



HANDMIXER SHM 300 G1

DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

FR CH

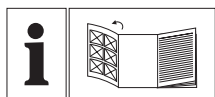
BATTEUR

Mode d'emploi

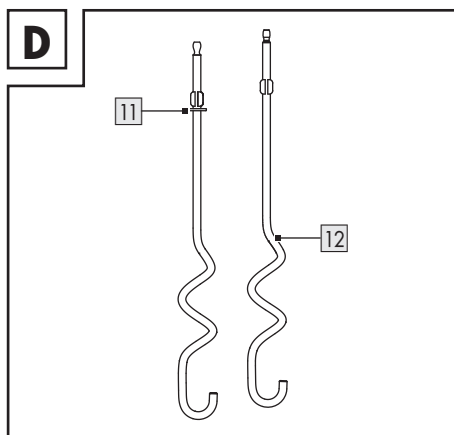
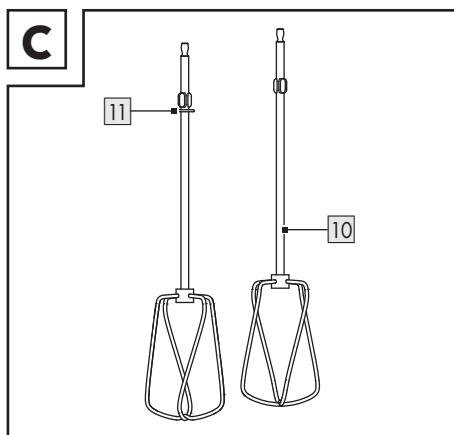
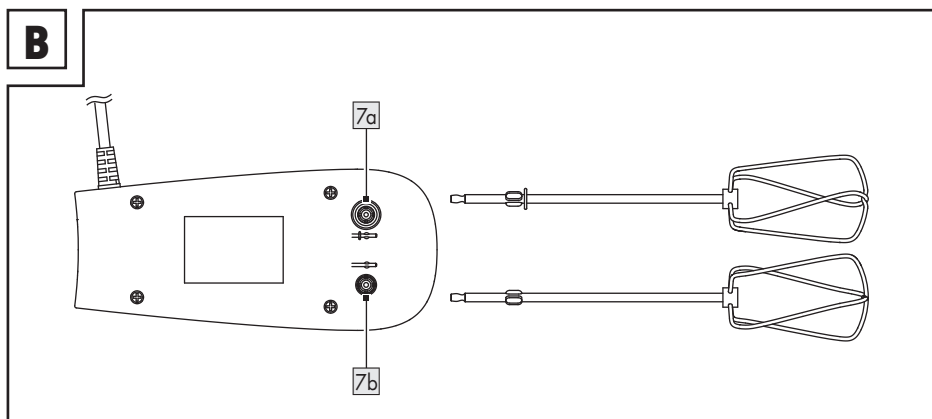
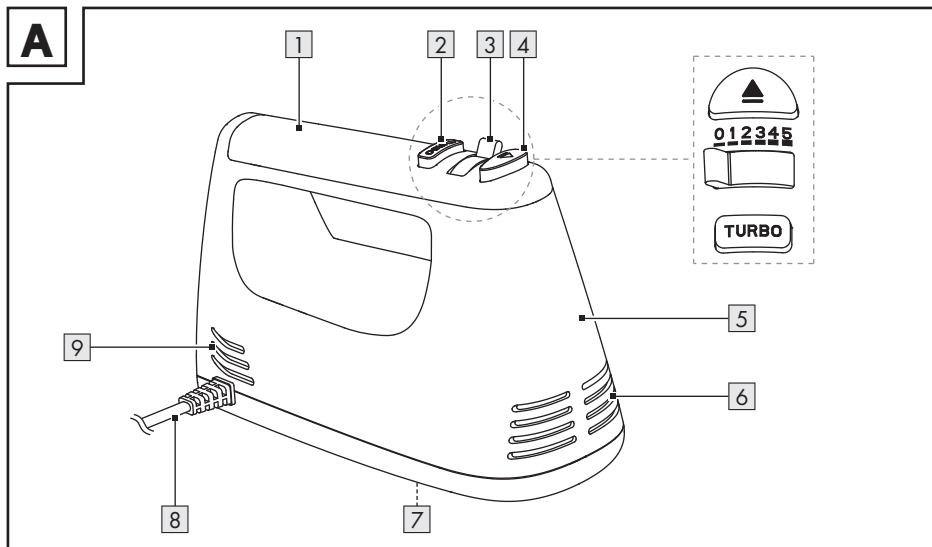
IT CH

SBATTITORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Mode d'emploi	Page	20
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	35



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	7
Lieferumfang.....	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten.....	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	8
Inbetriebnahme	Seite	12
Produkt auspacken und grundreinigen.....	Seite	12
Verwendung	Seite	12
Übersicht der Funktionen	Seite	12
Rührbesen/Knethaken einsetzen/abnehmen	Seite	13
Rühren/Kneten	Seite	13
Rezepte	Seite	13
Übersicht.....	Seite	13
Geflochtener Hefezopf	Seite	13
Einfacher Biskuitkuchen	Seite	14
Baisers	Seite	14
Zitronen-Quark-Creme	Seite	14
Joghurt-Dressing	Seite	15
Schokoladencreme	Seite	15
Mayonnaise.....	Seite	15
Crêpes	Seite	16
Pizzateig.....	Seite	16
Birnen-Tarte-Tatin.....	Seite	17
Reinigung	Seite	17
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	19
Service	Seite	19

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

HANDMIXER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Handmixer
- 2 Rührbesen
- 2 Kneithaken
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

[Abb. A]

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

[Abb. B]

- 7a Größere Öffnung
- 7b Kleinere Öffnung

[Abb. C]

- 10 Rührbesen
- 11 Markierungsring

[Abb. D]

- 12 Kneithaken

● Technische Daten

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

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

⚠ WARNUNG! Achten Sie darauf, dass:

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

oder neben dem Produkt stehen;

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

Bedienung

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

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

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

⚠️ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Reinigung und Aufbewahrung

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

● **Inbetriebnahme**

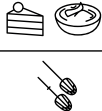
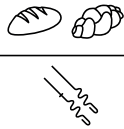
● **Produkt auspacken und grundreinigen**

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

● **Verwendung**

● **Übersicht der Funktionen**

[Abb. C, D]

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

● Rührbesen/Knethaken einsetzen/ abnehmen

[Abb. B]

Rührbesen/Knethaken einsetzen

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

Rührbesen/Knethaken abnehmen

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

● Rühren/Kneten

① INFO:

- Bevor Sie den Netzstecker **8** in die Steckdose stecken: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf Position **0**.
 - Für kurze Pausen: Schalten Sie das Produkt aus. Stellen Sie das Produkt auf die Abstellseite **9**.
 - Reinigen Sie das Produkt unmittelbar nach dem Gebrauch.
1. Tauchen Sie die Rührbesen **10** oder die Knethaken **12** in die Speise.
 2. Einschalten: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf Position **1**.
 3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe entsprechend der Konsistenz der zu mixenden Lebensmittel.
 4. Ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **3** auf Position **0**.
 5. Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der Steckdose.
 6. Nehmen Sie die Rührbesen **10** oder die Knethaken **12** aus dem Lebensmittel und halten Sie sie über eine Schüssel oder ein Waschbecken.

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

● Rezepte

● Übersicht

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

● Geflochtener Hefezopf

 150 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Einfacher Biskuitkuchen

 70 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Baisers

 135 min

 x 4

Zutaten

3	Eiweiß
200 g	Zucker
–	Spritzbeutel
–	Backpapier

Zubereitung

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

● Zitronen-Quark-Creme

 3 min 30 s

 x 4

Zutaten

2	Eier
250 g	Quark
100 g	Zucker

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

Zubereitung

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

● Joghurt-Dressing

 5 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Schokoladencreme

 45 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Crêpes

 70 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Pizzateig

 90 min bis 120 min

 x 4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Birnen-Tarte-Tatin

 145 min

 x 4

Zutaten für den Teig

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

Zutaten für das Mandelmus

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

Zubereitung

Tarte-Boden:

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

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

Mandelmischung:

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

● Reinigung

GEFAHR! Stromschlagrisiko!

