



KÜCHENMASCHINE SKMW 900 B2 MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKMW 900 B2 ROBOT MULTIFONCTION SKMW 900 B2

(DE) (CH) Kurzanleitung

KÜCHENMASCHINE

(FR) (BE) (CH) Notice succincte

ROBOT MULTIFONCTION

(PL) Skrócona instrukcja obsługi

ROBOT KUCHENNY

(SK) Krátky návod

KUCHYNSKÝ ROBOT

(DK) Kort vejledning

KØKKENMASKINE

(HU) Rövid útmutató

KONYHAI ROBOTGÉP

(GB) Short manual

**MULTI-FUNCTIONAL FOOD
PROCESSOR**

(NL) (BE) Beknopte gebruiksaanwijzing

KEUKENMACHINE

(CZ) Stručný návod

KUCHYŇSKÝ ROBOT

(ES) Guía breve

PROCESADOR DE ALIMENTOS

(IT) (CH) Istruzioni brevi

ROBOT DA CUCINA

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

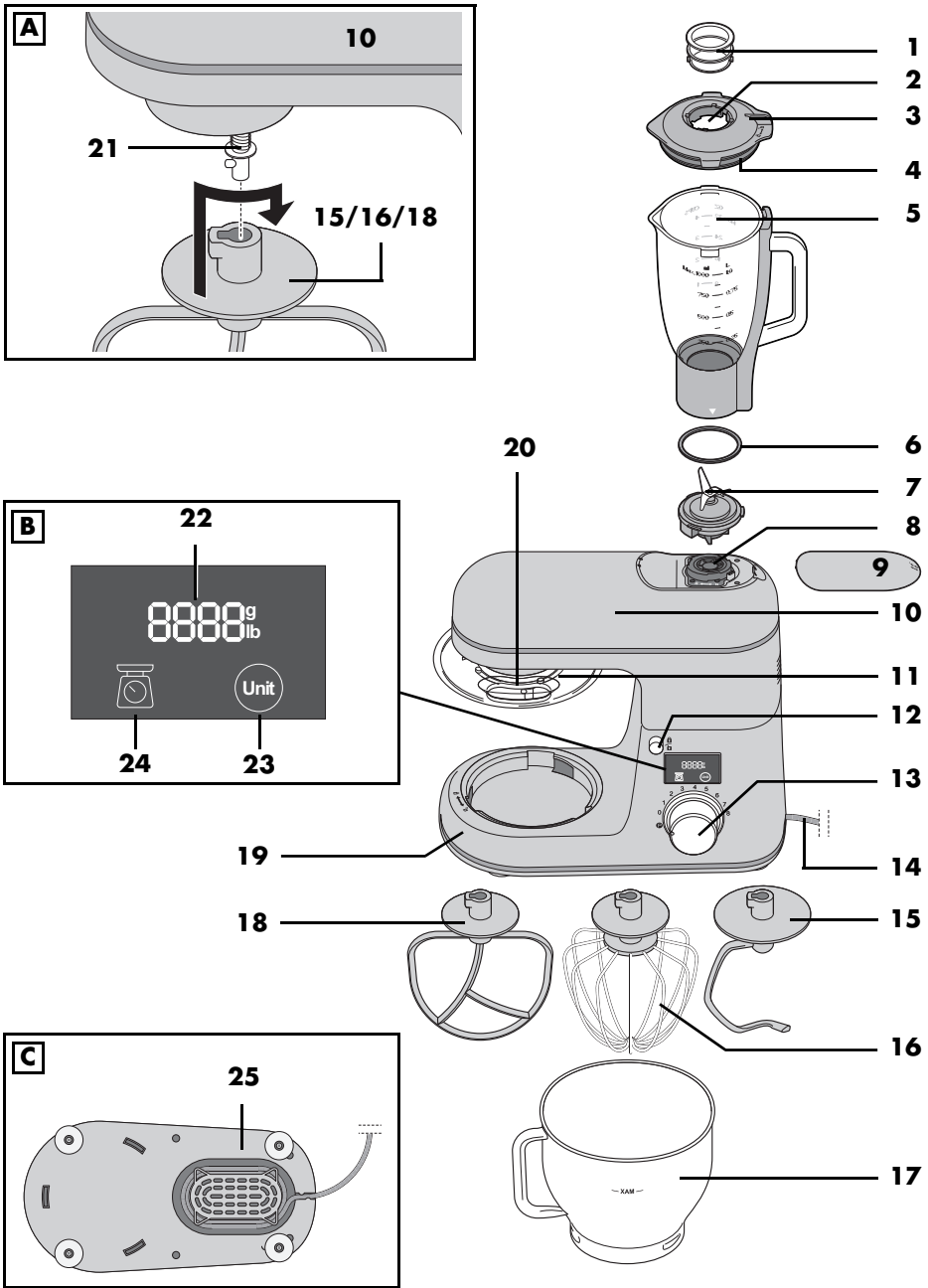
06/2024 ID: SKMW 900 B2_24_V1.3



Deutsch.....	2
English.....	24
Français	44
Nederlands	66
Polski	88
Česky	112
Slovenčina	132
Español.....	152
Dansk	174
Italiano	194
Magyar.....	216



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorâmica /
Áttekintés**



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **459999_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

Technische Daten

Modell:	SKMW 900 B2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	900 Watt
Rührschüssel Volumen:	5,0 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3,6 L
Mixbehälter Volumen:	1,35 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	1,0 L
Maximale Belastung für Rührbesen 18 und Knethaken 15 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Skala der Waage:	bis max. 5 kg
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

HINWEIS: Einen QR-Code zum Nachbestellen von Zubehöerteilen finden Sie in der Bedienungsanleitung (online).

Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **19**
- 1 Spritzschutz **11**
- 1 Rührschüssel **17**
- 1 Knethaken **15**
- 1 Schneebesen **16**
- 1 Rührbesen **18**

- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **3** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Übersicht

- 1** Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher)
- 2** Nachfüllöffnung
- 3** Deckel (des Mixbehälters)
- 4** Dichtung
- 5** Mixbehälter
- 6** Dichtung (des Messereinsatzes)
- 7** Messereinsatz
- 8** Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
- 9** Abdeckung
- 10** Antriebsarm
- 11** Spritzschutz
- 12**  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 13**  0 - 8 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 14** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15** Knethaken
- 16** Schneebesen
- 17** Rührschüssel
- 18** Rührbesen
- 19** Grundgerät
- 20** Einfüllöffnung
- 21** Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 22** Display für die Waage
- 23**  Waage: Einheit umstellen (g/lb)
- 24**  Waage ein-/ausschalten und auf 0 stellen (Tara)
- 25** Kabelaufwicklung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten, Mischen und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,

- bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.
-

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen,
 - ... vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen und
 - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,

- max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
- max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießen. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Verwenden Sie immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
- ⊙ Greifen Sie niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung

von den drehenden Teilen fern.

Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung aus dem Mixbehälter darauf, sich nicht an der unteren Schliffkante des Mixbehälters zu verletzen.
- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter, da dies herauspritzen und Verbrennungen verursachen könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung): 30 Sekunden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Üben Sie keinen großen Druck bzw. keine große Belastung auf das Gerät und die Waage aus. Die maximale Belastung beträgt 40 kg bzw. 88 lb.

Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander.
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

5. **Bild C:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **14** in der Kabelaufwicklung **25** auf der Unterseite des Grundgerätes **19** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **19** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 15	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Hefeteig: 1657 g Verarbeitungszeit Knetteig*: ca. 3 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 18	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Rührteig: 1216 g Verarbeitungszeit Rührteig*: ca. 5 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Schneebesen 16	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Mixbehälter 5	P (Turbo)	- Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten	min. Menge: Die Klingen des Messereinsatzes 7 sollen mindestens bedeckt sein. max. Menge: 1000 ml max. Betriebsdauer: 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.

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

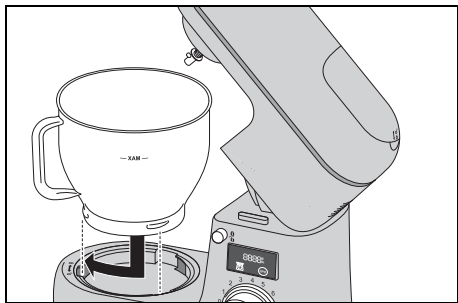
Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und klappen Sie den Antriebsarm **10** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **12** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** so in das Grundgerät **19**, dass sich der Griff ungefähr über dem geöffneten Schlosssymbol befindet. Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.



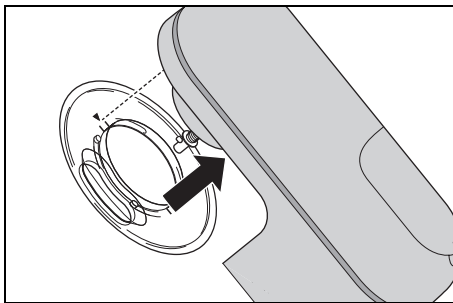
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **17**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

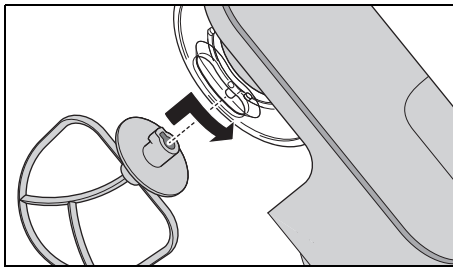
- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **17** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **11**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **11** von unten auf den Antriebsarm **10**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **11** und der Pfeil (▼) am Antriebsarm **10** zeigen aufeinander. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm, bis er fest sitzt.



Rührwerkzeug einsetzen

5. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **15**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **16**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **18**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
6. Setzen Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** von unten auf die Achse **21**.



Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **21** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.

7. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **17** füllen, während der Antriebsarm **10** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **20** am Spritzschutz **11** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **10** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
8. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **5** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **7** nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **21** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **17** und den Spritzschutz **11**, aber kein Rührwerkzeug **15/16/18**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **7** verwendet werden, da der Messereinsatz **7** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



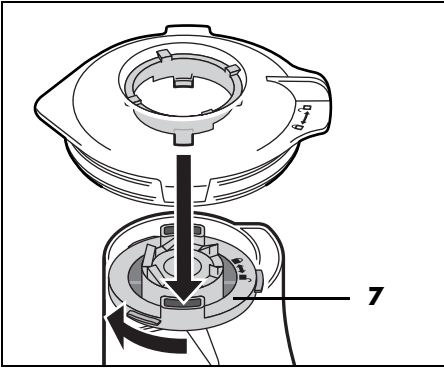
GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung **6** darauf, sich nicht an der unteren Schliffkante des Mixbehälters **5** zu verletzen.

HINWEIS: Um ein sicheres Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** zu ermöglichen, wird der Deckel **3** als Werkzeug zum Lösen und Festziehen verwendet.

Um den Messereinsatz **7** zu entnehmen, gehen Sie so vor:

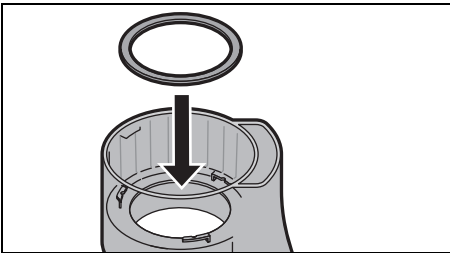
1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Mixbehälter ab.
2. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
3. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



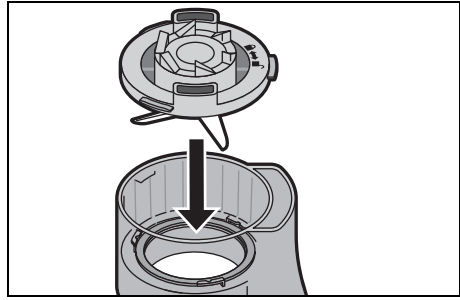
4. Um den Messereinsatz **7** zu lösen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol (am Messereinsatz).
5. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.
6. Nehmen Sie die Dichtung **6** heraus.

Um den Messereinsatz **7** einzusetzen, gehen Sie so vor:

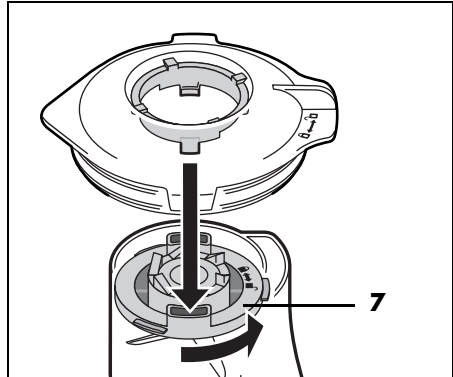
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie die Dichtung **6** ein.



3. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.



