



STAND MIXER SKMW 900 C1

GB CY

STAND MIXER

User manual

HU

KONYHAI ROBOTGÉP

Használati útmutató

CZ

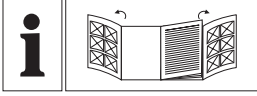
KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

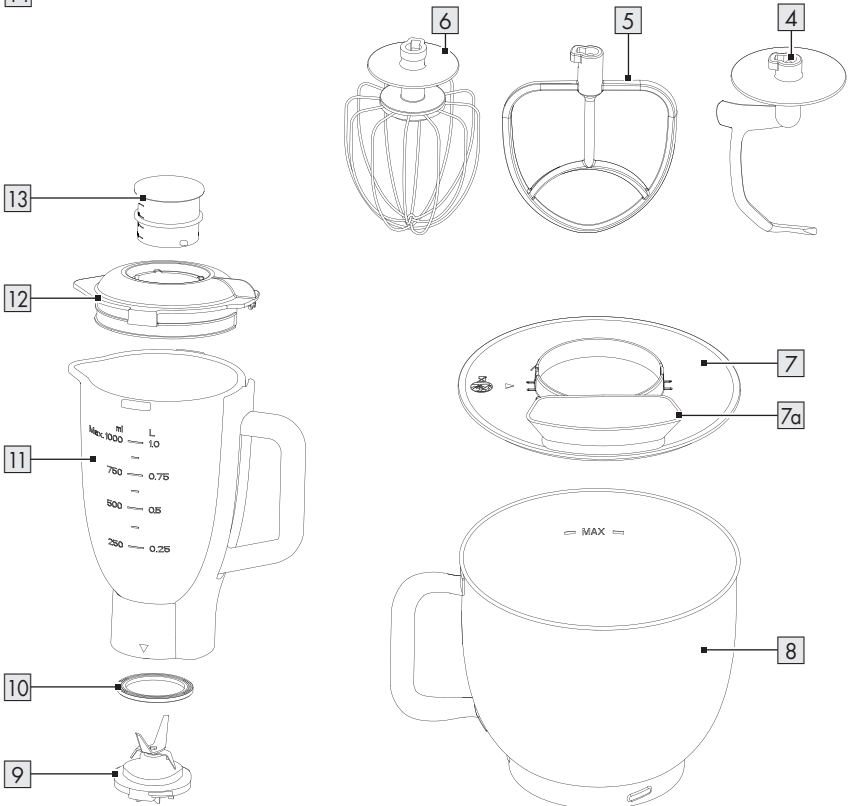
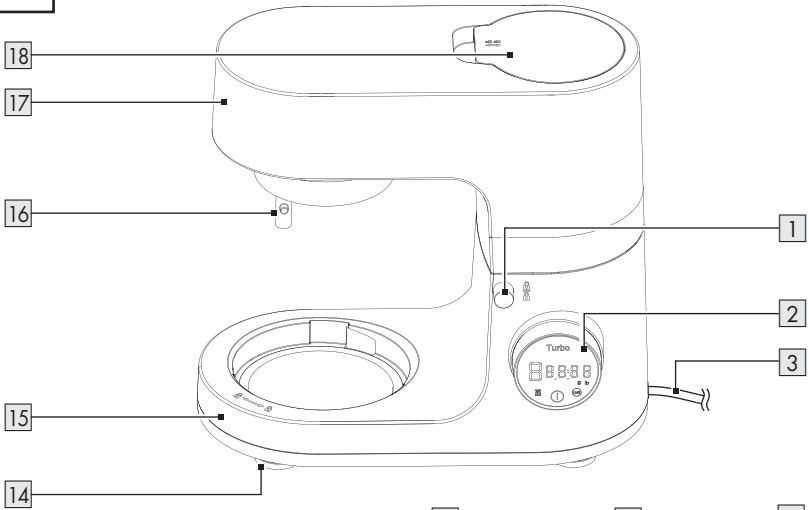
GR CY

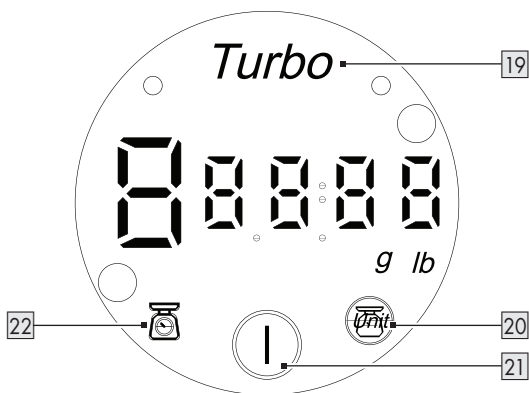
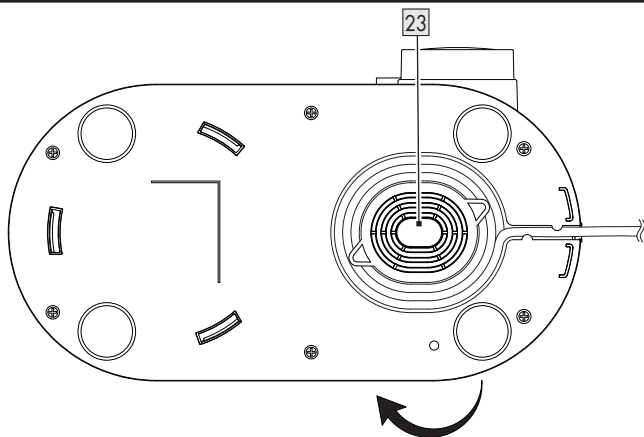
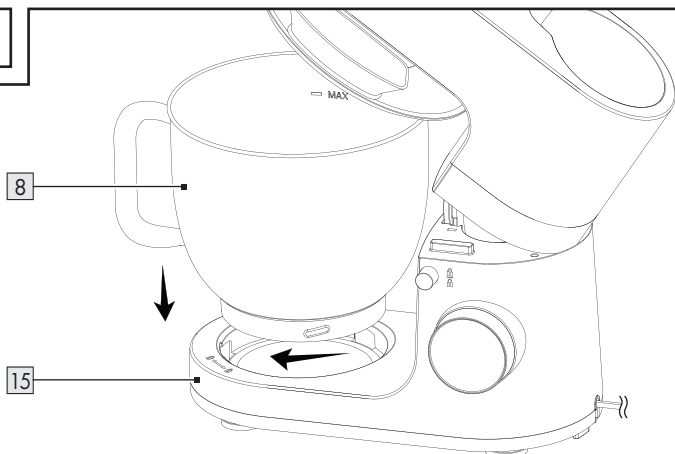
KOYZINOMHXANH

Οδηγίες χρήσης

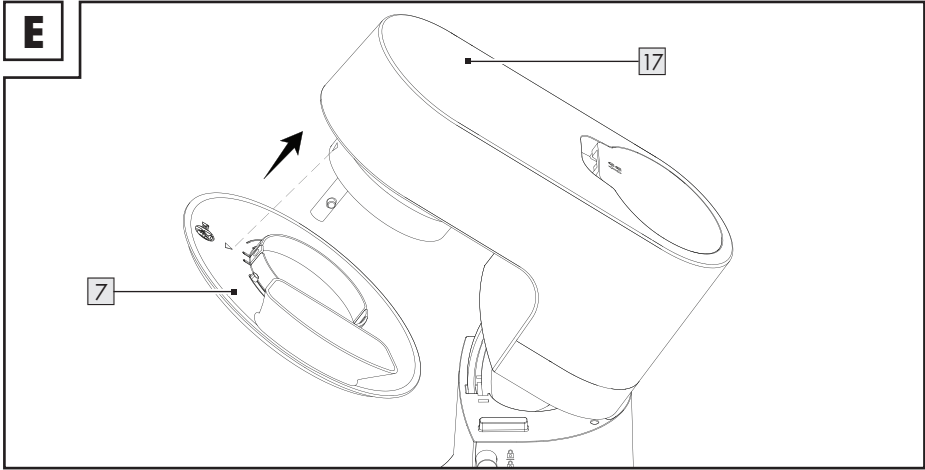


GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	24
CZ	Návod na obsluhu	Strana	44
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	63

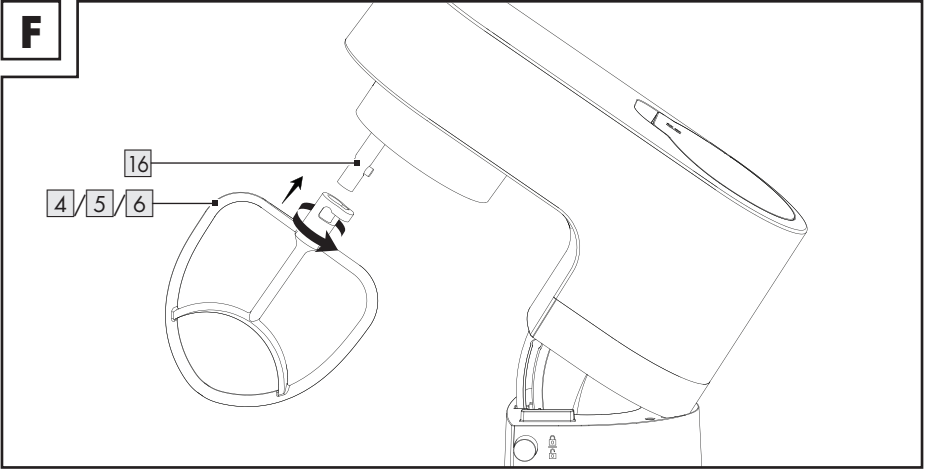
A

B**C****D**

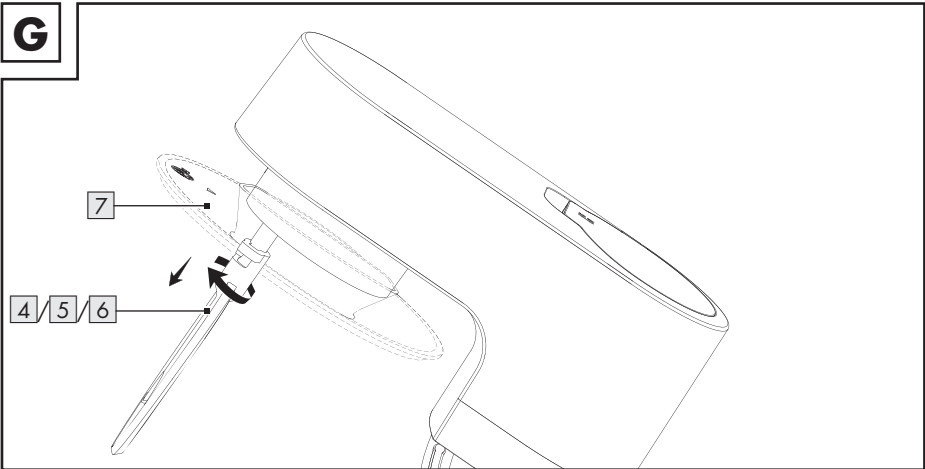
E



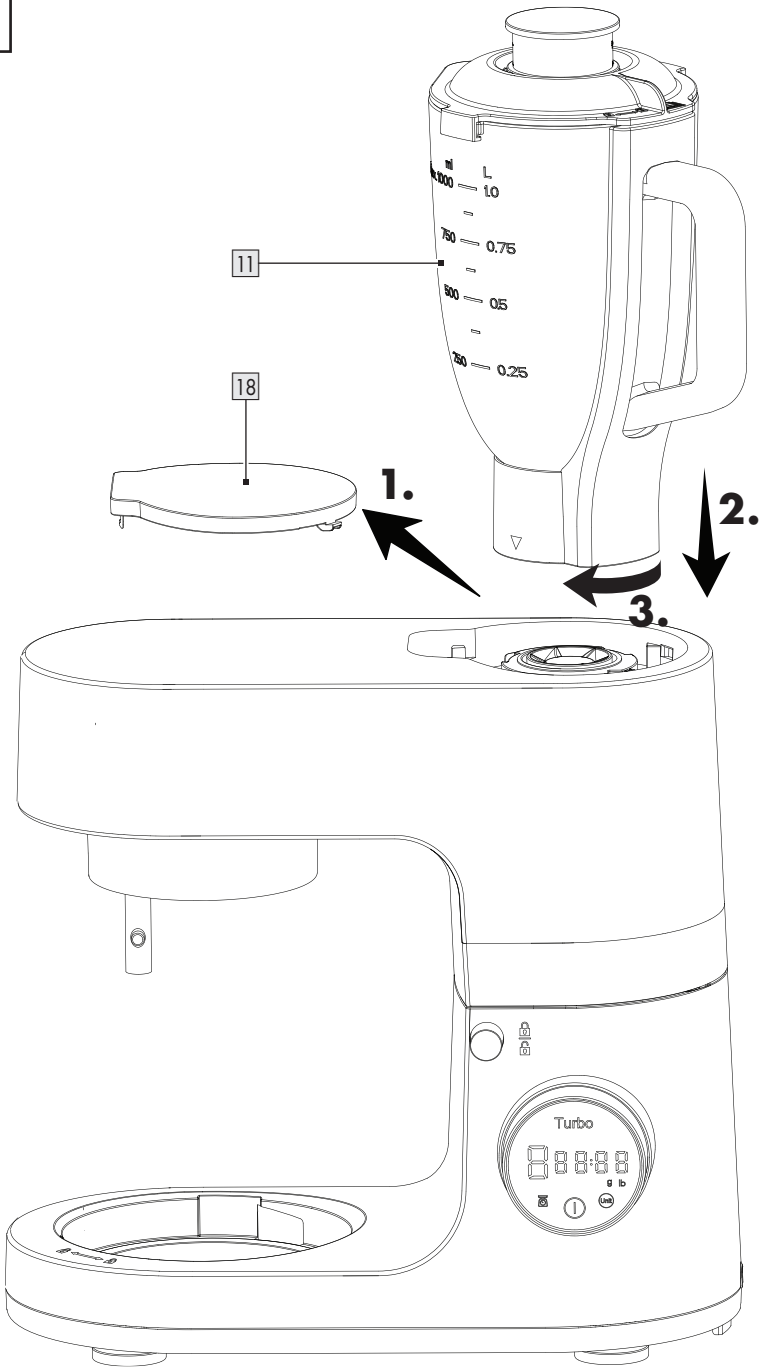
F



G

















H



- List of pictograms used** Page 7
- Introduction** Page 8
 - Intended use. Page 8
 - Scope of delivery Page 8
 - Parts list Page 8
 - Technical data Page 9
- General safety instructions**..... Page 9
- First set-up of the product** Page 12
 - Unpacking the product and basic cleaning Page 12
 - Installation location Page 12
- Assembly** Page 12
 - Assembly for using the mixing function Page 12
 - Assembly for using the blending function..... Page 13
- Operation**..... Page 13
 - Preparation..... Page 14
 - Adding ingredients (mixing function)..... Page 14
 - Adding ingredients (blending function) Page 14
 - Switching on/off and selecting speed Page 14
 - Turbo function..... Page 14
 - Weighing function Page 15
- Safety features** Page 15
- Disassembly** Page 15
 - Disassembly of the mixer Page 15
 - Disassembly of the blender Page 15
- Function overview with quantities and preparation times reference**..... Page 16

Recipes	Page	17
Mascarpone cream	Page	17
Pear tarte tatin	Page	17
Pizza dough	Page	18
Basic recipe for yeast dough	Page	18
Shortcrust pastry	Page	18
Sponge cake	Page	19
Butter cake	Page	19
Chocolate chip cookies	Page	19
Chocolate mousse	Page	20
Syrup walnut scrolls	Page	20
Cleaning and care	Page	21
Cleaning the base unit	Page	21
Cleaning in the dishwasher	Page	21
Cleaning the accessories	Page	21
Maintenance	Page	21
Storage	Page	21
Troubleshooting	Page	22
Disposal	Page	22
Warranty	Page	23
Warranty claim procedure	Page	23
Service	Page	23

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)	<p>The following parts are suitable for dishwashers:</p>  <ul style="list-style-type: none"> 4 Dough hook 5 Beater 6 Whisk 7 Splash guard 8 Mixing bowl 11 Blender jar 12 Blender jar lid 13 Ingredients measuring cup
	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.



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 517873_2504.

● Intended use

- This product is suitable for whisking, beating, stirring, kneading, blending 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 Blender jar
- 1 User manual
- 1 Quick start guide

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Unlock button (for drive arm)
- 2 Rotary knob (speed control)
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Dough hook
- 5 Beater
- 6 Whisk
- 7 Splash guard
- 7a Filler opening
- 8 Mixing bowl
- 9 Blade assembly
- 10 Sealing ring
- 11 Blender jar
- 12 Blender jar lid
- 13 Ingredients measuring cup
- 14 Suction foot
- 15 Base unit
- 16 Fixture (for attaching the mixing tool)
- 17 Drive arm
- 18 Blender jar insert with cover

(Fig. B)

- 19 **Turbo** (Turbo button)
- 20  (button to set the unit)
- 21  (on/off button)
- 22  (button to measure the weight)

(Fig. C)

- 23 Cable winder

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	900 W
Power consumption in stand-by mode:	0.3 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
Capacity of the blender jar:	1.38 L
Scale (max. load):	5 kg



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.

