszku kakaowego
300 ml	Czystej śmietanki
200 g	Malin [świeżych]

Przygotowanie

1. Dropsy czekoladowe włożyć do miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Miskę włożyć do kuchenki mikrofalowej na 1 minutę, ustawionej na najwyższą moc. Miskę wyjąć z kuchenki mikrofalowej i zamieszać czekoladę. Jeśli czekolada nie rozpuściła się całkowicie, włożyć miskę do mikrofalówki na kolejne 30 sekund.
2. Do miski do mieszania [5] dodać jajka i cukier puder. Mieszać trzepaczką [6] przez 3 minuty z prędkością 6.
3. Dodać rozpuszczoną czekoladę i kakao, miksując z prędkością 1, aż do uzyskania gładkiej masy.
4. Mieszaninę przelać z powrotem do miski nadającej się do użycia w kuchence mikrofalowej.
5. Dokładnie umyć miskę do mieszania [5] i trzepaczkę [6]. Ponownie zamontować w produkcie miskę do mieszania i ubijaczkę.
6. Do miski do mieszania [5] wlać śmietanę. Ubić śmietanę na sztywno z prędkością 6 przez ok. 1 minutę.
7. Używając dużej łyżki, wymieszać mieszankę czekoladową ze śmietanką, aż składniki się połączą.

8. Mus podzielić równo na 6 szklanek. Szklanki wstawić do lodówki na 2 godziny. Mus podawać ze świeżymi malinami.

● Roladki z orzechami włoskimi i syropem

Składniki

100 g	Płatków masła
2 1/4 filiżanki	Mąki samorosnącej
1 łyżka	Cukru pudru
2/3 filiżanki	Mleka
1	Jajko
1 filiżanka	Orzechów włoskich [posiekanych]
1/2 filiżanki	Migdałów (w płatkach)
1/3 filiżanki	Brązowego cukru
1 łyżeczka	Cynamonu [mielonego]
1/4 filiżanki	Syropu z buraków cukrowych

Przygotowanie

1. Do miski do mieszania [5] wsypać mąkę, cukier puder i połowę masła. Mieszać ubijakiem [7] na niskich obrotach, aż składniki dobrze się połączą.
2. Dodać mleko i jajka. Zagnieść ciasto na niskich obrotach przy pomocy haka do wyrabiania ciasta [4], aż powstanie lepkie ciasto.
3. Rozwałkować ciasto na oprószonym mąką blacie na prostokąt o wymiarach 30×40 cm.
4. Posypać ciasto orzechami, migdałami, brązowym cukrem i cynamonem. Posmarować ciasto pozostałym masłem. Zwinąć ciasto ciasno wzdłuż, tworząc wałek. Odciąć końce i pokroić ciasto na 12 kawałków.

5. Lekko natłuścić foremkę do ciasta [o wymiarach ok. 20×30×2,5 cm (dł.×szer.×wys.)]. Kawałki ciasta ułożyć na wierzchu, przekrojoną stroną do dołu.
6. Piec w temperaturze 200 °C przez ok. 25 minut.
7. Pozostawić roladki na kratce do ostygnięcia.
8. Roladki skropić syropem z buraków i podać.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

- Przed czyszczeniem: Wyłączyć produkt. Wtyczkę sieciową wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Nie zanurzać jednostki bazowej w wodzie.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia

produktu! Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych i żrących. Może to spowodować uszkodzenie produktu.

- ① **INFO:** Niektóre produkty spożywcze i przyprawy (np. marchew, proszek curry) mogą powodować odbarwienie plastikowych części (np. osłony przeciwbryzgowej [12]). Nie jest to szkodliwe dla zdrowia i nie wpływa na funkcjonalność.

● Czyszczenie jednostki bazowej

1. Jednostkę bazową [9] czyścić wilgotną ściereczką. W razie potrzeby używać łagodnego detergentu.
2. Jednostkę bazową [9] przetrzeć czystą szmatką i czystą wodą.
3. Przed ponownym użyciem należy odczekać, aż jednostka bazowa [9] całkowicie wyschnie.

● Czyszczenie w zmywarce do naczyń

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!
Jednostki bazowej nie myć w zmywarce.

- Następujące części można myć w zmywarce:
 - Hak do wyrabiania ciasta [4]
 - Miska do mieszania [5]
 - Trzepaczka [6]
 - Ubijak [7]
 - Osłona przeciwbryzgowa [12]

● Czyszczenie akcesoriów

- Wszystkie akcesoria należy myć ręcznie w zlewie z wodą z mydłem lub w zmywarce.
- Przy czyszczeniu ręcznym: Płukać wszystkie części czystą wodą.
- Przed ponownym złożeniem, przechowywaniem lub użyciem należy odczekać, aż wszystkie części całkowicie wyschną.

● Konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nigdy nie naprawiać produktu samodzielnie. Wykonanie napraw zlecać wykwalifikowanemu technikowi.

- Przed każdym użyciem: Sprawdzać produkt pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Z wyjątkiem sporadycznego czyszczenia, ten produkt nie wymaga konserwacji.

● Przechowywanie

- Przed schowaniem: Wyczyścić produkt. Pozostawiać wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
- Kabel zasilania [3] owinąć wokół uchwyty na kabel zasilania [14] na spodzie jednostki bazowej [9] (rys. B).
- Przechowywać produkt w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, wolnym od kurzu i niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Miski do mieszania [5] nie używać do przechowywania żywności.

● Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie uruchamia się.	Wtyczka sieciowa [3] nie jest podłączona do gniazdka sieciowego.	Wtyczkę sieciową [3] podłączyć do gniazdka sieciowego.
	Produkt wyłączył się z powodu przegrzania.	Przed ponownym włączeniem produktu należy odczekać, aż osiągnie on temperaturę pokojową.
	Ramię napędu [13] nie jest zablokowane w pozycji dolnej.	Przesunąć ramię napędu [13] całkowicie w dół, aż wyskoczy przycisk blokady [1].

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Narzędzie do mieszania nie obraca się lub obraca się z trudnością.	W misce do mieszania ⁵ występuje blokada.	Wyłączyć produkt. Wtyczkę sieciową ³ wyjąć z gniazdka sieciowego. Usunąć blokadę w misce do mieszania ⁵ .
	Składniki są zbyt twarde lub za twarde.	Używać mniej ciągliwych/ twardych składników.
	Produkt nie został prawidłowo zmontowany.	Prawidłowo złożyć produkt [patrz akapit „Montaż”].

● Utylizacja

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



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

Produkt:



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

Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

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

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu [IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410] jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů/symbolů	Strana	100
Úvod	Strana	101
Použití v souladu s určením	Strana	101
Rozsah dodávky	Strana	101
Seznam dílů	Strana	101
Technické údaje	Strana	101
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	102
Uvedení do provozu	Strana	104
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	104
Umístění	Strana	105
Sestavení	Strana	105
Obsluha	Strana	105
Příprava	Strana	106
Přidání přísad	Strana	106
Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti	Strana	106
Pulzní funkce	Strana	106
Bezpečnostní charakteristiky	Strana	106
Demontáž	Strana	106
Přehled funkcí	Strana	107
Recepty	Strana	108
Krém Mascarpone	Strana	108
Hruškový koláč	Strana	108
Těsto na pizzu	Strana	109
Základní recept na kynuté těsto	Strana	109
Křehké těsto	Strana	109
Piškotový dort	Strana	110
Máslový koláč	Strana	110
Sušenky s čokoládovými lupínky	Strana	110
Čokoládová pěna	Strana	111
Buchtičky se sirupem a vlašskými ořechy	Strana	111

Čištění a péče	Strana	112
Čištění základního přístroje	Strana	112
Čištění v myčce	Strana	112
Čištění příslušenství	Strana	112
Údržba	Strana	112
Skladování	Strana	112
Odstraňování poruch	Strana	113
Zlikvidování	Strana	113
Záruka	Strana	114
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	114
Servis	Strana	114

Seznam použitých piktogramů/symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)	 Střídavý proud/napětí
		Hz Hertz [síťová frekvence]
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	W Watt
		 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)	 Hnětací hák 4 , míchací mísa 5 , šlehací metla 6 , šlehač 7 a ochrana proti ostříku 12 jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.	 Symbol pro výrobek ochranné třídy II
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.	 Tento symbol varuje před poraněním rukou.
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.	 Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

KUCHYŇSKÝ ROBOT

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je vhodný ke šlehání, šlehání, míchání, hnětení a mixování potravin.
- Tento výrobek je určen pouze k přípravě potravin. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Jakékoli jiné použití neuvedené v tomto návodu použití může vést k poškození výrobku nebo k těžkým zraněním.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

- 1 Základní přístroj
- 1 Míchací mísa
- 1 Hnětací háky
- 1 Šlehací metla
- 1 Šlehač

- 1 Ochrana proti ostříku
- 1 Krátký návod

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Odblokovací tlačítko (pro rameno pohonu)
- 2 Otočný knoflík (zapnout/vypnout, regulace rychlosti)
- 3 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 4 Hnětací háky
- 5 Míchací mísa
- 6 Šlehací metla
- 7 Šlehač
- 8 Přísavná noha
- 9 Základní přístroj
- 10 Držák (pro upevnění míchacího nástroje)
- 11 Plnicí otvor
- 12 Ochrana proti ostříku
- 13 Rameno pohonu

(Obr. B)

- 14 Návin kabelu

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	600 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,4 W
Ochranná třída:	II/□
Max. doba nepřetržitého provozu [KB] *:	10 min
Kapacita míchací mísy:	5 L
Max. plnicí kapacita míchací mísy:	3,7 L

* Maximální doba nepřetržitého provozu tohoto výrobku je 10 minut. Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho lze výrobek provozovat bez přehřátí a poškození motoru. Po době nepřetržitého provozu musí výrobek zůstat vypnutý tak dlouho, dokud motor zcela nevychladne.



Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením



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

Nikdy nenechte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Výrobek a obalový materiál z něho udržujte mimo dosah dětí.

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

Použití v souladu s určením

⚠ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu.

- ⚠ Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.
- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - V kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích a jiných živnostenských oblastech;

- V zemědělských usedlostech;
- Zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
- V penzionech se snídaní.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepoužívejte výrobek v blízkosti umyvadel nebo ve vlhkých prostorech.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Aby nedošlo k poškození přípojného vedení, nemačkejte ho nebo ho neohýbejte a neved'te jej přes ostré hrany. Chraňte ho rovněž před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Když je přípojný vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho poskytovatelem služeb nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Pro oddělení výrobku od napájení zatáhněte za síťovou zástrčku, nikoliv za přípojný vedení.
- Přípojný vedení nenavíjejte kolem výrobku. Spojte síťovou zástrčku s dobře přístupnou zásuvkou, abyste v případě nouzové situace mohli výrobek rychle oddělit od síťového napájení.
- Nepoužívejte výrobek mokrýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokrýma rukama.

Obsluha

⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí**

opaření! Nádobu nepoužívejte pro vaření se kapaliny nebo horký tuk.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Možná zranění v důsledku nesprávného používání a nikoliv použití ke stanovenému účelu. S míchacími nástroji se musí při vyprazdňování nádoby a při čištění zacházet opatrně.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Před výměnou příslušenství nebo přídatných dílů, které se v provozu pohybují, musí být výrobek vypnut a oddělen od napájení.

- Pokud si všimnete kouře nebo nezvyklých zvuků, odpojte výrobek okamžitě od napájení. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat odborníkem.
- Obsluhujte výrobek vždy na rovném a stabilním podloží.
- K provozu používejte pouze příslušenství obsažené v rozsahu dodávky.
- Při plnění nádoby nepřekračujte značku **MAX**.

- Odpojte výrobek vždy od napájení, pokud je ponechána bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Používejte tento výrobek jen s příslušenstvím, které je dodáváno s ním.

Čištění a uložení

- Nevystavujte základní přístroj kapající nebo stříkající vodě.
- Při nalévání horké tekutiny do výrobku buďte opatrní, protože může dojít k jejímu vystříknutí z výrobku v důsledku náhlého výparu.
- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v části „Čištění a péče“.

● Uvedení do provozu

● **Výrobek vybalte a vyčistěte jej**

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní [viz „Rozsah dodávky“].
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a péče“.

● Umístění

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku a materiálních škod!

- Přetékající kapalina může vytéct na povrch. Umístěte výrobek na vodě odolném povrchu.
- Výrobek je vybaven protiskluzovými umělohmotnými přísavnými nohama. Některý nábytek je potažen různými laky a plasty a ošetřován různými prostředky pro péči. Nelze proto zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které napadají a změkčují plastové přísavné nohy. V případě potřeby pod výrobek položte neklouzavou podložku.
- Základní přístroj [9] umístěte na rovný, suchý a vodě odolný povrch, aby se výrobek nemohl převrátit nebo sklouznout.
- Zvolte hladký a čistý povrch, aby se přísavné nohy [8] mohly upevnit a bezpečně držet.

● Sestavení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko zranění! Nepokládejte ruku mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění ramene pohonu hrozí nebezpečí rozdrčení ruky.

⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívejte míchací mísu bez nasazené ochrany proti ostříku. V opačném případě by mohlo dojít k vymrštění míchaných složek.

1. Stiskněte odblokovací tlačítko [1].
2. Vyklopte rameno pohonu [13] nahoru, dokud nezacvakne. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.
3. Dejte míchací mísu [5] do základního přístroje [9]. Kovové kolíky na spodním okraji míchací mísy musí být zarovnané s prohlubněmi na základním přístroji [obr. C].
4. Míchací mísu [5] zajistěte otáčením ve směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud nebude pevně na svém místě [obr. C].

5. Nasadte ochranu proti ostříku [12] zespodu na rameno pohonu [13]. Šipka () na ochraně proti ostříku a šipka () na rameni pohonu (vedle ) musí být v jedné rovině [obr. D].
6. Zajistěte ochranu proti ostříku [12] otáčením proti směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud nezapadne [obr. D].
7. Zvolte požadovaný míchací nástroj:

Míchací nástroj	Použití
Hnětací háky [4]	Těžké těsto (např. chlebové těsto)
Šlehací metla [6]	Šlehačka, vaječné bílky atd. našlehejte
Šlehač [7]	Středně těžké až lehké těsto (např. těsto na koláče, těsto na palačinky)

Další informace: viz „Přehled funkcí“

8. Umístěte požadovaný míchací nástroj na držák [10] zespodu. Kovový kolík na držáku musí být zarovnan s prohlubní na míchacím nástroji [obr. E].
9. Stlačte míchací nástroj nahoru. Otáčejte míchacím nástrojem proti směru hodinových ručiček až na doraz [obr. E].
10. Stiskněte odblokovací tlačítko [1].
11. Přesuňte rameno pohonu [13] zcela dolů. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.

● Obsluha

⚠ OPATRNĚ! Nebezpečí zranění a riziko poškození výrobku a majetku!

- V rotujících částech nedržte přístroje ani podobné předměty.
- Dlouhé vlasy nebo široký oděv udržujte mimo dosah rotujících částí.
- Nepoužívejte výrobek bez míchací mísy.
- Nepoužívejte výrobek naprázdno, jinak může dojít k přehřátí motoru a jeho poškození.

- Hnětací hák a šlehací metla jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. Nepoškoďte je ostrými, špičatými nebo škrábajícími předměty [např. noži, houbičkami].

① **INFORMACE:** Při prvním použití výrobku se může při zahřívání motoru objevit mírný zápach. To je neškodné. Zajistěte dostatečné odvětrání.

● Příprava

1. Sestavte výrobek (viz „Sestavení“).
2. Nastavte otočný knoflík [2] do polohy ☺ [Pohotovostní režim].
3. Spojte síťovou zástrčku [3] s vhodnou zásuvkou.
4. Naviňte přípojné vedení [3] na návin kabelu [14] na spodní straně základního přístroje [9] [obr. B].

● Přidání přísad

- **Před použitím:** Přidejte přísady do míchací mísy [5], zatímco je rameno pohonu [13] sklopené nahoru.
- **Během používání:**
 - Snižte rychlost na úroveň 1–2 [viz „Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti“].
 - Přidejte přísady plnicím otvorem [11] na ochranu proti ostříku [12].

● Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Výrobek provozujte maximálně 10 minut v kuse. Nechte výrobek poté vychladnout na pokojovou teplotu.

① INFORMACE:

- Při zpracování velkého množství těsta se může výrobek mírně pohybovat.
 - Ideální rychlost závisí na konzistenci přísad. Čím jsou přísady tekutější, tím rychleji je můžete promíchat.
1. **Zapnutí:** Otočte otočným knoflíkem [2] ve směru hodinových ručiček.
 2. Začněte s nízkou rychlostí. Postupně zvyšujte rychlost na požadovanou úroveň [viz „Přehled funkcí“].

3. **Vypnutí:** Nastavte otočný knoflík [2] do polohy ☺ [Pohotovostní režim].

● Pulzní funkce

- Nastavte otočný knoflík [2] do polohy P pro dočasné zvýšení rychlosti na nejvyšší stupeň [stupeň 8].