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

ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

INFO:

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

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 478762_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	21
Introduction	Page	22
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	22
Contenu de l'emballage	Page	22
Liste des pièces	Page	22
Données techniques	Page	22
Consignes générales de sécurité	Page	23
Mise en service	Page	27
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	27
Utilisation	Page	27
Aperçu des fonctions	Page	27
Introduire/retirer les fouets/crochets pétrisseurs	Page	28
Mélanger/pétrir	Page	28
Recettes	Page	28
Aperçu	Page	28
Brioche tressée	Page	29
Gâteau à la génoise simple	Page	29
Baisers	Page	30
Crème au fromage blanc et au citron	Page	30
Vinaigrette au yaourt	Page	30
Crème au chocolat	Page	30
Mayonnaise	Page	31
Crêpes	Page	31
Pâte à pizza	Page	32
Tarte tatin aux poires	Page	32
Nettoyage	Page	33
Rangement	Page	33
Mise au rebut	Page	33
Garantie	Page	34
Faire valoir sa garantie	Page	34
Service après-vente	Page	34

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

BATTEUR

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des pièces

[Fig. A]

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

[Fig. B]

- 7a Grand orifice
- 7b Petit orifice

[Fig. C]

- 10 Fouets
- 11 Bague d'arrêt

[Fig. D]

- 12 Crochets pétrisseurs

● Données techniques

Numéro de modèle :	
– avec fiche VDE :	HGI3092A HGI3092B HGI3092C
Tension d'entrée *:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie:	300 W
Classe de protection :	II/□
Durée de fonctionnement maxi en continu (KB) :	10 minutes

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

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



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Sécurité électrique

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

présentant des arêtes vives ou des surfaces chaudes.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Veillez à ce que :

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

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

Fonctionnement

PRUDENCE ! Risque de blessures !

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

ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

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

Nettoyage et rangement

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

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

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

● **Mise en service**

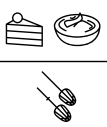
● **Déballage du produit et premier nettoyage**

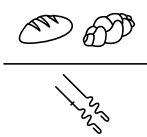
1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète [voir « Contenu de l'emballage »].
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état.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

● **Utilisation**

● **Aperçu des fonctions**

[III. C, D]

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

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

● Introduire/retraiter les fouets/crochets pétrisseurs

(Fig. B)

Introduire les fouets/crochets pétrisseurs

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

Retirer les fouets/crochets pétrisseurs

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

● Mélanger/pétrir

① INFORMATION :

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

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

● Recettes

● Aperçu

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

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

● Brioche tressée

 150 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Gâteau à la génoise simple

 70 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Baisers

 135 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crème au fromage blanc et au citron

 3 min 30 s

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

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

● Vinaigrette au yaourt

 5 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crème au chocolat

 45 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Mayonnaise

 4 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Crêpes

 70 min

 x 4

Ingrédients

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

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

Préparation

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

● Pâte à pizza

 90 min à 120 min

 x 4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Tarte tatin aux poires

 145 min

 x 4

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la purée d'amandes

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

Préparation

Fond de tarte :

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

Mélange d'amandes :

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

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

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

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

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

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

① INFORMATION :

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

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

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

● Rangement

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit [IAN 478762_2410] à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	36
Introduzione	Pagina	37
Usato previsto	Pagina	37
Contenuto della confezione	Pagina	37
Elenco delle parti	Pagina	37
Dati tecnici	Pagina	37
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	38
Messa in funzione	Pagina	41
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	41
Utilizzo	Pagina	42
Panoramica delle funzioni	Pagina	42
Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare	Pagina	42
Miscelazione/impastamento	Pagina	42
Ricette	Pagina	43
Panoramica	Pagina	43
Pan brioche intrecciato	Pagina	43
Pan di spagna semplice	Pagina	44
Meringhe	Pagina	44
Crema di limone e quark	Pagina	44
Condimento di yogurt	Pagina	45
Crema di cioccolato	Pagina	45
Maionese	Pagina	45
Crêpe	Pagina	45
Impasto per pizza	Pagina	46
Tarte tatin alle pere	Pagina	46
Pulizia	Pagina	47
Conservazione	Pagina	47
Smaltimento	Pagina	47
Garanzia	Pagina	48
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	48
Assistenza	Pagina	48