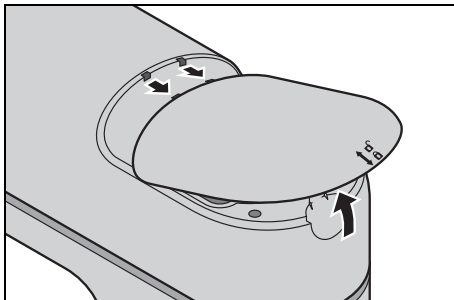
4. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



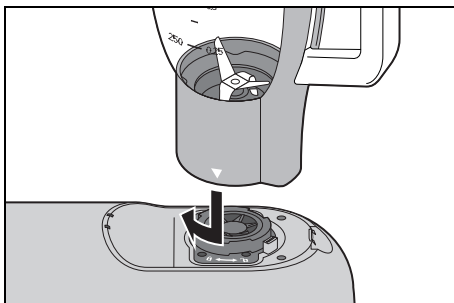
5. Um den Messereinsatz **7** festzuziehen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol (am Messereinsatz).

Mixbehälter aufsetzen

1. Heben Sie die Abdeckung **9** am Symbol **1** an und nehmen Sie sie ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **8**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



3. Drehen Sie den Mixbehälter **5** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der weiße Pfeil (▼) zeigt nun auf das geschlossene Schlosssymbol.

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **2** im Deckel **3** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf **1 - 2**.

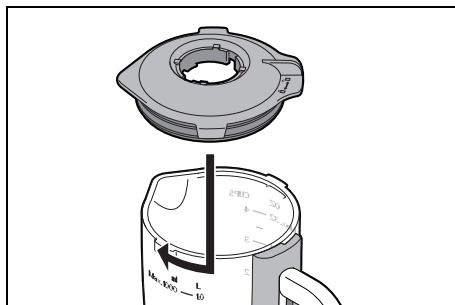
- Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Füllen Sie die Zutaten ein.
- Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **2** passen.
- Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **3** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

1. Setzen Sie den Deckel **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



2. Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Grundbedienung

Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **14** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **13** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen, die im Folgenden beschrieben werden.

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **9** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **15/16/18**) oder der Deckel **3** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **10** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **12** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **14**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, lässt es sich wieder einschalten.

Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **13** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **20** oder die Nachfüllöffnung **2** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

Impulsfunktion

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf die Stellung **P**, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (8) zu schalten.

Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 5 Gramm bis zu 5 kg bzw. in Schritten von 0,011 lb bis zu 11 lb.

Die Waage ist einsatzbereit, wenn die Küchenmaschine angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist.

Die Waage wiegt sowohl Zutaten in der Rührschüssel **17** als auch im Mixbehälter **5**.

HINWEIS: Für die beste Messgenauigkeit achten Sie beim Abwiegen der Zutaten darauf, dass die Küchenmaschine frei steht und keinen Belastungen oder Berührungen ausgesetzt ist. Warten Sie gegebenenfalls ab, bis sich die Anzeige nicht mehr verändert.

Bild B:

Tasten



lange drücken:
Waage ein-/ausschalten;
kurz drücken:
auf 0 stellen (Tara-Funktion)



Einheit umstellen (g/lb)

Anzeigen

OFF Waage ist ausgeschaltet.

Full Das maximale Gewicht ist überschritten (Overload).

Einfaches Wiegen

1. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine Steckdose. Im Display **22** erscheint **OFF**.
2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** ein oder den Mixbehälter **5** auf das Gerät.
3. Halten Sie die Taste  **24** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird **0 g** oder **0.000 lb** angezeigt.
4. Bevor Sie Zutaten abwiegen, muss die Anzeige auf **0 g / 0.000 lb** stehen. Drücken Sie gegebenenfalls kurz die Taste  **24**, um die Anzeige auf Null zu stellen.

5. Geben Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel **17** oder den Mixbehälter **5**. Das Gewicht wird angezeigt. Warten Sie gegebenenfalls einen Moment, bis die Anzeige sich nicht mehr verändert.
6. Wenn das maximale Gewicht von **5 kg / 11 lb** überschritten wird, zeigt die Waage **Full** an.
7. Zum Ausschalten halten Sie die Taste  **24** gedrückt. Im Display **22** erscheint **OFF**.

Zuwiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie die Anzeige der Waage immer wieder auf **0 g / 0.000 lb** stellen. Dies ist hilfreich, um mehrere Zutaten hintereinander abzuwiegen.

1. Nachdem Sie eine Zutat fertig abgewogen haben, drücken Sie **kurz** die Taste  **24**. **0 g** oder **0.000 lb** wird angezeigt.
2. Nun können Sie die nächste Zutat dazugeben und abwiegen.
3. Für weitere Zutaten können Sie diese Schritte wiederholen.

Einheit umschalten

1. Die Waage ist eingeschaltet und zeigt **0 g** oder **0.000 lb** oder einen anderen Wert an.
2. Drücken Sie die Taste  **23**, um die Einheit zwischen **g** (Gramm) und **lb** (Pfund) umzustellen.

Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

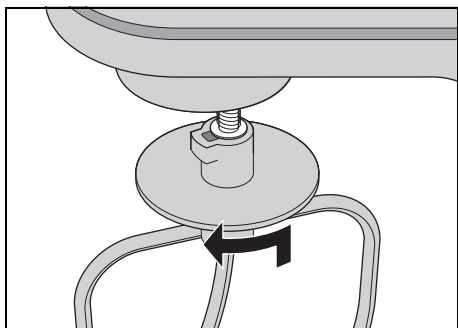
Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und klappen Sie den Antriebsarm **10** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **12** wieder herauspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **21** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

3. Ziehen Sie den Spritzschutz **11** vorsichtig nach unten vom Antriebsarm **10** ab.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **17** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Mixbehälter auseinanderbauen

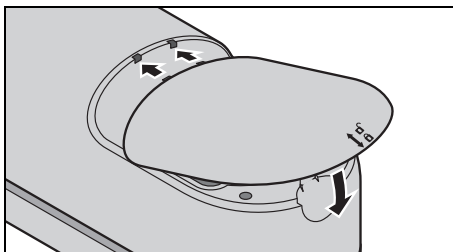


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.

Mixbehälter abnehmen

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** etwas gegen den Uhrzeigersinn, bis der weiße Pfeil (▼) auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.
2. Setzen Sie die Abdeckung **9** wieder auf.



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

3. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
4. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Rezepte

HINWEIS: min./max. Mengen:

Verwenden Sie nur die in den Rezepten angegebenen Mengen. Diese sind optimal auf die Verarbeitung mit dieser Küchenmaschine abgestimmt.

Grüner Smoothie

Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Apfel
- ½ reife Birne
- ½ Salatgurke
- ½ Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 30 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 g)

Zubereitung:

1. Apfel, Birne, und Gurke waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Babyspinat waschen und verlesen.
3. Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixbehälter **5** geben.
5. Auf Stufe 2 - 3 beginnen, dann mehrfach auf **P** stellen. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

Vegane Obst-Chia-Speise

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kleine, reife Mango
- 1 kleine reife Banane
- 1 EL Zitronensaft
- 230 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 40 g Chia-Samen

Zubereitung:

1. Früchte in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten, außer die Chia-Samen, in den Mixbehälter **5** geben.
3. Die Geschwindigkeit langsam steigern, bis alles gleichmäßig püriert ist.
4. In einen Krug umfüllen und die Chia-Samen von Hand unterrühren.
5. In Dessert-Gläschen füllen und ca. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

- Für eine festere Konsistenz erhöhen Sie den Anteil an Chia-Samen.
- Das Obst kann nach Belieben ausgetauscht werden.

Mascarponecreme

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Eier
- 2 EL feiner Zucker
- 1 EL Süßwein (z. B. Madeira)
- 250 g Mascarpone
- ½ unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **17** geben. Mit dem Schneebesen **16** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe 8.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **17** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **16** auf Stufe 6 schaumig schlagen.

5. Die Geschwindigkeit auf Stufe 3 reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
6. Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
7. Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
8. Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

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

Birnen-Tarte

Zutaten für eine Tarte-Form:

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter (in Flöckchen)
- 3 TL feiner Zucker
- 4 EL kaltes Wasser

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **17** geben und mit dem Rührbesen **18** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig

Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.

3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **16** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 8 steigern.
7. Den Schneebesen **16** abnehmen und den Rührbesen **18** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Zutaten für eine Springform:

- 250 g Weizenmehl
 - $\frac{3}{4}$ TL Salz
 - $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
 - 120 ml lauwarmes Wasser
 - $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker
- etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in der Rührschüssel **17** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.

3. Mit dem Knethaken **15** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 5 Eier Gr. L
- 300 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in die Rührschüssel **17** geben.
4. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden verrühren.
5. Danach auf Stufe 7 ca. 4 Minuten zu einer lockeren Masse verrühren.
6. Die Eier nach und nach jeweils auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden einrühren.
7. Danach auf Stufe 7 ca. 40 Sekunden weiter rühren.
8. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Masse sieben.
9. Alle Zutaten auf Stufe 5 ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
10. Den Teig in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.
11. Den Kuchen ca. 65 Minuten backen.
12. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Garprobe machen. Hierzu mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Ku-

chens stechen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.

13. Bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.
14. Zum vollständigen Erkalten den Kuchen anschließend auf ein Kuchengitter heben.

Tipps:

- Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.
- Die Eier immer einzeln nach und nach dazugeben und jeweils ca. 30 Sekunden unterrühren.

Camembert-Dip mit getrockneten Tomaten

Zutaten für ca. 6 - 8 Portionen:

- 250 g weicher Camembert
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g weiche Butter
- 150 g saure Sahne
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

1. Den Camembert in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Beides mit der Butter in die Rührschüssel **17** geben, Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 5 ca. 2 Minuten verrühren. Ggfs. den Vorgang unterbrechen und die Creme mit einem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben.
4. Die Tomaten klein würfeln, mit der sauren Sahne, Paprikapulver und Cayennepfeffer zur Camembertcreme geben.
5. Die Creme bei Bedarf nochmal mit dem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben und auf Stufe 7 ca. 1 Minute weiterrühren.
6. Mit Salz abschmecken.

Die Creme hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g zimmerwarme Butter
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier Gr. L
- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 180 ml Buttermilch
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **17** geben.
2. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 geschmeidig rühren.
3. Eier, Mehl und Backpulver dazugeben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
4. Danach 2 Minuten auf Stufe 7 rühren.
5. Nach und nach die Buttermilch auf Stufe 2 in den Teig einarbeiten.
6. Den Honig zugeben und auf Stufe 5 ca. 1 Minuteiterrühren.
7. Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen füllen und verstreichen.
8. Die Waffeln goldbraun backen.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

Für den Teig

- 2 unbehandelte Zitronen
- 200 g Butter
- 4 Eier Gr. L
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver

Für den Guss

- 1 unbehandelte Zitrone
- 125 g Puderzucker

Außerdem weiche Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstüben.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Die Zitronen für den Teig heiß waschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben.
4. Die abgeriebenen Zitronen auspressen.
5. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, dann vom Herd nehmen.
6. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
7. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 3 ca. 20 Sekunden verrühren.
8. Danach auf Stufe 7 ca. 5 Minuten schaumig rühren.
9. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eiercreme sieben.
10. Auf Stufe 3 in 30 Sekunden einarbeiten.
11. Auf Stufe 3iterrühren und dabei nach und nach Zitronenschale und -saft und die Butter zugeben.
12. Auf Stufe 4 ca. 2 Minuten so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
13. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.
14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.
15. Für den Zitronenguss die Zitrone heiß waschen und gut abtrocknen. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen.
16. Saft und Schale mit dem Puderzucker glatt rühren. Längs auf die Oberfläche des Kuchens gießen und mit einem Messer verstreichen, sodass der Guss dekorativ an den Seiten nach unten läuft.

Biskuitrolle mit Schokolade

Zutaten für 16 Stücke:

- 4 Eier Gr. L
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 25 g Kakaopulver
- 50 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- ½ P. Gelatine
- 150 ml kühl-schrankkalte Sahne
- 250 g Magerquark
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Preiselbeergelee

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
2. Schneebesen **16** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe **10** ca. 4 Minuten zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Masse in eine andere Schüssel geben und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
4. Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel geben.
5. Rührbesen **18** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **7** ca. 5 Minuten hellgelb und cremig aufschlagen.
6. Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben.
7. 1/3 des Eischnees dazugeben und auf Stufe **5** ca. 20 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
8. Den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig heben, bis alle Zutaten vermischt sind.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufstreichen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 12 Minuten backen.
11. Den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch stürzen.

12. Das Backpapier mit etwas kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen.
13. Den Boden mithilfe des Tuchs zusammenrollen und abkühlen lassen.
14. Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen.
15. Die Sahne in die Rührschüssel geben.
16. Schneebesen **16** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **10** ca. 3 Minuten steif schlagen.
17. Auf Stufe **5** herunterschalten.
18. Quark, Vanillezucker und die aufgelöste Gelatine zugeben und ca. 30 Sekunden vermischen.
19. Im Kühlschrank halbfest werden lassen.
20. Den Biskuitboden vorsichtig aufrollen, mit Preiselbeergelee und Sahne-Quark-Mischung bestreichen und zusammenrollen.

Gerät reinigen und warten

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehöerteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



rien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batte-

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 459999_2401

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN) **459999_2401** you can view and download the complete user instructions. The short manual is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

Symbols on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol warns of possible hand injuries.