● Bezpečnostní charakteristiky

- Výrobek funguje pouze tehdy, když je rameno pohonu [13] zajištěno ve spodní poloze a odblokovací tlačítko [1] vyskočilo.
- Výrobek je chráněn proti přehřátí. Pokud se motor příliš zahřeje, výrobek se automaticky vypne. V tomto případě postupujte následujícím způsobem:
 - Vypněte výrobek [viz „Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti“].
 - Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky.
 - Nechte výrobek vychladnout na pokojovou teplotu.
 - Jakmile výrobek dostatečně vychladne, lze jej opět zapnout.

● Demontáž

⚠ **OPATRNĚ! Riziko zranění!** Před demontáží: Výrobek vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

1. Stiskněte odblokovací tlačítko [1].
2. Vyklopte rameno pohonu [13] nahoru, dokud nezacvakne. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.
3. Stlačte míchací nástroj nahoru. Otáčejte míchacím nástrojem ve směru hodinových ručiček, dokud jej nevyjmete z držáku [10] [obr. F].
4. Otáčejte ochranou proti ostříku [12] ve směru hodinových ručiček [ve směru ↻], dokud jej nebudete moci sejmut z ramene pohonu [13].
5. Otáčejte míchací mísou [5] proti směru hodinových ručiček [ve směru ↺], dokud ji nebudete moci vyjmout ze základního přístroje [9].

6. Stiskněte odblokovací tlačítko **1**.

7. Přesuňte rameno pohonu **13** zcela dolů.
Odblokovací tlačítko **1** opět vyskočí.

● Přehled funkcí

Míchací nástroj	Stupeň rychlosti	Funkce	Upozornění
Hnětací háky 4	1–2	■ Hnětení a míchání pevného těsta nebo relativně pevných přísad	■ Minimální množství: Množství přísad by mělo být takové, aby míchací nástroj mohl proniknout alespoň 1 cm do přísad. ■ Max. množství kynutého těsta: 1657 g ■ Doba hnětení *: přibližně 3 min. ■ Max. provozní doba: 10 min
	2–3	■ Hnětení kynutého těsta ■ Hnětení hustého těsta	
Šlehač 7	2–3	■ Míchání hustého těsta ■ Smíchejte máslo a mouku ■ Míchání kynutého těsta	■ Minimální množství: Množství přísad by mělo být takové, aby míchací nástroj mohl proniknout alespoň 1 cm do přísad. ■ Max. množství těsta: 1216 g ■ Doba zpracování mísení těsta *: cca 5 min ■ Max. provozní doba: 10 min
	4–6	■ Dortové těsto ■ Máslo a cukr vyšlehejte dohromady ■ Piškotové těsto	
	6	■ Těsto se sušeným ovocem	□ Křehké ovoce vmíchejte do těsta při rychlostním stupni 1–2. ■ Max. celková hmotnost: 950 g ■ Max. provozní doba: 10 min
Šlehací metla 6	7–8	■ Šlehačka ■ Bílek ■ Majonézy ■ Máslo šlehejte do nadýchané konzistence	■ Minimální množství: Množství přísad by mělo být takové, aby míchací nástroj mohl proniknout alespoň 1 cm do přísad. ■ Max. množství smetany: 1000 ml ■ Max. provozní doba: 10 min

* Doba zpracování se liší v závislosti na množství a konzistenci přísad.

● Recepty

● Krém Mascarpone

Přísady

2	Vejsce
2 polévkové lžíce	Jemný cukr
1 polévková lžíce	Sladké víno [např. Madeira]
250 g	Mascarpone
1/2	Neošetřený pomeranč [šťáva a trochu nastrouhané pomerančové kůry]

Úprava

1. Oddělte vejce.
2. Vložte potraviny do míchací mísy [5]. Bílky ušlehejte šlehací metlou [6]. Zvyšte rychlost na stupeň 8.
3. Vyšlehané bílky vložte do jiné mísy a nechte je vychladnout.
4. V míchací míse [5] vyšleháme žloutky, cukr a sladké víno šlehací metlou [6] na stupni 6 pěny.
5. Snižte rychlost na stupeň 3. Střídavě po lžících přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a ušlehané bílky.
7. Hotový krém posypte několika tenkými proužky pomerančové kůry na ozdobu.
8. Krém uložte do chladničky, dokud si ho nebudete moci dopřát. Krém spotřebujte do 24 hodin.

Tip: Mascarpone krém navrstvěte do dezertních sklenic s čerstvým sezónním ovocem nebo kompotem.

● Hruškový koláč

Ingredience pro těsto

200 g	Pšeničná mouka
1 špetka	Solí
100 g	Studené máslo [ve vložkách]

3 čajové lžičky	Jemný cukr
4 polévkové lžíce	Studená voda

Pro pečení naslepo: Sušený hrášek nebo rýže

Ingredience na mandlovou pastu

100 g	Měkké máslo
100 g	Cukru
2	Vejsce [při pokojové teplotě]
100 g	Mleté mandle

Na ozdobu: asi 3 zralé hrušky

Úprava

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací mísy [5]. Šlehač [7] nastavte na rychlostní stupeň 3, dokud se nevytvoří velké hrudky. V případě potřeby výrobek mezi tím zastavte a stěrkou seškrábněte přísady z okraje dolů.
2. Rychle ručně uhněťte těsto do koule. Těsto vyválíme trochou mouky mezi 2 listy pečicího papíru.
3. Vyložte vymaštěnou dortovou formu těstem. Ořízněte přečnávající hranu. Těsto vložte do chladničky alespoň na 30 minut.
4. Základ těsta několikrát propíchněte vidličkou. Na těsto položte pečicí papír. Naplňte formu sušeným hráškem nebo rýží, aby se těsto zatížilo.
5. Pečeme 15 minut při 180 °C [ventilátor]. Odstraňte pečicí papír a sušený hrášek/rýži. Opět pečte dalších 10 až 15 minut.
6. Na mandlovou směs vyšlehejte máslo, cukr a vejce šlehací metlou [6]. Zvyšte rychlost na stupeň 8.
7. Vyjměte šlehací metlu [6]. Vložte šlehač [7]. Krátce vmíchejte mandle při rychlosti 4.
8. Nalijte mandlovou směs na ochlazený základ dortu.
9. Hrušky oloupejte. Odstraňte jadřinec. Nakrájejte hrušky na proužky. Mandlovou směs pokryjeme proužky.

10. Pečte při 170 °C [Konvekční trouba] po dobu cca 35 minut.

● Těsto na pizzu

Přísady

250 g	Pšeničná mouka
$\frac{3}{4}$ čajové lžičky	Soli
$\frac{1}{2}$ kostky	Čerstvé droždí
120 ml	Teplá voda
$\frac{1}{2}$ čajové lžičky	Hnědého cukru
–	Mouka na hnětení a vyválení

Úprava

1. V míchací míse [5] smíchejte mouku a sůl. Uprostřed udělejte důlek.
2. Droždí a cukr rozdrobte do vody vidličkou. Míchejte, dokud se vše nerozpustí. Směs nalijte do prohlubně.
3. Míchejte hnětacími háky [4] na stupni 2, dokud se nevytvoří velké kusy těsta.
4. Pokračujte hnětením rukou, dokud těsto nebude hladké.
5. Vytvořte kouli těsta. Přikryjeme ho a necháme na teplém místě kynout, dokud nezdvynásobí svůj objem.
6. Těsto znovu prohnětte, rozválejte a podle potřeby přikryjte.

● Základní recept na kynuté těsto

Přísady

500 g	Pšeničná mouka [typ 550]
1 kostka	Čerstvé droždí
60 g	Máslo
1 špetka	Soli
200–250 ml	Vlažného mléka
2	Vejce

Úprava

1. Dejte všechny ingredience do míchací mísy [5].
2. Těsto hnětte 1 minutu při rychlosti 1 s hnětacím hákem [4] a poté 5 minut při rychlosti 4.
3. Těsto necháme 40 minut kynout v míchací míse [5].
4. Vytvořte kouli těsta. Vyknuté těsto vyklopíme na plech. Podle potřeby přidejte polevy.
5. Pečeme při 200 °C [horní/spodní ohřev] 25 až 30 minut.

● Křehké těsto

Přísady

250 g	Hladká mouka
125 g	Studené máslo
1 špetka	Soli
1	Vejce
150 g	Cukru

Úprava

1. Dejte všechny ingredience do míchací mísy [5].
2. Těsto hnětte přibližně 2 až 3 minuty při rychlosti 3 šlehačem [7], dokud se těsto nestane drobným.
3. Těsto vložte do chladničky na 30 minut.
4. Předehřejte troubu na teplotu 200 °C.
5. Vymažte formu na pružinové těsto a lehce ji vysypte moukou.
6. Těsto rozválíme mezi 2 kusy potravinářské fólie [o průměru asi 30 cm].
7. Odstraňte stahovací potravinářskou fólii. Vložte těsto do pružinové formy.
8. Pečeme při 200 °C [horní/spodní ohřev] po dobu 5 minut.

● Piškotový dort

Přísady

250 g	Máslo
250 g	Cukru
1 balíčky	Vanilkového cukru
250 g	Hladká mouka
4	Vejce
1/2 balíčku	Prášku do pečiva

Úprava

1. Máslo, cukr a vanilkový cukr vložíme do míchací misky [5]. Mícháme šlehačem [7] při nastavení rychlosti **3–5**, dokud směs nebude nadýchaná.
2. Přidejte jedno po druhém vejce a míchejte, dokud se vše dobře nespojí.
3. Přidejte mouku a prášek do pečiva. Vše promíchejte v hladké těsto.
4. Vymažte obdélníkovou dortovou formu (cca 30 cm). Přidejte těsto.
5. Pečeme při 180 °C (horní/spodní ohřev) přibližně 50 až 60 minut.

● Máslový koláč

Přísady

185 g	Nesolené máslo nebo margarín [měkké]
1 šálek	Práškového cukru
1 čajová lžička	Vanilkového extraktu
1 špetka	Soli
3	Vejce
2 šálky	Samohybná mouka
1/4 šálku	Mléka

Úprava

1. Máslo nebo margarín, moučkový cukr, vanilkový extrakt a sůl vložte do míchací misky [5]. Míchejte šlehačem [7] při středních až vysokých rychlostech, dokud směs nebude hladká a krémová.

2. Pokud se směs lepí na stěny míchací misky [5], vypněte výrobek. Zaklapněte rameno pohonu [13] nahoru. Pomocí plastové škrabky na těsto seškrábněte směs ze stěn míchací misky zpět do středu. Pokračujte v míchání.
3. Přidejte vejce jedno po druhém plnicím otvorem [11] a pokračujte v míchání.
4. Jakmile je míchání ukončeno: Výrobek vypněte. Zaklapněte rameno pohonu [13] nahoru. Na směs prosejte mouku. Pokračujte v míchání při nízké rychlosti.
5. Postupně přidávejte mléko plnicím otvorem [11], dokud směs nebude hladká.
6. Vymažte koláčovou formu (cca 20 cm). Přidejte těsto.
7. Pečte při 200 °C (horní/spodní ohřev) nebo 180 °C (ventilátor) přibližně 50 až 60 minut.
8. Do středu koláče zapichnete dřevěnou špejli, abyste zkontrolovali, zda je koláč propečený. Koláč je propečený, když se po vytažení dřevěné špejle na ní nelepí žádné těsto.
9. Koláč nechte několik minut vychladnout ve formě. Poté koláč vyklopte na mřížku, aby mohl zcela vychladnout.
10. V případě potřeby přidejte na dort různé polevy nebo příchutě (např. kakao, čokoládové lupínky, sultánky, ořechy).

● Sušenky s čokoládovými lupínky

Přísady

185 g	Máslo [měkké]
1 šálek	Hnědého cukru
1/2 šálku	Práškového cukru
1 čajová lžička	Vanilkového extraktu
2	Vejce
2 šálky	Hladká mouka
1/2 šálku	Samohybná mouka
1/2 čajové lžičky	Prášku do pečiva
2 polévkové lžíce	Kakao

100 g	Bílé čokoládové lupínky
100 g	Tmavé čokoládové lupínky
100 g	Karamelové lupínky

Úprava

- Máslo, hnědý cukr, moučkový cukr a vanilkový extrakt vložíme do míchací misky [5]. Míchejte šlehačem [7] 3 minuty při rychlosti 5. Jednou za minutu: Výrobek vypněte. Zaklapněte rameno pohonu [13] nahoru. Pomocí plastové škrabky na těsto seškrábněte směs ze stěn míchací misky zpět do středu. Pokračujte v míchání.
- Přidejte vejce jedno po druhém plnicím otvorem [11] a pokračujte v míchání.
- Přibližně 30 sekund na rychlostním stupni 1 přisypávejte hladkou mouku, mouku s práškem do pečiva, kakaový prášek, kousky bílé a tmavé čokolády a karamelové lupínky.
- Z těsta vyválejte kuličky o velikosti polévkové lžice. Kuličky položte na 2 plechy vyložené pečicím papírem nebo vymazané řepkovým olejem. Jemně kuličky těsta stlačte na plocho a nechte mezi nimi mezeru 5 cm.
- Pečte při 180 °C (v troubě s ventilátorem) 12 minut nebo dokud sušenky nezískají zlatohnědou barvu. Sušenky nechte vychladnout na mřížce.

● Čokoládová pěna

Přísady

300 g	Kapky z hořké čokolády
3	Vejce
1/4 šálku	Práškového cukru
1 polévková lžice	Kakao
300 ml	Čistá smetana
200 g	Maliny (čerstvé)

Úprava

- Čokoládové kapky vložte do misky vhodné do mikrovlnné trouby. Vložte misku do mikrovlnné trouby na nejvyšší stupeň na 1 minutu. Vyjměte misku z mikrovlnné trouby a promíchejte čokoládu. Pokud není čokoláda zcela rozpuštěná, vložte misku do mikrovlnné trouby na dalších 30 sekund.
- Do míchací misky [5] přidejte vejce a moučkový cukr. Míchejte šlehačí metlou [6] po dobu 3 minut při rychlosti 6.
- Při rychlosti 1 vmíchejte rozpuštěnou čokoládu a kakaový prášek, dokud směs nebude hladká.
- Směs přelijte zpět do misky vhodné do mikrovlnné trouby.
- Důkladně vyčistěte míchací mísu [5] a šlehačí metlu [6]. K výrobku opět připojte míchací mísu a šlehačí metlu.
- Smetanu nalijte do míchací misky [5]. Šlehejte krém při rychlosti 6 přibližně 1 minutu, dokud neztuhne.
- Pomocí velké lžice vmíchejte čokoládovou směs do krému, dokud se nespojí.
- Pěnu rovnoměrně rozdělte do 6 sklenic. Sklenice dejte na 2 hodiny do chladničky. Pěnu podávejte s čerstvými malinami.

● Buchtičky se sirupem a vlašskými ořechy

Přísady

100 g	Máslové vločky
2 1/4 šálku	Samohybná mouka
1 polévková lžice	Práškového cukru
2/3 šálku	MLéka
1	Vejce
1 šálek	Vlašské ořechy (sekané)
1/2 šálku	Mandle (plátky)
1/3 šálku	Hnědého cukru
1 čajová lžička	Skořice (mletá)
1/4 šálku	Sirup z cukrové řepy

Úprava

1. Do míchací misky [5] dáme mouku, krupicový cukr a polovinu másla. Mícháme šlehačem [7] při nízké rychlosti, dokud se vše dobře nespojí.
2. Přidejte mléko a vejce. Těsto hněteme hnětacím hákem [4] při nízké rychlosti, dokud se nevytvoří lepivé těsto.
3. Na pomoučené pracovní ploše těsto rozválíme na obdélník o rozměrech 30×40 cm.
4. Těsto posypeme vlašskými ořechy, mandlemi, hnědým cukrem a skořicí. Těsto potřete zbylým máslem. Těsto pevně rozválejte podélně na pramen. Odřízněte konce a těsto nakrájejte na 12 dílů.
5. Lehce vymažte koláčovou formu [cca 20×30×2,5 cm [D×Š×V]]. Kousky těsta položte nahoru řeznou stranou dolů.
6. Pečte při 200 °C po dobu 25 minut.
7. Šneky nechte vychladnout na mřížce.
8. Šneky pokapejte sirupem z cukrové řepy a podávejte.

● Čištění a péče

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním: Výrobek vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Základní přístroj neponořujte do vody.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

Nepoužívejte žádné abrazivní nebo leptající čisticí prostředky. Tím by se mohl výrobek poškodit.

- ① **INFORMACE:** Některé potraviny nebo koření [např. mrkev, kari] mohou plastové části odbarvit [např. ochrana proti ostříku [12]]. Není to zdraví škodlivé a nenarušuje to funkčnost.

● Čištění základního přístroje

1. Čistěte základní přístroj [9] vlhkým hadříkem. V případě potřeby přidejte jemný mycí prostředek.
2. Základní přístroj [9] otřete čistým hadříkem a čistou vodou.

3. Před dalším použitím nechte základní přístroj [9] zcela vyschnout.

● Čištění v myčce

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

Nečistěte základní přístroj v myčce na nádobí.