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
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni [ad es. rischio di scosse elettriche]	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! – Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità [ad es. pericolo di scottature]		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	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.		Per l'apertura più grande 7a
	La frusta 10 e il gancio per impastare 12 sono lavabili in lavastoviglie.		Per l'apertura più piccola 7b
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

SBATTITORE ELETTRICO

● Introduzione

Congratulazioni 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 destinato a mescolare e impastare gli impasti, a miscelare i liquidi e a montare la panna. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- 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 Sbattitore elettrico
- 2 Fruste
- 2 Ganci per impastare
- 1 Guida rapida

● Elenco delle parti

[Fig. A]

- 1 Impugnatura
- 2 **TURBO** (pulsante Turbo)

- 3 Interruttore On/Off e regolatore della velocità (a 5 livelli)
- 4 Pulsante di espulsione
- 5 Sbattitore elettrico
- 6 Aperture di ventilazione
- 7 Aperture di alloggiamento delle fruste e dei ganci per impastare
- 8 Cavo d'alimentazione e spina
- 9 Lato di appoggio con aperture di ventilazione

[Fig. B]

- 7a Apertura più grande
- 7b Apertura più piccola

[Fig. C]

- 10 Frusta
- 11 Anello di marcatura

[Fig. D]

- 12 Gancio per impastare

● Dati tecnici

Numero del modello: – con spina VDE:	HGI3092A HGI3092B HGI3092C
Tensione di ingresso *:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza assorbita:	300 W
Classe di protezione:	II/□
Tempo di funzionamento continuo massimo [KB]:	10 minuti
Carico massimo:	Impasti pesanti fino a 500 g di farina

* 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 da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.
- Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- 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.

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.

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, il prodotto deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.

Sicurezza elettrica

- Afferrare sempre il cavo d'alimentazione dalla spina e non tirare il cavo stesso.
- Non mettete mobili o altri oggetti pesanti sul cavo di alimentazione e assicurarsi che non venga piegato, specialmente in corrispondenza della spina.
- Non far passare il cavo di alimentazione su punti e bordi caldi o taglienti per evitare danni.
- Non utilizzare adattatori o prolunghe non conformi alle norme di sicurezza vigenti e non manomettere il cavo di alimentazione!
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non fare mai un nodo nel cavo di alimentazione e non legarlo insieme ad altri cavi.
- Il cavo di alimentazione va posato in modo tale che nessuno lo calpesti o lo ostacoli. Sussiste il rischio di lesioni.
- La riparazione è necessaria se il prodotto è stato danneggiato, se del liquido o degli oggetti sono entrati all'interno dell'alloggiamento, se è stato esposto alla pioggia o all'umidità, o se non funziona correttamente o è stato fatto cadere.
- Se si notano fumo, rumori o odori insoliti, staccare immediatamente la spina del prodotto dalla presa di corrente. In questi casi, non continuare a usare il prodotto fino a quando non sia stato controllato da un professionista.
- Fare eseguire tutte le riparazioni dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire mai l'alloggiamento del prodotto.
- Non utilizzare più il prodotto se il prodotto o gli accessori sono danneggiati.