Technical specifications

Model:	SKMW 900 B2
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II
Power rating:	900 Watt
Mixing bowl Volume:	5.0 L
Max. filling volume (MAX marking):	3.6 L
Blender jug Volume:	1.35 L
Max. filling volume (MAX marking):	1.0 L
Maximum load for beater 18 and dough hook 15 :	Batter: max. 1216 g Yeast dough: max. 1657 g
Scale capacity:	up to max. 5 kg
Max. continuous op- eration (short cycle):	(indicates how long the device is permit- ted to run continu- ously)
- Food processor:	10 minutes
- Blender:	3 minutes
- at maximum load (mixing/knead- ing and blend- ing simultaneous- ly at maximum filling levels):	30 seconds

NOTE: you can find a QR code in the user instructions (online) to reorder accessories.

Items supplied

- 1 food processor, base unit **19**
- 1 splash guard **11**
- 1 mixing bowl **17**
- 1 dough hook **15**
- 1 whisk **16**
- 1 beater **18**
- 1 blender jug **5** with:
 - lid **3** and
 - lid of the refill opening **1**
 - blade assembly **7**
 - seal **6**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

Overview

- 1** Lid of the refill opening (= mini measuring cup)
- 2** Refill opening
- 3** Lid (of the blender jug)
- 4** Seal
- 5** Blender jug
- 6** Seal (for blade assembly)
- 7** Blade assembly
- 8** Drive unit for the blender jug (under the cover)
- 9** Cover
- 10** Drive arm
- 11** Splash guard
- 12**  Unlock button (for the drive arm)
- 13**  **0 - 8** Speed control with on/off function
- 14** Power cable with mains plug
- 15** Dough hook
- 16** Whisk
- 17** Mixing bowl
- 18** Beater
- 19** Base unit
- 20** Filling opening
- 21** Axle for holding mixing tools
- 22** Display for the scale
- 23**  Scale: convert unit (g/lb)
- 24**  Switch the scale on/off and set to 0 (tare)
- 25** Cable spool

Intended purpose

The food processor is used for mixing, whisking, beating, stirring, kneading, blending and weighing food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously...
 - with the mixing tools for longer than 10 minutes,
 - with the blender jug for longer than 3 minutes,

- at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously with maximum filling levels) for longer than 30 seconds.

After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ Do not use the blender jug for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
-

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device,
 - ... before changing accessories or attachments, and
 - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
 - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools,
 - max. 3 minutes mixing in the blender jug,

- max. 30 seconds at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels).

After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Caution is required when pouring hot liquid into the blender jug. The sudden formation of steam could cause it to be ejected from the blender jug.
- ⊙ Only use the device if all lids are correctly fitted and/or the safety guard is in the position described.
- ⊙ Always use a suitable utensil to push the food downwards, e.g. a spatula.
- ⊙ Never put your hand inside the blender jug when the jug is inserted.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
 - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
 - When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning.

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
- ⊙ When removing the seal from the blender jug, be careful not to injure yourself on the lower sharpened edge of the blender jug.
- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.
- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and

- loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
 - ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary equipment or accessories that move while in operation.
 - ⊙ When the blender jug is not attached, the cover must be mounted. Otherwise the device will not work, in order to avoid injuries.
 - ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material, because this could splash out and cause burns.
 - ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
 - ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. At maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels): 30 seconds. You must then allow the device to cool down to room temperature.
 - ⊙ The device must never be operated without the container.
 - ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
 - ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
 - ⊙ Never overfill the blender jug or mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
 - ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
 - ⊙ Only use the original accessories.
 - ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
 - ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
 - ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics and treated with different cleaning agents, we cannot rule out that some of these substances could damage and soften the rubber feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
 - ⊙ Do not exert too much pressure or load on the device and the scale. The maximum load is 40 kg or 88 lb.

Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device.
- 4. Clean the device prior to first use!**
5. **Figure C:** wind the excess power cable **14** around the cable spool **25** on the underside of the base unit **19**.
6. Place the base unit **19** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off.

Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 15	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed.
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	max. quantity yeast dough: 1657 g Processing time pastry dough*: approx. 3 minutes max. operating time: 10 minutes
Beater 18	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed.
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	max. quantity batter: 1216 g Processing time batter*: approx. 5 minutes max. operating time: 10 minutes
	6	- Dough with dried fruit	max. total weight: 950 g Fold in sensitive fruit at speed 1 - 2. max. operating time: 10 minutes
Whisk 16	7 - 8	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity cream: 1000 ml max. operating time: 10 minutes

Working tool	Speed	Function	Notes
Blender jug 5	P (Turbo)	- Blending and chopping soft or liquid ingredients	min. quantity: The blades of the blade assembly 7 should at least be covered. max. quantity: 1000 ml max. operating time: 3 minutes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, cereal grains or coffee beans. Furthermore, not suitable for chopping meat, onions, nuts, almonds and herbs.

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

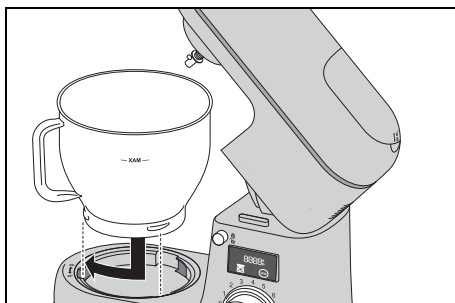
Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **12** and fold up the drive arm **10** until it engages and the unlock button **12** pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **17** in the base unit **19** so that the handle is approximately above the open lock symbol. The indentations on the lower edge must fit into the recesses on the base unit.

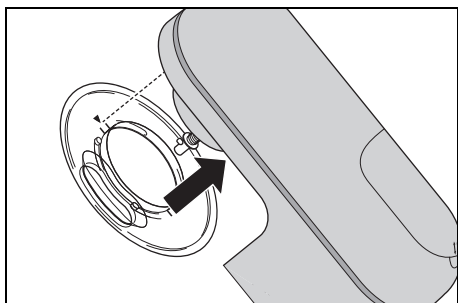


3. Lock the mixing bowl **17** by turning it towards the closed lock symbol until it is firmly seated.

Mounting the splash guard

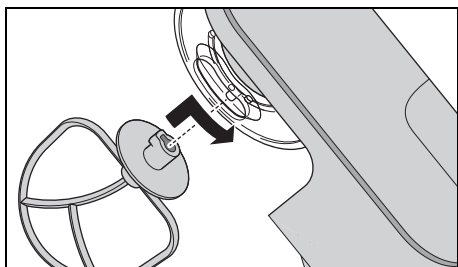
CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **17** without the splash guard **11** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.
4. Place the splash guard **11** onto the drive arm **10** from below. The arrow (▲) on the splash guard **11** and the arrow (▼) on the drive arm **10** point to one another. Press the splash guard against the drive arm until it is firmly in place.



Inserting the mixing tool

5. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **15**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **16**: for whipping cream, egg whites etc.
 - Beater **18**: for medium to light doughs, e.g. cake mix or pancake batter.
6. Place the mixing tool **15/16/18** onto the axle **21** from below.



Ensure that the metal pin on the axle **21** slots into the recess in the mixing tool.

7. **Figure A:** press the mixing tool **15/16/18** upwards slightly and rotate it anticlockwise until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **17** while the drive arm **10** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **20** in the splash guard **11**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Add the ingredients.

Lowering the drive arm



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hands between the drive arm **10** and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.

8. Press the unlock button **12** and move the drive arm **10** all the way down. The unlock button **12** pops out again.

The device is now fully assembled.

Using the blender jug



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When emptying the blender jug **5**, ensure not to touch the blades of the blade assembly **7**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the blender jug for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.

NOTE: when you use the blender jug **5**, the axle **21** also turns. The mixing bowl **17** and splash guard **11** should therefore also be mounted, but not a mixing tool **15/16/18**.

Inserting and removing the blade assembly

The blender jug **5** must never be used without the blade assembly **7**, since the blade assembly **7** seals the blender jug **5** on the bottom.



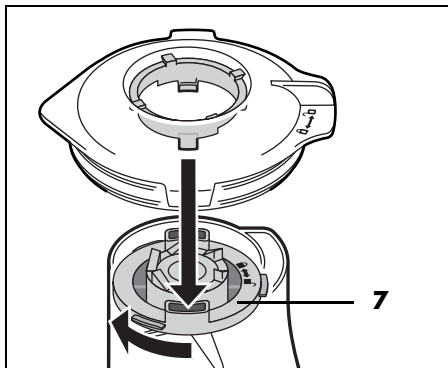
DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When removing and inserting the blade assembly **7** ensure not to touch the blades.
- ⊙ When removing the seal **6**, be careful not to injure yourself on the lower sharpened edge of the blender jug **5**.

NOTE: to enable safe removal and insertion of the blade assembly **7**, the lid **3** is used as a tool for loosening and tightening.

In order to remove the blade assembly **7**, proceed as follows:

1. Remove the lid **3** from the blender jug.
2. Turn the blender jug **5** upside down.
3. Place the lid **3** on the underside of the blender jug **5**. The two ridges on the underside of the lid must fit into the two recesses on the underside of the blade assembly **7**.

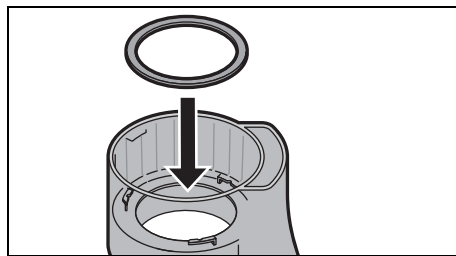


4. To release the blade assembly **7**, turn it towards the open lock symbol (on the blade assembly) using the lid **3**.
5. Pull out the blade assembly **7** carefully.
6. Take out the seal **6**.

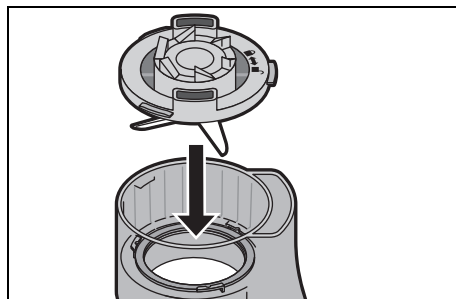
In order to insert the blade assembly **7**, proceed as follows:

1. Turn the blender jug **5** upside down.

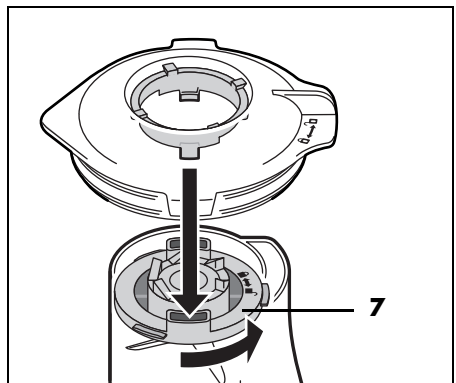
2. Insert the seal **6**.



3. Place the blade assembly **7** carefully into the blender jug **5**.



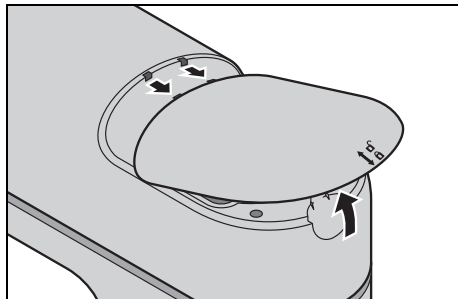
4. Place the lid **3** on the underside of the blender jug **5**. The two ridges on the underside of the lid must fit into the two recesses on the underside of the blade assembly **7**.



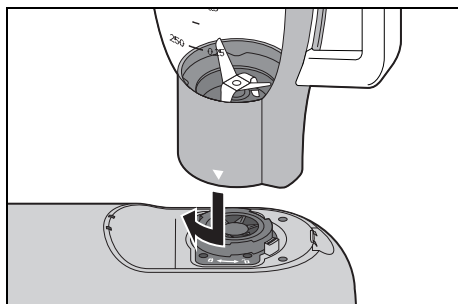
5. To tighten the blade assembly **7**, turn it towards the closed lock symbol (on the blade assembly) using the lid **3**.

Mounting the blender jug

1. Lift the cover **9** by the symbol  and remove it.



2. Position the blender jug **5** on the drive unit **8** so that the white arrow (▼) on the bottom of the blender jug points to the open lock symbol.



3. Turn the blender jug **5** clockwise until it is firmly in place. The white arrow (▼) now points to the closed lock symbol.

Adding ingredients

- First add the liquid ingredients to the blender jug **5**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.
- During blending, you can add ingredients through the refill opening **2** in the lid **3**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.
 - Add the ingredients.

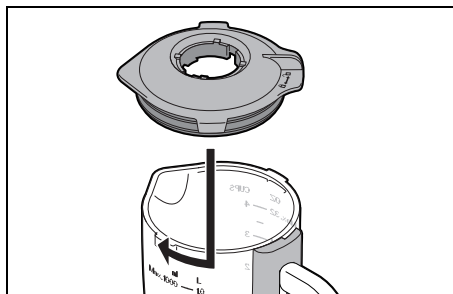
- Replace the lid **1** such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening **2**.
- Turn the lid **1** clockwise until it is firmly in place.