- Následující díly nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí:
 - Hnětací háky [4]
 - Míchací mísa [5]
 - Šlehací metla [6]
 - Šlehač [7]
 - Ochrana proti ostříku [12]

● Čištění příslušenství

- Veškeré příslušenství čistěte ručně ve dřezu s oplachovací vodou nebo v myčce nádobí.
- Při ručním čištění: Všechny díly opláchněte čistou vodou.
- Před opětovným sestavením, odložením nebo použitím nechte všechny díly zcela vyschnout.

● Údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nepokoušejte se sami výrobek opravovat. Opravy nechejte provádět jen autorizovaným odborníkem.

- Před každým použitím: Výrobek pravidelně kontrolujte na viditelná poškození.
- Kromě občasného čištění je výrobek bezúdržbový.

● Skladování

- Před skladováním: Vyčistěte výrobek. Nechte všechny díly úplně uschnout.
- Naviňte přípojné vedení [3] na návín kabelu [14] na spodní straně základního přístroje [9] (obr. B).
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.

□ Výrobek skladujte na suchém, prachem chráněném místě mimo dosah dětí.

□ Nepoužívejte míchací mísu [5] k uchovávání potravin.

● Odstraňování poruch

Problém	Možná příčina	Řešení
Výrobek nespustí.	Síťová zástrčka [3] není spojena se zásuvkou.	Spojte síťovou zástrčku [3] s vhodnou zásuvkou.
	Výrobek se vypnul z důvodu přehřátí.	Počkejte, až se výrobek ochladí na teplotu místnosti, než ho znovu zapnete.
	Rameno pohonu [13] není zajištěno ve spodní poloze.	Pohybujte ramenem pohonu [13] zcela dolů, dokud nevyskočí odblokovací tlačítko [1].
Míchací nástroj se neotáčí nebo se otáčí jen s obtížemi.	V míchací misce [5] je ucpaná nádoba.	Výrobek vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky. Odstraňte zablokování z míchací mísy [5].
	Přísady jsou příliš tuhé nebo příliš tvrdé.	Použijte méně tvrdé/tvrdé přísady.
	Výrobek není řádně smontován.	Sestavte výrobek správně (viz „Sestavení“).

● Zlikvidování

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



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

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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

Výrobek:

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE + NOTICE

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu [IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410] jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	117
Úvod	Strana	118
Používanie v súlade s určením	Strana	118
Rozsah dodávky	Strana	118
Zoznam častí.....	Strana	118
Technické údaje.....	Strana	118
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	119
Uvedenie do prevádzky	Strana	122
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	122
Miesto inštalácie	Strana	122
Zloženie	Strana	122
Obsluha	Strana	123
Príprava.....	Strana	123
Pridanie prísad.....	Strana	123
Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti	Strana	123
Pulzná funkcia	Strana	123
Bezpečnostné prvky	Strana	123
Rozloženie	Strana	124
Prehľad funkcií	Strana	124
Recepty	Strana	125
Krém z mascarpone.....	Strana	125
Hruškový tart.....	Strana	125
Cesto na pizzu	Strana	126
Základný recept na kysnuté cesto	Strana	126
Krehké pečivo.....	Strana	126
Piškótové cesto	Strana	127
Maslový koláč	Strana	127
Sušienky s čokoládovými lupienkami.....	Strana	128
Čokoládový mousse	Strana	128
Slímáky so sirupom a vlašskými orechmi	Strana	129

Čistenie a starostlivosť	Strana	129
Čistenie základnej jednotky	Strana	129
Čistenie v umývačke riadu	Strana	129
Čistenie príslušenstva	Strana	130
Údržba	Strana	130
Skladovanie	Strana	130
Odstraňovanie porúch	Strana	130
Likvidácia	Strana	131
Záruka	Strana	131
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	132
Servis	Strana	132

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 zadusenia)		Striedavý prúd/striedavé napätie
		Hz	Hertz [sieťová frekvencia]
	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)	W	Watt
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Miesiaci hák 4 , nádoba na mixovanie 5 , šľahač 6 , miešacia metlička 7 a ochrana proti striekaniu 12 sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi 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.		Tento symbol varuje pred poranením rúk.
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

KUCHYNSKÝ ROBOT

● 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 vhodný na šľahanie, miešanie, miesenie a mixovanie potravín.
- Produkt je určený len na prípravu pokrmov. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.
- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Každé iné použitie, ktoré nie je uvedené v tomto návode na obsluhu, môže spôsobiť poškodenie produktu alebo závažné poranenia.
- 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 Základná jednotka
- 1 Nádoba na mixovanie
- 1 Miesiaci hák
- 1 Šľahač

- 1 Miešacia metlička
- 1 Ochrana proti striekaniu
- 1 Krátky návod

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Odblokovací gombík (na rameno s pohonom)
- 2 Otočný gombík (zapnúť/vypnúť, regulovať rýchlosť)
- 3 Napájací kábel so zástrčkou
- 4 Miesiaci hák
- 5 Nádoba na mixovanie
- 6 Šľahač
- 7 Miešacia metlička
- 8 Nožička s prísavkou
- 9 Základná jednotka
- 10 Upínadlo (na pripovenie miešacieho nástroja)
- 11 Plniaci otvor
- 12 Ochrana proti striekaniu
- 13 Rameno s pohonom

(Obr. B)

- 14 Miesto na navinutie kábla

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	600 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,4 W
Trieda ochrany:	II/□
Max. čas nepretržitej prevádzky [KB] *:	10 min
Objem nádoby na mixovanie:	5 L
Max. plniace množstvo nádoby na mixovanie:	3,7 L

* Maximálny čas nepretržitej prevádzky tohto produktu je 10 minút. Čas nepretržitej prevádzky uvádza, ako dlho sa môže produkt prevádzkovať, kým sa motor neprehreje 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!**

Nikdy nenechávajte deti
bez dozoru s obalovým

materiálom. Obalový materiál
predstavuje nebezpečenstvo
udusenía. Deti často podceňujú
nebezpečenstvo spojené s
obalovými materiálmi. Vždy
držte deti mimo produktu a
obalových materiálov.

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

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné
použitie môže spôsobiť
zranenia. Produkt používajte
výlučne podľa tohto návodu
na obsluhu.

⚠ Nepokúšajte sa produkt
žiadnym spôsobom meniť.

- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
 - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - V poľnohospodárskych usadlostiach;
 - Zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach
 - V penziónoch s raňajkami.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt nepoužívajte v blízkosti umývadiel alebo vo vlhkých priestoroch.

- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Aby ste predišli poškodeniam na napájacom kábli, nezatažujte ho a neohýbajte ho a nevedzte ho cez ostré hrany. Držte ho tiež v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Pri odpájaní produktu od elektrickej siete ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Pripojte produkt do dobre prístupnej sieťovej zásuvky, aby sa produkt dal v prípade núdze okamžite odpojiť od elektrickej siete.
- Produkt neobsluhujte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.
- Ak spozorujete dym alebo neobyčajné zvuky, okamžite odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím nechajte produkt skontrolovať odborníkom.
- Produkt používajte vždy na rovnom, stabilnom a čistom povrchu.
- Na prevádzku používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré sa nachádza v balení.
- Pri plnení neprekračujte označenie **MAX** v nádobe.
- Produkt vždy odpojte od napájacieho zdroja, keď je bez dozoru, ako aj pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Produkt používajte len s dodaným príslušenstvom.

Obsluha

NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo obarenia!

Nádobu nepoužívajte na vriace tekutiny alebo horúci tuk.

 **VÝSTRAHA!** Možné poranenia v dôsledku nesprávneho použitia a použitia mimo určenia. Pri manipulácii s miešacími nástrojmi, pri vyprázdňovaní nádoby aj čistení postupujte opatrne.

 **VÝSTRAHA!** Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky hýbu, sa musí produkt vypnúť a odpojiť od napájania.

Čistenie a skladovanie

- Základnú jednotku nevystavujte kvapkajúcej ani striekajúcej vode.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do produktu buďte opatrní, pretože by sa mohli náhle vypariť a vymrštiť z produktu.
- Pokyny pre čistenie produktu nájdete v odseku „Čistenie a starostlivosť“.

● 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 kategórii „Čistenie a starostlivosť“.

● Miesto inštalácie

⚠️ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu a majetku!**

- Pretekajúce tekutiny môžu vytečť na povrch. Produkt umiestnite na vodeodolný povrch.
- Produkt má protišmykové plastové nožičky s prísavkami. Niektoré kusy nábytku sú potiahnuté rôznymi lakmi a plastmi a ošetrené rôznymi prostriedkami na starostlivosť. Preto nie je možné vylúčiť, že niektoré z týchto látok budú obsahovať zložky, ktoré môžu plastové nožičky s prísavkou zničiť alebo zmäkčiť. V prípade potreby pod produkt umiestnite protišmykovú podložku.
- Základnú jednotku [9] položte na rovný, suchý a vodeodolný povrch, aby sa produkt nemohol prevrátiť ani zošmyknúť.
- Povrch by mal byť hladký a čistý, aby sa nožičky s prísavkami [8] vedeli dobre prisať a stabilizovať produkt.

● Zloženie

⚠️ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!**

Nikdy si nedávajte ruku medzi rameno s pohonom a teleso. Pri sklápaní ramena s pohonom hrozí riziko, že si ruku pricviknete.

⚠️ **OPATRNE!** Nádobu na mixovanie nepoužívajte bez namontovanej ochrany proti striekaniu. Inak by sa miešané prísady mohli vymrštiť.

1. Stlačte odblokovací gombík [1].
2. Rameno s pohonom [13] vyklápaajte nahor, až kým nezacvakne. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.
3. Nádobu na mixovanie [5] nasadíte na základnú jednotku [9]. Kovové výčnelky na spodnom okraji nádoby na mixovanie musia byť zároveň s výrezmi na základnej jednotke (obr. C).
4. Nádobu na mixovanie [5] otáčajte v smere hodinových ručičiek (smerom k ▲), až kým nezacvakne (obr. C).
5. Ochranu proti striekaniu [12] nasadíte zospodu na rameno s pohonom [13]. Šípka [▲] na ochrane proti striekaniu a šípka [▼] na ramene s pohonom (vedľa ▲) musia byť zároveň (obr. D).
6. Ochranu proti striekaniu [12] otáčajte proti smeru hodinových ručičiek (smerom k ▲), až kým nezacvakne (obr. D).
7. Vyberte si požadovaný miešací nástroj:

Miešací nástroj	Použitie
Miesiaci hák [4]	Ťažké cesto (napr. cesto na chlieb)
Šľahač [6]	Šľahanie smotany, vaječných bielok atď.
Miešacia metlička [7]	Stredne ťažké až ľahké cesto (napr. cesto na koláče alebo palacinky)

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“

8. Zvolený miešací nástroj nasadíte zospodu na upínadlo [10]. Kovový výčnelok na upínadle musí byť zároveň s výrezom na miešacom nástroji (obr. E).
9. Miešací nástroj mierne zatlačte nahor. Miešací nástroj otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (obr. E).

10. Stlačte odblokovací gombík [1].
11. Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.

● **Obsluha**

⚠ POZOR! Riziko poranenia a poškodenia produktu a majetku!

- Blízko rotujúcich častí nedržte príbor ani nič podobné.
- Dlhé vlasy a široké oblečenie si držte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa častí.
- Produkt nepoužívajte bez nádoby na mixovanie.
- Produkt neprevádzkujte prázdny, pretože motor by sa mohol prehriať a poškodiť.
- Mesiaci hák a šľahač majú nepríhlavú vrstvu. Nepoškodte ich ostrými, špicatými ani abrazívnymi predmetmi (napr. nožmi, špongiou na riad).

- i INFORMÁCIA:** Pri prvých použitíach produktu sa môže pri zohrievaní motora tvoriť mierny zápach. Je to normálne. Zaisťte dostatočné vetranie.

● **Príprava**

1. Zložte produkt (pozri „Zloženie“).
2. Otočný gombík [2] nastavte do polohy ☺ (pohotovostný režim).
3. Sieťovú zástrčku [3] zapojte do vhodnej zásuvky.
4. Prebytočný napájací kábel [3] namotajte na miesto na navinutie kábla [14] na spodnej strane základnej jednotky [9] (obr. B).

● **Pridanie prísad**

- ☐ **Pred použitím:** Prísady pridávajúte do nádoby na mixovanie [5], keď je rameno s pohonom [13] vyklopené nahor.
- ☐ **Počas používania:**
 - Znížte rýchlosť na stupeň 1–2 (pozri „Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti“).
 - Prísady pridávajúte cez plniaci otvor [11] na ochrane proti striekaniu [12].

● **Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti**

- ⚠ OPATRNÉ! Riziko poškodenia produktu!**
Produkt používajte nepretržite maximálne 10 minút. Produkt potom nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

i INFORMÁCIA:

- Pri spracovaní veľkého objemu cesta sa produkt môže trochu hýbať.
- Ideálna rýchlosť závisí od konzistencie prísad. Čím sú prísady tekutejšie, tým rýchlejšie sa premiešajú.

1. **Zapnutie:** Otočný gombík [2] otočte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite na nízkej rýchlosti. Rýchlosť postupne zvyšujte na požadovaný stupeň (pozri „Přehľad funkcí“).
3. **Vypnutie:** Otočný gombík [2] nastavte do polohy ☺ (pohotovostný režim).

● **Pulzná funkcia**

- ☐ Nastavením otočného gombíka [2] do polohy **P** môžete na chvíľu nastaviť rýchlosť na najvyššie nastavenie (stupeň 8).

● **Bezpečnostné prvky**

- Produkt funguje len vtedy, keď je rameno s pohonom [13] zavaknuté v spodnej polohe a odblokovací gombík [1] je vysunutý von.
- Produkt je chránený proti prehriatiu. Ak sa motor príliš prehreje, produkt sa automaticky vypne. V takom prípade postupujte nasledovne:
 - Produkt vypnite (pozri „Zapnutie/vypnutie a výber rýchlosti“).
 - Vytiahnite sieťovú zástrčku [3] zo zásuvky.
 - Produkt nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
 - Keď produkt dostatočne vychladne, bude sa dať znova zapnúť.

● Rozloženie

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Pred rozložením: Vypnite produkt. Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky.

1. Stlačte odblokovací gombík [1].
2. Rameno s pohonom [13] vyklápajte nahor, až kým nezacvakne. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.
3. Miešací nástroj mierne zatlačte nahor. Otáčajte miešacím nástrojom v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať odobrať z upínadla [10] [obr. F].
4. Ochranu proti striekaniu [12] otáčajte v smere hodinových ručičiek (v smere [a]), až kým sa nebude dať vybrať z ramena s pohonom [13].
5. Nádobu na mixovanie [5] otáčajte proti smeru hodinových ručičiek (v smere [a]), až kým sa nebude dať vybrať zo základnej jednotky [9].
6. Stlačte odblokovací gombík [1].
7. Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole. Odblokovací gombík [1] vyskočí naspäť.

● Prehľad funkcií

Miešací nástroj	Rýchlostný stupeň	Funkcia	Upozornenia
Miešací hák [4]	1–2	■ Miešenie a miešanie tuhého cesta alebo relatívne tuhých prísad	■ Minimálne množstvo: Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm.
	2–3	■ Miešenie kysnutého cesta ■ Miešenie hustého treného cesta	■ Max. množstvo kysnutého cesta: 1657 g ■ Čas spracovania kysnutého cesta*: pribl. 3 min ■ Max. čas prevádzky: 10 min
Miešacia metlička [7]	2–3	■ Miešanie hustého treného cesta ■ Miešanie masla a múky ■ Miešanie kysnutého cesta	■ Minimálne množstvo: Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm.
	4–6	■ Cesto na koláč ■ Šľahanie masla a cukru ■ Linecké cesto	■ Max. množstvo treného cesta: 1216 g ■ Čas spracovania treného cesta*: pribl. 5 min ■ Max. čas prevádzky: 10 min
	6	■ Cesto so sušeným ovocím	□ Krehké ovocie primiešavajte na rýchlostnom stupni 1–2. ■ Max. celková hmotnosť: 950 g ■ Max. čas prevádzky: 10 min

* Čas spracovania sa môže líšiť v závislosti od množstva a vlastností prísad.

Miešací nástroj	Rýchlostný stupeň	Funkcia	Upozornenia
Šľahač [6]	7–8	- Šľahačkovej smotany - Vaječné bielka - Majonézy - Šľahanie masla do peny	Minimálne množstvo: Množstvo ingrediencií by ste mali vypočítvať tak, aby sa do nich vedel miešací nástroj ponoriť minimálne na 1 cm. Max. množstvo smotany: 1000 ml Max. čas prevádzky: 10 min

● Recepty

● Krém z mascarpone

Prísady

2	Vajcia
2 PL	Práškového cukru
1 PL	Sladkého vína (napr. Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Chemicky neošetreného pomaranča (šťava a trochu nastrúhanej kôry)

Príprava

1. Rozdelíme vajcia.
2. Vaječné bielka dáme do nádoby na mixovanie [5] bez tuku. Vaječné bielka vyšľaháme šľahačom [6]. Rýchlosť zvýšime na stupeň 8.
3. Bielkový sneh dáme do inej misky a zchladíme.
4. V nádobe na mixovanie [5] šľahačom [6] vyšľaháme vaječné žĺtka, cukor a sladké víno na rýchlostnom stupni 6 až do peny.
5. Rýchlosť znížime na stupeň 3. Striedavo po lyžičkách pridávame mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Ručne vmiešame nastrúhanú pomarančovú kôru a bielkový sneh.
7. Hotový krém ozdobíme tenkými pásikmi pomarančovej kôry.
8. Krém necháme v chladničke, kým ho nebudeme podávať. Krém spotrebujeme do 24 hodín.