⚠ AVVERTENZA! Assicurarsi che:

- Nessuna fonte diretta di calore (ad esempio, riscaldatori) agisca sul prodotto;
- Il prodotto non sia esposto a luce solare diretta o a una forte luce artificiale;
- Venga evitato il contatto con spruzzi e gocce d'acqua e liquidi aggressivi;
- Il prodotto non venga utilizzato vicino all'acqua; in particolare, il prodotto non deve mai essere immerso. Non collocare oggetti contenenti liquidi, come vasi o bevande, sopra o vicino al prodotto;
- Non vi siano fiamme libere (per esempio candele accese) sopra o vicino al prodotto;
- Non penetri nessun corpo estraneo;
- Il prodotto non venga sottoposto a urti e vibrazioni eccessive.
- Il prodotto non venga esposto a forti fluttuazioni di temperatura, poiché ciò potrebbe causare la condensazione dell'umidità e portare a cortocircuiti elettrici. Tuttavia, se il

prodotto è stato esposto a forti oscillazioni di temperatura, attendere [circa 2 ore] prima di metterlo in funzione finché non abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Funzionamento

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni!

- Per il funzionamento, utilizzare solo gli accessori inclusi nella fornitura.
- Tenere i capelli lunghi, le cravatte e gli indumenti larghi lontano dal prodotto, perché potrebbero impigliarsi.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta.
- Accendere il prodotto solo quando le fruste o i ganci per impastare sono correttamente inseriti e ben saldi.
- Prima di collegare la spina alla rete elettrica: Portare l'interruttore On/Off in posizione **0**.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!

- Se le fruste o i ganci per impastare girano solo con difficoltà o non girano affatto: Spegnerne subito il prodotto. Staccare la spina dalla presa. Verificare se:
 - Qualcosa nel contenitore blocca il movimento
 - Il cibo è troppo duro
 - Le fruste o i ganci per impastare sono inseriti correttamente
- Il prodotto è progettato per funzionare per un massimo di 10 minuti senza interruzioni. Dopodiché, il prodotto deve rimanere spento finché non si è raffreddato a temperatura ambiente.

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Il prodotto deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia e quando non è sotto sorveglianza.

- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● **Messa in funzione**

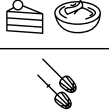
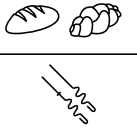
● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

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".

● Utilizzo

● Panoramica delle funzioni

[Fig. C, D]

Strumento di lavoro	Velocità	Esempi d'uso	Note
Frusta 10 	da 1 a 2	■ All'inizio della miscelazione ■ Miscelazione di farina, zucchero o altri ingredienti secchi	■ Quantità massima di impasto: 500 g ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 minuti □ Quantità minima: Per piccole quantità, scegliere un contenitore di miscelazione più stretto, in modo che gli strumenti di miscelazione siano immersi nei cibi da miscelare per almeno 1 cm. □ Premere TURBO 2 per passare rapidamente da qualsiasi velocità alla velocità massima.
	da 2 a 3	■ Mescolare il burro e lo zucchero ■ Mescolare l'impasto	
	da 4 a 5 TURBO 2	■ Montare gli albumi/la panna	
Gancio per impastare 12 	da 1 a 2	■ All'inizio dell'impastamento ■ Miscelazione di farina, zucchero o altri ingredienti secchi ■ Lavorare la pasta lievitata	■ Quantità massima di pasta lievitata: 500 g ■ Tempo massimo di funzionamento: 10 minuti □ Quantità minima: Per piccole quantità, scegliere un contenitore di miscelazione più stretto, in modo che gli strumenti di miscelazione siano immersi nei cibi da miscelare per almeno 1 cm.
	da 2 a 3	■ Lavorare la pasta frolla	
	da 3 a 4	■ Lavorare composto di macinato	

● Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare

[Fig. B]

Inserimento delle fruste/dei ganci per impastare

1. Inserire la frusta **10** o il gancio per impastare **12** con l'anello di marcatura **11** nell'apertura più grande **7a**.
2. Inserire la frusta **10** rimanente o il gancio per impastare **12** nell'apertura più piccola **7b**. Sia la frusta che il gancio per impastare devono essere inseriti saldamente.

Rimozione delle fruste/dei ganci per impastare

1. Portare l'interruttore On/Off **3** in posizione **0**.
2. Staccare la spina **8** dalla presa.
3. Premere il pulsante di espulsione **4** completamente verso il basso. Le fruste **10**/i ganci per impastare **12** cadono.