Mounting the lid

NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid **3** is correctly mounted.
- To make it a little easier to close the lid **3**, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal **4**.

1. Place the lid **3** slightly distorted onto the blender jug **5**.



2. Rotate the lid **3** clockwise until it stops. The device is now fully assembled.

Basic operation

Power supply



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only connect the mains plug **14** to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This

is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **13** is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug **14** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Pull out the mains plug **14** before cleaning the device.

Safety functions

The device has several safety functions, which are described below.

Functions only when correctly assembled

The device only works when either the cover **9** is mounted (for the mixing tools **15/16/18**) or the lid **3** is correctly mounted on the blender jug **5**.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **10** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **12** has fully popped out.

Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **14**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

Switching the device on/off and selecting speed

1. Switch the device on by turning the speed control **13** clockwise.

2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed.
3. Reduce the speed to 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **20** or the re-fill opening **2**.
4. Set the speed control **13** to 0 to switch the device off.

Pulse function

- Turn the speed control **13** to the **P** position to switch the speed to the highest setting (8) for a short time.

Scale

The built-in kitchen scale weighs in increments of 5 grams up to 5 kg or in increments of 0.011 lb up to 11 lb.

The scale is ready for use when the food processor is connected but not switched on.

The scale weighs ingredients in both the mixing bowl **17** and the blender jug **5**.

NOTE: to ensure the best measuring accuracy, make sure that the food processor is standing freely and is not exposed to any stress or contact when weighing the ingredients. If necessary, wait until the display no longer changes.

Figure B:

Buttons



long press: switch scale on/off;
brief press: set to 0 (tare function)



convert unit (g/lb)

Displays

OFF Scale is switched off.

Full The maximum weight has been exceeded (overload).

Easy weighing

1. Connect the mains plug **14** to a wall socket. The display **22** shows **OFF**.

- Place the mixing bowl **17** or the blender jug **5** on the device.
- Press and hold the button  **24** to switch on the scale. After a short time, *0 g* or *0.000 lb* is displayed.
- Before you weigh ingredients, the display must be set to *0 g / 0.000 lb*. If necessary, briefly press the button  **24** to set the display to zero.
- Now place the ingredients in the mixing bowl **17** or the blender jug. **5**. The weight is displayed. If necessary, wait a moment until the display no longer changes.
- If the maximum weight of 5 kg/11 lb is exceeded, the scale displays *Full*.
- Press and hold the button  **24** to switch off. The display **22** shows *OFF*.

Weighing with the tare function

With the tare function you can always set the display of the scale to *0 g / 0.000 lb*. This is helpful for weighing several ingredients in succession.

- After you have finished weighing out an ingredient, **briefly** press the button  **24**. *0 g* or *0.000 lb* is displayed.
- Now you can add the next ingredient and weigh it.
- You can repeat these steps for more ingredients.

Switch unit

- The scale is switched on and displays *0 g* or *0.000 lb* or another value.
- Press the button  **23** to change the unit between *g* (grams) and *lb* (pounds).

Dismantling the device



DANGER from rotating parts!

- Turn off the device and unplug the mains plug **14** from the wall socket before disassembling the device.

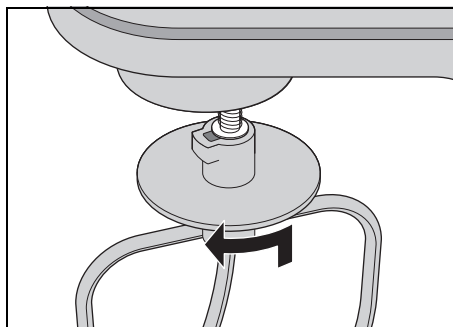
Disassembling the mixing bowl and mixing tools

Lifting up the drive arm

- Press the unlock button **12** and fold up the drive arm **10** until it engages and the unlock button **12** pops out again.

Removing the mixing tool

- Push the mixing tool **15/16/18** slightly upwards and turn it clockwise until it can be pulled off the axle **21**.



Removing the splash guard

- Carefully pull the splash guard **11** downwards off the drive arm **10**.

Removing the mixing bowl

- Turn the mixing bowl **17** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

- Press the unlock button **12** and move the drive arm **10** all the way down. The unlock button **12** pops out again.

Disassembling the blender jug

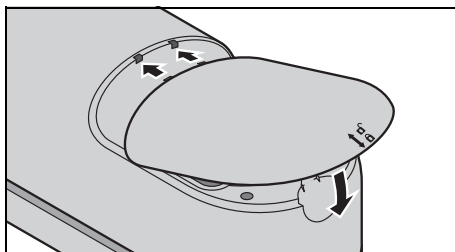


DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ Before removing the blade assembly **7**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **7** can be removed safely.

Removing the blender jug

1. Turn the blender jug **5** slightly anticlockwise until the white arrow (▼) points to the open lock symbol.
2. Replace the cover **9**.



Removing the lid of the blender jug

3. Rotate the lid **3** anticlockwise until you can remove it.
4. Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.

Recipes

NOTE: min./max. quantities:

Only use the quantities specified in the recipes. These are optimally adjusted for processing with this food processor.

Green smoothie

Ingredients for 2 portions:

- ½ apple
- ½ ripe pear
- ½ cucumber
- ½ lemon (juice and some grated lemon peel)
- 1 orange (juice)
- 30 g baby spinach
- 1 small piece of ginger (approx. 2 g)

Preparation:

1. Wash, clean and cut the apple, pear and cucumber into pieces.
2. Wash and sort baby spinach.
3. Chop the ginger finely.
4. Put all ingredients into the blender jug **5**.
5. Start on speed 2 - 3, then set to **P** several times. Finally increase the speed until the desired consistency is achieved.
6. Best enjoyed fresh!

Vegan fruit chia dish

Ingredients for 2 portions:

- 1 small, ripe mango
- 1 small ripe banana
- 1 tbs lemon juice
- 230 ml well cooled almond milk (unsweetened)
- 40 g chia seeds

Preparation:

1. Cut the fruit into pieces.
2. Put all of the ingredients, except the chia seeds, into the blender jug **5**.
3. Increase the speed slowly until everything is evenly pureed.
4. Pour into a jug and stir in the chia seeds by hand.
5. Pour into dessert glasses and place in the refrigerator for approx. 2 - 3 hours.

Tips:

- For a firmer consistency, increase the proportion of chia seeds.
- The fruit can be changed as desired.

Mascarpone cream

Ingredients for 4 portions:

- 2 eggs
- 2 tbs fine sugar
- 1 tbs sweet wine (e.g. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation:

1. Separate eggs.
2. Add the egg white to the fat-free mixing bowl **17**. Whip the egg whites using the whisk **16**. Increase the speed to level 8.
3. Pour the whipped egg whites into another bowl and refrigerate.
4. In the mixing bowl **17**, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with a whisk **16** at speed 6 until foamy.
5. Reduce the speed to speed 3 and 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 and consume within 24 hours.

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

Pear tarte tatin

Ingredients for one tarte tin:

Ingredients for the dough:

- 200 g wheat flour
- 1 pinch salt
- 100 g cold butter (in flakes)
- 3 tsp fine sugar
- 4 tbs cold water

For blind baking:

dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

- 100 g soft butter
- 100 g sugar
- 2 eggs (room temperature)
- 100 g crushed almonds

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation:

1. Place all the ingredients for the batter in the mixing bowl **17** and mix with the beater **18** on speed 3 until large lumps have formed. (If necessary, stop the machine in between and push the ingredients down from the edge with a spatula.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork, place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.
6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk **16**. Increase the speed to level 8.

7. Remove the whisk **16** and insert the beater **18**. Briefly stir in the almonds at speed 4.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core, cut them into slices and place them on the almond paste.
10. Bake at 170 °C (convection oven) for approx. 35 minutes.

Pizza dough

Ingredients for one springform cake tin:

250 g wheat flour
 ¾ tsp salt
 ½ fresh yeast cube
 120 ml warm water
 ½ tsp brown sugar
 some flour for kneading and rolling

Preparation:

1. Mix flour and salt in the mixing bowl **17** and make a depression in the middle.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work with the dough hook **15** at speed 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead once more, roll out and cover as desired.

Basic batter recipe

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm):

300 g soft butter
 300 g sugar
 5 large eggs
 300 g plain flour
 1 tsp baking powder

Also soft butter for the tin

Preparation:

1. Preheat the oven to 175 °C.
2. Grease a loaf tin or line with baking paper.
3. To make the dough, cut the butter into small pieces and place in the mixing bowl **17** with the sugar.
4. Insert the beater **18** and splash guard **11** and mix on speed 1 for approx. 30 seconds.
5. Then mix on speed 7 for approx. 4 minutes to form a soft mass.
6. Stir in the eggs one at a time on speed 1 for approx. 30 seconds.
7. Then continue to stir on speed 7 for approx. 40 seconds.
8. Mix the flour with the baking powder and then sieve over the mixture.
9. Mix all the ingredients on speed 5 for approx. 40 seconds to form a smooth batter.
10. Pour the batter into the tin and smooth out with a spatula.
11. Bake the cake for approx. 65 minutes.
12. Test to see if it is done about 10 minutes before the end of the baking time. To do this, prick the centre of the cake with a wooden skewer. The cake is done when no more batter sticks to the skewer.
13. Before removing the cake from the tin, leave it to cool in the tin for approx. 10 minutes.
14. Then lift the cake onto a cooling rack to cool completely.

Tips:

- All ingredients should be room temperature.
- Add the eggs one at a time, stirring for approx. 30 seconds at a time.

Camembert dip with sun-dried tomatoes

Ingredients for approx. 6 - 8 portions:

- 250 g soft Camembert
- 1 small onion
- 50 g soft butter
- 150 g sour cream
- 50 g sun-dried tomatoes
- 1 pinch cayenne pepper
- Salt, sweet paprika powder

Preparation:

1. Cut the Camembert into 1 x 1 cm cubes.
2. Peel and finely dice the onion.
3. Place both in the mixing bowl **17** with the butter, insert the beater **18** and splash guard **11** and mix on speed 5 for approx. 2 minutes. If necessary, stop the mixer and scrape the mixture down the sides of the mixing bowl with a wooden spoon.
4. Finely dice the tomatoes and add to the camembert with the sour cream, paprika powder and cayenne pepper.
5. If necessary, push the mixture down the sides of the mixing bowl again with the wooden spoon and continue mixing on speed 7 for approx. 1 minute.
6. Season with salt to taste.

The dip will keep in the refrigerator for about 1 week.

Basic waffle recipe

Ingredients for 4 portions:

- 125 g room temperature butter
- 75 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 2 large eggs
- 250 g wheat flour
- ½ tsp baking powder
- 180 ml buttermilk
- 2 tbs liquid honey

Preparation:

1. Place the butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl **17**.
2. Insert the beater **18** and splash guard **11** and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed 2 until smooth.
3. Add the eggs, flour and baking powder and mix for approx. 30 seconds on speed 1.
4. Then stir for 2 minutes on speed 7.
5. Gradually work the buttermilk into the batter on speed 2.
6. Add the honey and continue to stir on speed 5 for approx. 1 minute.
7. Pour the batter in portions into a hot, greased waffle iron and spread.
8. Bake the waffles until golden brown.

Lemon cake

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm):

For the batter

- 2 organic unwaxed lemons
- 200 g butter
- 4 large eggs
- 225 g sugar
- 1 pinch salt
- 220 g plain flour
- 3 tsp baking powder

For the glaze

- 1 organic unwaxed lemon
- 125 g icing sugar

Also soft butter and flour for the tin

Preparation:

1. Grease the loaf tin and dust with flour.
2. Preheat the oven to 180 °C.
3. Wash the lemons for the batter in hot water, dry thoroughly and finely grate the zest.
4. Squeeze the grated lemons.
5. Melt the butter in a small pan, then remove from the heat.
6. Place the eggs, sugar and salt in the mixing bowl **17**.
7. Insert the beater **18** and splash guard **11** and mix on speed 3 for approx. 20 seconds.
8. Then mix on speed 7 for approx. 5 minutes until fluffy.
9. Sieve the flour and baking powder over the beaten eggs.
10. Mix in at speed 3 for 30 seconds.
11. Continue stirring on speed 3, gradually adding the lemon zest and juice and the butter.
12. Mix on speed 4 for approx. 2 minutes until a smooth batter has formed.
13. Pour the batter into the tin, smooth it out and bake the cake in the middle shelf for approx. 45 minutes.
14. Remove the cake from the oven, leave to cool for approx. 5 minutes and carefully turn out onto a cooling rack. Allow to cool completely.
15. To make the lemon glaze, wash the lemon in hot water and dry thoroughly. Finely grate the zest and squeeze the fruit.
16. Mix the juice and zest with the icing sugar until smooth. Pour the frosting lengthwise onto the top of the cake and spread with a knife so that the icing runs decoratively down the sides.