Tip: Krém z mascarpone navrstvíte do dezertných pohárov s čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

● Hruškový tart

Prísady na cesto

200 g	Pšeničnej múky
1 štipka	Soli
100 g	Studeného masla (hobliny)
3 ČL	Práškového cukru
4 PL	Studenej vody

Na zataženie: Suchý hrach alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu

100 g	mäkkého masla
100 g	Cukru
2	Vajcia [izbovej teploty]
100 g	Mletých mandlí

Na ozdobenie: pribl. 3 zrelé hrušky

Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme všetky přísady na cesto. Miešacou metličkou [7] miešame na rýchlostnom stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. V prípade potreby produkt priebežne zastavujeme a stierkou na cesto stiahneme přísady z okrajov dole.
2. Cesto rýchlo vymiesime rukou do tvaru gule. Cesto rozvaľkáme s trochou múky medzi 2 papiermi na pečenie.

3. Vymastenú formu na tart vystelieme cestom. Prečnievajúce okraje odkrojíme. Cesto dáme aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Spodok tartu poprepichujeme vidličkou. Na cesto položíme papier na pečenie. Formu naplníme suchým hrachom alebo ryžou, aby sme zaťažili cesto.
5. Pečieme 15 minút na 180 °C (teplovzdušné pečenie). Vyberieme papier na pečenie a suchý hrach/ryžu. Pečieme ešte ďalších 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšľaháme šľahačom [6] maslo, cukor a vajcia. Rýchlosť zvýšime na stupeň 8.
7. Vyberieme šľahač [6]. Nasadíme miešaciu metličku [7]. Mandle chvíľu miešame na rýchlostnom stupni 4.
8. Mandľovú hmotu dáme na vychladnutý spodok tartu.
9. Hrušky ošúpeme. Odstránime stred so semiačkami. Hrušky nakrájame na plátky. Mandľovú hmotu obložíme plátkami hrušky.
10. Pečieme pribl. 35 minút na 170 °C (teplovzdušné pečenie).

● Cesto na pizzu

Prísady

250 g	Pšeničnej múky
$\frac{3}{4}$ ČL	Soli
$\frac{1}{2}$ kocky	Čerstvého droždia
120 ml	Teplej vody
$\frac{1}{2}$ ČL	Hnedého cukru
–	Múka na miesenie a vaľkanie

Príprava

1. V nádobe na mixovanie [5] zmiešame múku a soľ. Do stredu vyhlbíme jamku.
2. Droždie a cukor roztlačíme vo vode vidličkou. Miešame, kým nebude všetko rozpustené. Zmes nalejeme do jamky.

3. Miesiacim hákom [4] miesime na rýchlostnom stupni 2, až kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej miesime rukou, až kým cesto nebude hladké.
5. Cesto vytvarujeme do gule. Zakryté cesto necháme vykysnúť na teplom mieste, objem by sa mal zdvojnásobiť.
6. Cesto opäť vymiesime, rozvaľkáme a obložíme ľubovoľnými prísadami.

● Základný recept na kysnuté cesto

Prísady

500 g	Pšeničnej múky (typ 550)
1 kocka	Čerstvého droždia
60 g	Masla
1 štipka	Soli
200–250 ml	Vlažného mlieka
2	Vajcia

Príprava

1. Všetky prísady dáme do nádoby na mixovanie [5].
2. Cesto miesime miesiacim hákom [4] 1 minútu na rýchlostnom stupni 1 a 5 minút na rýchlostnom stupni 4.
3. Cesto nechajte 40 minút kysnúť v nádobe na mixovanie [5].
4. Cesto vytvarujeme do gule. Cesto rozvaľkáme na plech. Pridáme ľubovoľné prísady.
5. Pečieme 25 až 30 minút na 200 °C (horný a spodný ohrev).

● Krehké pečivo

Prísady

250 g	Hladkej múky
125 g	Studeného masla
1 štipka	Soli
1	Vajce
150 g	Cukru

Príprava

1. Všetky prísady dáme do nádoby na mixovanie [5].
2. Cesto miesime miešacou metličkou [7] 2 až 3 minúty na rýchlostnom stupni 3, kým sa cesto nebude drobiť.
3. Cesto odložíme na 30 minút do chladničky.
4. Rúru predhrejeme na 200 °C.
5. Rozkladaciu formu vymastíme a trochu posypeme múkou.
6. Cesto vyvalkáme medzi 2 kusmi potravinovej fólie (priemer pribl. 30 cm).
7. Odstránime potravinovú fóliu. Do rozkladacej formy položíme cesto.
8. Pečieme 5 minút na 200 °C (horný a spodný ohrev).

● Piškótové cesto

Prísady

250 g	Masla
250 g	Cukru
1 balíček	Vanilkového cukru
250 g	Hladkej múky
4	Vajcia
1/2 balíčka	Prášku do pečiva

Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo, cukor a vanilkový cukor. Miešacou metličkou [7] miesame na rýchlostnom stupni 3–5, kým zmes nebude nadýchaná.
2. Postupne pridávame vajcia a miesame ďalej, kým nebude všetko dobre premiešané.
3. Pridáme múku a prášok do pečiva. Všetko vymiešame do hladkého cesta.
4. Vymastíme obdĺžnikovú formu (pribl. 30 cm). Pridáme cesto.
5. Pečieme pribl. 50 až 60 minút na 180 °C (horný a spodný ohrev).

● Maslový koláč

Prísady

185 g	Nesoleného masla alebo margarínu (mäkké)
1 hrnček	Kryštálového cukru
1 ČL	Vanilkového extraktu
1 štipka	Soli
3	Vajcia
2 hrnčeky	Samokysnúcej múky
1/4 hrnčeka	Mlieka

Príprava

1. Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo alebo margarín, kryštálový cukor, vanilkový extrakt a soľ. Miesame miešacou metličkou [7] pri strednej až vysokej rýchlosti, kým zmes nebude hladká a krémová.
2. Ak sa zmes prilepí na boky nádoby na mixovanie [5], produkt vypneme. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Pomocou plastovej stierky na cesto zmes zoškrabeme z bokov nádoby na mixovanie naspäť do stredu. Pokračujeme v miešaní.
3. Kým produkt naďalej mieša, po jednom pridáme cez plniaci otvor [11] vajcia.
4. Keď sa miešanie dokončí: Vypnite produkt. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Do zmesi pridáme preosiatu múku. Pokračujeme v miešaní na nižšej rýchlosti.
5. Cez plniaci otvor [11] postupne pridávame mlieko, kým zmes nebude hladká.
6. Vymastíme formu (pribl. 20 cm). Pridáme cesto.
7. Pečieme pribl. 50 až 60 minút na 200 °C (horný a spodný ohrev) alebo 180 °C (teplovzdušné pečenie).
8. Do stredu koláča pichneme špajdlou, aby sme zistili, či je dobre upečený. Koláč je dobre upečený vtedy, keď špajdlu vytiahneme a nezostane na nej prilepené cesto.

- Koláč necháme vo forme pár minút chladnúť. Koláč potom vyklopíme na mriežku, aby úplne vychladol.
- Koláč môžeme ochutiť rôznymi polevami alebo príchuťami (napr. kakaom, čokoládovými lupienkami, hrozičkami, orechmi).

● Sušienky s čokoládovými lupienkami

Prísady

185 g	Masla [mäkké]
1 hrnček	Hnedého cukru
1/2 hrnčeka	Kryštálového cukru
1 ČL	Vanilkového extraktu
2	Vajcia
2 hrnčeky	Hladkej múky
1/2 hrnčeka	Samokysnúcej múky
1/2 ČL	Prášku do pečiva
2 PL	Kakaového prášku
100 g	Bielych čokoládových lupienkov
100 g	Tmavých čokoládových lupienkov
100 g	Karamelových lupienkov

Príprava

- Do nádoby na mixovanie [5] dáme maslo, hnedý cukor, kryštálový cukor a vanilkový extrakt. Miešacou metličkou [7] miešame 3 minúty na rýchlostnom stupni 5. Raz za minútu: Vypnite produkt. Vyklopíme rameno s pohonom [13] nahor. Pomocou plastovej stierky na cesto zmes zoškrabeme z bokov nádoby na mixovanie naspäť do stredu. Pokračujeme v miešaní.
- Kým produkt naďalej mieša, po jednom pridáme cez plniaci otvor [11] vajcia.

- Pridáme hladkú múku, samokysnúcu múku, prášok do pečiva, kakaový prášok, biele a tmavé čokoládové lupienky aj karamelové lupienky a miešame 30 sekúnd na rýchlostnom stupni 1.
- Cesto rozvaľkáme do guľôčok vo veľkosti polievkovej lyžice. Guľôčky rozložíme na 2 plechy vyložené papierom na pečenie alebo vymastené repkovým olejom. Guľôčky opatrne stlačíme, aby boli ploché a aby medzi nimi zostalo 5 cm.
- Pečieme 12 minút na 180 °C (teplovzdušné pečenie) alebo kým sušienky nebudú zlatohnedé. Sušienky necháme vychladnúť na mriežke.

● Čokoládový mousse

Prísady

300 g	Tmavých čokoládových lupienkov
3	Vajcia
1/4 hrnčeka	Kryštálového cukru
1 PL	Kakaového prášku
300 ml	Čistej smotany
200 g	Malín [čerstvé]

Príprava

- Do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme čokoládové lupienky. Misku dáme na 1 minútu do mikrovlnnej rúry s najsilnejším nastavením. Misku vyberieme z mikrovlnnej rúry a čokoládu premiešame. Ak čokoláda ešte nie je úplne roztopená, dáme misku do mikrovlnnej rúry ešte na 30 sekúnd.
- Do nádoby na mixovanie [5] dáme vajcia a kryštálový cukor. Šľahačom [6] miešame 3 minúty na rýchlostnom stupni 6.
- Pridáme roztopenú čokoládu a kakaový prášok a miešame na rýchlostnom stupni 1, kým zmes nebude hladká.
- Zmes vylejeme naspäť do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.

- Nádobu na mixovanie [5] a šľahač [6] dôkladne vyčistíme. Nádobu na mixovanie a šľahač pripojíme naspäť na produkt.
- Do nádoby na mixovanie dáme smotanu [5]. Smotanu šľaháme dotuha asi 1 minútu na rýchlostnom stupni 6.
- Smotanu vmiešavame do čokoládovej zmesi veľkou lyžicou, kým sa prísady úplne neprepoja.
- Mousse rozdelíme rovnomerne do 6 pohárov. Poháre odložíme na 2 hodiny do chladničky. Mousse podávame s čerstvými malinami.

● Slimáky so sirupom a vlašskými orechmi

Prísady

100 g	Hoblín masla
2 1/4 hrnčeka	Samokysnutej múky
1 PL	Kryštálového cukru
2/3 hrnčeka	Mlieka
1	Vajce
1 hrnček	Vlašských orechov (nasekané)
1/2 hrnčeka	Mandlí (rozštiepené)
1/3 hrnčeka	Hnedého cukru
1 ČL	Škorice (mletá)
1/4 hrnčeka	Sirupu z cukrovej repy

Príprava

- Do nádoby na mixovanie [5] dáme múku, kryštálový cukor a polovicu masla. Miešacou metličkou [7] miešame na nízkej rýchlosti, kým všetko nebude dobre premiešané.
- Pridáme mlieko a vajcia. Cesto miesime miesiacim hákom [4] na nízkej rýchlosti, kým sa nevytvorí lepkavé cesto.
- Cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej ploche na obdĺžnik s rozmermi 30×40 cm.

- Cesto posypeme vlašskými orechmi, mandľami, hnedým cukrom a škoricou. Cesto potrieme zvyšným maslom. Cesto po dĺžke zavinieme do rolády. Konce odkrojíme a cesto nakrájame na 12 kúskov.
- Jemne vymastíme formu [pribl. 20×30×2,5 cm [D×Š×V]]. Kolieska na ňu poukladáme odrezanou stranou nadol.
- Pečieme asi 25 minút na 200 °C.
- Slimáky necháme vychladnúť na mriežke.
- Slimáky pokvapkáme sirupom z cukrovej repy a servírujeme.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením: Vypnite produkt. Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky.
- Základnú jednotku neponárajte do vody.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!

Nepoužívajte abrazívne ani leptavé čistiace prostriedky. Mohol by sa tým poškodiť produkt.

- ① **INFORMÁCIA:** Niektoré potraviny alebo korenie (napr. mrkva, kari prášok) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti striekaniu [12]). Nie je to zdraviu škodlivé ani to neovplyvňuje funkčnosť.

● Čistenie základnej jednotky

- Základnú jednotku [9] čistite vlhkou handrou. V prípade potreby pridajte jemný čistiaci prostriedok.
- Základnú jednotku [9] utrite čistou handrou a čistou vodou.
- Pred ďalším použitím nechajte základnú jednotku [9] úplne vyschnúť.

● Čistenie v umývačke riadu

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!

Základnú jednotku neumývajte v umývačke riadu.

- Tieto časti sú vhodné do umývačky riadu:
 - Miesiaci hák [4]
 - Nádoba na mixovanie [5]

- Šľahač [6]
- Miešacia metlička [7]
- Ochrana proti striekaniu [12]

● Čistenie príslušenstva

- Všetky časti príslušenstva umyte ručne v dreze s mydlovou vodou alebo v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní: Všetky časti opláchnite čistou vodou.
- Pred opätovným zložením, použitím alebo odložením nechajte všetky časti úplne vyschnúť.

● Údržba

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. Opravy nechajte na kvalifikovaného odborníka.

- Pred každým použitím: Produkt skontrolujte na viditeľné poškodenia.
- Okrem príležitostného čistenia je tento výrobok bezúdržbový.

● Skladovanie

- Pred uskladnením: Produkt očistite. Všetky časti nechajte úplne vyschnúť.
- Napájací kábel [3] namotajte na miesto na navinutie kábla [14] na spodnej strane základnej jednotky [9] (obr. B).
- Keď produkt nepoužívate, odložte ho v originálnom obale.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste chránenom pred prachom, mimo dosahu detí.
- Nádobu na mixovanie [5] nepoužívajte na skladovanie potravín.

● Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Riešenie
Produkt sa nezapína.	Sieťová zástrčka [3] nie je zapojená v zásuvke.	Sieťovú zástrčku [3] zapojte do vhodnej zásuvky.
	Produkt sa z dôvodu prehriatia vypol.	Pred opätovným zapnutím produktu počkajte, kým produkt vychladne na izbovú teplotu.
	Rameno s pohonom [13] nie je zacvaknuté do spodnej polohy.	Rameno s pohonom [13] dajte úplne dole, aby sa odblokovací gombík [1] vysunul von.
Miešací nástroj sa netočí alebo sa točí len ťažko.	V nádobe na mixovanie [5] je niečo zaseknuté.	Vypnite produkt. Vytiahnite sieťovú zástrčku [3] zo zásuvky. Z nádoby na mixovanie [5] odstráňte zaseknutú vec.
	Prísady sú príliš tuhé alebo tvrdé.	Použite menej tuhé/tvrde přísady.
	Produkt nie je správne zložený.	Produkt zložte správne [pozri „Zloženie“].