* 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.

- 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, the blade assembly, emptying the container and during cleaning.

⚠ WARNING! The blades of the blade assembly are very sharp. Be careful during handling and cleaning to avoid cuts.

⚠ 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.
- Never put a hand in the blender jar when it is placed on the base unit.
- If food needs to be pushed down, use a suitable tool e.g. a spatula.
- Only use the product with the supplied accessories.
- Switch off the product before removing the blender jar from the blender jar insert.

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 **15** 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 **14** can stick firmly in place and ensure a secure grip.






● **Assembly**

● **Assembly for using the mixing function**

⚠ **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 [17] until it clicks into place. The unlock button [1] pops out again.
3. Place the mixing bowl [8] into the base unit [15]. The metal pins on the lower edge of the mixing bowl must be aligned with the recesses in the base unit (Fig. D).
4. Lock the mixing bowl [8] by turning it in clockwise direction (towards ) until it is firmly secured (Fig. D).
5. Place the splash guard [7] onto the drive arm [17] from below. The arrow () on the splash guard and the arrow () on the drive arm (next to ) must be aligned with each other (Fig. E).
6. Lock the splash guard [7] by turning it in counter-clockwise direction (towards ) until it clicks into place (Fig. E).
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 [5]	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 [16] from below. The metal pin on the fixture must be aligned with the recess on the mixing tool (Fig. F).
9. Slightly press the mixing tool upwards. Turn the mixing tool in counter-clockwise direction until it stops (Fig. F).
10. Press the unlock button [1].
11. Move the drive arm [17] all the way down. The unlock button [1] pops out again.

● Assembly for using the blending function

⚠ WARNING! Risk of injury! The blades of the blade assembly are very sharp. Be careful during handling to avoid cuts.

1. Turn the blender jar [11] upside down on a clean, flat and even surface.
2. Place the sealing ring [10] over the opening at the bottom of the blender jar [11].
3. Place the blade assembly [9] into the lower opening of the blender jar [11]. The blade assembly has to sit on the sealing ring [10].
4. Screw the blade assembly [9] in clockwise direction onto the opening to secure it on the blender jar [11]. Bring the blender jar into upright position.
5. Insert the ingredients measuring cup [13] into the blender jar lid [12].
6. Rotate the ingredients measuring cup [13] in clockwise direction to secure it on the blender jar lid [12].
7. Place the blender jar lid [12] onto the top opening of the blender jar [11] and push it down.
8. Slide the blender jar insert cover [18] towards  and remove it from the product (Fig. H, step 1).
9. Place the blender jar [11] into the blender jar insert [18]. The pin on the lower edge of the blender jar must be aligned with the recess in the insert (Fig. H, step 2).
10. Lock the blender jar [11] by turning it in clockwise direction (towards ) until it is firmly secured (Fig. H, step 3).

● 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 mixing function 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).
- Do not use the blender jar without the blender jar lid in place.
- When using the blender jar [11], the fixture for attaching the mixing tool [16] will operate as well. The splash guard [7] and mixing bowl [8] must be locked in place.

i 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.
- If both the mixing bowl [8] as well as the blender jar [11] are locked in place on the product: When the product is switched on, both the mixing function and the blending function are activated.

● Preparation

1. Assemble the product (see "Assembly").
2. Connect the mains plug [3] to a suitable socket-outlet.
3. Set the rotary knob [2] to the **0** position.
4. Wind the excess mains cord [3] around the cable winder [23] at the bottom of the base unit [15] (Fig. C).

● Adding ingredients (mixing function)

Before use

- Add the ingredients into the mixing bowl [8] while the drive arm [17] is folded up.

During use

1. Reduce the speed to level 1–2 (see "Switching on/off and selecting speed").
2. Add the ingredients through the filler opening [7a] on the splash guard [7].

● Adding ingredients (blending function)

Before use

- Add the ingredients into the blender jar [11].

During use

1. Reduce the speed to level 1–2 (see "Switching on/off and selecting speed").
2. Rotate the ingredients measuring cup [13] in counter-clockwise direction to release it from the blender jar lid [12].
3. Remove the ingredients measuring cup [13] from the blender jar lid [12].
4. Add the ingredients through the opening on the blender jar lid [12].
5. Place the ingredients measuring cup [13] into the blender jar lid [12].
6. Rotate the ingredients measuring cup [13] in clockwise direction to secure it on the blender jar lid [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.

i 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:** Tap **!** [21].
2. Increasing the speed: Turn the rotary knob [2] in clockwise direction.
3. Start at a low speed. Gradually increase the speed to the desired level (see "Function overview").
4. **Switching off:** Tap **!** [21] (standby mode).

● Turbo function

- Tap **Turbo** [19] to temporarily increase the speed to the highest setting.

● Weighing function

① **INFO:** When the drive arm **17** is engaged in a horizontal position, containers or packagings can be placed on the weighing area in order to be weighed.

1. Tap **22** to calibrate the scale.
The display shows **0** and the pre-set unit.
2. To change the unit, tap **20**.
3. Add the ingredients to the mixing bowl **8** or the blender jar **11**.
The display shows the filling weight in the unit selected.
4. To set the scale back to **0** and weigh further ingredients separately, tap **22** and wait for the calibration.

● Safety features

- The product only works when the drive arm **17** 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:
 1. Switch off the product (see “Switching on/off and selecting speed”).
 2. Pull the mains plug **3** out of the socket-outlet.
 3. Allow the product to cool down to room temperature.
 4. 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.

● Disassembly of the mixer

1. Press the unlock button **1**.
2. Fold up the drive arm **17** 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 **16** (Fig. G).
4. Turn the splash guard **7** in clockwise direction (towards **6**) until you can remove it from the drive arm **17**.
5. Turn the mixing bowl **8** in counter-clockwise direction (towards **6**) until you can remove it from the base unit **15**.
6. Press the unlock button **1**.
7. Move the drive arm **17** all the way down. The unlock button **1** pops out again.

● Disassembly of the blender

1. Remove the blender jar lid **12** from the blender jar **11**.
2. Turn the blender jar **11** upside down.
3. Place the blender jar lid **12** onto the bottom of the blender jar **11**. The two tabs on the underside of the blender jar lid must fit into the two recesses on the underside of the blade assembly **9**.

Releasing the blade assembly

1. Use the blender jar lid **12** to turn the blade assembly **9** towards the **6** symbol.
2. Pull out the blade assembly **9** carefully.
3. Remove the sealing ring **10**.

Inserting the blade assembly

1. Turn the blender jar **11** upside down.
2. Insert the sealing ring **10**.
3. Insert the blade assembly **9** carefully into the blender jar **11**.
4. Place the blender jar lid **12** onto the bottom of the blender jar **11**. The two tabs on the underside of the blender jar lid must fit into the two recesses on the underside of the blade assembly **9**.
5. Tightening the blade assembly **9**: Use the blender jar lid **12** to turn the blade assembly **9** towards the **6** symbol.

● Function overview with quantities and preparation times reference

Mixing tool	Speed level	Function	References *	
Dough hook 4	1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 **: 3 min ■ Max. operating time: 10 min 	
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kneading yeast dough ■ Kneading thick batter 		
Beater 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mixing thick batter ■ Mixing butter and flour ■ Mixing yeast dough 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 **: 5 min ■ Max. operating time: 10 min 	
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cake mix ■ Beating together butter and sugar ■ Cookie dough 		
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dough with dried fruit 		
Whisk 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Whipped cream ■ Egg white ■ Mayonnaise ■ Whipping butter to a froth 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	
				<ul style="list-style-type: none"> □ Fold in sensitive fruit at speed level 1-2.
				<ul style="list-style-type: none"> ■ Max. total weight: 950 g ■ Max. operating time: 10 min

* Quantities and preparation times reference

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

Mixing tool	Speed level	Function	References *
Blender jar [11]	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smoothies ■ Soups ■ Sauces ■ Frozen fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Min. speed level 1 must be set to use Turbo [19]. ■ Not suitable for hard foods such as bones, coffee beans, meats, nuts etc. ■ Max. capacity: 1,000 ml ■ Max. operating time: 3 min

● Recipes

● Mascarpone cream

Ingredients

2	Eggs
2 tbsp	Fine sugar
1 tbsp	Sweet wine (e.g. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	Untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to the fat-free mixing bowl [8]. 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 [8], 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 [8]. Use the beater [5] 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.

* Quantities and preparation times reference

- Prick the base of the dough several times with a fork. Place a piece of baking paper on the dough. Fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
- Bake at 180 °C (convection oven) for 15 minutes. Remove baking paper and peas/rice. Bake again for another 10 to 15 minutes.
- For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with the whisk [6]. Increase the speed to level 8.
- Remove the whisk [6]. Insert the beater [5]. Briefly stir in the almonds at speed level 4.
- Add the almond paste onto the cooled tart base.
- Peel the pears. Remove the core. Cut the pears into slices. Add the slices onto the almond paste.
- 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

- Mix flour and salt in the mixing bowl [8]. Form a depression in the centre.
- Mash the yeast and sugar in the water with a fork. Stir until everything is dissolved. Pour the mixture into the depression.
- Use the dough hook [4] at speed level 2 until large lumps of dough have formed.
- Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
- 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.
- 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

- Put all ingredients in the mixing bowl [8].
- Knead the dough for 1 minute at speed level 1 using the dough hook [4] and then for 5 minutes at speed level 4.
- Leave the dough to rise in the mixing bowl [8] for 40 minutes.
- Form the dough into a ball. Roll out the dough on a baking tray. Add toppings as desired.
- 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

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

- Remove the cling film. Place the dough into the springform tin.
- 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
½ sachet	Baking powder

Preparation

- Put butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl [8]. Stir with the beater [5] at speed level **3-5** until the mixture becomes fluffy.
- Add the eggs one after the other and continue stirring until everything is well mixed.
- Add the flour and baking powder. Mix everything into a smooth dough.
- Grease a rectangular cake tin (approx. 30 cm). Add the dough.
- 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
¼ cup	Milk

Preparation

- Add the butter or margarine, caster sugar, vanilla essence and salt into the mixing bowl [8]. Stir with the beater [5] at medium to high speed until the mixture becomes smooth and creamy.
- If the mixture sticks to the sides of the mixing bowl [8], switch off the product. Fold up the drive arm [17]. Use a plastic spatula to scrape the mixture off the sides of the mixing bowl back into the centre. Continue with the stirring process.
- Add the eggs one by one through the filler opening [7a] while continuing stirring.
- Once stirring is complete: Switch off the product. Fold up the drive arm [17]. Sift the flour over the mixture. Continue with the stirring process at low speed.
- Add the milk gradually through the filler opening [7a] until the mixture is smooth.
- Grease a cake tin (20 cm). Add the dough.
- Bake at 200 °C (bottom/top heat) or 180 °C (convection oven) for approx. 50 to 60 minutes.
- 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.
- 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.
- 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
½ cup	Caster sugar
1 tsp	Vanilla essence
2	Eggs
2 cups	Plain flour

½ cup	Self-raising flour
½ 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 [8]. Stir with the beater [5] at speed level 5 for 3 minutes.
Once per minute: Switch off the product. Fold up the drive arm [17]. 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 [7a] 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 30 seconds.
4. Roll the dough into tablespoon-sized balls. Place the balls onto 2 baking trays lined with baking paper or greased with canola oil. Gently flatten the dough balls, leaving a gap of 5 cm in between.
5. Bake at 180 °C (convection oven) for 12 minutes or until the cookies are golden brown. Allow the cookies to cool down on a wire rack.

● Chocolate mousse

Ingredients

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

Preparation

1. Add the chocolate melts into a microwave-safe bowl. Put the bowl into your microwave for 1 minute at the highest setting. Remove the bowl from the microwave and stir the chocolate. If the chocolate is not completely melted, put the bowl into your microwave for another 30 seconds.
2. Add the eggs and caster sugar into the mixing bowl [8]. 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 [8] and the whisk [6]. Reattach the mixing bowl and the whisk to the product.
6. Add the cream into the mixing bowl [8]. Whisk the cream stiff at speed level 6 for 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 ¼ cups	Self-raising flour
1 tbsp	Caster sugar
⅔ cup	Milk
1	Egg
1 cup	Walnuts (chopped)
½ cup	Almonds (sliced)
⅓ cup	Brown sugar
1 tsp	Cinnamon (ground)
¼ cup	Golden syrup

Preparation

1. Add the flour, caster sugar and half of the butter into the mixing bowl [8]. Stir with the beater [5] 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 (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 [3] out of the socket-outlet.
- Do not immerse the base unit [15] in water.

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

Do not use any abrasive, corrosive cleaning agents. These might damage the product.

- ① **INFO:** Certain foods or spices (e.g. carrots, curry powder) can discolour the plastic parts (e.g. splash guard [7]). This is not harmful to health and does not impair the functionality.

● Cleaning the base unit

1. Clean the base unit [15] with a damp cloth. Add a mild detergent, if necessary.
2. Wipe the base unit [15] with a clean cloth with clear water.
3. Allow the base unit [15] to dry completely before using it again.

● Cleaning in the dishwasher

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

Do not clean the base unit [15] in a dishwasher.

- The following parts are suitable for dishwashers:

- [4] Dough hook
- [5] Beater
- [6] Whisk
- [7] Splash guard
- [8] Mixing bowl
- [11] Blender jar
- [12] Blender jar lid
- [13] Ingredients measuring cup

● Cleaning the accessories

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

● Maintenance

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**



Do not attempt to repair the product by yourself. Have any repair carried out by a qualified specialist.

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

● Storage

- Before storage: Clean the product. Allow all parts to dry completely.
- Wind the mains cord [3] around the cable winder [23] at the bottom of the base unit [15] (Fig. C).
- 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 [8] 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 17 is not locked in the lower position.	Move the drive arm 17 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 8 .	Switch off the product. Pull the mains plug 3 out of the socket-outlet. Remove the blockage from the mixing bowl 8 .
	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").
The blending function does not work.	The blender jar 11 is not correctly locked on the product.	Lock the blender jar 11 correctly on the product (see "Assembly for using the blending function").
The scale does not work.	 22 was held longer than 10 seconds.	Calibrate the scale: <ol style="list-style-type: none"> 1. Connect the mains plug 3 to a suitable socket-outlet. 2. Switching on: Tap 1 21. 3. Hold  22 until the display flashes 5000. 4. Put the weight on the base unit 15 for 2 to 3 seconds. 5. The calibration is completed when the display shows 5000 g.

● Disposal

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



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

Product:



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



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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 517873_2504) 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 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

CY **Service Cyprus**

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy














Serbian mark of conformity

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	26
Bevezető	Oldal	27
Rendeltetésszerű használat	Oldal	27
A csomagolás tartalma	Oldal	27
Alkatrészlista	Oldal	27
Műszaki adatok	Oldal	28
Általános biztonsági utasítások	Oldal	28
Üzembe helyezés	Oldal	31
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	31
Elhelyezés	Oldal	31
Összeszerelés	Oldal	31
A keverőfunkció összeszerelése és használata	Oldal	31
A turmixoló funkció összeszerelése és használata	Oldal	32
Kezelés	Oldal	33
Előkészületek	Oldal	33
Hozzávalók hozzáadása (keverő funkció)	Oldal	33
Hozzávalók hozzáadása (turmixoló funkció)	Oldal	33
Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása	Oldal	33
Turbó funkció	Oldal	34
Mérleg funkció	Oldal	34
Biztonsági megjegyzések	Oldal	34
Szét szerelés	Oldal	34
A keverőgép szét szerelése	Oldal	34
A turmixgép szét szerelése	Oldal	35
A funkciók áttekintése mennyiségi adatokkal és elkészítési időikkel	Oldal	35
Receptek	Oldal	37
Mascarponés krém	Oldal	37
Körtés pite	Oldal	37
Pizzatészta	Oldal	38
Kelt tészta alaprecept	Oldal	38
Omlós tészta	Oldal	38
Piskóta	Oldal	38
Vajas sütemény	Oldal	39
Csokoládépehelyes keksz	Oldal	39
Csokoládémousse	Oldal	40
Szirupos diós csiga	Oldal	40

Tisztítás és ápolás	Oldal	41
A főegység tisztítása	Oldal	41
Tisztítás mosogatógépben	Oldal	41
Az alkatrészek tisztítása	Oldal	41
Karbantartás	Oldal	41
Tárolás	Oldal	41
Hibaelhárítás	Oldal	42
Mentesítés	Oldal	43
Garancia	Oldal	43
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	43
Szerviz	Oldal	43

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)	Az alábbi alkatrészek mosogatógépben moshatók:
		 <ul style="list-style-type: none"> 4 Dagasztófej 5 Keverőfej 6 Habverő 7 Kifröccsenésgátló 8 Keverőtál 11 Turmixedény 12 A turmixedény fedele 13 Mérőpohár
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károokra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)	 Veszély – áramütésveszély!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	 A II. védelmi osztályú termék szimbóluma
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az étel ízeire vagy szagára.	 Ez a szimbólum a kéz sérülésére hívja fel a figyelmet.
	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.



Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 517873_2504 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

- A termék élelmiszerek habarásához, felveréséhez, keveréséhez, dagasztásához, turmixolásához 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 távolítson el minden csomagolóanyagot.

- 1 Főegység
- 1 Keverőtál
- 1 Dagasztófej
- 1 Habverő
- 1 Keverőfej
- 1 Kifröccsenésgátló
- 1 Turmixedény
- 1 Használati útmutató
- 1 Gyorsindítási útmutató

● Alkatrészlista

(A ábra)

- 1 Kioldógomb (a meghajtókarhoz)
- 2 Forgatógomb (a sebesség szabályozása)
- 3 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 4 Dagasztófej
- 5 Keverőfej
- 6 Habverő
- 7 Kifröccsenésgátló
- 7a Betöltőnyílás
- 8 Keverőtál
- 9 Pengeegység
- 10 Tömítőgyűrű
- 11 Turmixedény
- 12 A turmixedény fedele
- 13 Mérőpohár
- 14 Tapadókorongos láb
- 15 Főegység
- 16 Foglalat (a keverőeszköz felrögzítéséhez)
- 17 Meghajtókar
- 18 A turmixedény foglata fedéllel

(B ábra)

- 19 **Turbo** (Turbo gomb)
- 20 (a mértékegység beállító gombja)
- 21 (be-/kikapcsoló gomb)
- 22 (a súlymérés gombja)

(C ábra)

23 Vezetéktartó

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	900 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,3 W
Védelmi osztály:	II/□
Max. folyamatos működés (KB) *:	10 min
A keverőtál űrtartalma:	5 L
Keverőtál maximális töltése:	3,7 L
A turmixedény űrtartalma:	1,38 L
Mérleg (terhelhetőség):	5 kg

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

* 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.

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.

Rendeltetészerű 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 eladóhoz.

⚠ 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.

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 és a pengeegység kezelése, a tartály kiürítése és a tisztítás során legyen körültekintő.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A

pengeegység pengéi nagyon élesek. A kezelés és a tisztítás során ügyeljen arra, hogy elkerülje a vágási sérüléseket.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A

működés során mozgásban lévő alkatrészek és tartozékok cseréje előtt is válassza le a terméket az áramellátásról.

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal szüntesse meg a termék áramellátását. Mielőtt a terméket újra használatba venné, vizsgáltsa át egy szakemberrel.
- A terméket csak egyenletes, stabil és tiszta felületen használja.
- A használathoz 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.
- Soha ne dugja be az ujját a turmixedénybe, amikor az a főegységen van.
- Ha az élelmiszereket le kell nyomni, ahhoz használjon egy arra alkalmas eszközt, pl. egy spatulát.
- A terméket kizárólag a mellékelt alkatrészekkel használja.
- Mielőtt a turmixedényt kivenné a turmixedény foglatából, kapcsolja ki a terméket.

Tisztítás és tárolás

- A főegységet ne érje ráceppenő 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 védőfoliát.

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 tapadókörongos 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 tapadókörongos lábakkal érintkezve megpuhítják azokat. Szükség esetén helyezzen a termék alá csúszásálló alátétet.
- Helyezze a főegységet **15** egy egyenletes és száraz felületre, hogy a termék ne tudjon eldőlni vagy lecsúszni.
- Sima és tiszta felületet válasszon, hogy a tapadókörongos lábak **14** meg tudjanak tapadni, biztonságos tartást nyújtva.

● Összeszerelés

● A keverőfunkció összeszerelése és használata

- ⚠ **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. Különben a keverendő hozzávalók kifröccsenhetnek.

1. Nyomja meg a kioldógombot **1**.
2. Hajtsa a fel a meghajtókart **17**, amíg az be nem rögzül. A kioldógomb **1** ekkor újra felugrik.
3. Helyezze be a keverőtálat **8** a főegységbe **15**. A keverőtál alsó szélén lévő fém csapoknak a főegység vájatai felé kell nézniük (D ábra).
4. A keverőtál **8** rögzítéséhez fordítsa el azt az óramutató járásával megegyező irányban (↻ irány), amíg az szorosan a helyén nem marad (D ábra).
5. Helyezze rá a kifröccsenésgátlót **7** alulról a meghajtókarrá **17**. A kifröccsenésgátlón lévő nyílnak (▲) és a meghajtókaron lévő nyílnek (▼) (a **6** mellett) egymásra kell néznie (E ábra).
6. A kifröccsenésgátló **7** rögzítéséhez fordítsa azt el az óramutató járásával ellenkező irányban (↻ irány), amíg az be nem reteszeldődik (E ábra).
7. Válassza ki a kívánt keverőeszközt:

Keverőeszköz	Használat
Dagasztófej 4	Nehéz tésztákhoz (pl. kenyértésztához)
Habverőfej 6	Tejszín, tojásfehérje stb. felveréséhez
Keverőfej 5	Közepes és könnyű tésztákhoz (pl. süteménytészta, palacsintatészta)

További információk: lásd „A funkciók áttekintése” c. részt

8. Helyezze rá a kívánt keverőeszközt alulról a foglalatra **16**. A foglalaton lévő fémcsapot a keverőeszköz mélyedéséhez kell igazítani (F ábra).
9. Nyomja a keverőeszközt kissé felfelé. Csavarja be a keverőeszközt az óramutató

járáásával ellentétes irányban ütközésig (F ábra).

10. Nyomja meg a kioldógombot **1**.

11. Engedje le a meghajtókart **17** teljesen. A kioldógomb **1** ekkor újra felugrik.

● A turmixoló funkció összeszerelése és használata

▲ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés

kockázata! A pengeegység pengéi nagyon élesek. A kezelés során ügyeljen arra, hogy elkerülje a vágási sérüléseket.

1. Tegye a turmixedényt **11** fejjel lefelé egy tiszta, sík és egyenes felületre.
2. Helyezze rá a tömítőgyűrűt **10** a turmixedény **11** talpán lévő nyílásra.
3. Helyezze be a pengeegységet **9** a turmixedény **11** alsó nyílásába. A pengeegységnek **10** rá kell feküdnie a tömítőgyűrűre.
4. Csavarja rá a pengeegységet **9** az óramutató járásával megegyező irányban a nyílásra, és rögzítse rá a turmixedényre **11**. Fordítsa vissza a turmixedényt egyenesre.
5. Helyezze be a mérőpoharat **13** a turmixedény fedelébe **12**.
6. Csavarja el a mérőpoharat **13** az óramutató járásával megegyező irányban, hogy az rögzüljön a turmixedény fedelén **12**.
7. Helyezze rá a turmixedény fedelét **12** a turmixedény **11** felső nyílására, majd nyomja le.
8. Tolja a turmixedény foglatának fedelét **18** a **6** irányba, majd vegye le a termékről (H ábra, 1. lépés).
9. Illessze bele a turmixedényt **11** a turmixedény foglatába **18**. A turmixedény alsó peremén lévő csapnak a foglatat vajatához kell illeszkednie (H ábra, 2. lépés).
10. A turmixedény **11** rögzítéséhez fordítsa el azt az óramutató járásával megegyező irányban (↻ irány), amíg az szorosan a helyén nem marad (H ábra, 3. lépés).

● Kezelés

⚠ VIGYÁZAT! Sérülés és a termék sérülésének és anyagi károk kockázata!

- Ne tartson evőeszközöket vagy hasonlókat a forgó részekhez.
- A hosszú haját és a bő ruházatot tartsa távol a forgó részekről.
- Ne használja a keverő funkciót 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 karcoló tárgyakkal (pl. kés, fém dörzsi).
- Ne használja a turmixedényt a fedele nélkül.
- A turmixedény **11** használat közben a foglalatban **16** is mozog. A kifröccsenésgátlónak **7** és a keverőtálnak **8** be kell rögzülnie.

ⓘ TUDNIVALÓ:

- A termék első használata során a motor felmelegedése következtében enyhe szag képződhet. Ez ártalmatlan. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől.
- Ha a keverőtál **8** és a turmixedény **11** is fel van rögzítve a termékre: A termék bekapcsolásakor a keverő és a turmixoló funkció is bekapcsol.

● Előkészületek

1. Állítsa össze a terméket (lásd az „Összeszerelés” c. részt).
2. Dugja be az elektromos csatlakozót **3** egy megfelelő konnektorba.
3. Állítsa a forgatógombot **2** a **0** állásba.
4. Tekerje fel az elektromos vezeték **3** felesleges részét a főegység **15** alján található vezeték tartóra **23** (C ábra).

● Hozzávalók hozzáadása (keverő funkció)

Használat előtt

- Mérje bele a hozzávalókat a keverőtálba **8**, amikor a meghajtókar **17** felhajtott állapotban van.

A használat során

1. Csökkentse a sebességet az 1-2. szintre (lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt).
2. Adjon hozzá hozzávalókat a kifröccsenésgátló **7** betöltőnyílásán **7a** keresztül.

● Hozzávalók hozzáadása (turmixoló funkció)

Használat előtt

- Tegye bele a hozzávalókat a turmixedénybe **11**.

A használat során

1. Csökkentse a sebességet az 1-2. szintre (lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt).
2. Csavarja el a mérőpoharat **13** az óramutató járásával ellentétes irányban, és oldja ki a turmixedény fedeléből **12**.
3. Vegye ki a mérőpoharat **13** a turmixedény fedeléből **12**.
4. Adja hozzá a hozzávalókat a turmixedény fedelének **12** nyílásán keresztül.
5. Helyezze be a mérőpoharat **13** a turmixedény fedelébe **12**.
6. Csavarja el a mérőpoharat **13** az óramutató járásával megegyező irányban, hogy az rögzüljön a turmixedény fedelében **12**.

● 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.

❗ 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:** Koppintson a

① gombra **21**.

2. Sebesség növelése: Fordítsa el a forgatógombot **2** az óramutató járásával megegyező irányban.

3. Kezdjen alacsonyabb sebességgel. Fokozatosan növelje a sebességet a kívánt szintre (lásd „A funkciók áttekintése” c. részt).

4. **Kikapcsolás:** Koppintson a

① gombra **21** (készenléti mód).

● Turbó funkció

- Koppintson a **Turbo** gombra **19** a sebesség rövid idejű megnöveléséhez a legmagasabb beállításra.

● Mérleg funkció

❗ **TUDNIVALÓ:** Ha a meghajtókat **17** vízszintes állásban van rögzítve, rátehető edényeket vagy csomagolásokat a mérőfelületre azok leméréséhez.

1. Koppintson a gombra **22** a mérleg kalibrálásához.

A kijelzőn a **0** látható az előre beállított mértékegységgel együtt.

2. A mértékegység módosításához koppintson a gombra **20**.

3. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba **8** vagy a turmixedénybe **11**.

A kijelzőn látható lesz a betöltési súly a kiválasztott mértékegységgel.

4. A mérleg **0** értékre történő visszaállításához koppintson a gombra **22**, majd várja meg a kalibrálás végét.

● Biztonsági megjegyzések

- A termék csak akkor működik, ha a meghajtókat **17** 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:

1. Kapcsolja ki a terméket (lásd a „Be- és kikapcsolás és a sebesség kiválasztása” c. részt).
2. Húzza ki az elektromos csatlakozót **3** a konnektorból.
3. Hagyja a terméket szobahőmérsékletre lehűlni.
4. 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.


● A keverőgép szétszerelése

1. Nyomja meg a kioldógombot **1**.
2. Hajtsa a fel a meghajtókart **17**, 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 **16** (G ábra).
4. Forgassa el a kifröccsenésgátlót **7** az óramutató járásával megegyező irányban (**6** irány), amíg azt le nem tudja venni a meghajtókarról **17**.
5. Forgassa el a keverőtálat **8** az óramutató járásával ellentétes irányban (**6** irány) amíg azt le nem tudja venni a főegységről **15**.
6. Nyomja meg a kioldógombot **1**.
7. Engedje le a meghajtókart **17** teljesen. A kioldógomb **1** ekkor újra felugrik.


● A turmixgép szétszerelése

1. Vegye le a turmixedény fedelét [12] a turmixedényről [11].
2. Fordítsa meg a turmixedényt [11].
3. Helyezze rá a turmixedény fedelét [12] a turmixedény [11] talpára. A turmixedény fedelén lévő két kiemelkedésnek bele kell akadniuk a pengeegység [9] alján lévő két vátatba.

A pengeegység levétele

1. A turmixedény fedelének [12] segítségével fordítsa el a pengeegységet [9] a  szimbólum irányába.
2. Húzza ki óvatosan a pengeegységet [9].
3. Vegye ki a tömitőgyűrűt [10].

A pengeegység felszerelése

1. Fordítsa meg a turmixedényt [11].
2. Helyezze be a tömitőgyűrűt [10].
3. Helyezze be a pengeegységet [9] óvatosan a turmixedénybe [11].
4. Helyezze rá a turmixedény fedelét [12] a turmixedény [11] talpára. A turmixedény fedelén lévő két kiemelkedésnek bele kell akadniuk a pengeegység [9] alján lévő két vátatba.
5. A pengeegység [9] rögzítése: A turmixedény fedelének [12] segítségével fordítsa el a pengeegységet [9] a  szimbólum irányába.

● A funkciók áttekintése mennyiségi adatokkal és elkészítési időikkel

Keverőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Javaslatok *
Dagasztófej [4]	1-2	<ul style="list-style-type: none">■ Nehéz tészta vagy viszonylag szilárd hozzávalók gyúrása és összekeverése	<ul style="list-style-type: none">■ Minimális mennyiség: A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba.■ Max. élesztős tézstamennyiség: 1657 g■ A dagasztott tészta feldolgozási ideje **: 3 min■ Max. működési idő: 10 min
	2-3	<ul style="list-style-type: none">■ Élesztős tészta dagasztása■ Vastag tészta dagasztása	

* Mennyiségi adatok és elkészítési idők

** A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.

Keverőeszköz	Sebességi fokozat	Funkció	Javaslatok *
Keverőfej 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vastag tészta összedolgozása ■ Vaj és liszt összedolgozása ■ Élesztős tészta összedolgozása 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimális mennyiség: A hozzávalók mennyiségét úgy kell kimérni, hogy a keverőeszköz legalább 1 cm mélyen be tudjon süllyedni a hozzávalókba. ■ Max. tézstamennyiség: 1216 g ■ Kevert tészta feldolgozási ideje **: 5 min ■ Max. működési idő: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Süteménytészta ■ Vaj és cukor felverése ■ Keksztészta 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tészta szárított gyümölcsökkel 	
Habverőfej 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Habtejszín ■ Tojásfehérje ■ Majonéz ■ Vaj habosra keverése 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 min
Turmixedény 11	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smoothie-k ■ Levesek ■ Szószok ■ Fagyasztott gyümölcsök 	<ul style="list-style-type: none"> ■ A Turbo 19 használatához legalább az 1. sebességfokozatot kell beállítani. ■ Ne használható kemény élelmiszerekhez, pl. csontokhoz, szemes kávéhoz, húshoz, magokhoz stb. ■ Maximális mennyiség: 1000 ml ■ Max. működési idő: 3 min

* Mennyiségi adatok és elkészítési idők

** A feldolgozási idő függ a hozzávalók mennyiségétől és jellegétől is.

● Receptek

● Mascarpone krém

Hozzávalók

2	Tojás
2 EK	Finomszemcsés cukor
1 EK	Édes bor (pl. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	Kezeletlen narancs (a leve és némi reszelt héja)

Elkészítés

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Tegye be a tojásfehérjéket a zsírmentes keverőtálba [8]. Verje fel a tojásfehérjéket a habverőfejjel [6]. Növelje a sebességet a **8**-as fokozatra.
3. Tegye át a tojáshabot egy másik tálba, és tegye hűvös helyre.
4. A keverőtálban [8] keverje habosra a tojássárgáját a cukorral és az édes borral a habverőfej [6] segítségével, **6**-os sebességfokozaton.
5. Csökkentse a sebességet a **3**-as fokozatra. Felváltva kanállal adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.
6. Keverje alá kézzel a reszelt narancshéjat és a tojáshabot.
7. Diszítésnek szórja meg a kész krémet vékony narancshéjszeletekkel.
8. Fogyasztásig tegye a krémet a hűtőszekrénybe. Fogyassza el a krémet 24 órán belül.