Chocolate Swiss Roll

Ingredients for 16 slices:

- | | |
|----------|-----------------------------|
| 4 | large eggs |
| 1 pinch | salt |
| 150 g | icing sugar |
| 25 g | cocoa powder |
| 50 g | flour |
| 75 g | cornflour |
| 1 tsp | baking powder |
| ½ packet | gelatine |
| 150 ml | cream chilled in the fridge |
| 250 g | low-fat quark |
| 1 packet | vanilla sugar |
| 200 g | cranberry jelly |

Baking paper for the tray

Preparation:

1. Separate the eggs. Place the egg whites in the mixing bowl **17** with the salt.
2. Insert the whisk **16** and splash guard **11** and whip on speed 10 for approx. 4 minutes until stiff peaks form.
3. Transfer the mixture to another bowl and chill until needed.
4. Place the egg yolks in the mixing bowl with the icing sugar.
5. Insert the beater **18** and splash guard and whisk on speed 7 for approx. 5 minutes until light yellow and creamy.
6. Mix the cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve over the beaten egg yolks.
7. Add 1/3 of the whipped egg white and mix on speed 5 for approx. 20 seconds to form a smooth batter.
8. Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
9. Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
10. Bake in a preheated oven at 225 °C for 12 minutes.
11. Turn the sponge out onto a tea towel.
12. Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

13. Roll up the base using the cloth and leave to cool.
14. Dissolve the gelatine in a little water according to the instructions on the packet.
15. Pour the cream into the mixing bowl.
16. Insert the whisk **16** and splash guard and whip on speed **10** for approx. 3 minutes until stiff.
17. Switch to speed **5**.
18. Add the quark, vanilla sugar and the dissolved gelatine and mix for approx. 30 seconds.
19. Leave in the refrigerator until semi-set. Carefully roll up the sponge base, spread with the cranberry jelly and cream-quark mixture and roll up.

Cleaning and servicing the device

Disconnect the mains plug **14** from the wall socket before each cleaning.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 459999_2401

Notice succincte



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **459999_2401**. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMW 900 B2
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance :	900 watts
Bol mélangeur Volume :	5,0 l
Contenance max. (repère MAX) :	3,6 l
Bol mixeur Volume :	1,35 l
Contenance max. (repère MAX) :	1,0 l
Charge maximale pour le fouet plat 18 et le crochet pétrisseur 15 :	Pâte à gâteau : max. 1216 g Pâte au levain : max. 1657 g
Graduation de la balance :	jusqu'à 5 kg max.
Durée de fonctionnement continu max. (durée d'utilisation max.) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)
- Robot ménager :	10 minutes
- Mixeur :	3 minutes
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) :	30 secondes

REMARQUE : vous trouverez un code QR pour commander des accessoires dans le mode d'emploi (sur Internet).

Éléments livrés

- 1 robot ménager, appareil de base **19**
- 1 protection anti-projections **11**
- 1 bol mélangeur **17**
- 1 crochet pétrisseur **15**
- 1 fouet **16**
- 1 fouet plat **18**

- 1 bol mixeur **5** comprenant :
 - couvercle **3** et
 - couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
 - couteau hachoir **7**
 - joint **6**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

Aperçu de l'appareil

- 1** Couvercle de l'ouverture pour l'appoint (= mini gobelet doseur)
- 2** Ouverture pour l'appoint
- 3** Couvercle (du bol mixeur)
- 4** Joint
- 5** Bol mixeur
- 6** Joint (du couteau hachoir)
- 7** Couteau hachoir
- 8** Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache)
- 9** Cache
- 10** Bras d'entraînement
- 11** Protection anti-projections
- 12**  Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
- 13**  0 - 8 Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
- 14** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 15** Crochet pétrisseur
- 16** Fouet
- 17** Bol mélangeur
- 18** Fouet plat
- 19** Appareil de base
- 20** Ouverture de remplissage
- 21** Axe de fixation des accessoires mélangeurs
- 22** Écran pour la balance
- 23**  Balance : changer l'unité (g/lb)
- 24**  Mettre la balance en marche/à l'arrêt et régler sur 0 (tare)
- 25** Enrouleur de câble

Utilisation conforme

Le robot ménager sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer, mélanger et peser des aliments et ingrédients.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...
- avec les accessoires mélangeurs pas plus longtemps que 10 minutes,
- avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes,
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas

de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.
-

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
 - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
 - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- ⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs,
 - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur,
 - max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).
 L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Procédez avec prudence lorsque vous versez du liquide chaud dans le bol mixeur. Il pourrait être expulsé par la formation soudaine de vapeur.
- ⊙ N'utilisez l'appareil que si tous les couvercles sont correctement mis en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.
- ⊙ Utilisez toujours un outil approprié pour pousser l'aliment vers le bas, p. ex. une spatule.
- ⊙ Ne mettez jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est en place.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.

- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir.
 - ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
 - ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.
-
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
 - ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.
 - ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
 - ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
 - ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
 - ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
 - ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.
 - ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
 - ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension cor-
-
- respond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
 - ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
 - ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
 - ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
 - ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
 - ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
 - ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
- ⊙ Lorsque vous retirez le joint du bol mixeur, veillez à ne pas vous blesser sur le bord biseauté inférieur du bol mixeur.
- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.
- ⊙ Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant car cela pourrait causer des projections d'aliment et des brûlures.
- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. En charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) : 30 secondes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Etant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'exercez pas de forte pression ni de forte charge sur l'appareil et la balance. La charge maximum est de 40 kg resp. 88 lb.

Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil.
- 4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**
5. **Figure C** : enroulez l'excédent de câble de raccordement **14** dans l'enrouleur de câble **25** dans la partie inférieure de l'appareil de base **19**.
6. Placez l'appareil de base **19** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 15	1 - 2	- Malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte au levain : 1657 g Temps de préparation pâte brisée* : env. 3 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Fouet plat 18	2 - 3	- Mélange de pâte à gâteau épaisse - Mélange de beurre et farine - Mélange de pâte au levain	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte à gâteau : 1216 g
	4 - 6	- Pâte à gâteau - Fouetter le beurre avec le sucre - Pâte pour petit gâteau	Temps de préparation pâte à gâteau* : env. 5 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	6	- Pâte avec fruits secs	Poids total max. : 950 g Incorporer délicatement les fruits délicats à vitesse 1 - 2. Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Fouet 16	7 - 8	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Fouetter le beurre	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de crème : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 10 minutes

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Bol mixeur 5	P (Turbo)	- Mixer et broyer des ingrédients mous ou liquides	Quantité min. : Les lames du couteau hachoir 7 doivent au moins être recouvertes. Quantité max. : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 3 minutes Ne convient pas pour des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café. Par ailleurs ne convient pas pour hacher de la viande, des oignons, d'amandes et des herbes ni broyer des fruits à coques.

***REMARQUE :** le temps de préparation varie selon la quantité et la nature des ingrédients.

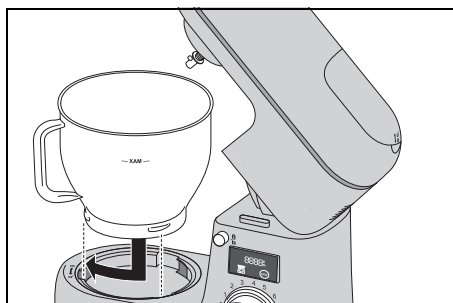
Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et relevez le bras d'entraînement **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **12** ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **17** dans l'appareil de base **19** de telle manière que la poignée se trouve à peu près au dessus du symbole représentant un cadenas ouvert. Les saillies sur le bord inférieur doivent rentrer dans les renfoncements sur l'appareil de base.



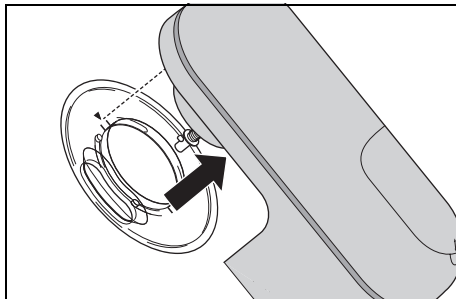
3. Verrouillez le bol mélangeur **17** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **17** sans avoir mis la protection anti-projections **11** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

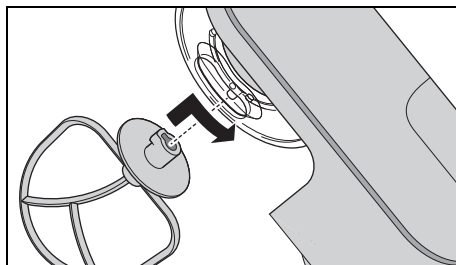
- Placez la protection anti-projections **11** sous le bras d'entraînement **10**. La flèche (▲) sur la protection anti-projections **11** et la flèche (▼) sur le bras d'entraînement **10** doivent être alignées. Appuyez la protection anti-projections contre le bras d'entraînement jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



Mettre l'accessoire mélangeur en place

- Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **15** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **16** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **18** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.

- Placez l'accessoire mélangeur **15/16/18** sous l'axe **21**.



Veillez à ce que la tige métallique sur l'axe **21** s'insère dans le renforcement de l'accessoire mélangeur.

- Figure A** : poussez l'accessoire mélangeur **15/16/18** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **17** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **10** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** au niveau de la protection anti-projections **11** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Versez les ingrédients.

Abaisser le bras d'entraînement



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement **10** et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et mettez le bras d'entraînement **10** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **12** ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté.

Utiliser le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir **7** lorsque vous videz le bol mixeur **5**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur **5**, l'axe **21** tourne simultanément avec. Montez donc le bol mélangeur **17** et la protection anti-projections **11** mais pas l'accessoire mélangeur **15/16/18**.

Mettre en place et retirer le couteau hachoir

N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **7** car le couteau hachoir **7** obture le fond du bol mixeur **5**.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

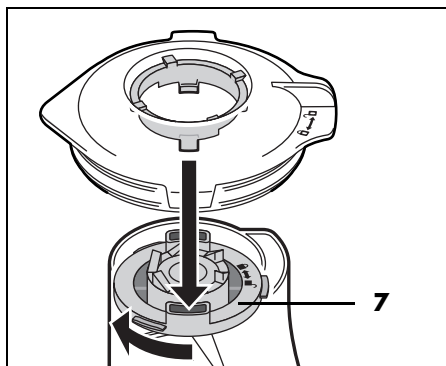
- ⊙ Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir **7**.
- ⊙ Lorsque vous retirez le joint **6**, veillez à ne pas vous blesser sur le bord biseauté inférieur du bol mixeur **5**.

REMARQUE : afin de permettre de retirer et de mettre en place le couteau hachoir **7** en toute sécurité, le couvercle **3** est utilisé comme outil de desserrage et serrage.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **7** :

1. Retirez le couvercle **3** du bol mixeur.

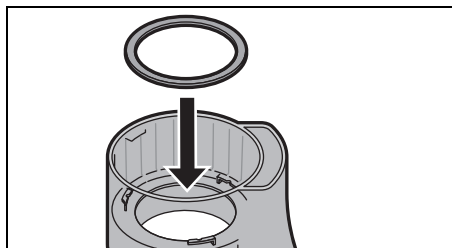
2. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
3. Mettez le couvercle **3** sur la face inférieure du bol mixeur **5**. Ce faisant, les deux nervures sur la face inférieure du couvercle doivent rentrer dans les deux renforcements sur la face inférieure du couteau hachoir **7**.



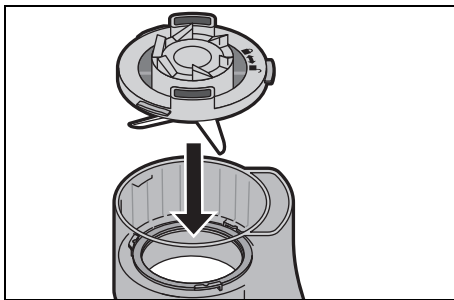
4. Pour desserrer le couteau hachoir **7**, tournez-le à l'aide du couvercle **3** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert (sur le couteau hachoir).
5. Tirez avec précaution le couteau hachoir **7** pour le sortir.
6. Retirez le joint **6**.

Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **7** :

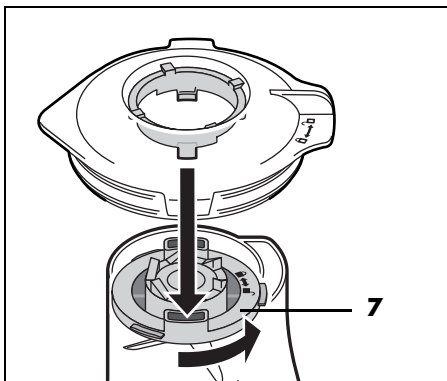
1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Insérez le joint **6**.



3. Placez le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5** avec précaution.



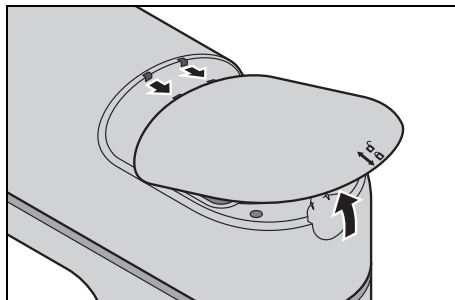
4. Mettez le couvercle **3** sur la face inférieure du bol mixeur **5**. Ce faisant, les deux nervures sur la face inférieure du couvercle doivent rentrer dans les deux renforcements sur la face inférieure du couteau hachoir **7**.