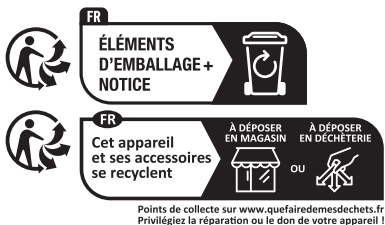
● Likvidácia

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:



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

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

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

Akkoľvek 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 481418_2410/481419_2410/481422_2410] ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página	135
Introducción	Página	136
Uso previsto	Página	136
Volumen de suministro	Página	136
Lista de las partes	Página	136
Datos técnicos	Página	136
Indicaciones generales de seguridad	Página	137
Puesta en marcha	Página	140
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página	140
Lugar de emplazamiento	Página	140
Montaje	Página	140
Funcionamiento	Página	141
Preparación	Página	141
Adición de ingredientes	Página	141
Encendido/apagado y selección de velocidad	Página	142
Función de impulsos	Página	142
Características de seguridad	Página	142
Desmontaje	Página	142
Resumen de las funciones	Página	143
Recetas	Página	144
Crema de mascarpone	Página	144
Tarta de pera	Página	144
Masa de pizza	Página	145
Receta básica para masa con levadura	Página	145
Pastas	Página	145
Bizcocho	Página	146
Pastel de mantequilla	Página	146
Galletas con virutas de chocolate	Página	147
Mousse de chocolate	Página	147
Rollos de sirope y nueces	Página	148

Limpieza y cuidado	Página	148
Limpieza de la unidad base	Página	148
Limpieza en el lavavajillas	Página	149
Limpieza de los accesorios	Página	149
Mantenimiento	Página	149
Conservación	Página	149
Subsanación de fallos	Página	149
Eliminación	Página	150
Garantía	Página	150
Tramitación de la garantía	Página	151
Asistencia	Página	151

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte [p. ej., peligro de asfixia]		Tensión/corriente alterna
		Hz	Hertzio (frecuencia de red)
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte [p. ej., riesgo de descarga eléctrica]	W	Watt
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada [p. ej., peligro de escaldadura]		La varilla amasadora 4 , la fuente para mezclar 5 , el batidor 6 , la varilla mezcladora 7 y la protección contra salpicaduras 12 pueden lavarse en el lavavajillas.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales [p. ej., peligro de cortocircuito]		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización “Información” ofrece más información útil.		Símbolo para un producto de la clase de protección II
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Este símbolo advierte sobre lesiones en las manos.
	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación

PROCESADOR DE ALIMENTOS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto resulta adecuado para batir, montar, remover, amasar y mezclar alimentos.
- Este producto solo está previsto para la preparación de alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- Cualquier uso distinto no mencionado en este manual de instrucciones puede provocar daños en el producto o lesiones graves.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

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

- 1 Unidad base
- 1 Fuente para mezclar
- 1 Varillas amasadora
- 1 Batidor
- 1 Varillas mezcladora
- 1 Protección contra salpicaduras
- 1 Guía rápida

● Lista de las partes

(Fig. A)

- 1 Botón de desbloqueo [para el brazo de accionamiento]
- 2 Botón giratorio [encender/apagar, ajuste de la velocidad]
- 3 Cable de conexión con enchufe
- 4 Varilla amasadora
- 5 Fuente para mezclar
- 6 Batidor
- 7 Varilla mezcladora
- 8 Pata con ventosa
- 9 Unidad base
- 10 Dispositivo de alojamiento [para colocar la herramienta de mezclado]
- 11 Abertura de llenado
- 12 Protección contra salpicaduras
- 13 Brazo de accionamiento

(Fig. B)

- 14 Recogecable

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	600 W
Consumo de potencia en modo Standby:	0,4 W
Clase de protección:	II/□
Tiempo máximo de funcionamiento continuo [KB] *:	10 min

* El tiempo máximo de funcionamiento continuo de este producto es de 10 minutos. El tiempo de funcionamiento continuo indica cuánto tiempo puede funcionar el producto sin que el motor se sobrecaliente y se dañe. Después del tiempo de funcionamiento continuo, el producto debe permanecer apagado hasta que el motor se haya enfriado por completo.

Capacidad de la fuente para mezclar:	5 L
Cantidad máxima de llenado de la fuente para mezclar:	3,7 L



Indicaciones generales de seguridad

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

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

Niños y personas con limitaciones



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

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia. Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga siempre el producto y el material de embalaje alejados de los niños.

- No deje que los niños utilicen el producto. El producto y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.

- No permita que los niños jueguen con el producto.

Uso previsto

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones.
- ⚠ Nunca intente modificar el producto en modo alguno.
- Este producto ha sido diseñado para su uso en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - Por trabajadores en cocinas de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - En propiedades agrícolas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
 - En pensiones con desayuno.

Seguridad eléctrica

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje

que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca utilice el producto cerca del fregadero o en zonas húmedas.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Para evitar daños en el cable de conexión, no lo aplaste o doble y no lo haga pasar por bordes afilados. Manténgalo

alejado de superficies calientes y llamas abiertas.

- Si el cable de conexión está dañado, deje que el fabricante, su proveedor de servicios o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Para desconectar el producto del suministro de corriente, tire del enchufe y nunca lo haga del cable de conexión.
- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte el producto de red a una toma de corriente accesible para, en caso de emergencia, poder desenchufar rápidamente el producto del suministro de corriente.
- No utilice el producto con las manos húmedas. No toque el producto con las manos húmedas.

Funcionamiento

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de escaldadura!** No utilice el recipiente con líquidos en ebullición o con grasa caliente.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso incorrecto y no conforme a lo previsto puede causar lesiones. Manipular con cuidado las herramientas de mezclado, así como al vaciar y limpiar el recipiente.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Antes de cambiar los accesorios o piezas de repuesto, que puedan ponerse en movimiento, se deberá apagar y desconectar el producto del suministro de corriente.

- Desconecte de inmediato el producto del suministro de corriente si percibe humo u olores inusuales. Deje que el producto sea comprobado por un especialista antes de volverlo a usar.
- Utilice siempre el producto sobre una superficie horizontal, estable y limpia.
- Utilice solo los accesorios incluidos en el volumen de suministro para el funcionamiento.
- Durante el llenado, no sobrepase la marca **MAX** del recipiente.

- Desconecte siempre el producto del suministro de corriente si se encuentre sin supervisión, así como antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Utilice el producto solo con el accesorio suministrado.

Limpieza y conservación

- No exponga la unidad base a salpicaduras ni gotas de agua.
- Vierta el líquido caliente con cuidado en el producto, ya que podría verse afectado por la salida repentina del vapor despedido.
- Las indicaciones sobre la limpieza del producto las podrá encontrar en el apartado “Limpieza y cuidado”.

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro está completo (véase “Volumen de suministro”).
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo “Garantía”.

4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

● **Lugar de emplazamiento**

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

- El líquido que se desborde puede discurrir por la superficie. Coloque el producto sobre una superficie resistente al agua.
- El producto cuenta con patas antideslizantes con ventosas. Algunos muebles se han recubierto con una gran variedad de barnices y plásticos y tratado con diferentes productos de cuidado. Por lo tanto, no se puede descartar por completo que algunas de estas sustancias contengan componentes que puedan atacar y ablandar las patas de plástico con ventosa. Si es necesario, coloque una alfombrilla antideslizante debajo del producto.
- Coloque la unidad base **[9]** sobre una superficie plana, seca e impermeable, de modo que el producto no pueda caerse ni deslizarse.
- Seleccione una superficie lisa y limpia para que las patas con ventosas **[8]** puedan adherirse y garantizar una sujeción segura.

● **Montaje**

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!

No coloque la mano entre el brazo de accionamiento y la carcasa. Al plegar el brazo de accionamiento, existe el riesgo de que la mano quede aplastada.

- ⚠ ¡ATENCIÓN!** No utilice la fuente para mezclar sin la protección contra salpicaduras montada. En caso contrario, los ingredientes que se vayan a mezclar podrían salir despididos.

1. Pulse el botón de desbloqueo **[1]**.
2. Pliegue el brazo de accionamiento **[13]** hacia arriba hasta que encaje. El botón de desbloqueo **[1]** vuelve a saltar.

3. Coloque la fuente para mezclar [5] en la unidad base [9]. Los pasadores metálicos del borde inferior de la fuente para mezclar deben estar alineados con las ranuras de la unidad base (fig. C).
4. Bloquee la fuente para mezclar [5] girándola hacia la derecha (hacia ) hasta que quede fija (fig. C).
5. Coloque la protección contra salpicaduras [12] desde abajo en el brazo de accionamiento [13]. La flecha () de la protección contra salpicaduras y la flecha () del brazo de accionamiento (junto a ) deben estar alineadas (fig. D).
6. Bloquee la protección contra salpicaduras [12] girándola hacia la izquierda (hacia ) hasta que encaje (fig. D).
7. Seleccione la herramienta de mezclado deseada:

Herramienta de mezclado	Aplicación
Varilla amasadora [4]	Masa pesada (p ej., masa de pan)
Batidor [6]	Batir nata, claras de huevo, etc.
Varilla mezcladora [7]	Masa media a ligera (por ejemplo, masa de bizcocho, masa de tortitas)

Más información: véase “Resumen de las funciones”

8. Coloque la herramienta de mezclado deseada desde abajo en el dispositivo de alojamiento [10]. El pasador metálico del dispositivo de alojamiento debe estar alineado con el hueco de la herramienta de mezclado (fig. E).
9. Presione la herramienta de mezclado ligeramente hacia arriba. Gire la herramienta de mezclado hacia la izquierda hasta el tope (fig. E).
10. Pulse el botón de desbloqueo [1].

11. Mueva el brazo de accionamiento [13] totalmente hacia abajo. El botón de desbloqueo [1] vuelve a saltar.

● Funcionamiento

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesiones y riesgo de daños en el producto y daños materiales!

- No apoye ningún cubierto u objeto similar en las piezas giratorias del producto.
- Mantenga el cabello largo o la ropa holgada lejos de las piezas giratorias del producto.
- No utilice el producto sin la fuente para mezclar.
- No utilice el producto vacío o, en caso contrario, el motor podría sobrecalentarse y sufrir daños.
- La varilla amasadora y la varilla mezcladora presentan un revestimiento antiadherente. No las dañe con objetos afilados, puntiagudos o abrasivos (por ejemplo, cuchillos, esponjas).

① **INFORMACIÓN:** Cuando el producto se utiliza por primera vez, el calentamiento del motor puede producir un ligero olor. Este olor es completamente inofensivo. Procure una ventilación suficiente.

● Preparación

1. Monte el producto (véase “Montaje”).
2. Coloque el botón giratorio [2] en la posición  (modo Standby).
3. Conecte el enchufe [3] a una toma de corriente apropiada.
4. Enrolle el cable de conexión [3] sobrante en el recogecable [14] en la parte inferior de la unidad base [9] (fig. B).

● Adición de ingredientes

- **Antes del uso:** Introduzca los ingredientes en la fuente para mezclar [5] con el brazo de accionamiento [13] plegado hacia arriba.

□ **Durante el uso:**

- Reduzca la velocidad al nivel 1–2 [véase “Encendido/apagado y selección de velocidad”].
- Añada los ingredientes a través de la abertura de llenado [11] en la protección contra salpicaduras [12].

● **Encendido/apagado y selección de velocidad**

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! Utilice el producto durante un máximo 10 minutos seguidos. A continuación, deje enfriar el producto a temperatura ambiente.

❗ **INFORMACIÓN:**

- Al procesar grandes cantidades de masa, el producto puede moverse con facilidad.
- La velocidad ideal depende de la consistencia de los ingredientes. Cuanto más líquidos sean los ingredientes, más rápido podrá mezclarlos.

1. **Encendido:** Gire el botón giratorio [2] en sentido horario.
2. Comience a baja velocidad. Aumente la velocidad poco a poco hasta el nivel deseado [véase “Resumen de las funciones”].
3. **Apagado:** Coloque el botón giratorio [2] en la posición  [modo Standby].

● **Función de impulsos**

- Coloque el botón giratorio [2] en la posición  para aumentar la velocidad brevemente al máximo [nivel 8].

● **Características de seguridad**

- El producto solo funciona cuando el brazo de accionamiento [13] está bloqueado en la posición inferior y el botón de desbloqueo [1] ha saltado.

- El producto está protegido contra sobrecalentamientos. Si el motor se calienta, el producto se apaga automáticamente. En este caso, proceda del siguiente modo:

- Apague el producto [véase “Encendido/apagado y selección de velocidad”].
- Desconecte el enchufe [3] de la toma de corriente.
- Deje enfriar el producto a temperatura ambiente.
- En cuanto el producto se haya enfriado lo suficiente, puede volver a encenderse.

● **Desmontaje**

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión! Antes del desmontaje: Apague el producto. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

1. Pulse el botón de desbloqueo [1].
2. Pliegue el brazo de accionamiento [13] hacia arriba hasta que encaje. El botón de desbloqueo [1] vuelve a saltar.
3. Presione la herramienta de mezclado ligeramente hacia arriba. Gire la herramienta de mezclado hacia la derecha hasta que pueda retirarla del dispositivo de alojamiento [10] (fig. F).
4. Gire la protección contra salpicaduras [12] hacia la derecha (hacia ) hasta que pueda retirarla del brazo de accionamiento [13].
5. Gire la fuente para mezclar [5] hacia la izquierda (hacia ) hasta que pueda retirarla de la unidad base [9].
6. Pulse el botón de desbloqueo [1].
7. Mueva el brazo de accionamiento [13] totalmente hacia abajo. El botón de desbloqueo [1] vuelve a saltar.

● Resumen de las funciones

Herramienta de mezclado	Nivel de velocidad	Función	Nota
Varilla amasadora 	1–2	■ Amasar y mezclar masa firme o ingredientes relativamente firmes	■ Cantidad mínima: La cantidad de ingredientes debe permitir que la herramienta de mezclado pueda sumergirse al menos 1 cm en los ingredientes.
	2–3	■ Amasar la masa con levadura ■ Amasar masa batida espesa	■ Cantidad máx. de masa con levadura: 1657 g ■ Tiempo de elaboración de la masa *: aprox. 3 min ■ Duración máx.: 10 min
Varilla mezcladora 	2–3	■ Mezclar masa batida espesa ■ Mezclar mantequilla y harina ■ Mezclar masa con levadura	■ Cantidad mínima: La cantidad de ingredientes debe permitir que la herramienta de mezclado pueda sumergirse al menos 1 cm en los ingredientes. ■ Cantidad máx. de mezcla: 1216 g
	4–6	■ Masa de bizcocho ■ Mezclar y montar mantequilla y azúcar ■ Masa de galletas	■ Tiempo de elaboración de la masa batida *: aprox. 5 min ■ Duración máx.: 10 min
	6	■ Mezclar masa con frutos secos	□ Mezcle los frutos secos a velocidad 1–2. ■ Peso total máx.: 950 g ■ Duración máx.: 10 min
Batidor 	7–8	■ Nata montada ■ Claras ■ Mayonesa ■ Montar la mantequilla a punto de nieve	■ Cantidad mínima: La cantidad de ingredientes debe permitir que la herramienta de mezclado pueda sumergirse al menos 1 cm en los ingredientes. ■ Cantidad máx. de nata: 1000 ml ■ Duración máx.: 10 min

* El tiempo de elaboración varía en función de la cantidad y las propiedades de los ingredientes.

● Recetas

● Crema de mascarpone

Ingredientes

2	Huevos
2 cdas.	Azúcar fino
1 cda.	Vino dulce (p. ej., Madeira)
250 g	Mascarpone
1/2	Naranja sin tratar (zumo y un poco de ralladura de naranja)

Preparación

1. Separe los huevos.
2. Introduzca las claras de huevo en la fuente para mezclar [5] no engrasada. Bata las claras de huevo con el batidor [6]. Aumente la velocidad al nivel 8.
3. Ponga las claras a punto de nieve en otra fuente y déjela en la nevera.
4. Ponga las yemas, el azúcar y el vino dulce a punto de nieve en la fuente para mezclar [5] con el batidor [6] a velocidad 6.
5. Reduzca la velocidad al nivel 3. Añada el mascarpone y el zumo de naranja alternando cucharadas.
6. Incorpore la ralladura de naranja y las claras de huevo.
7. Coloque unas tiras finas de cáscara de naranja sobre la crema terminada a modo de decoración.
8. Guarde la crema en el frigorífico hasta el momento de tomarla. Consuma la crema en un plazo de 24 horas.

Consejo: Combine la crema de mascarpone en capas con fruta fresca de temporada o compota en copas para postre.

● Tarta de pera

Ingredientes para la masa

200 g	Harina de trigo
1 pizca	Sal
100 g	Mantequilla fría (en copos)

3 cdas.	Azúcar fino
4 cda.	Agua fría

Para la cocción sin relleno: Guisantes secos o arroz

Ingredientes para la masa de almendras

100 g	Mantequilla reblandecida
100 g	Azúcar
2	Huevos [a temperatura ambiente]
100 g	Almendras molidas

Como decoración: aprox. 3 peras maduras

Preparación

1. Agregue todos los ingredientes para la masa a una fuente para mezclar [5]. Utilice la varilla mezcladora [7] a velocidad 3 hasta que se hayan formado grandes grumos. Detenga el proceso en varias ocasiones para empujar los ingredientes hacia abajo con una lengua de gato.
2. Amase la masa rápidamente con las manos para formar una bola. Extienda la masa con un poco de harina entre 2 hojas de papel para hornear.
3. Cubra un molde engrasado con la masa. Corte el borde sobrante. Ponga la masa en la nevera durante 30 minutos como mínimo.
4. Pinche la base de la masa varias veces con un tenedor. Coloque un papel para hornear sobre la masa. Llene el molde con los guisantes secos o el arroz para dar consistencia a la masa.
5. Hornee a 180 °C [horno de convección] durante 15 minutos. Retire el papel para hornear y los guisantes secos/el arroz. Vuelva a hornear durante otros 10–15 minutos.
6. Para crear la masa de almendras, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos con el batidor [6]. Aumente la velocidad al nivel 8.
7. Retire del batidor [6]. Coloque la varilla mezcladora [7]. Bata brevemente las almendras a velocidad 4.

- Vierta la masa de almendras en la base de la tarta refrigerada.
- Pele las peras. Quíteles el corazón. Corte las peras en rodajas. Cubra la masa de almendras con las tiras.
- Hornee a 170 °C [horno de convección] durante aprox. 35 minutos.

● Masa de pizza

Ingredientes

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

Preparación

- Mezcle la harina y la sal en una fuente para mezclar [5]. Haga un hueco en el centro.
- Machaque la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor. Remueva hasta que todo esté disuelto. Vierta la mezcla en el hueco.
- Mezcle con la varilla amasadora [4] a velocidad 2 hasta que se hayan formado grandes grumos de masa.
- Continúe amasando con las manos hasta que la masa quede suave.
- Forme una bola de masa. Cúbrala y déjela reposar en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.
- Vuelva a amasar la masa, extiéndala y añada los ingredientes que desee.