Tipp: Rétegezze a mascarpone krémét szezonális friss gyümölcssel 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: Szárított 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 [8]. Használja a keverőfejet [5] 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 beliszteztet 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. Süsse 180 °C-on (légkeverésen) 15 percig. Vegye ki a sütőpapírt a szárított borsóval/ rizzsel. Süsse 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 [5]. 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 csikokra. Helyezze rá a csíkokat a mandulamasszára.
10. Süsse 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 [8]. 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 térszarögök 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 [8].
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 [8] 40 percig kelni.
4. Formáljon egy tésztagolyót. Nyújtsa ki a tésztát egy sütőtepsin. Tegyen rá feltéteket ízlés szerint.
5. Süsse 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 [8].
2. Dagassza a tésztát 2–3 percig **3**-as sebességfokozaton a keverőfejjel [5], 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. Süsse 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
$\frac{1}{2}$ csomag	Sütőpor

Elkészítés

1. Tegye bele a vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot a keverőtálba [8]. Keverje a keverőfejjel [5] 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. Süsse 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
¼ csésze	Tej

Elkészítés

1. Tegye bele a vaját vagy a margarint, a porcukrot, a vaníliakivonatot és a sót a keverőtálba [8]. Keverje a keverőfejjel [5] közepes vagy magas sebességen, amíg a keverék sima és krémes nem lesz.
2. Ha a keverék feltapad a keverőtál [8] oldalára, kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [17]. 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 [7a] keresztül.
4. A keverés befejezésekor: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [17]. Szitálja rá a lisztet a keverékre. Folytassa a keverést alacsony sebességen.

5. Adja hozzá a tejet a betöltőnyíláson [7a] keresztül, amíg a keverék sima nem lesz.
6. Kenjen ki egy tortaformát (20 cm). Adja hozzá a tésztát.
7. Süsse 200 °C-on (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-on (légkeverés) kb. 50–60 percig.
8. Szúrjon be egy fából készült nyársat a sütemény közepébe, ellenőrizve, hogy az átsült-e. A sütemény akkor van átsülve, ha a nyársra a kihúzáskor 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
½ csésze	Porcukor
1 TK	Vaníliakivonat
2	Tojás
2 csésze	Finomliszt
½ csésze	Önkelesztő liszt
½ TK	Sütőpor
2 EK	Kakaópor
100 g	Fehér csokoládépehely
100 g	Étcsokoládé pehely
100 g	Karamellapehely

Elkészítés

1. Tegye bele a vaját, a barnacukrot és a vanília kivonatot a porcukrot és a vanília kivonatot a keverőtálba [8]. Keverje a keverőfejjel [5] 3 percig az 5-ös sebességfokozaton. Percenként egyszer: Kapcsolja ki a terméket. Hajtsa fel a meghajtókart [17]. 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 [7a] keresztül.
3. Keverje alá a finomlisztet, az önklesztő lisztet, a sütőport, a kakaóport, a fehér- és étcsokoládé-pelyheket, valamint a karamellpelyheket 30 másodpercig az 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.
5. Süsse 180 °C-on (légkeverésen) 12 percig, amíg a kekszek aranybarnák nem lesznek. Hagyja bele a kekszeket egy sütőrácsra kihűlni.
5. Tisztítsa meg a keverőtálat [8] és a habverőfejet [6] alaposan. Tegye vissza a keverőtálat és a habverőfejet a termékre.
6. Öntse bele a tejszínt a keverőtálba [8]. Verje fel a tejszínt 1 percig 6-os sebességfokozaton keményre.
7. Egy nagyobb kanál segítségével keverje a csokoládés keveréket a tejszín alá, amíg azok össze nem vegyülnek.
8. Ossa el a mousse-t egyenlően ó pohárba. Tegye be a poharakat 2 órára a hűtőszekrénybe. Tálalja a mousse-t friss málnával.

● Csokoládémousse

Hozzávalók

300 g	Étcsokoládé darabok
3	Tojás
¼ csésze	Porcukor
1 EK	Kakaópor
300 ml	Tiszta tejszín
200 g	Málna (friss)

Elkészítés

1. Tegye bele a csokoládé darabokat egy mikrohullámozható tálba. 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 másodpercre a mikrohullámú sütőbe.
2. Tegye bele a tojásokat és a porcukrot a keverőtálba [8]. Keverje a habverőfejjel [6] 3 percig a 6-os sebességfokozaton.
3. Keverje alá az olvasztott csokoládét és a kakaóport 1-es sebességfokozaton, amíg a keverék sima nem lesz.
4. Öntse át a keveréket újra a mikrohullámozható tálba.

● Szirupos diós csiga

Hozzávalók

100 g	Vajás pehely
2 ¼ csésze	Önklesztő liszt
1 EK	Porcukor
⅔ csésze	Tej
1	Tojás
1 csésze	Dió (aprított)
½ csésze	Mandula (szeletelt)
⅓ csésze	Barnacukor
1 TK	Fahéj (őrölt)
¼ csésze	Arany szirup

Elkészítés

1. Tegye bele a lisztet, a porcukrot és a vaj felét a keverőtálba [8]. Keverje a keverőfejjel [5] alacsony sebességen, míg az egész jól össze nem keveredik.
2. Adja hozzá a tejet és a tojásokat. Dagassza a tésztát a dagasztófejjel [4] alacsony sebességen, amíg ragacsos tésztát nem kap.
3. Nyújtsa ki a tésztát egy lisztezett felületen egy 30 × 40 cm-es négyszögletű formára.
4. 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.

5. Enyhén kenjen ki egy tortaformát (20 × 30 × 2,5 cm (H × Sz × M)). Helyezze bele a tészadarabokat a vágott oldalakkal lefelé.
6. Süsse 200 °C-on kb. 25 percig.
7. Hagyja a csigákat egy sütőrácscon kihűlni.
8. Kenje át a csigákat arany sziruppal, majd táálja.

● **Tisztítás és ápolás**

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

- Tisztítás előtt: Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót **3** a konnektorból.
- A főegységet **15** ne merítse vízbe.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata! Ne használjon súroló és maró hatású tisztítószereket. Ettől a termék károsodhat.

- ① TUDNIVALÓ:** Egyes élelmiszerek és fűszerek (pl. sárgarépa, currypor) elszíneződéseket okozhatnak a műanyag alkatrészekben (pl. kifröccsenésgátló **7**). Ez nem ártalmas az egészségre és nincs hatással a működésre sem.

● **A főegység tisztítása**

1. A főegységet **15** egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség esetén adjon hozzá lágy tisztítószert.
2. Törölje át a főegységet **15** egy tiszta vizes tiszta ruhával.
3. Az újbóli használat előtt hagyja a főegységet **15** teljes mértékben megszáradni.

● **Tisztítás mosogatógépben**

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének kockázata! A főegységet **15** ne tisztítsa mosogatógépben.

- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben moshatók:
 - **4** Dagasztófej
 - **5** Keverőfej
 - **6** Habverő

- **7** Kifröccsenésgátló
- **8** Keverőtál
- **11** Turmixedény
- **12** A turmixedény fedele
- **13** Mérőpohár

● **Az alkatrészek tisztítása**

- A tartozékokat kézzel, mosogatóban mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben tisztíton 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 vezetékét **3** a főegység **15** alján található vezetékartóra **23** (C 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 **8** 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 lehűl.
	A meghajtókar 17 nem rögzült be alsó állásba.	Engedje le a meghajtókart 17 teljesen, amíg a kioldógomb 1 fel nem ugrik.
A keverőeszköz nem forog, vagy nehezen forog.	A keverőtálban 8 elakadás van.	Kapcsolja ki a terméket. Húzza ki az elektromos csatlakozót 3 a konnektorból. Távolítsa el az elakadást a keverőtálból 8 .
	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).
A turmixoló funkció nem működik.	A turmixedény 11 nincs helyesen rögzítve a termékre.	Rögzítse a turmixedényt 11 megfelelően a termékre (lásd „A turmixoló funkció összeszerelése és használata”).
A mérleg nem működik.	A  gomb 22 több mint 10 másodpercig volt lenyomva.	Kalibrálja a mérleget: <ol style="list-style-type: none"> Dugja be az elektromos csatlakozót 3 egy megfelelő konnektorba. Bekapcsolás: Koppintson a 1 gombra 21. Tartsa lenyomva a  gombot 22, amíg a kijelzőn az 5000 nem látható. Helyezze a súlyt 2–3 másodpercre a főegységre 15. A kalibrálás befejeződött, amint a kijelzőn az 5000 g megjelenik.

● **Mentesítés**

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.

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● **Garancia**

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

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

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

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott

szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

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

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

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 517873_2504) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

● **Szerviz**



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu
















Szerb megfelelőségi jelzés

Seznam použitých piktogramů/symbolů	Strana	46
Úvod	Strana	47
Použití v souladu s určením	Strana	47
Rozsah dodávky	Strana	47
Seznam dílů	Strana	47
Technické údaje	Strana	48
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	48
Uvedení do provozu	Strana	51
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	51
Umístění	Strana	51
Sestavení	Strana	51
Sestava pro použití funkce míchání	Strana	51
Sestava pro použití funkce mixování	Strana	52
Obsluha	Strana	52
Příprava	Strana	52
Přidejte ingredience (funkce míchání)	Strana	53
Přidejte ingredience (funkce mixování)	Strana	53
Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti	Strana	53
Funkce Turbo	Strana	53
Funkce vážení	Strana	53
Bezpečnostní charakteristiky	Strana	53
Demontáž	Strana	54
Demontáž míchadla	Strana	54
Demontáž mixéru	Strana	54
Přehled funkcí s údaji množství a dobami přípravy	Strana	55
Recepty	Strana	56
Krém Mascarpone	Strana	56
Hruškový koláč	Strana	56
Těsto na pizzu	Strana	57
Základní recept na kynuté těsto	Strana	57
Křehké těsto	Strana	57
Piškotový dort	Strana	58
Máslový koláč	Strana	58
Sušenky s čokoládovými lupínky	Strana	59
Čokoládová pěna	Strana	59
Buchtičky se sirupem a vlaškými ořechy	Strana	60

Čištění a péče	Strana	60
Čištění základního přístroje	Strana	60
Čištění v myčce	Strana	60
Čištění příslušenství	Strana	60
Údržba	Strana	61
Skladování	Strana	61
Odstraňování poruch	Strana	61
Zlikvidování	Strana	62
Záruka	Strana	62
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	62
Servis	Strana	62

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)		Sířivavý 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)		Následující díly jsou vhodné pro čištění v myčce: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>4</td><td>Hnětací háky</td></tr> <tr><td>5</td><td>Šlehač</td></tr> <tr><td>6</td><td>Šlehačí metla</td></tr> <tr><td>7</td><td>Ochrana proti osřřtku</td></tr> <tr><td>8</td><td>Míchací mísa</td></tr> <tr><td>11</td><td>Džbán mixéru</td></tr> <tr><td>12</td><td>Víko džbánu mixéru</td></tr> <tr><td>13</td><td>Odměrka na ingredience</td></tr> </table>	4	Hnětací háky	5	Šlehač	6	Šlehačí metla	7	Ochrana proti osřřtku	8	Míchací mísa	11	Džbán mixéru	12	Víko džbánu mixéru	13	Odměrka na ingredience
4	Hnětací háky																		
5	Šlehač																		
6	Šlehačí metla																		
7	Ochrana proti osřřtku																		
8	Míchací mísa																		
11	Džbán mixéru																		
12	Víko džbánu mixéru																		
13	Odměrka na ingredience																		
	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 popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.



Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přeměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 517873_2504 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je vhodný ke šlehání, míchání, hnětení, mixování a mísení 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 Džbán mixéru
- 1 Návod na obsluhu
- 1 Krátký návod k použití

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Odblokovací tlačítko (pro rameno pohonu)
- 2 Otočný knoflík (ovládání rychlosti)
- 3 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 4 Hnětací háky
- 5 Šlehač
- 6 Šlehací metla
- 7 Ochrana proti ostříku
- 7a Plnicí otvor
- 8 Míchací mísa
- 9 Jednotka čepelí
- 10 Těsnicí kroužek
- 11 Džbán mixéru
- 12 Víko džbánu mixéru
- 13 Odměrka na ingredience
- 14 Přísavná noha
- 15 Základní přístroj
- 16 Upínací zařízení (pro upevnění míchacího nástroje)
- 17 Rameno pohonu
- 18 Vložka džbánu mixéru s víkem

(Obr. B)

- 19 **Turbo** (tlačítko Turbo)
- 20  (tlačítko pro nastavení jednotky)
- 21  (tlačítko ZAP/VYP)
- 22  (tlačítko pro měření váhy)

(Obr. C)

- 23 Naviják kabelu

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	900 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,3 W
Ochranná třída:	II/□
Max. doba nepřetržitého provozu (KB) *:	10 min
Kapacita míchací mísy:	5 L
Max. plnicí kapacita míchací mísy:	3,7 L
Kapacita džbánu mixéru:	1,38 L
Váha (maximální zatížení):	5 kg

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.

* 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.

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 prostorách.

- 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 nevedte jej přes ostré hrany. Chraňte ho rovněž před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho poskytovatelem služeb nebo podobně kvalifikovanou

osobou, aby se zabránilo rizikům.

- Pro oddělení výrobku od napájení zatáhněte za sířovou zástrčku, nikoliv za přípojně vedení.
- Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Spojte sířovou zástrčku s dobře přístupnou zásuvkou, abyste v případě nouzové situace mohli výrobek rychle oddělit od sířového napájení.
- Nepoužívejte výrobek mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí opaření! Nádobu nepoužívejte pro vařící se kapaliny nebo horký tuk.

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

⚠ VAROVÁNÍ! Čepele jednotky čepelí jsou velmi ostré. Při manipulaci a čištění buďte opatrní, abyste se neporanili.

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Před výměnou příslušenství nebo přídavných 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.
 - Nikdy nevkládejte ruku do džbánu mixéru, když je na základním přístroji.
 - Pokud je třeba jídlo stlačit, použijte vhodný nástroj, například špachtli.
 - Používejte tento výrobek jen s příslušenstvím, které je dodáváno s ním.
 - Před vyjmutím džbánu mixéru z vložky džbánu mixéru výrobek vypněte.

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 vytect na povrch. Umístěte výrobek na vodě odolném povrchu.
- Výrobek je vybaven protiskluzovými přísavnými nohama z umělé hmoty. 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 [15] umístěte na rovný, suchý a vodě odolný povrch, aby se výrobek nemohl převrátit nebo sklouznout.
- Zvolte hladký a čistý povrch, aby se přísavné nohy [14] mohly upevnit a bezpečně držet.






● Sestavení

● Sestava pro použití funkce míchání

⚠ VÁROVÁNÍ! 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 [17] nahoru, dokud nezacvakne. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.
3. Dejte míchací mísu [8] do základního přístroje [15]. Kovové kolíky na spodním okraji míchací mísy musí být zarovnaný s prohlubněmi na základním přístroji (obr. D).
4. Míchací mísu [8] zajistěte otáčením ve směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud nebude pevně na svém místě (obr. D).
5. Nasadte ochranu proti ostříku [7] zesponu na rameno pohonu [17]. Šipka () na ochraně proti ostříku a šipka () na rameni pohonu (vedle ) musí být v jedné rovině (obr. E).
6. Zablokujte ochranu proti ostříku [7] otáčením proti směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud nezapadne (obr. E).
7. Zvolte požadovaný míchací nástroj:

Míchací nástroj	Použití
Hnětací háky [4]	Těžké těsto (např. chlebové těsto)

Míchací nástroj	Použití
Šlehač 6	Šlehačka, vaječné bílky atd. našlehejte
Šlehač 5	Síředně těžké až lehké těsto (např. těsto na koláče, těsto na palačinky)

Další informace: viz „Přehled funkcí“

- Umístíte požadovaný míchací nástroj na upínací zařízení **16** zespodu. Kovový kolík na upínacím zařízení musí být zarovnan s prohlubní na míchacím nástroji (obr. F).
- Stlačte míchací nástroj nahoru. Otáčejte míchacím nástrojem proti směru hodinových ručiček až na doraz (obr. F).
- Stiskněte odblokovací tlačítko **1**.
- Přesuňte rameno pohonu **17** zcela dolů. Odblokovací tlačítko **1** opět vyskočí.

● Sestava pro použití funkce mixování

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko zranění!

Čepele jednotky čepelí jsou velmi ostré. Při manipulaci buďte opatrní, abyste se zabránili řezným poraněním.