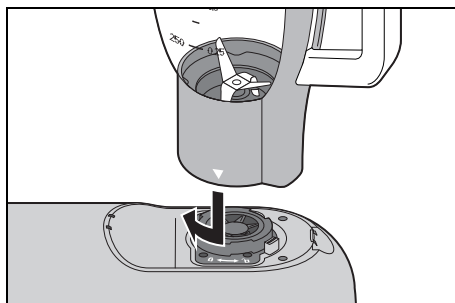
5. Pour serrer le couteau hachoir **7**, tournez-le à l'aide du couvercle **3** en direction du symbole représentant un cadenas fermé (sur le couteau hachoir).

Mettre le bol mixeur en place

1. Soulevez le cache **9** au niveau du symbole  et retirez-le.



2. Placez le bol mixeur **5** sur l'entraînement **8**, de sorte que la flèche blanche (▼) sur la partie inférieure du bol mixeur soit placée sur le symbole représentant un cadenas ouvert.



3. Tournez le bol mixeur **5** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. La flèche blanche (▼) est à présent dirigée vers le symbole représentant un cadenas fermé.

Verser les ingrédients

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **5**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **2** du couvercle **3** :
 - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.

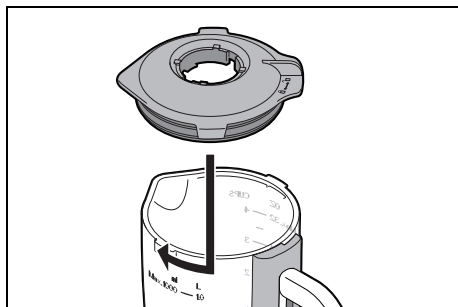
- Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
- Versez les ingrédients.
- Remettez le couvercle **1** de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les renforcements sur l'ouverture pour l'appoint **2**.
- Tournez le couvercle **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **3** est correctement mis en place.
- Pour rendre la fermeture du couvercle **3** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **4**.

1. Placez le couvercle **3** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



2. Tournez le couvercle **3** dans le sens horaire jusqu'à la butée.

L'appareil est maintenant complètement monté.

Commandes de base

Alimentation électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur **14** uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **13** soit positionné sur **0** (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.

Fonctions de sécurité

L'appareil dispose de plusieurs fonctions de sécurité décrites ci-après.

Fonctionnement uniquement en cas d'assemblage correct

L'appareil ne fonctionne que si le cache **9** est mis en place (pour les accessoires mélangeurs **15/16/18**) ou si le couvercle **3** est correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **10** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **12** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **14**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

Mise en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **13** dans le sens horaire.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée.
3. Réduisez la vitesse au niveau **1 - 2** si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** ou par l'ouverture pour l'appoint **2** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **13** sur **0** pour arrêter l'appareil.

Fonction impulsion

- Tournez le bouton de réglage de la vitesse **13** sur la position **P** pour commuter la vitesse en peu de temps sur le niveau le plus haut (**8**).

Balance

La balance de cuisine intégrée vous permet de peser par palier de 5 grammes jusqu'à 5 kg ou en palier de 0,011 lb jusqu'à 11 lb. La balance est prête à fonctionner quand le robot ménager est branché mais pas mis en marche.

La balance pèse aussi bien des ingrédients dans le bol mélangeur **17** que dans le bol mixeur **5**.

REMARQUE : pour une précision de mesure optimale, lorsque vous pesez les ingrédients, veillez à ce que le robot ménager ne soit pas bloqué et ne soit soumis à aucune charge ni aucun contact. Attendez le cas échéant jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.

Figure B :

Boutons



appuyer longuement :
mise en marche/arrêt de la balance ;
appuyer brièvement :
régler sur 0 (fonction de tare)



changer l'unité (g/lb)

Affichages

OFF La balance est éteinte.

Full Le poids maximum est dépassé (Overload).

Pesage simple

1. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant. Sur l'écran **22** apparaît **OFF**.
2. Mettez le bol mélangeur **17** en place ou placez le bol mixeur **5** sur l'appareil.
3. Maintenez le bouton  **24** enfoncé pour mettre la balance en marche. Après un court instant, **0 g** ou **0.000 lb** s'affiche.

4. Avant de peser les ingrédients, il faut que l'affichage soit sur *0 g / 0.000 lb*. Si besoin, appuyez brièvement sur le bouton  **24** pour régler l'affichage sur zéro.
5. À présent, versez les ingrédients dans le bol mélangeur **17** ou le bol mixeur **5**. Le poids s'affiche. Attendez le cas échéant un moment jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.
6. Si le poids maximum de 5 kg/11 lb est dépassé, la balance affiche *Full*.
7. Pour la mise à l'arrêt, maintenez le bouton  **24** enfoncé. Sur l'écran **22** apparaît *OFF*.

Ajouter des ingrédients à la pesée avec la fonction de tare

Si besoin, la fonction de tare vous permet de régler à nouveau l'affichage de la balance sur *0 g / 0.000 lb*. C'est utile pour peser successivement plusieurs ingrédients.

1. Une fois que la pesée d'un ingrédient est terminée, appuyez **brièvement** sur le bouton  **24**. *0 g* ou *0.000 lb* s'affiche.
2. À présent, vous pouvez ajouter et peser l'ingrédient suivant.
3. Vous pouvez répéter ces étapes pour d'autres ingrédients.

Changement d'unité

1. La balance est allumée et indique *0 g* ou *0.000 lb* ou une autre valeur.
2. Appuyez sur le bouton  **23**, pour régler l'unité entre *g* (gramme) et *lb* (livre).

Démonter l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **14** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.

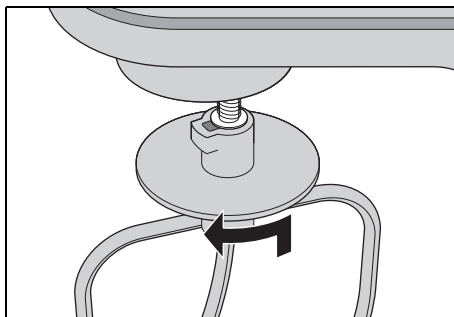
Démonter le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et relevez le bras d'entraînement **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **12** ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. Poussez l'accessoire mélangeur **15/16/18** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **21**.



Retirer la protection anti-projections

3. Retirez la protection anti-projections **11** avec précaution du bras d'entraînement **10** en le tirant vers le bas.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **17** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et mettez le bras d'entraînement **10** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **12** ressort.

Démonter le bol mixeur

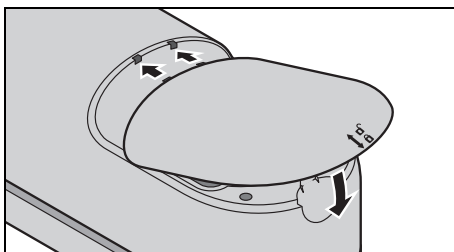


DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.

Retirer le bol mixeur

1. Tournez un peu le bol mixeur **5** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche blanche (▼) pointe sur le symbole représentant un cadenas ouvert.
2. Remettez le cache **9** en place.



Retirer le couvercle du bol mixeur

3. Tournez le couvercle **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
4. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

Recettes

REMARQUE : quantités min./max. :

Utilisez uniquement les quantités mentionnées dans les recettes. Elles sont adaptées de manière optimale au traitement avec ce robot ménager.

Smoothie vert

Ingrédients pour 2 portions :

- ½ pomme
- ½ poire mûre
- ½ concombre
- ½ citron (jus et une petite quantité de zeste de citron râpé)
- 1 orange (jus)
- 30 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 petit morceau de gingembre (env. 2 g)

Préparation :

1. Laver et nettoyer la pomme, la poire et le concombre et les couper en morceaux.
2. Laver et trier les jeunes pousses d'épinards.
3. Hacher finement le gingembre.
4. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**.
5. Commencer au niveau 2 - 3, puis appuyer plusieurs fois sur **P**. Pour finir, augmenter la vitesse jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. À déguster frais de préférence !

Plat végétal aux fruits et aux graines de chia

Ingrédients pour 2 portions :

- 1 petite mangue mûre
- 1 petite banane mûre
- 1 cs de jus de citron
- 230 ml de lait d'amande bien frais (non sucré)
- 40 g de graines de chia

Préparation :

1. Couper les fruits en morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**, sauf les graines de chia.
3. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à réduire le tout en une purée homogène.
4. Transférer le tout dans un pichet et y incorporer les graines de chia à la main.
5. Verser la préparation dans des petits verres à dessert et les placer au réfrigérateur pendant environ 2 à 3 heures.

Conseils :

- Pour obtenir une consistance plus ferme, augmentez la quantité de graines de chia.
- Les fruits peuvent être remplacés selon vos goûts.

Crème au mascarpone

Ingrédients pour 4 portions :

- 2 œufs
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 cs de vin doux (p. ex. du vin de Madère)
- 250 g de mascarpone
- ½ orange non traitée (jus et une petite quantité de zeste d'orange râpé)

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Verser les blancs d'œufs dans le bol mélangeur **17** sans graisse. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet **16**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 8.
3. Transférer les blancs d'œufs montés en neige dans un autre bol et mettre au frais.
4. Dans le bol mélangeur **17**, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet **16** au niveau 6, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

5. Réduire la vitesse au niveau 3 et ajouter tour à tour le mascarpone et le jus d'orange à la cuillère.
6. Incorporer délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs d'œufs montés en neige.
7. Répandre quelques fines lamelles d'écorce d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placer la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster et la consommer sous 24 heures.

Astuce : recouvrez la crème au mascarpone de fruits frais de la saison ou de compote dans des petits verres à dessert.

Tarte aux poires

Ingrédients pour un moule à tarte :

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine de froment
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre froid (en flocons)
- 3 cc de sucre en poudre
- 4 cs d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 2 œufs (à température ambiante)
- 100 g d'amandes moulues

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur **17** et les travailler au niveau 3 avec le fouet plat **18** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés. (Arrêter éventuellement le robot de temps en temps et faire glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule à pâte.)

2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.
5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **16**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 8.
7. Retirer le fouet **16** et mettre en place le fouet plat **18**. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 4.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.
2. Écraser la levure et la mélanger avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Verser ce mélange dans la fontaine.
3. Travailler la préparation avec le crochet pétrisseur **15** au niveau 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuer à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit malléable.
5. La façonner en une boule, la recouvrir et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Bien remalaxer la pâte, l'abaisser et la garnir selon vos goûts.

Recette de base pour pâte à gâteau

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

- | | |
|-------|-----------------------|
| 300 g | de beurre ramolli |
| 300 g | de sucre |
| 5 | œufs (taille L) |
| 300 g | de farine (type T 45) |
| 1 cc | de levure chimique |

En outre, du beurre ramolli pour le moule

Préparation :

1. Préchauffer le four à 175 °C.
2. Graisser ou tapisser de papier cuisson un moule à cake.
3. Pour la pâte, couper le beurre en petits morceaux et les mettre avec le sucre dans le bol mélangeur **17**.
4. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
5. Ensuite, mélanger au niveau 7 pendant env. 4 minutes pour obtenir une masse aérée.
6. Incorporer les œufs un par un au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
7. Ensuite, continuer à mélanger au niveau 7 pendant env. 40 secondes.

Pâte à pizza

Ingrédients pour un moule amovible :

- | | |
|--------|------------------------|
| 250 g | de farine de froment |
| ¾ cc | de sel |
| ½ | cube de levure fraîche |
| 120 ml | d'eau tiède |
| ½ cc | de sucre roux |

une petite quantité de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans le bol mélangeur **17** et former une fontaine au centre.

8. Mélanger la farine et la levure chimique et les tamiser sur la masse.

9. Mélanger tous les ingrédients au niveau 5 pendant env. 40 secondes pour obtenir une pâte lisse.

10. Verser la pâte dans le moule et la lisser à l'aide d'une spatule à pâte.

11. Faire cuire le gâteau pendant env. 65 minutes.

12. Contrôler la cuisson env. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Pour ce faire, percer le centre du gâteau à l'aide d'une brochette en bois. Lorsque la pâte ne colle plus à la brochette, le gâteau est cuit.

13. Avant de démouler le gâteau, il faut le laisser refroidir dans le moule pendant env. 10 minutes.

14. Pour que le gâteau refroidisse complètement, le soulever ensuite sur une grille à pâtisserie.

Conseils :

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ajouter les œufs un par un et mélanger chaque fois pendant env. 30 secondes.

Dip au camembert avec des tomates séchées

Ingrédients pour env. 6 à 8 portions :

250 g de camembert mou

1 petit oignon

50 g de beurre ramolli

150 g de crème aigre

50 g de tomates séchées au soleil

1 pincée de poivre de Cayenne

Sel, paprika doux en poudre

Préparation :

1. Couper le camembert en dés de 1 x 1 cm.
2. Peler l'oignon et le couper en petits dés.
3. Mettre les deux ingrédients avec le beurre dans le bol mélangeur **17**, mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 5 pendant env. 2 minutes. Si néces-

saire, interrompre le mélange et faire glisser la crème vers le bas du bol mélangeur à l'aide d'une cuillère en bois.