● Receta básica para masa con levadura

Ingredientes

500 g	Harina de trigo (tipo 550)
1 pastilla	Levadura fresca
60 g	Mantequilla
1 pizca	Sal

200–250 ml	Leche templada
2	Huevos

Preparación

- Agregue todos los ingredientes a una fuente para mezclar [5].
- Amase la masa durante 1 minuto a velocidad 1 con la varilla amasadora [4] y, a continuación, durante 5 minutos a velocidad 4.
- Deje la masa reposar en la fuente para mezclar [5] durante 40 minutos.
- Forme una bola de masa. Extienda la masa sobre una bandeja de hornear. Añada los ingredientes que desee.
- Hornee a 200 °C [calor arriba/abajo] durante 25–30 minutos.

● Pastas

Ingredientes

250 g	Harina fina
125 g	Mantequilla fría
1 pizca	Sal
1	Huevo
150 g	Azúcar

Preparación

- Agregue todos los ingredientes a una fuente para mezclar [5].
- Amase la masa durante aprox. 2–3 minutos a velocidad 3 con la varilla mezcladora [7] hasta que la masa se desmenuce.
- Ponga la masa en la nevera durante 30 minutos.
- Precaliente el horno a 200 °C.
- Engrase un molde desmontable y espolvorearlo ligeramente con harina.
- Extienda la masa entre dos trozos de film transparente (aprox. 30 cm de diámetro).
- Retire el film transparente. Coloque la masa en el molde desmontable.
- Hornee a 200 °C [calor arriba/abajo] durante 5 minutos.

● Bizcocho

Ingredientes

250 g	Mantequilla
250 g	Azúcar
1 sobre	Azúcar de vainilla
250 g	Harina fina
4	Huevos
1/2 sobre	Levadura en polvo

Preparación

1. Añada la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla en la fuente para mezclar [5]. Bata los ingredientes con la varilla mezcladora [7] a velocidad 3–5 hasta que la mezcla quede esponjosa.
2. Añada los huevos uno a uno y siga batiendo hasta que todo quede bien mezclado.
3. Añada la harina y la levadura en polvo. Mezcle todo hasta obtener una masa homogénea.
4. Engrase un molde rectangular (aprox. 30 cm). Añada la masa.
5. Hornee a 180 °C [calor arriba/abajo] durante aprox. 50–60 minutos.

● Pastel de mantequilla

Ingredientes

185 g	Mantequilla sin sal o margarina [blanda]
1 taza	Azúcar glasé
1 cda.	Extracto de vainilla
1 pizca	Sal
3	Huevos
2 tazas	Harina de fuerza
1/4 taza	Leche

Preparación

1. Añada la mantequilla o la margarina, el azúcar glasé, el extracto de vainilla y la sal en la fuente para mezclar [5]. Bata con la varilla mezcladora [7] a velocidad media-alta hasta que la mezcla quede suave y cremosa.
2. Si la mezcla se pega a las paredes de la fuente para mezclar [5], apague el aparato. Pliegue hacia arriba el brazo de accionamiento [13]. Utilice una lengua de gato de plástico para retirar la mezcla de los lados de la fuente para mezclar y volver a colocarla en el centro. Continúe con el batido.
3. Añada los huevos uno a uno a través de la abertura de llenado [11] mientras continúa batiendo.
4. Una vez que haya terminado de batir: Apague el producto. Pliegue hacia arriba el brazo de accionamiento [13]. Tamice la harina sobre la mezcla. Continúe batiendo a baja velocidad.
5. Añada la leche poco a poco a través de la abertura de llenado [11] hasta que la mezcla quede homogénea.
6. Engrase un molde para bizcocho (aprox. 20 cm). Añada la masa.
7. Hornee a 200 °C [calor arriba/abajo] o a 180 °C [horno de convección] durante aprox. 50–60 minutos.
8. Introduzca un palillo en el centro del pastel para comprobar si está hecho. El pastel estará hecho cuando, al sacar el palillo, no tenga masa pegada.
9. Deje enfriar el pastel en el molde durante unos minutos. A continuación, desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe por completo.
10. Si lo desea, puede decorar el pastel con diferentes capas o sabores [por ejemplo, cacao, virutas de chocolate, pasas sultanas, nueces].

● Galletas con virutas de chocolate

Ingredientes

185 g	Mantequilla (suave)
1 taza	Azúcar moreno
1/2 taza	Azúcar glasé
1 cda.	Extracto de vainilla
2	Huevos
2 tazas	Harina fina
1/2 taza	Harina de fuerza
1/2 cda.	Levadura en polvo
2 cdas.	Cacao en polvo
100 g	Virutas de chocolate blanco
100 g	Virutas de chocolate negro
100 g	Virutas de caramelo

Preparación

1. Añada la mantequilla, el azúcar moreno y el extracto de vainilla en la fuente para mezclar [5]. Bata con la varilla mezcladora [7] a velocidad 5 durante 3 minutos.
Una vez por minuto: Apague el producto. Pliegue hacia arriba el brazo de accionamiento [13]. Utilice una lengua de gato de plástico para retirar la mezcla de los lados de la fuente para mezclar y volver a colocarla en el centro. Continúe con el batido.
2. Añada los huevos uno a uno a través de la abertura de llenado [11] mientras continúa batiendo.
3. Incorpore la harina fina, la harina de fuerza, la levadura en polvo, el cacao en polvo, las virutas de chocolate blanco, las virutas de chocolate negro y las virutas de caramelo a velocidad 1 durante aprox. 30 segundos.

4. Forme bolas de masa del tamaño de una cuchara. Coloque las bolas en dos bandejas de hornear forradas con papel para hornear o engrasadas con aceite. Aplane las bolas de masa con cuidado y mantenga una distancia de 5 cm entre ellas.
5. Hornee a 180 °C [horno de convección] durante 12 minutos o hasta que las galletas queden doradas. Deje enfriar las galletas sobre una rejilla.

● Mousse de chocolate

Ingredientes

300 g	Pepitas de chocolate negro
3	Huevos
1/4 taza	Azúcar glasé
1 cda.	Cacao en polvo
300 ml	Nata líquida
200 g	Frambuesas [frescas]

Preparación

1. Ponga las pepitas de chocolate en una fuente apropiada para el microondas. Coloque la fuente en el microondas durante 1 minuto a máxima potencia. Retire la fuente del microondas y remueva el chocolate. Si el chocolate no se ha derretido por completo, vuelva a poner la fuente en el microondas durante otros 30 segundos.
2. Añada los huevos y el azúcar glasé en la fuente para mezclar [5]. Bata con el batidor [6] a velocidad 6 durante 3 minutos.
3. Incorpore el chocolate derretido y el cacao en polvo a velocidad 1 hasta que la mezcla quede homogénea.
4. Vuelva a verter la mezcla en la fuente apropiada para el microondas.
5. Limpie bien la fuente para mezclar [5] y el batidor [6]. Vuelva a colocar la fuente para mezclar y el batidor en el producto.

- Agregue la nata a una fuente para mezclar [5]. Bátala a velocidad 6 durante aproximadamente 1 minuto hasta que se monte.
- Incorpore la mezcla de chocolate a la nata con una cuchara grande hasta que ambos ingredientes se hayan mezclado por completo.
- Reparta la mousse en 6 copas de forma uniforme. Deje las copas en la nevera durante 2 horas. Sirva la mousse con frambuesas frescas.

● Rollos de sirope y nueces

Ingredientes

100 g	Copos de mantequilla
2 1/4 tazas	Harina de fuerza
1 cda.	Azúcar glasé
2/3 taza	Leche
1	Huevo
1 taza	Nueces [picadas]
1/2 taza	Almendras [troceadas]
1/3 taza	Azúcar moreno
1 cda.	Canela [molida]
1/4 taza	Sirope de remolacha

Preparación

- Eche la harina, el azúcar glasé y la mitad de la mantequilla en la fuente para mezclar [5]. Bata con la varilla mezcladora [7] a velocidad baja hasta que todo quede bien mezclado.
- Añada la leche y los huevos. Amase la masa a baja velocidad con la varilla amasadora [4] hasta formar una masa pegajosa.
- Extienda la masa sobre una superficie de trabajo enharinada formando un rectángulo de 30×40 cm.

- Espolvoree la masa con nueces, almendras, azúcar moreno y canela. Unte la masa con la mantequilla restante. Enrolle la masa a lo largo hasta formar un cordón. Corte los extremos y divida la masa en 12 trozos.
- Engrase ligeramente un molde para bizcocho [aprox. 20×30×2,5 cm [L×An×Al]]. Coloque los trozos de masa con el lado cortado hacia abajo.
- Hornee a 200 °C durante aprox. 25 minutos.
- Deje enfriar los rollos sobre una rejilla.
- Rocíe los rollos con sirope de remolacha y síralvos.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Antes de la limpieza: Apague el producto. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca sumerja la unidad base en agua.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! No use agentes limpiadores corrosivos ni abrasivos. De lo contrario, el producto puede resultar dañado.

- ① **INFORMACIÓN:** Determinados alimentos o especias [p. ej., zanahorias, curry en polvo] pueden teñir las piezas de plástico [p. ej., la protección contra salpicaduras [12]]. Esto no perjudica la salud ni compromete la funcionalidad del producto.

● Limpieza de la unidad base

- Limpie la unidad base [9] con un paño húmedo. En caso necesario, añada detergente suave.
- Limpie la unidad base [9] con un paño limpio y agua limpia.
- Deje que la unidad base [9] se seque por completo antes de volver a usarla.

● Limpieza en el lavavajillas

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! No lave la unidad base en el lavavajillas.

■ Las piezas siguientes son aptas para el lavavajillas:

- Varilla amasadora [4]
- Fuente para mezclar [5]
- Batidor [6]
- Varilla mezcladora [7]
- Protección contra salpicaduras [12]

● Limpieza de los accesorios

- Limpie todos los accesorios en un fregadero a mano o en el lavavajillas.
- En caso de limpieza a mano: Aclare todas las piezas con agua limpia.
- Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de volver a montarlas, guardarlas o utilizarlas.

● Mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. Encargue las reparaciones a un técnico especialista cualificado.

- Antes de cada uso: Compruebe si el producto presenta daños visibles.
- Este producto no necesita mantenimiento excepto la limpieza habitual.

● Conservación

- Antes del almacenamiento: Limpie el producto. Deje secar todas las piezas por completo.
- Enrole el cable de conexión [3] en el recogecable [14] en la parte inferior de la unidad base [9] (fig. B).
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco, protegido del polvo y fuera del alcance de los niños.
- No utilice la fuente para mezclar [5] para guardar alimentos.

● Subsanación de fallos

Problema	Causa posible	Solución
El producto no se pone en marcha.	El enchufe [3] no está conectado a una toma de corriente.	Conecte el enchufe [3] a una toma de corriente apropiada.
	El producto se ha apagado debido a un sobrecalentamiento.	Espere a que el producto se haya enfriado a la temperatura ambiente antes de volver a encenderlo.
	El brazo de accionamiento [13] no ha encajado en la posición inferior.	Mueva el brazo de accionamiento [13] totalmente hacia abajo hasta que salte el botón de desbloqueo [1].

Problema	Causa posible	Solución
La herramienta de mezclado no gira o lo hace con dificultad.	Hay un bloqueo en la fuente para mezclar [5].	Apague el producto. Desconecte el enchufe [3] de la toma de corriente. Retire el bloqueo de la fuente para mezclar [5].
	Los ingredientes son demasiado duros o correosos.	Utilice ingredientes menos correosos/duros.
	El producto no se ha montado correctamente.	Monte el producto correctamente [véase "Montaje"].

● Eliminación

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



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



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



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

Producto:



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

El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Garantía

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

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

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

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

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

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

● Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo [IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410] como justificante de compra.

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

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

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

● Asistencia

 **Asistencia en España**

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 154
Indledning	Side 155
Forskriftsmæssig anvendelse.....	Side 155
Leveringsomfang	Side 155
Liste over dele.....	Side 155
Tekniske data	Side 155
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side 156
Ibrugtagning	Side 159
Udpakning og rengøring af produktet.....	Side 159
Opstillingssted	Side 159
Samling	Side 159
Betjening	Side 160
Forberedelse.....	Side 160
Tilsæt ingredienserne	Side 160
Tilkobling/frakobling og valg af hastighed	Side 160
Pulsfunktion	Side 160
Sikkerhedselementer	Side 160
Adskillelse	Side 161
Funktionsoversigt.....	Side 161
Opskrifter	Side 162
Mascarponecreme	Side 162
Pæretærte	Side 162
Pizzadej	Side 163
Grundopskrift på gærdej	Side 163
Mørdej	Side 163
Sandkage	Side 163
Smørkage.....	Side 164
Chocolate chip cookies.....	Side 164
Chokolademousse	Side 165
Snegle med sirup og valnødder.....	Side 165

Rengøring og vedligeholdelse	Side	166
Rengøring af røremaskinen	Side	166
Opvask i opvaskemaskine	Side	166
Rengøring af tilbehør	Side	166
Vedligeholdelse	Side	166
Opbevaring	Side	166
Fejlafhjælpning	Side	167
Bortskaffelse	Side	167
Garanti	Side	168
Afvikling af garantisager	Side	168
Service	Side	168

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

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

KØKKENMASKINE

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

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

● Leveringsomfang

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

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

● Liste over dele

[Fig. A]

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

[Fig. B]

- 14 Ledningsoprulning

● Tekniske data

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

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



Almindelige sikkerhedsanvisninger

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

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

Børn og personer med handicap



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

Børn må aldrig være alene med emballagematerialet uden opsyn. Emballagen

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

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

Forskriftsmæssig anvendelse

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

⚠ Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

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

Elektrisk sikkerhed

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

Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

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

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

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

■ Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.

■ For at undgå at beskadige tilslutningsledningen, klem eller bøj den ikke og lad ikke skarpe kanter gnave i den. Hold den også væk fra varme overflader og åben ild.

■ Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

■ Tag fat i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at adskille produktet fra spændingsforsyningen.

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

Betjening

⚠ **FARE! Skoldningsfare!**

Anvend ikke beholderen med kogende væsker eller varmt fedt.

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

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

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

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

Rengøring og opbevaring

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

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

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

● **Opstillingssted**

⚠ OBS! Risiko for produkt- og tingsskade!

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

● **Samling**

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

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

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

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

Læs mere i afsnittet "Funktionsoversigt"

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

● **Betjening**

⚠ **FORSIGTIG! Risiko for produkt- og tingsskade!**

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

① **INFO:** Når produktet bruges første gang, kan varmen fra motoren forårsage en let røgudvikling. Dette er helt normalt. Sørg for passende udluftning.

● **Forberedelse**

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

● **Tilsæt ingredienserne**

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

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

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

① **INFO:**

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

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

● **Pulsfunktion**

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

● **Sikkerhedselementer**

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

● Adskillelse

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

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

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

● Funktionsoversigt

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

* Bearbejdningstiden kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og beskaffenhed.

● Opskrifter

● Mascarponecreme

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Pæretærte

Ingredienser til dejen

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

Til forbagning: Tørrede ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen

100 g	Blødt smør
100 g	Sukker
2	Æg [stuetemperatur]
100 g	Malede mandler

Til pynt: ca. 3 modne pærer

Tilberedning

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

● Pizzadej

Ingredienser

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

Tilberedning

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

● Grundopskrift på gærdej

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Mørdej

Ingredienser

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

Tilberedning

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

● Sandkage

Ingredienser

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

Tilberedning

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

● Smørkage

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Chocolate chip cookies

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Chokolademousse

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Snegle med sirup og valnødder

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

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

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

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

● Rengøring af røremaskinen

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

● Opvask i opvaskemaskine

⚠ **OBS! Risiko for produktskader!**

Røremaskinen må ikke rengøres i opvaskemaskine.