- Postavte džbán mixéru **11** dnem vzhůru na čistý, rovný a plochý povrch.
- Položte těsnicí kroužek **10** na otvor ve dně džbánu mixéru **11**.
- Vložte jednotku čepelí **9** do spodního otvoru džbánu mixéru **11**. Jednotka čepelí musí spočívat na těsnicím kroužku **10**.
- Zašroubujte jednotku čepelí **9** ve směru hodinových ručiček do otvoru, abyste ji připevnili ke džbánu mixéru **11**. Umístěte džbán mixéru do svislé polohy.
- Vložte odměrku na ingredience **13** do víka džbánu mixéru **12**.
- Otočte odměrku na ingredience **13** ve směru hodinových ručiček, abyste ji připevnili k víku džbánu mixéru **12**.
- Nasadte víko džbánu mixéru **12** na horní otvor džbánu mixéru **11** a zatlačte ho dolů.

- Posuňte víko vložky džbánu mixéru **18** ve směru **↻** k výrobku a vyjměte jej z výrobku (obr. H, krok 1).
- Vložte džbán mixéru **11** do vložky džbánu mixéru **18**. Kolík na spodním okraji džbánu mixéru se musí zarovnat se zářezem na vložce (obr. H, krok 2).
- Uzamkněte džbán mixéru **11** jejím otáčením ve směru hodinových ručiček (ve směru **↻**), dokud nebude bezpečně upevněn (obr. H, krok 3).

● 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 míchací funkci bez míchací mísy.
- Nepoužívejte výrobek naprázdno, jinak může dojít k přehřátí motoru a jeho poškození.
- Hnětací hák a šlehač metla jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. Nepoškozujte je ostrými, špičatými nebo škrábajícími předměty (např. noži, houbičkami).
- Nepoužívejte džbán mixéru bez víka džbánu mixéru.
- Při použití džbánu mixéru **11** se pohybuje i držák pro míchací nástavec **16**. Ochrana proti ostříku **7** a míchací mísa **8** musí být bezpečně zajištěny.

ⓘ INFORMACE:

- Při prvním použití výrobku se může při zahřívání motoru objevit mírný zápach. To je neškodné. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Pokud jsou na výrobku zajištěny jak míchací mísa **8**, tak i džbán mixéru **11**: Když je výrobek zapnutý, aktivuje se funkce míchání i mixování.

● Příprava

- Sestavte výrobek (viz „Sestavení“).

2. Spojte síťovou zástrčku **3** s vhodnou zásuvkou.
3. Dejte otočný knoflík **2** do polohy **0**.
4. Naviňte přebytečné přípojné vedení **3** na navijec kabelu **23** na spodní straně základního přístroje **15** (obr. C).

● Přidejte ingredience (funkce míchání)

Před použitím

- Přidejte přísady do míchací mísy **8**, zatímco je rameno pohonu **17** sklopené nahoru.

Během používání

1. Snižte rychlost na úroveň 1–2 (viz „Zapnutí/vypnutí a výběr rychlostí“).
2. Přidejte přísady plnicím otvorem **7a** na ochranu proti osířku **7**.

● Přidejte ingredience (funkce mixování)

Před použitím

- Dejte ingredience do džbánu mixéru **11**.

Během používání

1. Snižte rychlost na úroveň 1–2 (viz „Zapnutí/vypnutí a výběr rychlostí“).
2. Otočte odměrku ingrediencí **13** proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili z víka džbánu mixéru **12**.
3. Sejměte odměrku ingrediencí **13** z víka džbánu mixéru **12**.
4. Přidejte ingredience otvorem ve víku džbánu mixéru **12**.
5. Vložte odměrku na ingredience **13** do víka džbánu mixéru **12**.
6. Otočte odměrku ingrediencí **13** ve směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili na víku džbánu mixéru **12**.

● Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti

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

❗ 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:** Klikněte na **1** **21**.
2. Zvyšte otáčky: Otočte otočným knoflíkem **2** ve směru hodinových ručiček.
3. Začněte s nízkou rychlostí. Postupně zvyšujte rychlost na požadovanou úroveň (viz „Přehled funkcí“).
4. **Vypnutí:** Klepněte na **1** **21** (pohotovostní režim).

● Funkce Turbo

- Klepněte na **Turbo** **19** pro dočasné zvýšení rychlosti na nejvyšší stupeň.

● Funkce vážení

- ❗ **INFORMACE:** Když je hnací rameno pohonu **17** zajištěno v horizontální poloze, lze na vážicí plochu umístit nádoby nebo obaly pro vážení.

1. Klepněte na **22** **22** pro přerušení měření. Na displeji se zobrazí **0** a přednastavená jednotka.
2. Chcete-li změnit jednotku, klepněte na **20** **20**.
3. Vložte ingredience do míchací mísy **8** nebo džbánu mixéru **11**.
Na displeji se zobrazí hmotnost náplně ve zvolené jednotce.
4. Chcete-li váhu resetovat na **0** a zvážit další ingredience samostatně, klepněte na **22** **22** a počkejte na kalibraci.

● Bezpečnostní charakteristiky

- Výrobek funguje pouze tehdy, když je rameno pohonu **17** 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:

1. Vypněte výrobek (viz „Zapnutí/vypnutí a výběr rychlosti“).
2. Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky.
3. Nechte výrobek vychladnout na pokojovou teplotu.
4. Jakmile výrobek dostatečně vychladne, lze jej opět zapnout.

● Demontáž

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


● Demontáž míchadla

1. Stiskněte odblokovací tlačítko [1].
2. Vyklopte rameno pohonu [17] nahoru, dokud nezacvakne. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.
3. Stlačte míchací nástroj nahoru. Otáčejte míchacím nástrojem ve směru hodinových ručiček, dokud jej nevyjmete z upínacího zařízení [16] (obr. G).
4. Otáčejte ochranou proti ostříku [7] ve směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud jej nebudete moci sejmut z ramene pohonu [17].
5. Otáčejte míchací mísou [8] proti směru hodinových ručiček (ve směru ) , dokud ji nebudete moci vyjmout ze základního přístroje [15].
6. Stiskněte odblokovací tlačítko [1].
7. Přesuňte rameno pohonu [17] zcela dolů. Odblokovací tlačítko [1] opět vyskočí.


● Demontáž mixéru

1. Sejměte víko džbánu mixéru [12] z džbánu mixéru [11].
2. Otočte džbán mixéru [11].
3. Umístěte víko džbánu mixéru [12] na dno džbánu mixéru [11]. Dva výstupky na spodní straně víka džbánu mixéru musí zapadat do dvou prohlubní na spodní straně jednotky čepelí [9].

Demontáž jednotky čepelí

1. Pomocí víka džbánu mixéru [12] otočte jednotku čepelí [9] směrem k symbolu .
2. Opatrně vytáhněte jednotku čepelí [9] ven.
3. Odejměte těsnicí kroužek [10].

Nasazení jednotky čepelí

1. Otočte džbán mixéru [11].
2. Vložte těsnicí kroužek [10].
3. Vložte jednotku čepelí [9] opatrně do džbánu mixéru [11].
4. Umístěte víko džbánu mixéru [12] na dno džbánu mixéru [11]. Dva výstupky na spodní straně víka džbánu mixéru musí zapadat do dvou prohlubní na spodní straně jednotky čepelí [9].
5. Upevněte jednotku čepelí [9]: Pomocí víka džbánu mixéru [12] otočte jednotku čepelí [9] směrem k symbolu .

● Přehled funkcí s údaji množství a dobami přípravy

Míchací nástroj	Stupeň rychlosti	Funkce	Reference *
Hnětací háky 4	1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hnětení a míchání pevného těsta nebo relativně pevných přísad 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 zpracování hněteného těsta **: 3 min ■ Max. provozní doba: 10 min
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hnětení kynutého těsta ■ Hnětení hustého těsta 	
Šlehač 5	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Míchání hustého těsta ■ Smíchejte máslo a mouku ■ Míchání kynutého těsta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 **: 5 min ■ Max. provozní doba: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dortové těsto ■ Máslo a cukr vyšlehejte dohromady ■ Piškotové těsto 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Těsto se sušeným ovocem 	
Šlehačí metla 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Šlehačka ■ Bílek ■ Majonézy ■ Máslo šlehejte do nadýchané konzistence 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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

* Údaje množství a doby přípravy

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

Míchací nástroj	Stupeň rychlosti	Funkce	Reference *
Džbán mixéru [11]	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smoothie ■ Polévky ■ Omáčky ■ Mražené ovoce 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pro použití funkce Turbo [19] musí být minimální rychlost nastavena na 1. ■ Nevhodné pro tvrdé potraviny, jako jsou kosti, kávová zrna, maso, ořechy atd. ■ Max. množství: 1000 ml ■ Max. provozní doba: 3 min

● Recepty

● Krém Mascarpone

Přísady

2	Vejsce
2 polévkové lžice	Jemný cukr
1 polévková lžice	Sladké víno (např. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	Neošetřený pomeranč (šťáva a trochu nastrouhané pomerančové kůry)

Úprava

1. Oddělte vejce.
2. Vložte potraviny do míchací mísy [8]. 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 [8] 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	Soli
100 g	Studené máslo (ve vložkách)
3 čajové lžičky	Jemný cukr
4 polévkové lžice	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 [8]. Šlehač [5] nastavte na rychlostní

* Údaje množství a doby přípravy

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

- V míchací míse **[8]** smíchejte mouku a sůl. Uprostřed udělejte důlek.
- Droždí a cukr rozdrobte do vody vidličkou. Míchejte, dokud se vše nerozpustí. Směs nalijte do prohlubně.

- Míchejte hnětacími háky **[4]** na stupni **2**, dokud se nevytvoří velké kusy těsta.
- Pokračujte hnětením rukou, dokud těsto nebude hladké.
- Vytvořte kouli těsta. Přikryjeme ho a necháme na teplém místě kynout, dokud nezdvójnasobí svůj objem.
- Těsto znovu prohněťte, 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

- Dejte všechny ingredience do míchací mísy **[8]**.
- Těsto hněťte 1 minutu při rychlosti **1** s hnětacím hákem **[4]** a poté 5 minut při rychlosti **4**.
- Těsto necháme 40 minut kynout v míchací míse **[8]**.
- Vytvořte kouli těsta. Vykynuté těsto vyklopíme na plech. Podle potřeby přidejte polevy.
- 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 misky [8].
2. Těsto hněťte přibližně 2 až 3 minuty při rychlosti 3 šlehačem [5], 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 rozválněte 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	Vejsce
½ balíčku	Prášku do pečiva

Úprava

1. Máslo, cukr a vanilkový cukr vložíme do míchací misky [8]. Mícháme šlehačem [5] 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	Vejsce
2 šálky	Samohybná mouka
¼ šálku	Mléka

Úprava

1. Máslo nebo margarín, moučkový cukr, vanilkový extrakt a sůl vložte do míchací misky [8]. Míchejte šlehačem [5] při středních až vysokých rychlostech, dokud směs nebude hladká a krémová.
2. Pokud se směs lepí na stěny míchací misky [8], vypněte výrobek. Zaklapněte rameno pohonu [17] 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 [7a] a pokračujte v míchání.
4. Jakmile je míchání ukončeno: Výrobek vypněte. Zaklapněte rameno pohonu [17] nahoru. Na směs prosejte mouku. Pokračujte v míchání při nízké rychlosti.
5. Postupně přidávejte mléko plnicím otvorem [7a], dokud směs nebude hladká.
6. Vymažte koláčovou formu (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 zapíchněte dřevěnou špejli, abyste zkontrolovali, zda je koláč propečený. Koláč je propečený, když se po vytazení dřevěné špejle na ni nelepi 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

Příklady

185 g	Máslo (měkké)
1 šálek	Hnědého cukru
½ šálku	Práškového cukru
1 čajová lžička	Vanilkového extraktu
2	Vejce
2 šálky	Hladká mouka
½ šálku	Samohybná mouka
½ 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 mísy [8]. Míchejte šlehačem [5] 3 minuty při rychlosti 5. Jednou za minutu: Výrobek vypněte. Zaklapněte rameno pohonu [17] nahoru. Pomocí plastové škrabky na těsto seškrábněte směs ze stěn míchací mísy zpět do středu. Pokračujte v míchání.
- Přidejte vejce jedno po druhém plnicím otvorem [7a] a pokračujte v míchání.
- Přisypávejte 30 sekund na rychlostním stupni 1 hladkou mouku, mouku s práškem do pečiva, kakaový prášek, kousky bílé a tmavé čokolády a karamelové lupínky.
- Z těsta vyválejte kuličky o velikosti polévkové lžíce. 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.

5. Pečte při 180 °C (v troubě s ventilátorem) 12 minut nebo dokud sušenky nezískají zlatohnědou barvu. Sušenky nechte vychladnout na mřížce.

● Čokoládová pěna

Příklady

300 g	Kapky z hořké čokolády
3	Vejce
¼ šálku	Práškového cukru
1 polévková lžička	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 mísy [8] 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 mísy vhodné do mikrovlnné trouby.
- Důkladně vyčistěte míchací mísu [8] a šlehačí metlu [6]. K výrobku opět připojte míchací mísu a šlehačí metlu.
- Smetanu nalijte do míchací mísy [8]. Šlehejte smetanu na rychlostním stupni 6 1 minutu, dokud neztuhne.
- Pomocí velké lžičky 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

Prísady

100 g	Máslové vločky
2 ¼ šálku	Samohybná mouka
1 polévková lžice	Práškového cukru
¾ šálku	Mléka
1	Vejsce
1 šálek	Vlašské ořechy (sekané)
½ šálku	Mandle (plátky)
⅓ šálku	Hnědého cukru
1 čajová lžička	Skořice (mletá)
¼ šálku	Sirup z cukrové řepy

Úprava

1. Do míchací misky [8] dáme mouku, krupicový cukr a polovinu másla. Mícháme šlehačem [5] 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 (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 [3] ze zásuvky.

- Základní přístroj [15] neponořujte do vody.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku! Nepoužívejte žádné abrazivní nebo leptající čisticí prostředky. Tím by se mohl výrobek poškodit.

ⓘ INFORMACE: Některé potraviny nebo koření (např. mrkev, kari) mohou plastové části odbarvit (např. ochrana proti ostříku [7]). Není to zdraví škodlivé a nenarušuje to funkčnost.

● Čištění základního přístroje

1. Čistěte základní přístroj [15] vlhkým hadříkem. V případě potřeby přidejte jemný mycí prostředek.
2. Základní přístroj [15] otřete čistým hadříkem a čistou vodou.
3. Před dalším použitím nechte základní přístroj [15] zcela vyschnout.

● Čištění v myčce

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku! Nečistěte základní přístroj [15] v myčce na nádobí.

- Následující díly nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí:
 - [4] Hnětací háky
 - [5] Šlehač
 - [6] Šlehačí metla
 - [7] Ochrana proti ostříku
 - [8] Míchací mísa
 - [11] Džbán mixéru
 - [12] Víko džbánu mixéru
 - [13] Odměrka na ingredience

● 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 návin kabelu [23] na spodní straně základního přístroje [15] (obr. C).
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Výrobek skladujte na suchém, prachem chráněném místě mimo dosah dětí.
- Nepoužívejte míchací mísu [8] k uchování potravin.

● Odstraňování poruch

Problém	Možná příčina	Řešení
Výrobek nestartuje.	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 [17] není zajištěno ve spodní poloze.	Pohybuje ramenem pohonu [17] zcela dolů, dokud nevyskočí odblokovací tlačítko [1].
Míchací nástroj se neotáčí nebo se otáčí jen s obtížemi.	V míchací míse [8] je ucpaná nádoba.	Výrobek vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku [3] ze zásuvky. Odstraňte zablokování z míchací mísy [8].
	Přísady jsou příliš tuhé nebo příliš tvrdé.	Použijte méně tvrdé/tvrde přísady.
	Výrobek není řádně smontován.	Sestavte výrobek správně (viz „Sestavení“).
Funkce mixování nefunguje.	Džbán mixéru [11] není správně vložen do výrobku.	Džbán mixéru [11] řádně uzamkněte ve výrobku (viz „Sestava pro použití funkce mixování“).
Váha nefunguje.	⏱ [22] byl držen déle než 10 sekund.	Kalibrace váhy: 1. Spojte síťovou zástrčku [3] s vhodnou zásuvkou. 2. Zapnutí: Klikněte na ① [21]. 3. Podržte tlačítko ⏱ [22], dokud se na displeji nezobrazí 5000 . 4. Umístěte závaží na základní přístroj [15] na 2 až 3 sekundy. 5. Kalibrace je dokončena, když displej ukazuje 5000 g .

● Zlikvidování

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



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

Výrobek:



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.