4. Couper les tomates en petits dés, les ajouter à la crème de camembert avec la crème aigre, le paprika en poudre et le poivre de Cayenne.

5. Si nécessaire, faire glisser la crème vers le bas du bol mélangeur avec la cuillère en bois et continuer à mélanger au niveau 7 pendant env. 1 minute.

6. Assaisonnez avec du sel.

La crème se conserve environ 1 semaine au réfrigérateur.

Recette de base pour gaufres

Ingrédients pour 4 portions :

125 g de beurre à température ambiante

75 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs (taille L)

250 g de farine de froment

½ cc de levure chimique

180 ml de babeurre

2 cs miel liquide

Préparation :

1. Ajouter le beurre, le sucre et le sucre vanillé au bol mélangeur **17**.
2. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger les ingrédients au niveau 2 pendant env. 30 secondes pour obtenir une masse malléable.
3. Ajouter les œufs, la farine et la levure chimique et mélanger au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
4. Puis mélanger au niveau 7 pendant 2 minutes.
5. Ajouter peu à peu le babeurre et l'incorporer au niveau 2 à la pâte.
6. Ajouter le miel et continuer à mélanger au niveau 5 pendant env. 1 minute.

7. Verser la pâte par portions dans un gaufrier chaud et graissé et la répartir uniformément.
8. Faire dorer les gaufres.

Gâteau au citron

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

Pour la pâte

- 2 citrons non traités
- 200 g de beurre
- 4 œufs (taille L)
- 225 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 220 g de farine (type T 45)
- 3 cc de levure chimique

Pour le glaçage

- 1 citron non traité
- 125 g de sucre glace

En outre, du beurre ramolli et de la farine pour le moule

Préparation :

1. Graisser le moule à cake et le fariner.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Laver les citrons pour la pâte à l'eau chaude, les sécher bien et râper finement le zeste.
4. Presser les citrons râpés.
5. Faire fondre le beurre dans une petite sauteuse, puis le retirer du feu.
6. Ajouter les œufs, le sucre et le sel au bol mélangeur **17**.
7. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 3 pendant env. 20 secondes.
8. Ensuite, battre les œufs en mousse au niveau 7 pendant env. 5 minutes.
9. Tamiser la farine et la levure chimique sur la mousse aux œufs.
10. Faire incorporer au niveau 3 pendant 30 secondes.
11. Continuer à mélanger au niveau 3 en ajoutant peu à peu le zeste et le jus de citron et le beurre.

12. Mélanger au niveau 4 pendant env. 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
13. Verser la pâte dans le moule, la lisser et faire cuire le gâteau à la grille du milieu pendant env. 45 minutes.
14. Retirer le gâteau du four, le laisser refroidir pendant env. 5 minutes et le démouler avec précaution sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir complètement.
15. Pour le glaçage au citron, laver le citron à l'eau chaude et bien le sécher. Râper finement le zeste et presser le fruit.
16. Mélanger le jus et le zeste avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser sur la surface du gâteau dans le sens de la longueur et étaler le glaçage à l'aide d'un couteau de manière à ce qu'il s'écoule décorativement sur les côtés.

Gâteau roulé au chocolat

Ingrédients pour 16 morceaux :

- 4 œufs (taille L)
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre glace
- 25 g de cacao en poudre
- 50 g de farine
- 75 g de féculé
- 1 cc de levure chimique
- ½ sachet de gélatine
- 150 ml crème froide
- 250 g de fromage blanc maigre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de gelée d'airelles rouges

En outre, du papier cuisson pour la plaque

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les blancs d'œufs et le sel au bol mélangeur **17**.
2. Mettre le fouet **16** et la protection anti-projections **11** en place et battre les blancs d'œufs en neige au niveau 10 pendant env. 4 minutes.

3. Verser les blancs en neige dans un autre bol et le mettre au frais jusqu'à son utilisation ultérieure.
4. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre glace dans le bol mélangeur.
5. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections en place et mélanger au niveau 7 pendant env. 5 minutes pour obtenir une masse jaune clair et crémeuse.
6. Mélanger le cacao en poudre, la farine, la fécule et la levure chimique et les tamiser sur la crème de jaunes d'œufs.
7. Ajouter 1/3 des blancs en neige et mélanger au niveau 5 pendant env. 20 secondes pour obtenir une pâte lisse.
8. Incorporer délicatement le reste des blancs en neige à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
9. Tapisser une plaque de cuisson de papier cuisson et y étaler la pâte.
10. Faire cuire au four préchauffé à 225 °C pendant 12 minutes.
11. Renverser la génoise sur un torchon.
12. Badigeonner le papier cuisson d'un peu d'eau froide et le retirez avec précaution.
13. Rouler le fond à l'aide du torchon et laisser refroidir.
14. Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau comme indiqué sur l'emballage.
15. Verser la crème dans le bol mélangeur.
16. Mettre le fouet **16** et la protection anti-projections en place et battre la crème en chantilly au niveau 10 pendant env. 3 minutes.
17. Réduire au niveau 5.
18. Ajouter le fromage blanc, le sucre vanillé et la gélatine dissoute et mélanger pendant env. 30 secondes.
19. Laisser semi-fermer au réfrigérateur.
20. Enrouler avec précaution le fond de génoise, le badigeonner de gelée d'airelles rouges et de mélange de crème et de fromage blanc, puis le rouler.

Nettoyage et entretien de l'appareil

Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **14** de la prise de courant.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 459999_2401

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **459999_2401** de volledige handleiding bekijken en downloaden. De beknopte gebruiksaanwijzing vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de beknopte gebruiksaanwijzing goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Dit symbool waarschuwt voor handletsel.

Technische gegevens

Model:	SKMW 900 B2
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II
Vermogen:	900 watt
Roerkom Volume:	5,0 l
Max. vulhoeveelheid (markering MAX):	3,6 l
Mixkom Volume:	1,35 l
Max. vulhoeveelheid (markering MAX):	1,0 l
Maximale belasting voor garde 18 en kneedhaak 15 :	Roerdeeg: max. 1216 g Gistdeeg: max. 1657 g
Schaalverdeling van de weegschaal:	tot max. 5 kg
Max. continuagebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat onon- derbroken mag wer- ken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Mixer:	3 minuten
- bij de hoogste belasting (tegelij- kertijd roeren/ kneden en mixen bij maximale vul- ling):	30 seconden

AANWIJZING: een QR-code voor het nabestellen van accessoires vindt u in de handleiding (online).

Leveringsomvang

- 1 keukenmachine, basisapparaat **19**
- 1 spatbescherming **11**
- 1 roerkom **17**
- 1 kneedhaak **15**
- 1 eiwitklopper **16**
- 1 garde **18**

- 1 mixkom **5** met:
 - deksel **3** en
 - deksel van de bijvulopening **1**
 - mesinzetstuk **7**
 - afdichting **6**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

Overzicht

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 | | Deksel van de bijvulopening (= minimaatbeker) |
| 2 | | Bijvulopening |
| 3 | | Deksel (van de mixkom) |
| 4 | | Afdichting |
| 5 | | Mixkom |
| 6 | | Afdichting (van het mesinzetstuk) |
| 7 | | Mesinzetstuk |
| 8 | | Aandrijving voor de mixkom (onder de afdekking) |
| 9 | | Afdekking |
| 10 | | Aandrijfarm |
| 11 | | Spatbescherming |
| 12 |  | Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm) |
| 13 |  0 - 8 | Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie |
| 14 | | Aansluitsnoer met stekker |
| 15 | | Kneedhaak |
| 16 | | Eiwitklopper |
| 17 | | Roerkom |
| 18 | | Garde |
| 19 | | Basisapparaat |
| 20 | | Vulopening |
| 21 | | As als houder voor de roerhulpstukken |
| 22 | | Display voor de weegschaal |
| 23 |  | Weegschaal: eenheid omschakelen (g/lb) |
| 24 |  | Weegschaal in-/uitschakelen en op 0 instellen (Tara) |
| 25 | | Kabelopwikkeling |

Correct gebruik

De keukenmachine is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, kneden, mengen en wegen van levens- en voedingsmiddelen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking ...
 - met de roerhulpstukken niet langer dan 10 minuten;
 - met de mixkom niet langer dan 3 minuten;

- bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling) niet langer dan 30 seconden.

Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

- ⊙ Gebruik de mixkom niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, mee fijn te maken.
-

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... als er geen toezicht aanwezig is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt,
 - ... voor het vervangen van onderdelen of accessoires en
 - ... voor het reinigen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.

- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
 - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken,
 - max. 3 minuten mixen in de mixkom,
 - max. 30 seconden bij de hoogste belasting (tegelijkertijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling).
 Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let op wanneer u hete vloeistof in de mixkom giet. De vloeistof kan weer worden uitgestoten door plotselinge dampvorming.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen als alle deksels juist zijn afgesloten en/of het beschermingsmechanisme zich in de vermelde positie bevindt.
- ⊙ Gebruik altijd geschikt keukengerei om het gerecht te pletten, bijv. een spatel.
- ⊙ Grijp nooit met uw hand in de mixkom als deze aanstaat.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.

- ⊙ Alvorens onderdelen of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
 - ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in acht.
-
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
 - ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
 - ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
 - ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
 - ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipt- en spatwater.
 - ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
 - ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
 - ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.
 - ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
 - ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
 - ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
 - ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
 - ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
 - ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneeld raakt.
 - ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
 - ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
 - ... bij onweer.
 - ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, aan de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
 - ⊙ Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
 - ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
- ⊙ Let er bij het uitnemen van de afdichting uit de mixkom op dat u zich niet verwondt aan de onderste geslepen rand van de mixkom.
- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door bekneulen.
- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u toebehooren of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.
- ⊙ Wanneer de mixkom niet is geplaatst, moet de afdekking zijn geplaatst. Anders werkt het apparaat niet als bescherming tegen verwondingen.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct, omdat dit opspat en brandwonden kan veroorzaken.
- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling): 30 seconden. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder reservoir worden gebruikt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom en de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Oefen geen grote druk of geen grote belasting op het apparaat en de weegschaal uit. De maximale belasting bedraagt 40 kg resp. 88 lb.

Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar.
4. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**

5. **Afbeelding C:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **14** in de kabelopwikkeling **25** aan de onderkant van het basisapparaat **19** op.
6. Plaats het basisapparaat **19** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.

Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak 15	1 - 2	- Kneden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid gistdeeg: 1657 g Verwerkingstijd kneeddeeg*: ca. 3 minuten Max. gebruiksduur: 10 minuten
	2 - 3	- Kneden van gistdeeg - Kneden van dik roerdeeg	
Garde 18	2 - 3	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid roerdeeg: 1216 g Verwerkingstijd roerdeeg*: ca. 5 minuten Max. gebruiksduur: 10 minuten
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	
	6	- Deeg met gedroogde vruchten	Max. totaalgewicht: 950 g Spatel gevoelige vruchten op stand 1 - 2 erdoor. Max. gebruiksduur: 10 minuten

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Eiwitklopper 16	7 - 8	- Slagroom - Eiwitten - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid slagroom: 1000 ml Max. gebruiksduur: 10 minuten
Mixkom 5	P (Turbo)	- Mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten	Min. hoeveelheid: Ten minste de messen van het mesinzetstuk 7 dienen te zijn bedekt. Max. hoeveelheid: 1000 ml Max. gebruiksduur: 3 minuten Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen. Verder niet geschikt voor het fijnmaken van vlees, uien, noten, amandelen en kruiden.

***AANWIJZING:** de verwerkingstijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en aard van de ingrediënten.

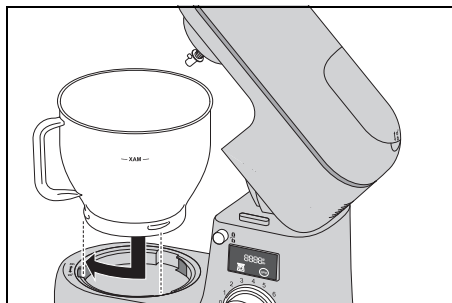
Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **12** en klap de aandrijfarm **10** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **12** weer eruit springt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **17** zodanig in het basisapparaat **19** dat de greep zich ongeveer boven het geopende slotsymbool bevindt. De welvingen aan de onderste rand moeten in de uitsparingen van het basisapparaat passen.
3. Vergrendel de roerkom **17** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

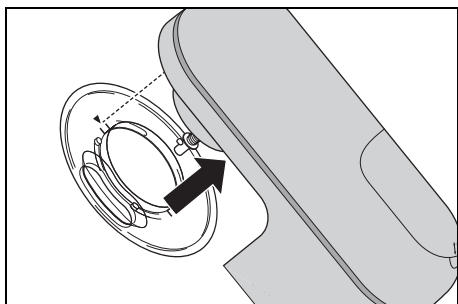


Spatbescherming monteren

LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom **17** nooit zonder geplaatste spatbescherming **11**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

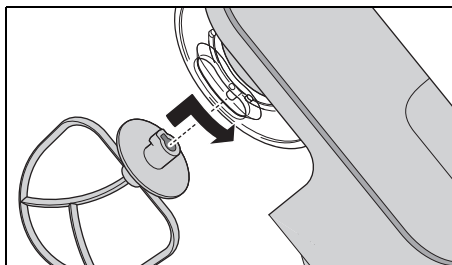
4. Zet de spatbescherming **11** van onderaf op de aandrijfarm **10**. De pijl (▲) op de spatbescherming **11** en de pijl (▼) op de aandrijfarm **10** wijzen naar elkaar. Draai de spatbescherming tegen de aandrijfarm tot deze vastzit.