● Miscelazione/impastamento

❗ INFO:

- Prima di collegare la spina **8** alla presa: Portare l'interruttore On/Off **3** in posizione **0**.

- ❑ Per pause brevi: Spegner il prodotto. Posizionare il prodotto sul lato di appoggio [9].
- ❑ Pulire il prodotto subito dopo l'uso.

1. Immergere la frusta [10] o il gancio per impastare [12] nell'alimento.
2. Accendere: Portare l'interruttore On/Off [3] in posizione I.
3. Selezionare il livello di velocità desiderato in base alla consistenza dell'alimento da frullare.
4. Spegnimento: Portare l'interruttore On/Off [3] in posizione 0.
5. Staccare la spina [8] dalla presa.
6. Togliere le fruste [10] o i ganci per impastare [12] dall'alimento e tenerli sopra una ciotola o un lavandino.
7. Rimuovere le fruste [10] o i ganci per impastare [12] dal prodotto (vedi "Inserimento/rimozione delle fruste/dei ganci per impastare").

● Ricette

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Pan brioche intrecciato	4	150 min
Pan di spagna semplice	4	70 min
Meringhe	4	135 min
Crema di limone e quark	4	3 min 30 s
Condimento di yogurt	4	5 min
Crema di cioccolato	4	45 min
Maionese	4	4 min
Crêpe	4	70 min
Impasto per pizza	4	Da 90 min a 120 min
Tarte tatin alle pere	4	145 min

● Pan brioche intrecciato

 150 min

 x 4

Ingredienti

350 g	Farina
1 cucchiaini	Sale
50 g	Zucchero
65 g	Burro [fuso]
1 confezione o 1/2 dado	Lievito [secco] o Lievito [fresco]
200 ml	Latte [tiepido]
40 g	Tuorli
–	Zucchero [grosso]
–	Carta da forno

Preparazione

1. Mescolare la farina con il sale e lo zucchero in una ciotola. Mettere il burro sopra.
2. Lavorare l'impasto con i ganci per impastare [12].
3. Sbriciolare il lievito fresco o cospargere il lievito secco sull'impasto. Aggiungere il latte.
4. Lavorare l'impasto con i ganci per impastare [12].
5. Coprire l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per circa 1 ora.
6. Lavorare l'impasto con le mani. Dividere l'impasto in 3 pezzi della stessa dimensione.
7. Formare 3 fili dello stesso spessore.
8. Intrecciare i 3 fili in una treccia.
9. Mettere la treccia su una teglia rivestita di carta da forno.
10. Spennellare la treccia con il tuorlo. Cospargere la treccia di zucchero grosso.
11. Cuocere il pan brioche intrecciato per circa 30 minuti sulla guida centrale a +160 °C.

● Pan di spagna semplice

 70 min

 x 4

Ingredienti

100 g	Burro [fuso]
100 g	Zucchero
2 confezione	Zucchero vanigliato
1 cucchiaini	Latte
2	Uova
1 cucchiaini	Lievito in polvere
150 g	Farina
–	Burro [per ungere lo stampo]
–	Zucchero a velo [per spolverare]
–	Carta da forno

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a +160 °C.
2. Mettere in una ciotola il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il latte e le uova.
3. Mescolare l'impasto con le fruste .
4. Mescolare il lievito in polvere con la farina. Aggiungere il composto secco all'impasto.
5. Lavorare il composto con le fruste  fino ad ottenere un impasto liscio.
6. Ingrassare uno stampo per dolci con del burro.
7. Versare l'impasto nello stampo per dolci.
8. Cuocere il dolce per circa 40 minuti a +160 °C.
9. Dopo la cottura: Tirare fuori lo stampo per dolci dal forno. Lasciare raffreddare il dolce per circa 5 minuti.
10. Rovesciare lo stampo per dolci. Spolverare il dolce con un po' di zucchero a velo.