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

- Piskeris [7]
- Stænklåg [12]

● Rengøring af tilbehør

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

● Vedligeholdelse

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

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

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

● Opbevaring

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

● Fejlafhjælpning

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

● Bortskaffelse

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



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

Produkt:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



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

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● Garanti

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

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

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

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

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

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

● Afvikling af garantisager

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

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

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

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

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

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	171
Introduzione	Pagina	172
Uso previsto	Pagina	172
Contenuto della confezione	Pagina	172
Elenco delle parti	Pagina	172
Dati tecnici	Pagina	172
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	173
Messa in funzione	Pagina	176
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	176
Luogo di installazione	Pagina	176
Montaggio	Pagina	176
Funzionamento	Pagina	177
Preparazione	Pagina	177
Aggiunta di ingredienti	Pagina	177
Accensione/Spengimento e selezione della velocità	Pagina	177
Funzione impulso	Pagina	177
Caratteristiche di sicurezza	Pagina	178
Smontaggio	Pagina	178
Panoramica delle funzioni	Pagina	178
Ricette	Pagina	179
Crema al mascarpone	Pagina	179
Crostata alle pere	Pagina	180
Impasto per pizza	Pagina	180
Ricetta di base per pasta lievitata	Pagina	181
Pasta frolla	Pagina	181
Pan di Spagna	Pagina	181
Torta al burro	Pagina	182
Biscotti con scaglie di cioccolato	Pagina	182
Mousse al cioccolato	Pagina	183
Girelle alle noci sciropate	Pagina	183

Pulizia e manutenzione	Pagina	184
Pulizia dell'unità di base.....	Pagina	184
Pulizia in lavastoviglie	Pagina	184
Pulizia degli accessori	Pagina	184
Manutenzione.....	Pagina	184
Conservazione	Pagina	184
Risoluzione dei problemi	Pagina	185
Smaltimento	Pagina	185
Garanzia	Pagina	186
Gestione dei casi in garanzia.....	Pagina	186
Assistenza	Pagina	186

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni [ad es. rischio di soffocamento]		Alimentazione a corrente alternata
		Hz	Hertz (frequenza di rete)
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni [ad es. rischio di scosse elettriche]	W	Watt
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! – Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità [ad es. pericolo di scottature]		Il gancio per impastare 4 , la ciotola 5 , la frusta per montare a neve 6 , la frusta per miscelare 7 e il paraspruzzi 12 sono lavabili in lavastoviglie.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali [ad es. pericolo di cortocircuito]		Pericolo – Rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Simbolo di un prodotto della classe di protezione II
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo simbolo mette in guardia da eventuali lesioni alle mani.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

IMPASTATRICE PLANETARIA/ ROBOT DA CUCINA

● Introduzione

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

● Uso previsto

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

● Contenuto della confezione

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

- 1 Unità di base
- 1 Ciotola

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

● Elenco delle parti

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 14 Avvolgicavo

● Dati tecnici

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

* Il tempo di funzionamento continuo massimo di questo prodotto è di 10 minuti. Il tempo di funzionamento continuo indica per quanto tempo il prodotto può essere utilizzato senza che il motore si surriscaldi e si danneggi. Dopo il tempo di funzionamento continuo, il prodotto deve rimanere spento fino al completo raffreddamento del motore.



Istruzioni generali di sicurezza

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

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

Bambini e disabili



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

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

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

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

Uso previsto

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

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

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

Sicurezza elettrica

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

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

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

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

alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

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

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

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

Funzionamento

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

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

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

Pulizia e conservazione

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

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

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

● **Luogo di installazione**

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

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

● **Montaggio**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

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

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

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

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

Ulteriori informazioni: vedi “Panoramica delle funzioni”

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

● Funzionamento

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

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

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

● Preparazione

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

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

● Aggiunta di ingredienti

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

● Accensione/Spengimento e selezione della velocità

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

① INFO:

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

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

● Funzione impulso

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

● **Caratteristiche di sicurezza**

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

● **Smontaggio**

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

● **Panoramica delle funzioni**

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

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

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

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

● Ricette

● Crema al mascarpone

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

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

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

● Crostata alle pere

Ingredienti per l'impasto

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

Per la cottura alla cieca: Piselli secchi o riso

Ingredienti per la pasta di mandorle

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

Per guarnire: ca. 3 pere mature

Preparazione

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

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

● Impasto per pizza

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

● Ricetta di base per pasta lievitata

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Pasta frolla

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Pan di Spagna

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

● Torta al burro

Ingredienti

185 g	Burro non salato o margarina [morbida]
1 tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
1 pizzico	Sale
3	Uova
2 tazze	Farina autolievitante
¼ di tazza	Latte

Preparazione

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

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

● Biscotti con scaglie di cioccolato

Ingredienti

185 g	Burro [morbido]
1 tazza	Zucchero di canna
½ di tazza	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
2	Uova
2 tazze	Farina per dolci
½ di tazza	Farina autolievitante
½ di cucchiaino	Lievito in polvere
2 cucchiaini	Cacao in polvere
100 g	Cioccolato bianco a scaglie
100 g	Cioccolato fondente a scaglie
100 g	Caramello a scaglie

Preparazione

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

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

● Mousse al cioccolato

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Girelle alle noci sciropate

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

● Pulizia e manutenzione

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

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

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

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

● Pulizia dell'unità di base

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

● Pulizia in lavastoviglie

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

■ Le parti seguenti sono lavabili in lavastoviglie:

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

● Pulizia degli accessori

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

● Manutenzione

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

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

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

● Conservazione

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

● Risoluzione dei problemi

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

● Smaltimento

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



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

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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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

Prodotto:



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	189
Bevezető	Oldal	190
Rendeltetésszerű használat	Oldal	190
A csomagolás tartalma	Oldal	190
Alkatrészlista	Oldal	190
Műszaki adatok	Oldal	190
Általános biztonsági utasítások	Oldal	191
Üzembe helyezés	Oldal	194
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	194
Elhelyezés	Oldal	194
Összeszerelés	Oldal	194
Kezelés	Oldal	195
Előkészületek	Oldal	195
Hozzávalók hozzáadása	Oldal	195
Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása	Oldal	195
Rezgés funkció	Oldal	195
Biztonsági megjegyzések	Oldal	196
Szétszerelés	Oldal	196
A funkciók áttekintése	Oldal	196
Receptek	Oldal	197
Mascarpónés krém	Oldal	197
Körtés pite	Oldal	198
Pizzatészta	Oldal	198
Kelt tészta alaprecept	Oldal	199
Omlós tészta	Oldal	199
Piskóta	Oldal	199
Vajas sütemény	Oldal	200
Csokoládépelyhes keksz	Oldal	200
Csokoládémousse	Oldal	201
Szirupos diós csiga	Oldal	201

Tisztítás és ápolás	Oldal	202
A főegység tisztítása	Oldal	202
Tisztítás mosogatógépben	Oldal	202
Az alkatrészek tisztítása	Oldal	202
Karbantartás	Oldal	202
Tárolás	Oldal	202
Hibaelhárítás	Oldal	203
Mentesítés	Oldal	203
Garancia	Oldal	204
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	204
Szervíz	Oldal	204

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
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés kockázata)	W	Watt
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A dagasztófej ⁴ , a keverőtál ⁵ , a habverőfej ⁶ , a keverőfej ⁷ és a kifröccsenésgátló ¹² mosogatógépben mosható.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra 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. védemly osztályú termék szimbóluma
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		Ez a szimbólum a kéz sérülésére hívja fel a figyelmet.
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

KONYHAI 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 élelmiszerek habarásához, felferéséhez, keveréséhez, dagasztásához és összedolgozásához használható.
- A termék kizárólag ételek elkészítésére használható. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A használati útmutatóban leírt módoktól eltérő használat a termék sérüléséhez és súlyos személyi sérülésekhez vezethet.
- 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. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Főegység
- 1 Keverőtál

- 1 Dagasztófej
- 1 Habverőfej
- 1 Keverőfej
- 1 Kifróccsenésgátló
- 1 Rövid útmutató

● Alkatrészlista

[A ábra]

- 1 Kioldógomb [a meghajtókarhoz]
- 2 Forgatógomb [be- és kikapcsolás, a sebesség szabályozása]
- 3 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 4 Dagasztófej
- 5 Keverőtál
- 6 Habverőfej
- 7 Keverőfej
- 8 Tapadókorongos láb
- 9 Főegység
- 10 Foglalat [a keverőeszköz felrögzítéséhez]
- 11 Betöltőnyílás
- 12 Kifróccsenésgátló
- 13 Meghajtókar

[B ábra]

- 14 Vezetéktartó

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,4 W
Védelmi osztály:	II/□
Max. folyamatos működés [KB] *:	10 perc
A keverőtál űrtartalma:	5 l
Keverőtál maximális töltése:	3,7 l

* 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!

Soha ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek

gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a terméktől és a csomagolástól.

- Ez a terméket nem használhatják gyermekek. A terméket és az elektromos vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- 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.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja.

⚠ Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

■ A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:

- Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
- Tanyaházakban;
- Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára
- Reggelivel szolgáló szálláshelyeken.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély!

Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket.

Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket mosdókagylók és nyirkos helyek közelében.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Hogy az elektromos vezeték ne sérüljön, azt ne nyomja össze, ne hajlítsa meg és ne vezesse át éles sarkokon. Tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól is távol.
- Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, a szolgáltatójának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- A termék áramellátásának megszüntetéséhez az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki.
- Az elektromos vezetéket ne tekerje a termék köré. A terméket egy jól hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy azt vészhelyzet esetén könnyen le tudja választani a hálózatról.
- Ne használja a terméket nedves kézzel. Ne érjen a termékhez nedves kézzel.
- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal szüntesse meg a termék áramellátását. Mielőtt a terméket újra használatba venné, vizsgálta át egy szakemberrel.
- A terméket csak egyenletes, stabil és tiszta felületen használja.
- A használatához csak a csomagolásban mellékelt tartozékokat használja.
- A betöltésnél ne haladja meg a tartályon látható **MAX** jelölést.
- Szüntesse meg a termék áramellátását, ha magára hagyja, valamint össze- és szétszerelés és tisztítás előtt.
- A terméket kizárólag a mellékelt alkatrészekkel használja.

Kezelés

⚠ VESZÉLY! Forrázásveszély! A tartályt ne használja forrásban lévő folyadékokhoz vagy forró zsiradékokhoz.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A helytelen és a nem rendeltetésszerű használat sérülésekhez vezethet. A keverőeszközök kezelése, a tartály kiürítése és a tisztítás során legyen körültekintő.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A működés során mozgásban lévő alkatrészek és tartozékok cseréje előtt is válassza le a terméket az áramellátásról.

Tisztítás és tárolás

- A főegységet ne érje rácseppenő vagy ráfröccsenő víz.
- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a termékbe, mivel az a hirtelen gőzölgés miatt kilökődhet a termékből.
- A termék tisztításához a „Tisztítás és ápolás” című részben talál utasításokat.

● 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”].
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 és ápolás” c. részben leírtak szerint.

● Elhelyezés

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének és anyagi károk kockázata!

- A kifutó folyadékok a felületre kerülhetnek. Helyezze a terméket vízálló felületre.
- A termék csúszásálló műanyag tapadókorongos lábakkal rendelkezik. Egyes bútorok többféle festékekkel és műanyagokkal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelték őket. Ezért nem zárható ki teljes mértékben, hogy az ilyen anyagok tartalmazhatnak olyan összetevőket, melyek a műanyag tapadókorongos lábakkal érintkezve megpuhítják azokat. Szükség esetén helyezzen a termék alá csúszásálló alátétet.
- Helyezze a főegységet [9] egy egyenletes és száraz felületre, hogy a termék ne tudjon eldőlni vagy lecsúszni.
- Sima és tiszta felületet válasszon, hogy a tapadókorongos lábak [8] meg tudjanak tapadni, biztonságos tartást nyújtván.

● Összeszerelés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Sérülés kockázata!** Ne tegye a kezét a meghajtókar és a burkolat közé. A meghajtókar lehajtásakor fennáll a kezek becsípődésének kockázata.

⚠ **FIGYELEM!** Ne használja a keverőtálat felszerelt kifröccsenésgátló nélkül. Különböző a keverendő hozzávalók kifröccsenhetnek.

1. Nyomja meg a kioldógombot [1].
2. Hajtsa a fel a meghajtókart [13], amíg az be nem rögzül. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.
3. Helyezze be a keverőtálat [5] a főegységbe [9]. A keverőtál alsó szélén lévő fém csapoknak a főegység vájtatai felé kell nézniük [C ábra].
4. A keverőtál [5] rögzítéséhez fordítsa el azt az óramutató járásával megegyező irányban [↻ irány], amíg az szorosan a helyén nem marad [C ábra].
5. Helyezze rá a kifröccsenésgátlót [12] alulról a meghajtókarra [13]. A kifröccsenésgátlón lévő nyílknak [▲] és a meghajtókaron lévő nyílknak [▼] (a [6] mellett) egymásra kell néznie [D ábra].
6. A kifröccsenésgátló [12] rögzítéséhez fordítsa azt el az óramutató járásával ellenkező irányban [↺ irány], amíg az be nem reteszeli [D ábra].
7. Válassza ki a kívánt keverőeszközt:

Keverőeszköz	Használat
Dagasztófej [4]	Nehéz tésztákhoz [pl. kenyértésztához]
Habverőfej [6]	Tejszín, tojásfehérje stb. felveréséhez
Keverőfej [7]	Közepes és könnyű tésztákhoz [pl. süteménytészta, palacsintatészta]

További információk: lásd „A funkciók áttekintése” c. részt

8. Helyezze rá a kívánt keverőeszközt alulról a foglalatra [10]. A foglalatban lévő fémcsapot a keverőeszköz mélyedéséhez kell igazítani [E ábra].
9. Nyomja a keverőeszközt kissé felfelé. Csavarja be a keverőeszközt az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig [E ábra].
10. Nyomja meg a kioldógombot [1].
11. Engedje le a meghajtókart [13] teljesen. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.

● Kezelés

⚠ **VIGYÁZAT! Sérülés és a termék sérülésének és anyagi károk kockázata!**

- Ne tartson evőeszközöket vagy hasonlókat a forgó részekhez.
- A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó részekről.
- Ne használja a terméket a keverőtál nélkül.
- Ne üzemeltesse a terméket üresen, mert a motor felforrósodhat és károsodhat.
- A dagasztófej és a keverőfej tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne tegyen ezekben kárt éles, hegyes vagy karcos tárgyakkal [pl. kés, fém dörzsi].

- i TUDNIVALÓ:** A termék első használata során a motor felmelegedése következtében enyhe szag képződhet. Ez ártalmatlan. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

● Előkészületek

1. Állítsa össze a terméket [lásd az „Összeszerelés” c. részt].
2. Állítsa a forgatógombot [2] a  állásba [készenléti üzemmód].
3. Dugja be az elektromos csatlakozót [3] egy megfelelő konnektorba.
4. Tekerje fel az elektromos vezeték [3] felesleges részét a főegység [9] alján található vezeték tartóra [14] [B ábra].

● Hozzávalók hozzáadása

- **Használat előtt:** Mérje bele a hozzávalókat a keverőtálba [5], amikor a meghajtókar [13] felhajtott állapotban van.
- **A használat során:**
 - Csökkentse a sebességet az 1–2. szintre [lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt].
 - Adjon hozzá hozzávalókat a kifróccsenésgátló [12] betöltőnyílásán [11] keresztül.

● Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása

- ⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata!** A terméket egyhuzamban legfeljebb 10 percig üzemeltesse. Azután hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.

i TUDNIVALÓ:

- Nagyobb mennyiségű tészta feldolgozása során a termék kissé mozoghat.
- Az ideális sebesség a hozzávalók állagától függ. Minél folyékonyabbak a hozzávalók, annál gyorsabban lehet azokat összekeverni.

1. **Bekapcsolás:** Fordítsa el a forgatógombot [2] az óramutató járásával megegyező irányban.
2. Kezddjen alacsonyabb sebességgel. Fokozatosan növelje a sebességet a kívánt szintre [lásd „A funkciók áttekintése” c. részt].
3. **Kikapcsolás:** Állítsa a forgatógombot [2] a  állásba [készenléti üzemmód].

● Rezgés funkció

- Állítsa a forgatógombot [2] a **P** állásba, ekkor a sebesség rövid ideig a legmagasabb állásba [8. szint] vált.

● Biztonsági megjegyzések

- A termék csak akkor működik, ha a meghajtót [13] az alsó állásban be van rögzítve, és a kioldógomb [1] fel van ugorva.
- A termék túlhevülés elleni védelemmel rendelkezik. Ha a motor túlzottan felhevül, a termék automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben járjon el az alábbiak szerint:
 - Kapcsolja ki a terméket (lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt).
 - Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból.
 - Hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.
 - Amint a termék megfelelő mértékben lehűlt, újra bekapcsolható.

● Szétszerelés

⚠ VIGYÁZAT! Sérülés kockázata!

Szétszerelés előtt: Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

1. Nyomja meg a kioldógombot [1].
2. Hajtsa a fel a meghajtókart [13], amíg az be nem rögzül. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.
3. Nyomja a keverőeszközt kissé felfelé. Forgassa el a keverőeszközt az óramutató járásával megegyező irányban, amíg azt le nem lehet venni a foglalatról [10] (F ábra).
4. Forgassa el a kifröccsenésgátlót [12] az óramutató járásával megegyező irányban (↻ irány), amíg azt le nem tudja venni a meghajtókarról [13].
5. Forgassa el a keverőtálat [5] az óramutató járásával ellentétes irányban (↻ irány) amíg azt le nem tudja venni a főegységről [9].
6. Nyomja meg a kioldógombot [1].
7. Engedje le a meghajtókart [13] teljesen. A kioldógomb [1] ekkor újra felugrik.

● A funkciók áttekintése

Keverőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Megjegyzések
Dagasztófej [4]	1–2	■ Nehéz tészta vagy viszonylag szilárd hozzávalók gyúrása és összekeverése	■ Minimális mennyiség: A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba. ■ Max. élesztős téstamennyiség: 1657 g ■ A dagasztott tészta feldolgozási ideje *: kb. 3 perc ■ Max. működési idő: 10 perc
	2–3	■ Élesztős tészta dagasztása ■ Vastag tészta dagasztása	

* A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.

Keverőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Megjegyzések
Keverőfej [7]	2–3	- Vastag tészta összedolgozása - Vaj és liszt összedolgozása - Élesztős tészta összedolgozása	Minimális mennyiség: A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba.
	4–6	- Süteménytészta - Vaj és cukor felferése - Keksztészta	Max. tésztamennyiség: 1216 g Kevert tészta feldolgozási ideje *: kb. 5 perc Max. működési idő: 10 perc
	6	Tészta szárított gyümölcsökkel	☐ Az érzékenyebb gyümölcsöket 1–2. sebességfokozaton keverje alá. Max. összsúly: 950 g Max. működési idő: 10 perc
Habverőfej [6]	7–8	- Habtejszín - Tojásfehérje - Majonéz - Vaj habosra keverése	Minimális mennyiség: A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba. Max. tejszínmennyiség: 1000 ml Max. működési idő: 10 perc

● Receptek

● Mascarpone krém

Hozzávalók

2	Tojás
2 EK	Finomszemcsés cukor
1 EK	Édes bor [pl. Madeira]
250 g	Mascarpone
1/2	Kezeletlen narancs (a leve és némi reszelt héja)

Elkészítés

- Válassza szét a tojásokat.
- Tegye be a tojásfehérjéket a zsírmentes keverőtálba [5]. Verje fel a tojásfehérjéket a habverőfejjel [6]. Növelje a sebességet a **8-as** fokozatra.
- Tegye át a tojáshabot egy másik tálba, és tegye hűvös helyre.
- A keverőtálban [5] keverje habosra a tojássárgájákat a cukorral és az édes borral a habverőfej [6] segítségével, **6-os** sebességfokozaton.
- Csökkentse a sebességet a **3-as** fokozatra. Felváltva kanállal adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.

* A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.

6. Keverje alá kézzel a reszelt narancshéjat és a tojáshabot.
7. Díszítésnek szórja meg a kész krémet vékony narancshéjszeletekkel.
8. Fogyasztásig tegye a krémet a hűtőszekrénybe. Fogyassza el a krémet 24 órán belül.

Tipp: Rétegezze a mascarponés krémet szezonális friss gyümölccsel vagy kompóttal desszertes poharakban.

● Körtés pite

Hozzávalók a tésztához

200 g	Búzaliszt
1 csipet	Só
100 g	Hideg vaj (darabokban)
3 TK	Finomszemcsés cukor
4 EK	Hideg víz

A vakon sütéshez: Száritott borsó vagy rizs

A mandulapaszta hozzávalói

100 g	Puha vaj
100 g	Cukor
2	Tojás [szobahőmérsékletű]
100 g	Darált mandula

A díszítéshez: kb. 3 érett körte

Elkészítés

1. Tegye bele a tészta hozzávalóit a keverőtálba [5]. Használja a keverőfejet [7] a 3-as sebességfokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. Szükség szerint közben állítsa le a terméket és egy krémlapát segítségével keverje be a hozzávalókat alulra.
2. Gyorsan kézzel dagassza ki a tésztát egy gömbbé. Nyújtsa ki a tésztát és tegye két belisztezett sütőpapír közé.

3. Bélelje ki a kikent piteformát a tésztával. Vágja le a szélekről a kilógó részt. Tegye be a tésztát legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Szurkálja meg a tortalapot egy villával. Helyezzen rá egy darab sütőpapírt a tésztára. Töltse meg a formát szárított borsóval vagy rizzsel a tészta lesüllyedéséhez.
5. Süssse 180 °C-on (légkeverésen) 15 percig. Vegye ki a sütőpapírt a szárított borsóval/ rizzsel. Süssse további 10–15 percig.
6. Verje fel a mandulamasszához a vaját, a cukrot és a tojásokat a habverőfejjel [6]. Növelje a sebességet a 8-as fokozatra.
7. Vegye le a habverőfejet [6]. Helyezze be a keverőfejet [7]. Keverje a mandulát röviden 4-es sebességfokozaton.
8. Öntse rá a mandulamasszát a lehűtött pitelapra.
9. Hámozza meg a körtéket. Vegye ki a magházat. Vágja fel a körtéket csíkokra. Helyezze rá a csíkokat a mandulamasszára.
10. Süssse 170 °C-on (légkeverésen) kb. 35 percig.

● Pizzatészta

Hozzávalók

250 g	Búzaliszt
$\frac{3}{4}$ TK	Só
$\frac{1}{2}$ kocka	Friss élesztő
120 ml	Meleg víz
$\frac{1}{2}$ TK	Barnacukor
–	Liszt a dagasztáshoz és a kinyújtáshoz

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sót a keverőtálban [5]. Formáljon egy mélyedést a közepére.
2. Nyomja szét az élesztőt vízben egy villával. Keverje össze, amíg minden feloldódik. Öntse bele a keveréket a mélyedésbe.

3. Keverje a dagasztófejjel [4] 2-es sebességen, amíg a nagyobb tésztarögök nem alakulnak ki.
4. Dagassza a tésztát kézzel tovább simára.
5. Formáljon egy tésztagolyót. Hagyja a tésztagolyót egy meleg helyen a duplájára kelni.
6. Dagassza a tésztát ismét, nyújtsa ki, és tegyen rá ízlés szerint feltéteket.

● Kelt tészta alaprecept

Hozzávalók

500 g	Búzaliszt [550-ös típus]
1 kocka	Friss élesztő
60 g	Vaj
1 csipet	Só
200–250 ml	Langyos tej
2	Tojás

Elkészítés

1. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba [5].
2. Dagassza a tésztát 1 percig 1-es sebességfokozaton a dagasztófejjel [4], majd 5 percen keresztül 4-es sebességfokozaton.
3. Hagyja a tésztát a keverőtálban [5] 40 percig kelni.
4. Formáljon egy tésztagolyót. Nyújtsa ki a tésztát egy sütőtepsin. Tegyen rá feltéteket ízlés szerint.
5. Süssse 200 °C-on [alsó-felső sütés] 25–30 percig.

● Omlós tészta

Hozzávalók

250 g	Finomliszt
125 g	Hideg vaj
1 csipet	Só
1	Tojás
150 g	Cukor

Elkészítés

1. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba [5].
2. Dagassza a tésztát 2–3 percig 3-as sebességfokozaton a keverőfejjel [7], amíg a tészta omlós nem lesz.
3. Tegye be a tésztát 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
5. Kenjen ki egy tortaformát, majd szórja be kissé liszttel.
6. Nyújtsa ki a tésztát 2 frissentartó fólia között [kb. 30 cm-es átmérővel].
7. Vegye le a frissentartó fóliát. Helyezze be a tésztát a tortaformába.
8. Süssse 200 °C-on [alsó-felső sütés] 5 percig.

● Piskóta

Hozzávalók

250 g	Vaj
250 g	Cukor
1 csomag	Vaníliás cukor
250 g	Finomliszt
4	Tojás
1/2 csomag	Sütőpor

Elkészítés

1. Tegye bele a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] 3–5. sebességgel, amíg a keverék habos állagú nem lesz.
2. Adja hozzá a tojásokat egyenként, és keverje tovább addig, amíg az egész jól össze nem keveredik.
3. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Keverje az egészet egy sima tésztává.
4. Kenjen ki egy négyszögletes tortaformát [kb. 30 cm]. Adja hozzá a tésztát.
5. Süssse 180 °C-on [alsó-felső sütés] kb. 50–60 percig.

● Vajas sütemény

Hozzávalók

185 g	Sózatlan vaj vagy margarin [lágy]
1 csésze	Porcukor
1 TK	Vaníliakivonat
1 csipet	Só
3	Tojás
2 csésze	Önkelesztő liszt
1/4 csésze	Tej

Elkészítés

1. Tegye bele a vajat vagy a margarint, a porcukrot, a vaníliakivonatot és a sót a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] közepes vagy magas sebességen, amíg a keverék sima és krémes nem lesz.
2. Ha a keverék feltapad a keverőtál [5] oldalára, kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Egy műanyag krémlapát segítségével kanalazza vissza a keveréket a keverőtál oldaláról középre. Folytassa a keverést.
3. Keverés közben adja hozzá a tojásokat egyenként a betöltőnyíláson [11] keresztül.
4. A keverés befejezésekor: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Szitálja rá a lisztet a keverékre. Folytassa a keverést alacsony sebességen.
5. Adja hozzá a tejet a betöltőnyíláson [11] keresztül, amíg a keverék sima nem lesz.
6. Kenjen ki egy tortaformát (kb. 20 cm). Adja hozzá a tésztát.
7. Süsse 200 °C-on [alsó-felső sütés] vagy 180 °C-on [légkeverés] kb. 50–60 percig.
8. Szűrjön be egy fából készült nyársat a sütemény közepébe, ellenőrizve, hogy az átsült-e. A sütemény akkor van átsülve, ha a nyársra a kihúzaskor nem tapad fel tészta.
9. Hagyja a süteményt pár percig a tortaformában hűlni. Ezután fordítsa ki a süteményt egy sütőrácsra, hogy a sütemény teljesen ki tudjon hűlni.

10. Kívánság szerint tehet a süteményre különféle feltéteket és ízesítéseket [pl. kakaó, csokoládépehely, mazsola, magok].

● Csokoládépehelyes keksz

Hozzávalók

185 g	Vaj [lágy]
1 csésze	Barnacukor
1/2 csésze	Porcukor
1 TK	Vaníliakivonat
2	Tojás
2 csésze	Finomliszt
1/2 csésze	Önkelesztő liszt
1/2 TK	Sütőpor
2 EK	Kakaópor
100 g	Fehér csokoládépehely
100 g	Étcsokoládé pehely
100 g	Karamellapehely

Elkészítés

1. Tegye bele a vajat, a barnacukrot és a porcukrot és a vanília kivonatot a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] 3 percig az 5-ös sebességfokozaton. Percenként egyszer: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [13]. Egy műanyag krémlapát segítségével kanalazza vissza a keveréket a keverőtál oldaláról középre. Folytassa a keverést.
2. Keverés közben adja hozzá a tojásokat egyenként a betöltőnyíláson [11] keresztül.
3. Keverje alá a finomlisztet, az önkelesztő lisztet, a sütőport, a kakaóport, a fehér csokoládé és az étcsokoládé pelyheket és a karamellapelyhet kb. 30 percig 1-es sebességfokozaton.
4. Formáljon a tésztából evőkanál méretű golyókat. Tegye rá a golyókat két sütőpapírral fedett vagy repceolajjal kikent sütőtepsire. Óvatosan lapítsa le a tésztagolyókat, és hagyjon köztük 5 cm távolságot.

- Süsse 180 °C-on [légkeverésen] 12 percig, amíg a kekszek aranybarnák nem lesznek. Hagyja bele a kekszeket egy sütőrácsra kihűlni.

● Csokoládémousse

Hozzávalók

300 g	Étcsokoládé darabok
3	Tojás
1/4 csésze	Porcukor
1 EK	Kakaópor
300 ml	Tiszta tejszín
200 g	Málna [friss]

Elkészítés

- Tegye bele a csokoládé darabokat egy mikrohullámozható táliba. Tegye be a tálat 1 percre a mikrohullámú sütőbe, legmagasabb fokozatra. Vegye ki a tálat a mikrohullámú sütőből, és keverje át a csokoládét. Ha a csokoládé még nem olvadt fel teljesen, tegye vissza a tálat további 30 percre a mikrohullámú sütőbe.
- Tegye bele a tojásokat és a porcukrot a keverőtálba [5]. Keverje a habverőfejjel [6] 3 percig a 6-os sebességfokozaton.
- Keverje alá az olvasztott csokoládét és a kakaóport 1-es sebességfokozaton, amíg a keverék sima nem lesz.
- Öntse át a keveréket újra a mikrohullámozható táliba.
- Tisztítsa meg a keverőtálat [5] és a habverőfejet [6] alaposan. Tegye vissza a keverőtálat és a habverőfejet a termékre.
- Öntse bele a tejszínt a keverőtálba [5]. Verje fel a tejszínt kb. 1 percig 6-os sebességfokozaton keményre.
- Egy nagyobb kanál segítségével keverje a csokoládés keveréket a tejszín alá, amíg azok össze nem vegyülnek.
- Ossza el a mousse-t egyenlően 6 pohárba. Tegye be a poharakat 2 órára a hűtőszekrénybe. Tálalja a mousse-t friss málnával.

● Szirupos diós csiga

Hozzávalók

100 g	Vajas pehely
2 1/4 csésze	Önkelesztő liszt
1 EK	Porcukor
2/3 csésze	Tej
1	Tojás
1 csésze	Dió [aprított]
1/2 csésze	Mandula [szeletelt]
1/3 csésze	Barnacukor
1 TK	Fahéj [őrölt]
1/4 csésze	Arany szirup

Elkészítés

- Tegye bele a lisztet, a porcukrot és a vaj felét a keverőtálba [5]. Keverje a keverőfejjel [7] alacsony sebességen, míg az egész jól össze nem keveredik.
- Adja hozzá a tejet és a tojásokat. Dagassza a tésztát a dagasztófejjel [4] alacsony sebességen, amíg ragacsos tésztát nem kap.
- Nyújtsa ki a tésztát egy lisztezett felületen egy 30×40 cm-es négyszögletű formára.
- Szórja meg a tésztát a dióval, a mandulával, a barnacukorral és a fahéjjal. Kenegesse meg a tésztát a maradék vajjal. Hosszanti irányban tekerje fel a tésztát szorosan hasáb formájúra. Vágja le a végeit, majd vágja fel a tésztát 12 darabra.
- Enyhén kenjen ki egy tortaformát [kb. 20×30×2,5 cm [H×Sz×M]]. Helyezze bele a tésztadarabokat a vágott oldalukkal lefelé.
- Süsse 200 °C-on kb. 25 percig.
- Hagyja a csigákat egy sütőrácsra kihűlni.
- Kenje át a csigákat arany sziruppal, majd tálalja.

● Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- A főegységet ne merítse vízbe.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata! Ne használjon súroló és maró hatású tisztítószeret. Ettől a termék károsodhat.

- ① **TUDNIVALÓ:** Egyes élelmiszerek és fűszerek [pl. sárgarépa, currypor] elszíneződéseket okozhatnak a műanyag alkatrészekben [pl. kifröccsenésgátló [12]]. Ez nem ártalmas az egészségre és nincs hatással a működésre sem.

● A főegység tisztítása

1. A főegységet [9] egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség esetén adjon hozzá lágy tisztítószer.
2. Törölje át a főegységet [9] egy tiszta vizes tiszta ruhával.
3. Az újbóli használat előtt hagyja a főegységet [9] teljes mértékben megszáradni.

● Tisztítás mosogatógépben

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata! A főegységet ne tisztítsa mosogatógépben.

- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben moshatók:
 - Dagasztófej [4]
 - Keverőtál [5]
 - Habverőfej [6]
 - Keverőfej [7]
 - Kifröccsenésgátló [12]

● Az alkatrészek tisztítása

- A tartozékokat kézzel, mosogatóban mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
- Kézi tisztítás esetén: Öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel.
- Az újbóli összeszerelés, tárolás vagy újbóli használat előtt hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.

● Karbantartás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. A javítási munkákat bízza képzett szakemberre.

- Minden használat előtt: Ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e látható sérülések.
- A rendszeres tisztításon kívül a termék karbantartást nem igényel.

● Tárolás

- Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket. Hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.
- Tekerje fel az elektromos vezetéket [3] a főegység [9] alján található vezetéktartóra [14] [B ábra].
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, portól védett, gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne használja a keverőtálat [5] élelmiszerek tárolására.

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem indul.	Az elektromos csatlakozó [3] nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be az elektromos csatlakozót [3] egy megfelelő konnektorba.
	A termék túlhevülés miatt kikapcsolt.	A termék újbóli használata előtt várja meg, míg az szobahőmérsékletre lehül.
	A meghajtókar [13] nem rögzült be alsó állásba.	Engedje le a meghajtókart [13] teljesen, amíg a kioldógomb [1] fel nem ugrik.
A keverőeszköz nem forog, vagy nehezen forog.	A keverőtálban [5] elakadás van.	Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót [3] a konnektorból. Távolítsa el az elakadást a keverőtálból [5].
	A hozzávalók túl nyersek vagy kemények.	Használjon kevesebb nyers vagy kemény hozzávalót.
	A termék nem megfelelően van összeszerelve.	Szerelje össze a terméket megfelelően (lásd az „Összeszerelés” c. részt).

● Mentésítés

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket [a] és számokat [b] tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: kötőanyagok.

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

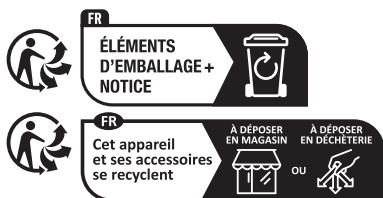


A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

Termék:



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

● **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 jelezzze.

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

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

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

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot [IAN 481418_2410/481419_2410/481422_2410] 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, először 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 Önnek közölt szervizcímre.

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

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

IAN 481418_2410
IAN 481419_2410
IAN 481422_2410