● 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 používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrženku a číslo artiklu (IAN 517873_2504) 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 stvrženkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

















Srbská značka shody

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων . . .	Σελίδα	65
Εισαγωγή	Σελίδα	66
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα	66
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα	66
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα	66
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα	67
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα	67
Θέση σε λειτουργία	Σελίδα	70
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν	Σελίδα	70
Σημείο τοποθέτησης	Σελίδα	71
Συναρμολόγηση	Σελίδα	71
Συναρμολόγηση για χρήση της λειτουργίας ανάδευσης	Σελίδα	71
Συναρμολόγηση για χρήση της λειτουργίας ανάμειξης	Σελίδα	72
Χειρισμός	Σελίδα	72
Προετοιμασία	Σελίδα	73
Προσθήκη συστατικών (λειτουργία ανάδευσης)	Σελίδα	73
Προσθήκη συστατικών (λειτουργία ανάμειξης)	Σελίδα	73
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και επιλογή ταχύτητας	Σελίδα	73
Λειτουργία Turbo	Σελίδα	73
Λειτουργία ζύγισης	Σελίδα	73
Χαρακτηριστικά ασφαλείας	Σελίδα	74
Αποσυναρμολόγηση	Σελίδα	74
Αποσυναρμολόγηση του αναδευτήρα	Σελίδα	74
Αποσυναρμολόγηση της συσκευής ανάμειξης	Σελίδα	74
Επισκόπηση λειτουργίας με στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας	Σελίδα	75
Συνταγές	Σελίδα	76
Κρέμα μασκαρπόνε	Σελίδα	76
Τάρτα αχλαδιού	Σελίδα	77
Ζύμη πίτσας	Σελίδα	77
Βασική συνταγή ζύμης με μαγιά	Σελίδα	78
Μπισκοτένια βάση	Σελίδα	78
Παντεσπάνι	Σελίδα	78
Κέικ βουτύρου	Σελίδα	78
Μπισκότα με σταγόνες σοκολάτας	Σελίδα	79
Μους σοκολάτας	Σελίδα	80
Σιροπιαστά ρολάκια με καρύδια	Σελίδα	80

Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα	81
Καθαρισμός της βασικής μονάδας	Σελίδα	81
Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων	Σελίδα	81
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	Σελίδα	81
Συντήρηση	Σελίδα	81
Αποθήκευση	Σελίδα	81
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα	82
Απόσυρση	Σελίδα	83
Εγγύηση	Σελίδα	83
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα	83
Σέρβις	Σελίδα	84

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση																
		Hz	Hertz (συχνότητα δικτύου)																
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο μέτριου βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)	W	Watt																
			Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.																
	ΠΡΟΣΟΧΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος εγκαύματος)		Τα ακόλουθα μέρη ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων: <table border="1" data-bbox="632 555 934 794"> <tr><td>4</td><td>Γάντζος</td></tr> <tr><td>5</td><td>Φτερό</td></tr> <tr><td>6</td><td>Χτυπητήρι</td></tr> <tr><td>7</td><td>Προστατευτικό πιταλίσματος</td></tr> <tr><td>8</td><td>Κάδος</td></tr> <tr><td>11</td><td>Κανάτα ανάμειξης</td></tr> <tr><td>12</td><td>Καπάκι κανάτας ανάμειξης</td></tr> <tr><td>13</td><td>Δοσομετρητής</td></tr> </table>	4	Γάντζος	5	Φτερό	6	Χτυπητήρι	7	Προστατευτικό πιταλίσματος	8	Κάδος	11	Κανάτα ανάμειξης	12	Καπάκι κανάτας ανάμειξης	13	Δοσομετρητής
4	Γάντζος																		
5	Φτερό																		
6	Χτυπητήρι																		
7	Προστατευτικό πιταλίσματος																		
8	Κάδος																		
11	Κανάτα ανάμειξης																		
12	Καπάκι κανάτας ανάμειξης																		
13	Δοσομετρητής																		
	ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! – Προειδοποιεί για πιθανές υλικές ζημιές (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)		Κίνδυνος – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!																
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.		Σύμβολο προϊόντος της κατηγορίας προστασίας II																
	Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.		Αυτό το σύμβολο προειδοποιεί για τραυματισμούς των χεριών.																
CE	Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.	 	Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού																

ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξτε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.



Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 517873_2504.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν ενδείκνυται για την ανάδευση, το χτύπημα, το ανακάτεμα, το ζύμωμα και την ανάμιξη τροφίμων.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.

- Κάθε άλλη χρήση που αποκλίνει από αυτές τις οδηγίες χρήσης μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση βλαβών στο προϊόν ή σοβαρούς τραυματισμούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.




- 1 Βασική μονάδα
- 1 Κάδος
- 1 Γάντζος
- 1 Χτυπητήρι
- 1 Φτερό
- 1 Προστατευτικό πιτσιλίσματος
- 1 Κανάτα ανάμιξης
- 1 Οδηγίες χρήσης
- 1 Οδηγός γρήγορης εκκίνησης

● Λίστα εξαρτημάτων

(Εικ. Α)

- 1 Κουμπί απασφάλισης (για τον βραχίονα κίνησης)
- 2 Περιστροφικό κουμπί (ρύθμιση ταχύτητας)
- 3 Καλώδιο τροφοδοσίας με φις
- 4 Γάντζος
- 5 Φτερό
- 6 Χτυπητήρι
- 7 Προστατευτικό πιτσιλίσματος
- 7a Άνοιγμα προσθήκης υλικών
- 8 Κάδος
- 9 Μονάδα λεπίδων
- 10 Στεγανοποιητικός δακτύλιος
- 11 Κανάτα ανάμιξης
- 12 Καπάκι κανάτας ανάμιξης
- 13 Δοσομετρητής
- 14 Πόδι με βεντούζα
- 15 Βασική μονάδα
- 16 Υποδοχή (για την τοποθέτηση των εργαλείων ανάδευσης)
- 17 Βραχίονας κίνησης
- 18 Ένθετο κανάτας ανάμιξης με καπάκι

(Εικ. Β)

- 19 Turbo (κουμπί Turbo)
- 20  (κουμπί για τη ρύθμιση της μονάδας)
- 21  (κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης)
- 22  (κουμπί για τη μέτρηση του βάρους)

(Εικ. C)

- 23 Βάση περιτύλιξης καλωδίου

● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50-60 Hz
Ισχύς εισόδου:	900 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής:	0,3 W
Κατηγορία προστασίας:	II/□
Μέγ. χρόνος συνεχούς λειτουργίας (KB) *:	10 min
Χωρητικότητα κάδου:	5 L
Μέγ. όγκος πλήρωσης κάδου:	3,7 L
Χωρητικότητα κανάτας ανάμειξης:	1,38 L
Ζυγαριά (μέγ. φορτίο):	5 kg



Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

* Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας αυτού του προϊόντος ανέρχεται σε 10 λεπτά. Ο χρόνος συνεχούς λειτουργίας υποδεικνύει για πόση ώρα μπορεί να λειτουργήσει το προϊόν χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί ζημιά. Μετά την πάροδο του χρόνου συνεχούς λειτουργίας το προϊόν θα πρέπει να απενεργοποιηθεί μέχρι να κρυώσει καλά το μοτέρ.

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδειξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επιτήρηση. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας. Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Μην επιτρέπετε σε παιδιά να

πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η

ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

⚠ Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ. για χρήση:
 - Στις κουζίνες καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων;
 - Σε αγροκτήματα;

- Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων καταλυμάτων
- Σε πανσιόν.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε νεροχύτες ή υγρές περιοχές.

- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.
- Για την αποφυγή βλαβών στο καλώδιο τροφοδοσίας μην το συνθλίβετε, μην το λυγίζετε και μην το οδηγείτε πάνω από αιχμηρές ακμές. Κρατήστε το μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Τραβήξτε το φισ, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε το προϊόν από το ρεύμα.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από

το προϊόν. Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα με εύκολη πρόσβαση, ώστε να είστε σε θέση να το αποσυνδέσετε αμέσως από το ρεύμα σε περίπτωση ανάγκης.

- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με υγρά χέρια. Μην αγγίζετε το προϊόν με υγρά χέρια.

Χειρισμός

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ζεματίσματος! Μην

τοποθετείτε στο δοχείο υγρά που βράζουν ή καυτό λίπος.

- ⚠️ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Σε περίπτωση εσφαλμένης και μη προβλεπόμενης χρήσης μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί. Επιδεικνύετε τη δέουσα προσοχή κατά τον χειρισμό των εργαλείων ανάδευσης, της μονάδας λεπίδων, όπως και κατά το άδειασμα του δοχείου και τον καθαρισμό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι λεπίδες της μονάδας λεπίδων είναι πολύ αιχμηρές. Επιδεικνύετε προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό για την αποφυγή τραυματισμών λόγω κοπής.

- ⚠️ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πριν από την αντικατάσταση

οποιοδήποτε κινούμενου εξαρτήματος ή εργαλείου, απενεργοποιήστε το προϊόν και αποσυνδέστε το από το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Αν παρατηρήσετε καπνό ή ασυνήθιστο θόρυβο, αποσυνδέστε αμέσως το προϊόν από το ρεύμα. Απευθυνθείτε σε ειδικό για έλεγχο του προϊόντος πριν συνεχίσετε τη χρήση του.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή επιφάνεια.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στο περιεχόμενο συσκευασίας για τη λειτουργία.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη **MAX** στο δοχείο.
- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται υπό επιτήρηση, όπως και κατά τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας μέσα στην κανάτα ανάμειξης όταν είναι τοποθετημένη επάνω στη βασική μονάδα.

- Εάν πρέπει να πιέσετε το φαγητό προς τα κάτω, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, όπως π.χ. μια σπάτουλα.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τα παρεχόμενα εξαρτήματα.
- Απενεργοποιήστε το προϊόν πριν αφαιρέσετε την κανάτα ανάμειξης από το ένθετο της κανάτας ανάμειξης.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Προστατεύστε τη βασική μονάδα από σταγόνες και πιτσιλισμα νερού.
- Δώστε προσοχή κατά τη μετάγγιση καυτών υγρών στο προϊόν, επειδή υπάρχει κίνδυνος να εκτοξευθούν από το προϊόν λόγω της απότομης ατμοποίησης.
- Για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος βλ. παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

● **Θέση σε λειτουργία**

● **Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν**

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.
2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας

είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).

3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Εγγύηση».
4. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και φροντίδα».

● Σημείο τοποθέτησης

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος ζημιών στο προϊόν και υλικών ζημιών!

- Σε περίπτωση υπερχειλίσσης του υγρού, μπορεί αυτό να χυθεί στην επιφάνεια. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια ανθεκτική στο νερό επιφάνεια.
- Το προϊόν διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά πόδια με βεντούζα. Ορισμένα έπιπλα είναι επικαλυμμένα με διάφορα βερνίκια και άλλα συνθετικά υλικά, τα οποία προϋποθέτουν τη χρήση διαφόρων προϊόντων περιποίησης. Επομένως, δεν μπορεί να αποκλειστεί το ενδεχόμενο ορισμένα από αυτά τα υλικά να περιέχουν συστατικά που επηρεάζουν και αλλοιώνουν τα πλαστικά πόδια με βεντούζα. Τοποθετήστε ενδεχ. μια αντιολισθητική βάση κάτω από το προϊόν.
- Τοποθετήστε τη βασική μονάδα [15] σε μια επίπεδη, στεγνή και ανθεκτική στο νερό επιφάνεια, ώστε να αποκλείεται το προϊόν να πέσει ή να γλιστρήσει.
- Επιλέξτε μια λεία, καθαρή επιφάνεια, ώστε τα πόδια με βεντούζα [14] να μπορούν να κολλήσουν σωστά και να διασφαλίσουν τη σταθερότητα.






● Συναρμολόγηση

● Συναρμολόγηση για χρήση της λειτουργίας ανάδευσης

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!** Μην τοποθετείτε το χέρι σας ανάμεσα στον βραχίονα κίνησης και το περίβλημα. Όταν κατεβάζετε τον βραχίονα

κίνησης, υπάρχει κίνδυνος σύνθλιψης του χεριού.

⚠ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ!** Μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς να έχετε τοποθετήσει το προστατευτικό πιπιλιίσματος. Διαφορετικά μπορεί να εκτοξευθούν τα υλικά καθώς αναμινύονται.

1. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης [1].
2. Γυρίστε τον βραχίονα κίνησης [17] προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει. Το κουμπί απασφάλισης [1] βγαίνει πάλι προς τα έξω.
3. Τοποθετήστε τον κάδο [8] στη βασική μονάδα [15]. Οι μεταλλικές προεξοχές στο κάτω άκρο του κάδου πρέπει να ευθυγραμμίζονται με τις εγκοπές στη βασική μονάδα (εικ. D).
4. Ασφαλίστε τον κάδο [8] περιστρέφοντας τον προς τα δεξιά (προς την κατεύθυνση ) μέχρι να σταθεροποιηθεί (εικ. D).
5. Τοποθετήστε το προστατευτικό πιπιλιίσματος [7] στον βραχίονα κίνησης [17] από κάτω. Το βέλος () στο προστατευτικό πιπιλιίσματος και το βέλος () στον βραχίονα κίνησης (δίπλα στο ) πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένα (εικ. E).
6. Ασφαλίστε το προστατευτικό πιπιλιίσματος [7] περιστρέφοντας το προς τα αριστερά (προς την κατεύθυνση ) μέχρι να σταθεροποιηθεί (εικ. E).
7. Επιλέξτε το επιθυμητό εργαλείο ανάδευσης:

Εργαλείο ανάδευσης	Εφαρμογή
Γάντζος [4]	Σφιχτή ζύμη (π.χ. ζύμη ψωμιού)
Χτυπητήρι [6]	Χτύπημα κρέμας γάλακτος, ασπραδιών κ.λπ.
Φτερό [5]	Μέτρια έως μαλακή ζύμη (π.χ. κέικ, κρέπες)

Για περισσότερες πληροφορίες: βλ. «Επισκόπηση λειτουργίας»

8. Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο ανάδευσης στην υποδοχή [16] από κάτω. Η

- μεταλλική προεξοχή της υποδοχής πρέπει να ευθυγραμμίζεται με την εγκοπή του εργαλείου ανάδευσης (εικ. F).
- Πιέστε ελαφρώς το εργαλείο ανάδευσης προς τα πάνω. Περιστρέψτε το εργαλείο ανάδευσης προς τα αριστερά μέχρι τέρμα (εικ. F).
 - Πιέστε το κουμπί απασφάλισης **1**.
 - Μετακινήστε τον βραχίονα κίνησης **17** τελείως προς τα κάτω. Το κουμπί απασφάλισης **1** βγαίνει πάλι προς τα έξω.

● Συναρμολόγηση για χρήση της λειτουργίας ανάμειξης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι λεπίδες της μονάδας λεπίδων είναι πολύ αιχμηρές. Επιδεικνύετε προσοχή κατά τον χειρισμό για την αποφυγή τραυματισμών λόγω κοπής.

- Τοποθετήστε την κανάτα ανάμειξης **11** ανάποδα επάνω σε μια καθαρή, επίπεδη και ομοιόμορφη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο **10** στο άνοιγμα του πυθμένα της κανάτας ανάμειξης **11**.
- Εισαγάγετε τη μονάδα λεπίδων **9** στο κάτω άνοιγμα της κανάτας ανάμειξης **11**. Η μονάδα λεπίδων πρέπει να εφάπτεται στον στεγανοποιητικό δακτύλιο **10**.
- Βιδώστε τη μονάδα λεπίδων **9** δεξιόστροφα στο άνοιγμα για να την στερεώσετε στην κανάτα ανάμειξης **11**. Μετακινήστε την κανάτα ανάμειξης σε όρθια θέση.
- Εισαγάγετε τον δοσομετρητή **13** στο καπάκι της κανάτας ανάμειξης **12**.
- Περιστρέψτε τον δοσομετρητή **13** δεξιόστροφα για να τον στερεώσετε στο καπάκι της κανάτας ανάμειξης **12**.
- Τοποθετήστε το καπάκι της κανάτας ανάμειξης **12** στο επάνω άνοιγμα της κανάτας ανάμειξης **11** και πιέστε το προς τα κάτω.
- Πιέστε το καπάκι του ένθετου κανάτας ανάμειξης **18** προς την κατεύθυνση **Α**

και αφαιρέστε το από το προϊόν (εικ. Η, βήμα 1).

- Εισαγάγετε την κανάτα ανάμειξης **11** στο ένθετο της κανάτας ανάμειξης **18**. Η προεξοχή στο κάτω άκρο της κανάτας ανάμειξης πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένη με την εγκοπή στο ένθετο (εικ. Η, βήμα 2).
- Ασφαλίστε την κανάτα ανάμειξης **11** περιστρέφοντάς την προς τα δεξιά (προς την κατεύθυνση **Α**) μέχρι να σταθεροποιηθεί (εικ. Η, βήμα 3).

● Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος ζημιών στο προϊόν και υλικών ζημιών!