● Meringhe

 135 min

 x 4

Ingredienti

3	Albume
200 g	Zucchero

–	Sac à poche
–	Carta da forno

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a +120 °C.
2. Sbattere l'albume con le fruste .
3. Aggiungere gradualmente lo zucchero finché gli albumi non sono a neve.
4. Foderare una teglia con carta da forno.
5. Versare il composto in una sac à poche.
6. Spruzzare il composto nella forma desiderata sulla carta da forno.
7. A seconda delle dimensioni e della forma delle forme spruzzate: Lasciare asciugare il composto per circa 80–100 minuti nel forno.

● Crema di limone e quark

 3 min 30 s

 x 4

Ingredienti

2	Uova
250 g	Quark
100 g	Zucchero
2 cucchiaini	Scorza di limone [bio]
1 cucchiaini	Zucchero vanigliato
2 cucchiaini	Succo di limone
–	Scaglie di cioccolato

Preparazione

1. Separare i tuorli dagli albumi delle uova.
2. Utilizzare le fruste  per sbattere i tuorli con il quark, lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato fino a ottenere una crema spumosa.
3. Utilizzare le fruste  per montare gli albumi a neve con il succo di limone. Incorporare il composto alla crema.
4. Versare la crema al limone in bicchieri o coppe da dessert ben raffreddati.
5. Cospargere la crema al limone con scaglie di cioccolato.
6. Raffreddare la crema al limone prima di servirla.

● Condimento di yogurt

 5 min

 x 4

Ingredienti

150 g	Yogurt naturale
3 cucchiari	Aceto di vino bianco
3 cucchiari	Olio di girasole
Da 1 a 2 cucchiaini	Senape
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Zucchero
–	Aglione/erba cipollina/erbe miste (tritate finemente)

Preparazione

1. Mettere lo yogurt in una ciotola.
2. Aggiungere aceto, olio, senape, sale e zucchero.
3. Mescolare il condimento con le fruste **10**.
4. Raffinare il condimento con aglio, erba cipollina o erbe miste.

● Crema di cioccolato

 45 min

 x 4

Ingredienti

350 g	Panna montata
200 g	Cioccolato fondente (> 60 % di cacao)
1/2	Baccello di vaniglia (polpa)
–	Frutta fresca

Preparazione

1. Fare bollire la panna.
2. Sminuzzare il cioccolato nella panna e scioglierlo lentamente a fuoco basso.
3. Raschiare la polpa di mezzo baccello di vaniglia. Mescolare la polpa nel composto.
4. Mettere il composto in frigorifero. Lasciare raffreddare completamente il composto e farlo appassire.
5. Prima di servire: Mescolare il composto con le fruste **10** fino a renderlo cremoso.
6. Servire la crema di cioccolato con della frutta fresca.

● Maionese

 4 min

 x 4

Ingredienti

1	Tuorli
15 g	Aceto leggero o succo di limone
250 ml	Olio vegetale neutro (ad es. olio di colza)
–	Sale (a piacere)
–	Pepe (a piacere)

Preparazione

1. Mettere il tuorlo e l'aceto/il succo di limone in un misurino.
2. Tenere le fruste **10** perpendicolarmente al misurino. Accendere il prodotto.
3. Tenere premuto **TURBO 2**. Aggiungere lentamente l'olio in un flusso uniforme e sottile (entro circa 2,5 minuti) in modo che l'olio si unisca agli altri ingredienti.
4. Condire la maionese con sale e pepe a piacere.

● Crêpe

 70 min

 x 4

Ingredienti

125 g	Farina
50 g	Zucchero
1/2 confezione	Zucchero vanigliato
1 pizzico	Sale
1	Uovo
200 ml	Latte magro
50 ml	Acqua
–	Olio vegetale neutro (per ungere la padella)

Preparazione

1. Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato e sale in una ciotola. Fare un piccolo incavo al centro.
2. Inserire l'uovo nell'incavo.
3. Sbattere dal centro con le fruste **10** a velocità da 1 a 2.

4. Aggiungere gradualmente il latte e l'acqua al composto.
5. Quando si è formato un impasto omogeneo: Passare alla velocità da 3 a 4.
6. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora.
7. Mescolare energicamente l'impasto e controllarne la consistenza. La consistenza dell'impasto dovrebbe essere simile alla crema di caffè.
8. Scaldare una grande padella antiaderente con i bordi poco profondi e ungerla con un po' d'olio.
9. Versare una parte dell'impasto nella padella. Cuocere delle crêpe sottili su entrambi i lati per circa 30 secondi.
10. Riempire le crêpe con ripieni dolci, ad es.:
 - Zucchero, cannella e zucchero
 - Purè di mele
 - Crema di nougat alle noci
 - Banana tagliata a metà e salsa al cioccolato
 - Marmellata, gelatina, confettura di prugne, composta
 - Frutta fresca
 - Gelato

● Impasto per pizza

 Da 90 min a 120 min

 x 4

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mescolare farina e sale in una ciotola. Fare un piccolo incavo al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero nell'acqua con una forchetta. Mescolare fino a sciogliere il tutto. Versare il composto nell'incavo.

3. Mescolare con i ganci per impastare  al livello da 1 a 2 fino a formare dei grossi grumi di pasta.
4. Continuare a impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio.
5. Formare una palla, copirla e lasciarla lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio dell'impasto.
6. Lavorare nuovamente l'impasto.
7. Stendere l'impasto e ricoprirlo a piacere.

● Tarte tatin alle pere

 145 min

 x 4

Ingredienti per l'impasto

200 g	Farina di frumento
1 pizzico	Sale
100 g	Burro [freddo]
3 cucchiaini	Zucchero fine
4 cucchiaini	Acqua [fredda]
–	Piselli secchi o riso [per la cottura alla cieca]
–	Carta da forno

Ingredienti per la crema di mandorle

100 g	Burro [fuso]
100 g	Zucchero
2	Uova [temperatura ambiente]
100 g	Mandorle [macinate]
–	Pere mature [per guarnire]

Preparazione

Base della crostata:

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola
2. Mescolare con i ganci per impastare  al livello da 2 a 3 fino a formare dei grossi grumi di pasta.
3. Lavorare l'impasto rapidamente con la mano a formare una palla. Stendere l'impasto con un po' di farina tra 2 fogli di carta da forno.

4. Foderare una teglia per crostate unta con l'impasto. Tagliare il bordo sporgente.
5. Mettere la crostata per circa 30 minuti in frigorifero.
6. Bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta.
7. Mettere un pezzo di carta da forno sull'impasto. Riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
8. Cuocere la crostata a +120 °C per circa 15 minuti.
9. Togliere i piselli/il riso e cuocere la crostata per altri 10–15 minuti.

Composto di mandorle:

1. Mescolare il burro, lo zucchero e le uova con le fruste **[10]**. Aumentare la velocità al livello 5.
2. Ridurre la velocità al livello 3. Quindi aggiungere le mandorle.
3. Versare il composto di mandorle sulla base della crostata raffreddata.
4. Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a fette. Mettere le pere sul composto di mandorle.
5. Cuocere a +170 °C per 35 minuti.

● Pulizia

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- Prima della pulizia: Staccare sempre la spina **[8]** dalla presa.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non far penetrare acqua o altri liquidi all'interno dello sbattitore elettrico **[5]**.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto!

- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

❗ INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo l'uso. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le fruste **[10]** e i ganci per impastare **[12]** sono lavabili in lavastoviglie fino a +70 °C.

Parte	Metodo di pulizia
Sbattitore elettrico [5]	□ Pulire l'alloggiamento con un panno umido. □ Se necessario, applicare del detergente delicato sul panno. Pulire poi l'alloggiamento con un panno umido senza detergente. □ Asciugare accuratamente l'alloggiamento. □ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
Frusta [10] Gancio per impastare [12]	□ Lavare sotto l'acqua calda con un detergente delicato. □ Sciacquare con acqua pulita. □ In alternativa: Lavare in lavastoviglie. □ Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

● Conservazione

- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● 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.

Prodotto:



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



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

● Garanzia

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 478762_2410) come prova d'acquisto.

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

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

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

● Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13092A,
HG13092B,
HG13092C

Version: 05/2025

IAN 478762_2410