- Μην ακουμπάτε μαχαιροπίρουνα ή παρόμοια αντικείμενα πάνω στα περιστρεφόμενα μέρη.
 - Φυλάξτε τα μακριά μαλλιά και τα φαρδιά ρούχα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ανάδευσης χωρίς τον κάδο.
 - Μην λειτουργείτε το προϊόν χωρίς περιεχόμενο, επειδή μπορεί το μοτέρ να υπερθερμανθεί και να καταστραφεί.
 - Ο γάντζος και το φτερό είναι επικαλυμμένα με αντικολλητική επιστρώση. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μυτερά ή στιλβωτικά αντικείμενα (π.χ. μαχαιρίρα, σφουγγάρι), επειδή μπορεί να την καταστρέψουν.
 - Μην χρησιμοποιείτε την κανάτα ανάμειξης χωρίς το καπάκι της κανάτας ανάμειξης.
 - Κατά τη χρήση της κανάτας ανάμειξης **11** κινείται επίσης η βάση του ένθετου ανάμειξης **16**. Το προστατευτικό πιπιλίσματος **7** και ο κάδος **8** πρέπει να έχουν ασφαλίσει καλά στη θέση τους.
- ℹ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**
- Κατά τις πρώτες χρήσεις του προϊόντος ενδέχεται να προκύψει ελαφρά οσμή λόγω της θέρμανσης του μοτέρ. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται επαρκώς.

- Εάν τόσο ο κάδος [8] όσο και η κανάτα ανάμειξης [11] είναι ασφαλισμένα στο προϊόν: Κατά την ενεργοποίηση του προϊόντος, ενεργοποιούνται τόσο η λειτουργία ανάδευσης όσο και η λειτουργία ανάμειξης.

● Προετοιμασία

1. Συναρμολογήστε το προϊόν (βλ. «Συναρμολόγηση»).
2. Συνδέστε το φιν [3] σε κατάλληλη πρίζα.
3. Μετακινήστε το περιστροφικό κουμπί [2] στη θέση **0**.
4. Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας [3] που περισσεύει στη βάση περιτύλιξης καλωδίου [23] στο κάτω μέρος της βασικής μονάδας [15] (εικ. C).

● Προσθήκη συστατικών (λειτουργία ανάδευσης)

Πριν από τη χρήση

- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο [8] με τον βραχίονα κίνησης [17] γυρισμένο προς τα πάνω.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

1. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1–2 (βλ. «Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και επιλογή ταχύτητας»).
2. Προσθέστε τα υλικά από το άνοιγμα προσθήκης υλικών [7a] στο προστατευτικό πησαλίσματος [7].

● Προσθήκη συστατικών (λειτουργία ανάμειξης)

Πριν από τη χρήση

- Τοποθετήστε τα συστατικά στην κανάτα ανάμειξης [11].

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

1. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1–2 (βλ. «Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και επιλογή ταχύτητας»).
2. Περιστρέψτε τον δοσομετρητή [13] αριστερόστροφα για να τον απασφαλίσετε από το καπάκι της κανάτας ανάμειξης [12].
3. Αφαιρέστε τον δοσομετρητή [13] από το καπάκι της κανάτας ανάμειξης [12].

4. Προσθέστε τα συστατικά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι της κανάτας ανάμειξης [12].
5. Εισαγάγετε τον δοσομετρητή [13] στο καπάκι της κανάτας ανάμειξης [12].
6. Περιστρέψτε τον δοσομετρητή [13] δεξιόστροφα για να τον στερεώσετε στο καπάκι της κανάτας ανάμειξης [12].

● Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση και επιλογή ταχύτητας

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Λειτουργείτε το προϊόν για έως 10 λεπτά τη φορά. Στη συνέχεια αφήνετε πάντα το προϊόν να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Κατά την επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων ζύμης μπορεί το προϊόν να μετακινηθεί ελαφρώς.
- Η ιδανική ταχύτητα εξαρτάται από τη σύνθεση των υλικών. Όσο πιο υγρά είναι τα υλικά, τόσο γρηγορότερα αναμιγνύονται.






1. **Ενεργοποίηση:** Πατήστε **[21]**.
2. Αύξηση της ταχύτητας: Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί [2] προς τα δεξιά.
3. Ξεκινήστε από μια χαμηλή ταχύτητα. Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα στο επιθυμητό επίπεδο (βλ. «Επισκόπηση λειτουργίας»).
4. **Απενεργοποίηση:** Πατήστε **[21]** (Κατάσταση αναμονής).

● Λειτουργία Turbo




- Πατήστε **Turbo [19]** για να αυξήσετε την ταχύτητα στην υψηλότερη ρύθμιση για μικρό χρονικό διάστημα.

● Λειτουργία ζύγισης

- ❗ **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Όταν ο βραχίονας κίνησης [17] είναι ασφαλισμένος σε οριζόντια θέση, μπορείτε να τοποθετήσετε δοχεία ή συσκευασίες στην επιφάνεια ζύγισης για ζύγιση.

1. Πατήστε  22, για βαθμονόμηση της ζυγαριάς.
Στην οθόνη εμφανίζεται η τιμή 0 και η προεπιλεγμένη μονάδα.
2. Για να αλλάξετε τη μονάδα, πατήστε  20.
3. Τοποθετήστε τα συστατικά στον κάδο  8 ή στην κανάτα ανάμειξης  11.
Στην οθόνη εμφανίζεται το βάρος πλήρωσης στην επιλεγμένη μονάδα.
4. Για να επαναφέρετε τη ζυγαριά στην τιμή 0 και να ζυγίσετε ξεχωριστά επιπλέον συστατικά, πατήστε  22 και περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η βαθμονόμηση.

● **Χαρακτηριστικά ασφαλείας**




- Το προϊόν λειτουργεί μόνο όταν ο βραχίονας κίνησης  17 ασφαλίζει στην κάτω θέση και το κουμπί απασφάλισης  1 έχει βγει προς τα έξω.
- Το προϊόν διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Αν το μοτέρ θερμανθεί υπερβολικά, το προϊόν απενεργοποιείται αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση ακολουθήστε τα εξής βήματα:
 1. Απενεργοποιήστε το προϊόν (βλ. «Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και επιλογή ταχύτητας»).
 2. Βγάλτε το φιν  3 από την πρίζα.
 3. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
 4. Μόλις το προϊόν κρυώσει επαρκώς, μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά.











● **Αποσυαρμολόγηση**

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!







Πριν από την αποσυαρμολόγηση:
Απενεργοποιήστε το προϊόν. Βγάλτε το φιν από την πρίζα.

● **Αποσυαρμολόγηση του αναδευτήρα**






1. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης  1.
2. Γυρίστε τον βραχίονα κίνησης  17 προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει. Το κουμπί απασφάλισης  1 βγαίνει πάλι προς τα έξω.

3. Πιέστε ελαφρώς το εργαλείο ανάδευσης προς τα πάνω. Γυρίστε το εργαλείο ανάδευσης προς τα δεξιά, ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί από την υποδοχή  16 (εικ. G).
4. Γυρίστε το προστατευτικό πισαλιίσματος  7 προς τα δεξιά (προς την κατεύθυνση  6), ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί από τον βραχίονα κίνησης  17.
5. Γυρίστε τον κάδο  8 προς τα αριστερά (προς την κατεύθυνση  6), ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί από τη βασική μονάδα  15.
6. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης  1.
7. Μετακινήστε τον βραχίονα κίνησης  17 τελείως προς τα κάτω. Το κουμπί απασφάλισης  1 βγαίνει πάλι προς τα έξω.







● **Αποσυαρμολόγηση της συσκευής ανάμειξης**

1. Αφαιρέστε το καπάκι της κανάτας ανάμειξης  12 από την κανάτα ανάμειξης  11.
2. Αναποδογυρίστε την κανάτα ανάμειξης  11.
3. Τοποθετήστε το καπάκι της κανάτας ανάμειξης  12 στον πυθμένα της κανάτας ανάμειξης  11. Οι δύο προεξοχές στην κάτω πλευρά του καπακιού της κανάτας ανάμειξης πρέπει να κουμπώνουν στις δύο εγκοπές στην κάτω πλευρά της μονάδας λεπίδων  9.

Αφαίρεση μονάδας λεπίδων

1. Χρησιμοποιήστε το καπάκι της κανάτας ανάμειξης  12 για να περιστρέψετε τη μονάδα λεπίδων  9 προς την κατεύθυνση του συμβόλου  6.
2. Τραβήξτε τη μονάδα λεπίδων  9 προσεκτικά προς τα έξω.
3. Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο  10.


Τοποθέτηση μονάδας λεπίδων

1. Αναποδογυρίστε την κανάτα ανάμειξης  11.
2. Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο  10.
3. Τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων  9 προσεκτικά μέσα στην κανάτα ανάμειξης  11.
4. Τοποθετήστε το καπάκι της κανάτας ανάμειξης  12 στον πυθμένα της κανάτας ανάμειξης  11. Οι δύο προεξοχές στην κάτω

πλευρά του καπακιού της κανάτας ανάμειξης πρέπει να κουμπώνουν στις δύο εγκοπές στην κάτω πλευρά της μονάδας λεπίδων [9].

5. Στερέωση μονάδας λεπίδων [9]:

Χρησιμοποιήστε το καπάκι της κανάτας

ανάμειξης [12] για να περιστρέψετε τη μονάδα λεπίδων [9] προς την κατεύθυνση του συμβόλου .

● Επισκόπηση λειτουργίας με στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας

Εργαλείο ανάδευσης	Επίπεδο ταχύτητας	Λειτουργία	Στοιχεία αναφοράς *
Γάντζος [4]	1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζύμωμα και ανάμιξη σφιχτής ζύμης ή σχετικά σφιχτών υλικών 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελάχιστη ποσότητα: Η ποσότητα των υλικών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε το εργαλείο ανάδευσης να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm μέσα στα υλικά. ■ Μέγ. ποσότητα ζύμης με μαγιά: 1657 g ■ Χρόνος επεξεργασίας ζύμης **: 3 min ■ Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 min
	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζύμωμα ζύμης με μαγιά ■ Ζύμωμα παχύρρευστης ζύμης 	
Φτερό [5]	2-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ανάμιξη παχύρρευστης ζύμης ■ Ανάμιξη βουτύρου και αλευριού ■ Ανάμιξη ζύμης με μαγιά 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελάχιστη ποσότητα: Η ποσότητα των υλικών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε το εργαλείο ανάδευσης να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm μέσα στα υλικά. ■ Μέγ. ποσότητα ζύμης: 1216 g ■ Χρόνος επεξεργασίας ρευστής ζύμης **: 5 min ■ Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 min
	4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζύμη για κέικ ■ Χτύπημα βουτύρου με ζάχαρη ■ Ζύμη για μπισκότα 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζύμη με αποξηραμένα φρούτα 	

* Στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας

** Ο χρόνος επεξεργασίας διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες των υλικών.

Εργαλείο ανάδευσης	Επίπεδο ταχύτητας	Λειτουργία	Στοιχεία αναφοράς *
Χτυπητήρι 6	7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Κρέμα γάλακτος ■ Ασπράδια ■ Μαγιονέζα ■ Αφράτεμα βουτύρου 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελάχιστη ποσότητα: Η ποσότητα των υλικών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε το εργαλείο ανάδευσης να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm μέσα στα υλικά. ■ Μέγ. ποσότητα κρέμας γάλακτος: 1000 ml ■ Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 min
Κανάτα ανάμειξης 11	1-8 Turbo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Σμουθί ■ Σούπες ■ Σάλτσες ■ Κατεψυγμένα φρούτα 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Turbo 19, πρέπει να επιλέξετε τουλάχιστον το επίπεδο ταχύτητας 1. ■ Δεν είναι κατάλληλο για σκληρά τρόφιμα όπως κόκκαλα, κόκκους καφέ, κρέας, ξηρούς καρπούς κ.λπ. ■ Μέγ. ποσότητα: 1000 ml ■ Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 3 min

● Συνταγές

● Κρέμα μασκαρπόνε

Υλικά

2	Αβγά
2 κουταλιές	Ψιλή ζάχαρη
1 κουταλιά	Γλυκό κρασί (π.χ. Μαδέρας)
250 g	Μασκαρπόνε
½	Ακέρωτο πορτοκάλι (χυμός και λίγο ζύσμα)

Διαδικασία

1. Χωρίστε τα αβγά.
2. Τοποθετήστε τα ασπράδια στον στεγνό κάδο **8**. Χτυπήστε τα ασπράδια με το χτυπητήρι **6**. Αυξήστε την ταχύτητα στο επίπεδο **8**.
3. Μεταφέρετε τη μαρέγκα σε ένα άλλο μπολ και τοποθετήστε την στο ψυγείο.

4. Χτυπήστε στον κάδο **8** τους κρόκους, τη ζάχαρη και το γλυκό κρασί με το χτυπητήρι **6** μέχρι να αφρατέψουν στο επίπεδο ταχύτητας **6**.
5. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο **3**. Προσθέστε εναλλάξ μία κουταλιά μασκαρπόνε, μία κουταλιά χυμό πορτοκαλιού.
6. Ανακατέψτε το ζύσμα πορτοκαλιού και τη μαρέγκα με το χέρι.
7. Για διακόσμηση, πασπαλίστε την έτοιμη κρέμα με λεπτές λωρίδες φλούδας πορτοκαλιού.
8. Τοποθετήστε την κρέμα στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα. Καταναλώστε την κρέμα εντός 24 ωρών.

Συμβουλή: Μπορείτε να τοποθετήσετε την κρέμα μασκαρπόνε σε στρώσεις με φρούτα εποχής ή κομπόστα σε ποτήρια γλυκού.

* Στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας

● Τάρτα αχλαδιού

Υλικά για τη ζύμη

200 g	Αλεύρι σίτου
1 πρέζα	Αλάτι
100 g	Κρύο βούτυρο (σε μικρά κομμάτια)
3 κουταλάκια	Ψιλή ζάχαρη
4 κουταλιές	Κρύο νερό

Για το ψήσιμο της τάρτας: Ρεβίθια ή ρύζι

Υλικά για την αμυγδαλόπαστα

100 g	Μαλακό βούτυρο
100 g	Ζάχαρη
2	Αβγά (σε θερμοκρασία δωματίου)
100 g	Τριμμένα αμύγδαλα

Για το γαρνίρισμα: περ. 3 ώριμα αχλάδια

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά για τη ζύμη στον κάδο [8]. Χρησιμοποιήστε το φτερό [5] στο επίπεδο ταχύτητας **3**, μέχρι να σχηματιστούν μεγάλοι σβόλοι. Αν χρειάζεται, σταματήστε στο ενδιάμεσο το προϊόν και πιέστε με μια σπάτουλα τα υλικά από τα τοιχώματα προς τα κάτω.
2. Ζυμώστε γρήγορα τη ζύμη με τα χέρια σας και σχηματίστε μια μπάλα. Τοποθετήστε τη ζύμη ανάμεσα σε 2 κομμάτια χαρτί ψησίματος με λίγο αλεύρι και ανοίξτε την με τον πλάστη.
3. Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια φόρμα τάρτας αλειμένη με βούτυρο. Κόψτε το μέρος της τάρτας που εξέρχεται από τα άκρα. Τοποθετήστε τη ζύμη για τουλάχιστον 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Τρυπήστε σε μερικά σημεία τη ζύμη με ένα πιρούνι. Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος πάνω στη ζύμη. Γεμίστε τη φόρμα με ρεβίθια ή ρύζι για να μην φουσκώσει η ζύμη.
5. Ψήστε στους 180 °C (στον αέρα) για 15 λεπτά. Αφαιρέστε το χαρτί ψησίματος

και τα ρεβίθια/το ρύζι. Συνεχίστε το ψήσιμο για άλλα 10 με 15 λεπτά.

6. Για την αμυγδαλόπαστα, χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αβγά με το χτυπητήρι [6]. Αυξήστε την ταχύτητα στο επίπεδο **8**.
7. Αφαιρέστε το χτυπητήρι [6]. Τοποθετήστε το φτερό [5]. Ανακατέψτε για λίγο τα αμύγδαλα στο επίπεδο ταχύτητας **4**.
8. Απλώστε την αμυγδαλόπαστα στην κρύα τάρτα.
9. Ξεφλουδίστε τα αχλάδια. Αφαιρέστε τα κουκούτσια. Κόψτε τα αχλάδια σε λωρίδες. Τοποθετήστε τα αχλάδια πάνω στην αμυγδαλόπαστα.
10. Ψήστε στους 170 °C (στον αέρα) για περ. 35 λεπτά.

● Ζύμη πίτσας

Υλικά

250 g	Αλεύρι σίτου
$\frac{3}{4}$ κουταλάκι	Αλάτι
$\frac{1}{2}$ κυβάκι	Φρέσκια μαγιά
120 ml	Ζεστό νερό
$\frac{1}{2}$ κουταλάκι	Καστανή ζάχαρη
-	Αλεύρι για ζύμωμα και άνοιγμα

Διαδικασία

1. Αναμιξτε το αλεύρι και το αλάτι στον κάδο [8]. Φτιάξτε μια λακούβα στη μέση.
2. Πατήστε τη μαγιά με τη ζάχαρη σε νερό με ένα πιρούνι. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθούν τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μείγμα στη λακούβα.
3. Ανακατέψτε με τον γάντζο [4] στο επίπεδο ταχύτητας **2**, μέχρι να σχηματιστούν μεγάλοι σβόλοι.
4. Συνεχίστε το ζύμωμα με το χέρι, μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.
5. Σχηματίστε τη ζύμη σε μπάλα. Αφήστε την μπάλα ζύμης σκεπασμένη σε ένα ζεστό σημείο μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
6. Ζυμώστε ξανά τη ζύμη, ανοίξτε την με πλάστη και τοποθετήστε από πάνω τα υλικά της επιλογής σας.

● Βασική συνταγή ζύμης με μαγιά

Υλικά

500 g	Αλεύρι σίτου (τύπου 550)
1 κυβάκι	Φρέσκια μαγιά
60 g	Βούτυρο
1 πρέζα	Αλάτι
200-250 ml	Χλιαρό γάλα
2	Αβγά

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο [8].
2. Ζυμώστε τη ζύμη για 1 λεπτό στο επίπεδο ταχύτητας **1** με το γάντζο [4] και, στη συνέχεια, για 5 λεπτά στο επίπεδο ταχύτητας **4**.
3. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει στον κάδο [8] για 40 λεπτά.
4. Σχηματίστε τη ζύμη σε μπάλα. Ανοίξτε τη ζύμη σε ένα ταψί. Αν θέλετε, προσθέστε πάνω υλικά.
5. Ψήστε στους 200 °C (πάνω/κάτω θέρμανση) για 25 έως 30 λεπτά.

● Μπισκοτένια βάση

Υλικά

250 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
125 g	Κρύο βούτυρο
1 πρέζα	Αλάτι
1	Αβγό
150 g	Ζάχαρη

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο [8].
2. Ζυμώστε τη ζύμη για περ. 2 με 3 λεπτά στο επίπεδο ταχύτητας **3** με το φτερό [5], μέχρι η ζύμη να τριβεται.
3. Τοποθετήστε τη ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C.
5. Λιπάνετε ένα τσέρκι και πασπαλίστε το ελαφρώς με αλεύρι.

6. Τοποθετήστε τη ζύμη ανάμεσα σε 2 κομμάτια μεμβράνης και ανοίξτε την με πλάστη (σε διάμετρο περ. 30 cm).
7. Αφαιρέστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε τη ζύμη στο τσέρκι.
8. Ψήστε στους 200 °C (πάνω/κάτω θέρμανση) για 5 λεπτά.

● Παντεσπάνι

Υλικά

250 g	Βούτυρο
250 g	Ζάχαρη
1 φακελάκι	Βανίλια
250 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4	Αβγά
½ φακελάκι	Μπέικιν πάουτερ

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια στον κάδο [8]. Ανακατέψτε με το φτερό [5] στο επίπεδο ταχύτητας **3-5**, μέχρι το μείγμα να αφρατέψει.
2. Προσθέστε τα αβγά ένα-ένα και συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.
3. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουτερ. Αναμίξτε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
4. Βουτυρώστε μια ορθογώνια φόρμα κέικ (περ. 30 cm). Προσθέστε σε αυτήν τη ζύμη.
5. Ψήστε στους 180 °C (πάνω/κάτω θέρμανση) για 50 έως 60 λεπτά.

● Κέικ βουτύρου

Υλικά

185 g	Ανάλατο βούτυρο ή μαργαρίνη (μαλακό)
1 κούπα	Ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι	Εκχύλισμα βανίλιας
1 πρέζα	Αλάτι
3	Αβγά
2 κούπες	Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
¼ κούπας	Γάλα

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη άχνη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι στον κάδο [8]. Ανακατέψτε με το φτερό [5] σε μεσαία έως υψηλή ταχύτητα, μέχρι να έχετε ένα λείο και κρεμώδες μείγμα.
2. Αν το μείγμα κολλάει στα τοιχώματα του κάδου [8], απενεργοποιήστε το προϊόν. Γυρίστε τον βραχίονα κίνησης [17] προς τα πάνω. Χρησιμοποιήστε μια πλαστική σπάτουλα για να πιέσετε το μείγμα από τα τοιχώματα του κάδου προς τα κάτω. Συνεχίστε το ανακάτεμα.
3. Προσθέστε τα αβγά ένα-ένα από το άνοιγμα προσθήκης υλικών [7a] συνεχίζοντας το ανακάτεμα.
4. Μόλις ολοκληρώσετε το ανακάτεμα: Απενεργοποιήστε το προϊόν. Γυρίστε τον βραχίονα κίνησης [17] προς τα πάνω. Κοσκινίστε το αλεύρι στο μείγμα. Συνεχίστε το ανακάτεμα σε χαμηλή ταχύτητα.
5. Προσθέστε σταδιακά το γάλα από το άνοιγμα προσθήκης υλικών [7a], μέχρι να έχετε ένα λείο μείγμα.
6. Βουτυρώστε μια φόρμα κέικ (20 cm). Προσθέστε σε αυτήν τη ζύμη.
7. Ψήστε στους 200 °C (πάνω/κάτω θέρμανση) ή τους 180 °C (στον αέρα) για 50 έως 60 λεπτά.
8. Βυθίστε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ για να ελέγξετε αν έχει ψηθεί. Το κέικ είναι έτοιμο όταν η οδοντογλυφίδα βγαίνει καθαρή.
9. Αφήστε το κέικ να κρυώσει για λίγα λεπτά στη φόρμα. Έπειτα μεταφέρετε το κέικ σε μια σχάρα για να κρυώσει τελείως.
10. Αν θέλετε, μπορείτε να πασπαλίσετε ή να προσθέσετε στο κέικ διάφορα υλικά της αρεσκείας σας (π.χ. κακάο, σταγόνες σοκολάτας, σταφίδες, ξηρούς καρπούς).

● Μπισκότα με σταγόνες σοκολάτας

Υλικά

185 g	Βούτυρο (μαλακό)
1 κούπα	Καστανή ζάχαρη
½ κούπας	Ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι	Εκχύλισμα βανίλιας
2	Αβγά
2 κούπες	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κούπας	Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
½ κουταλάκι	Μπέικιν πάουντερ
2 κουταλιές	Κακάο
100 g	Σταγόνες λευκής σοκολάτας
100 g	Σταγόνες μαύρης σοκολάτας
100 g	Σταγόνες καραμέλας

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το βούτυρο, την καστανή ζάχαρη, τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια στον κάδο [8]. Ανακατέψτε με το φτερό [5] για 3 λεπτά στο επίπεδο ταχύτητας **5**. Μία φορά το λεπτό: Απενεργοποιήστε το προϊόν. Γυρίστε τον βραχίονα κίνησης [17] προς τα πάνω. Χρησιμοποιήστε μια πλαστική σπάτουλα για να πιέσετε το μείγμα από τα τοιχώματα του κάδου προς τα κάτω. Συνεχίστε το ανακάτεμα.
2. Προσθέστε τα αβγά ένα-ένα από το άνοιγμα προσθήκης υλικών [7a] συνεχίζοντας το ανακάτεμα.
3. Προσθέστε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, το μπέικιν πάουντερ, το κακάο, τις σταγόνες λευκής και μαύρης σοκολάτας και τις σταγόνες καραμέλας και συνεχίστε το ανακάτεμα για 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο ταχύτητας **1**.
4. Πάρτε τη ζύμη κουταλιά-κουταλιά και σχηματίστε την σε μπαλάκια. Τοποθετήστε τα μπαλάκια σε 2 ταψιά στρωμένα με χαρτί ψησίματος ή λαδωμένα με κραμβέλαιο.

- Πιέστε ελαφρώς τα μπαλάκια ζύμης να γίνει η επιφάνειά τους επίπεδη και φροντίστε να έχουν μεταξύ τους απόσταση 5 cm.
- Ψήστε στους 180 °C (στον αέρα) για 12 λεπτά ή μέχρι τα μπισκότα να ροδίσουν καλά. Μεταφέρετε τα μπισκότα σε σχάρα να κρυώσουν.

● Μους σοκολάτας

Υλικά

300 g	Κομματάκια μαύρης σοκολάτας
3	Αβγά
¼ κούπας	Ζάχαρη άχνη
1 κουταλιά	Κακάο
300 ml	Κρέμα γάλακτος
200 g	Βατόμουρα (φρέσκα)

Διαδικασία

- Τοποθετήστε τα κομματάκια σοκολάτας σε ένα μπολ κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το μπολ στον φούρνο μικροκυμάτων στην υψηλότερη ρύθμιση για 1 λεπτό. Αφαιρέστε το μπολ από τον φούρνο μικροκυμάτων και ανακατέψτε τη σοκολάτα. Αν η σοκολάτα δεν έχει λιώσει τελείως, τοποθετήστε το μπολ στον φούρνο μικροκυμάτων για άλλα 30 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε τα αβγά και τη ζάχαρη άχνη στον κάδο [8]. Ανακατέψτε με το χτυπητήρι [6] για 3 λεπτά στο επίπεδο ταχύτητας 6.
- Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και το κακάο και συνεχίστε το ανακάτεμα στο επίπεδο ταχύτητας 1, μέχρι να έχετε ένα λείο μείγμα.
- Μεταφέρετε το μείγμα στο κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων μπολ.
- Καθαρίστε καλά τον κάδο [8] και το χτυπητήρι [6]. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο και το χτυπητήρι στο προϊόν.
- Προσθέστε την κρέμα γάλακτος στον κάδο [8]. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος για 1 λεπτό στο επίπεδο ταχύτητας 6.

- Ανακατέψτε με ένα μεγάλο κουτάλι το μείγμα σοκολάτας στην κρέμα γάλακτος, μέχρι να αναμειχθεί καλά.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τη μους σε 6 ποτήρια. Τοποθετήστε τα ποτήρια για 2 ώρες στο ψυγείο. Σερβίρετε τη μους με φρέσκα βατόμουρα.

● Σιροπιαστά ρολάκια με καρύδια

Υλικά

100 g	Βούτυρο σε μικρά κομμάτια
2 ¼ κούπες	Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 κουταλιά	Ζάχαρη άχνη
2/3 κούπας	Γάλα
1	Αβγό
1 κούπα	Καρύδια, (ψιλοκομμένα)
½ κούπας	Αμύγδαλα (θρυμματισμένα)
1/3 κούπας	Καστανή ζάχαρη
1 κουταλάκι	Κανέλα (τριμμένη)
¼ κούπας	Σιρόπι

Διαδικασία

- Τοποθετήστε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη και το μισό βούτυρο στον κάδο [8]. Ανακατέψτε με το φτερό [5] σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.
- Προσθέστε το γάλα και τα αβγά. Ζυμώστε τη ζύμη με τον γάντζο [4] σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να έχετε μια ζύμη που κολλάει.
- Ανοίξτε τη ζύμη με πλάστη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια σε ορθογώνιο διαστάσεων 30 × 40 cm.
- Πασπαλίστε τη ζύμη με καρύδια, αμύγδαλα, καστανή ζάχαρη και κανέλα. Αλείψτε τη ζύμη με το υπόλοιπο βούτυρο. Τυλίξτε τη ζύμη ξεκινώντας από τη μακριά πλευρά και σχηματίστε την σε ρολό. Κόψτε τις άκρες και, στη συνέχεια, κόψτε τη ζύμη σε 12 κομμάτια.
- Βουτυρώστε ελαφρώς μια φόρμα κέικ (20 × 30 × 2,5 cm (Μ × Π × Υ)).

- Τοποθετήστε τα κομμάτια της ζύμης με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω.
- Ψήστε στους 200 °C για περ. 25 λεπτά.
 - Μεταφέρετε τα ρολάκια σε σχάρα να κρυώσουν.
 - Περιχύστε τα ρολάκια με το σιρόπι και σερβίρετε.

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν τον καθαρισμό: Απενεργοποιήστε το προϊόν. Βγάλτε το φιλς [3] από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη βασική μονάδα [15] σε νερό.

⚠️ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά καθαριστικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν το προϊόν.

- ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ: Ορισμένα τρόφιμα ή μπαχαρικά (π.χ. καρότα, κάρυ) μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα των πλαστικών μερών (π.χ. προστατευτικό πιτσιλίσματος [7]). Αυτό δεν είναι βλαβερό για την υγεία και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

● Καθαρισμός της βασικής μονάδας

1. Καθαρίστε τη βασική μονάδα [15] με ένα υγρό πανί. Αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ήπιο καθαριστικό.
2. Σκουπίστε τη βασική μονάδα [15] με ένα καθαρό πανί και καθαρό νερό.
3. Αφήστε τη βασική μονάδα [15] να στεγνώσει τελείως πριν από την επόμενη χρήση.

● Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

⚠️ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Μην πλένετε τη βασική μονάδα [15] στο πλυντήριο πιάτων.

- Τα παρακάτω μέρη είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων:
 - [4] Γάντζος
 - [5] Φτερό

- [6] Χτυπητήρι
- [7] Προστατευτικό πιτσιλίσματος
- [8] Κάδος
- [11] Κανάτα ανάμειξης
- [12] Καπάκι κανάτας ανάμειξης
- [13] Δοσομετρητής

● Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο χέρι, στο νεροχύτη με καθαρό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Κατά το πλύσιμο στο χέρι: Πλύνετε όλα τα μέρη με καθαρό νερό.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν τελείως πριν από τη συναρμολόγηση, την αποθήκευση ή την επόμενη χρήση.

● Συντήρηση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρείτε

- να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για τις επισκευές.
- Πριν από κάθε χρήση: Ελέγξτε το προϊόν για ορατές βλάβες.
 - Εκτός από τον τακτικό καθαρισμό, το προϊόν δεν χρειάζεται άλλη συντήρηση.

● Αποθήκευση

- Πριν την αποθήκευση: Καθαρίστε το προϊόν. Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν τελείως.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας [3] στη βάση περιτύλιξης καλωδίου [23] στο κάτω μέρος της βασικής μονάδας [15] (εικ. C).
- Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Φυλάξτε το προϊόν σε στεγνό μέρος προστατευμένο από τη σκόνη, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τον κάδο [8] για την αποθήκευση τροφίμων.

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν εκκινείται.	Το φως 3 δεν έχει συνδεθεί σε πρίζα.	Συνδέστε το φως 3 σε κατάλληλη πρίζα.
	Το προϊόν απενεργοποιήθηκε λόγω υπερθέρμανσης.	Περιμένετε μέχρι το προϊόν να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το ενεργοποιήσετε ξανά.
	Ο βραχίονας κίνησης 17 δεν έχει ασφαλίσει στην κάτω θέση.	Μετακινήστε τον βραχίονα κίνησης 17 τελείως προς τα κάτω, μέχρι το κουμπί απασφάλισης 1 να βγει προς τα έξω.
Το εργαλείο ανάδευσης δεν περιστρέφεται ή περιστρέφεται με δυσκολία.	Εμπόδιο στον κάδο 8 .	Απενεργοποιήστε το προϊόν. Βγάλτε το φως 3 από την πρίζα. Απομακρύνετε το εμπόδιο από τον κάδο 8 .
	Τα υλικά είναι πολύ παχιά ή πολύ σκληρά.	Χρησιμοποιήστε λιγότερο παχιά/σκληρά υλικά.
	Το προϊόν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Συναρμολογήστε σωστά το προϊόν (βλ. «Συναρμολόγηση»).
Η λειτουργία ανάμειξης δεν λειτουργεί.	Η κανάτα ανάμειξης 11 δεν έχει ασφαλίσει σωστά στο προϊόν.	Ασφαλίστε σωστά την κανάτα ανάμειξης 11 στο προϊόν (βλ. «Συναρμολόγηση για χρήση της λειτουργίας ανάμειξης»).
Η ζυγαριά δεν λειτουργεί.	Το 22 πατήθηκε για περισσότερα από 10 δευτερόλεπτα.	Βαθμονομήστε τη ζυγαριά: <ol style="list-style-type: none"> 1. Συνδέστε το φως 3 σε κατάλληλη πρίζα. 2. Ενεργοποίηση: Πατήστε 1 21. 3. Πιέστε το 22, έως ότου η οθόνη εμφανίσει την τιμή 5000. 4. Τοποθετήστε το βάρος επάνω στη βασική μονάδα 15 για 2 έως 3 δευτερόλεπτα. 5. Η βαθμονόμηση ολοκληρώνεται όταν στην οθόνη εμφανιστεί η τιμή 5000 g.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμους (α) και αριθμούς (β) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό τη αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 517873_2504) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Σερβική σφραγίδα συμμορφωσης

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13653

Version: 11/2025

IAN 517873_2504