Roerhulpstuk plaatsen

5. Kies het geschikte roerhulpstuk:
 - Kneedhaak **15**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
 - Eiwitklopper **16**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
 - Garde **18**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksoorten of pannenkoekbeslag.

6. Plaats het roerhulpstuk **15/16/18** van onderaf op de as **21**.



Let erop dat de metalen pen in de as **21** in de uitsparing van het roerhulpstuk grijpt.

7. **Afbeelding A:** druk het roerhulpstuk **15/16/18** iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.

Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **17** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **10** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **20** in de spatbescherming **11** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Voeg de ingrediënten toe.

Aandrijfarm neerlaten



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm **10** en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.

8. Druk op de ontgrendelingsknop **12** en verplaats de aandrijfarm **10** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **12** springt er weer uit.

Het apparaat is nu gemonteerd.

Mixkom gebruiken



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk **7** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom **5** op dat u de messen van het mesinzetstuk **7** niet aanraakt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de mixkom niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, mee fijn te maken.

AANWIJZING: wanneer u de mixkom **5** gebruikt, draait u tegelijkertijd de as **21** mee. Monteer daarom de roerkom **17** en de spatbescherming **11**, maar geen roerhulpstuk **15/16/18**.

Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

De mixkom **5** mag nooit zonder mesinzetstuk **7** worden gebruikt, omdat het mesinzetstuk **7** de mixkom **5** aan de onderkant afdicht.



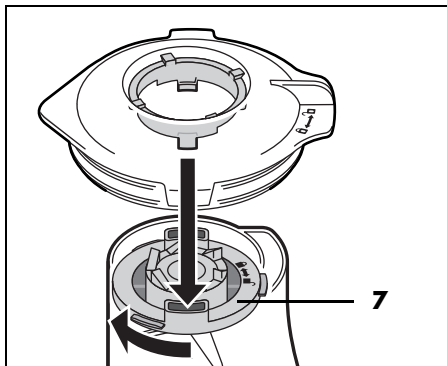
GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk **7** op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Let er bij het uitnemen van de afdichting **6** op dat u zich niet verwondt aan de onderste geslepen rand van de mixkom **5**.

AANWIJZING: om het mesinzetstuk **7** veilig eruit te kunnen halen en terug te plaatsen, wordt het deksel **3** als gereedschap gebruikt voor het losmaken en vastdraaien.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **7** te verwijderen:

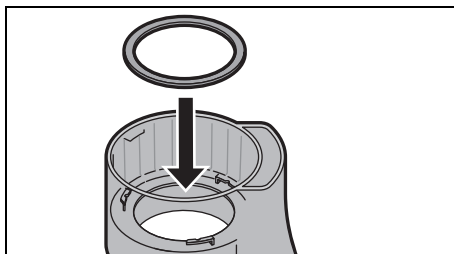
1. Verwijder het deksel **3** van de mixkom.
2. Draai de mixkom **5** met de onderkant omhoog.
3. Zet het deksel **3** op de onderkant van de mixkom **5**. Daarbij moeten de beide nokjes aan de onderkant van het deksel in de beide uitsparingen op de onderkant van het mesinzetstuk **7** passen.



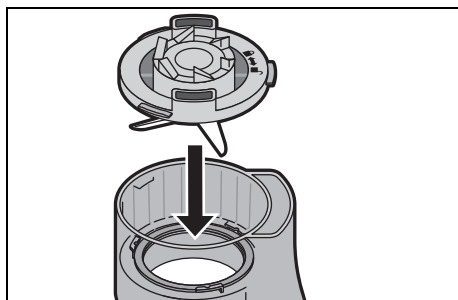
4. Om het mesinzetstuk **7** los te maken, draait u dit met behulp van het deksel **3** in de richting van het geopende slotsymbool (aan het mesinzetstuk).
5. Trek het mesinzetstuk **7** er voorzichtig uit.
6. Verwijder de afdichting **6**.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **7** te plaatsen:

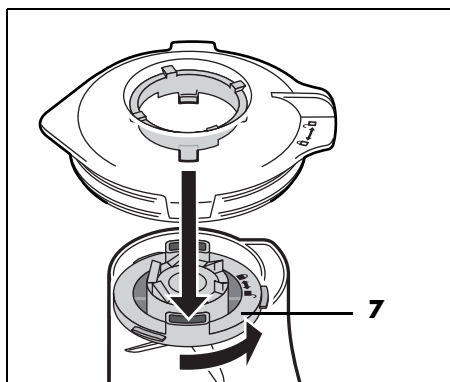
1. Draai de mixkom **5** met de onderkant omhoog.
2. Zet de afdichting **6** erin.



3. Plaats het mesinzetstuk **7** voorzichtig in de mixkom **5**.



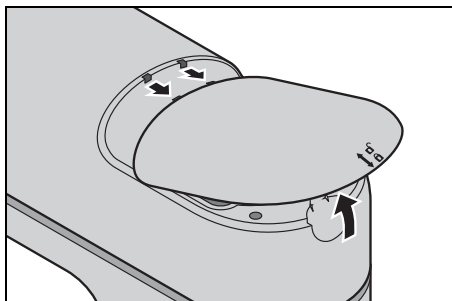
4. Zet het deksel **3** op de onderkant van de mixkom **5**. Daarbij moeten de beide nokjes aan de onderkant van het deksel in de beide uitsparingen op de onderkant van het mesinzetstuk **7** passen.



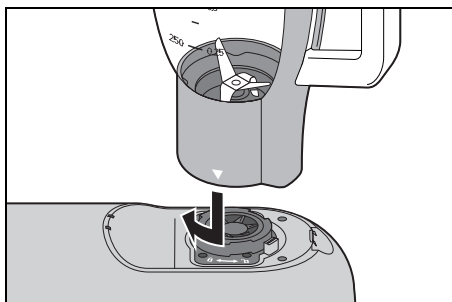
5. Om het mesinzetstuk **7** vast te draaien, draait u dit met behulp van het deksel **3** in de richting van het gesloten slotsymbool (aan het mesinzetstuk).

Mixkom plaatsen

1. Til de afdekking **9** bij het symbool 1 op en verwijder deze.



2. Plaats de mixkom **5** zodanig op de aandrijving **8** dat de witte pijl (▼) onderaan de mixkom naar het geopende slotsymbool wijst.



3. Draai de mixkom **5** met de wijzers van de klok mee totdat deze vastzit. De witte pijl (▼) wijst nu naar het gesloten slotsymbool.

Ingrediënten toevoegen

- Vul de mixkom **5** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.

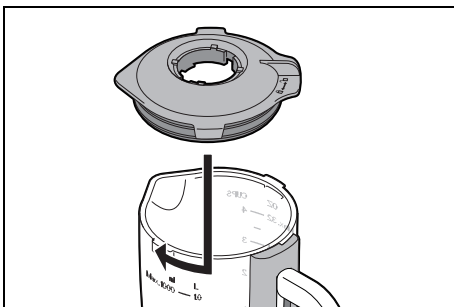
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening **2** in het deksel **3** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Draai het deksel van de bijvulopening **1** tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.
 - Voeg de ingrediënten toe.
 - Plaats het deksel **1** weer terug, zodat de kleine kunststof neuzen in de uitsparingen van de bijvulopening **2** passen.
 - Draai het deksel **1** met de wijzers van de klok mee, totdat dit vastzit.

Deksel plaatsen

AANWIJZINGEN:

- Om veiligheidsredenen start het mixproces alleen, wanneer het deksel **3** correct is geplaatst.
- Breng enkele druppels plantaardige olie op een doek aan en wrijf de afdichting **4** daarmee in om het deksel **3** iets gemakkelijker te kunnen sluiten.

1. Plaats het deksel **3** iets gedraaid op de mixkom **5**.



2. Draai het deksel **3** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag.

Het apparaat is nu gemonteerd.

Basisbediening

Stroomvoorziening



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Sluit de stekker **14** alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar **13** op 0 (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker **14** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking alleen bij correcte montage

Het apparaat werkt alleen wanneer ofwel de afdekking **9** is geplaatst (voor de roerhulpstukken **15/16/18**) ofwel het deksel **3** correct op de mixkom **5** is geplaatst.

Werking bij een neergelaten aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen wanneer de aandrijfarm **10** correct in de onderste positie is vergrendeld en de ontgrendelingsknop **12** er volledig is uitgesprongen.

Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Als de motor te heet is geworden, schakelt het apparaat automatisch uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker **14** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **13** met de wijzers van de klok mee te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid.
3. Verlaag de snelheid tot stand **1 - 2**, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **20** of de bijvulopening **2** van het deksel wilt toevoegen.
4. Zet de snelheidsregelaar **13** op **0** om het apparaat uit te schakelen.

Pulsfunctie

- Draai de snelheidsregelaar **13** naar stand **P** om de snelheid tijdelijk naar de hoogste stand (**8**) te schakelen.

Weegschaal

De ingebouwde keukenweegschaal weegt in stappen van 5 gram tot en met 5 kg resp. in stappen van 0,011 lb tot en met 11 lb. De weegschaal is klaar voor gebruik, wanneer de keukenmachine is aangesloten, maar niet is ingeschakeld.

De weegschaal weegt zowel ingrediënten in de roerkom **17** als in de mixkom **5**.

AANWIJZING: let er voor de beste meetnauwkeurigheid bij het wegen van de ingrediënten op dat de keukenmachine vrij staat en niet aan belastingen of aanrakingen is blootgesteld. Wacht eventueel tot de weergave niet meer verandert.

Afbeelding B:

Toetsen



lang drukken:
weegschaal in-/uitschakelen;
kort drukken:
op **0** instellen (tarrafunctie)



eenheid omschakelen (g/lb)

Weergaven

OFF Weegschaal is uitgeschakeld.

Full Het maximale gewicht is overschreden (Overload).

Eenvoudig wegen

1. Steek de stekker **14** in een stopcontact. Op het display **22** verschijnt er **OFF**.
2. Plaats de roerkom **17** erin of plaats de mixkom **5** op het apparaat.
3. Houd de toets  **24** ingedrukt om de weegschaal in te schakelen. Na korte tijd wordt **0 g** of **0.000 lb** weergegeven.
4. Voordat u ingrediënten weegt, moet de weergave op **0 g/0.000 lb** staan. Druk eventueel kort op de toets  **24** om de weergave op nul te zetten.

5. Vul nu de roerkom **17** of de mixkom **5** met ingrediënten. Het gewicht wordt weergegeven. Wacht eventueel een momentje tot de weergave niet meer verandert.
6. Wanneer het maximale gewicht van 5 kg/11 lb wordt overschreden, geeft de weegschaal *Full* weer.
7. Voor het uitschakelen houdt u de toets  **24** ingedrukt. Op het display **22** verschijnt er *OFF*.

Wegen met tarrafunctie

Met de tarrafunctie kunt u de weergave van de weegschaal altijd weer op 0 g/0.000 lb zetten. Dit is handig wanneer u meerdere ingrediënten na elkaar wilt wegen.

1. Druk **kort** op de toets  **24**, nadat u een ingrediënt hebt gewogen. 0 g of 0.000 lb wordt weergegeven.
2. Nu kunt u het volgende ingrediënt toevoegen en wegen.
3. Voor verdere ingrediënten kunt u deze stappen herhalen.

Eenheid omschakelen

1. De weegschaal is ingeschakeld en geeft 0 g of 0.000 lb of een andere waarde aan.
2. Druk op de toets  **23** om de eenheid tussen g (gram) en lb (pond) om te schakelen.

Apparaat uit elkaar halen



GEVAAR door draaiende delen!

- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker **14** uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

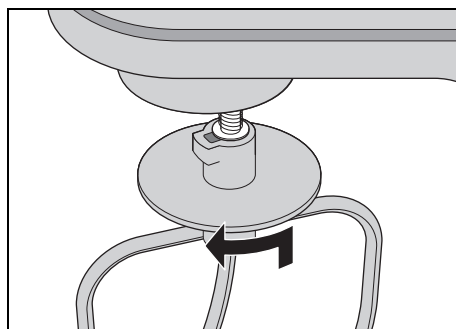
Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **12** en klap de aandrijfarm **10** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **12** weer eruit springt.

Roerhulpstuk verwijderen

2. Druk het roerhulpstuk **15/16/18** iets omhoog en draai het met de wijzers van de klok in tot het van de as **21** kan worden afgetrokken.



Spatbescherming verwijderen

3. Trek de spatbescherming **11** voorzichtig naar beneden van de aandrijfarm **10** af.

Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom **17** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Aandrijfarm neerlaten

5. Druk op de ontgrendelingsknop **12** en verplaats de aandrijfarm **10** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **12** springt er weer uit.

Mixkom uit elkaar halen

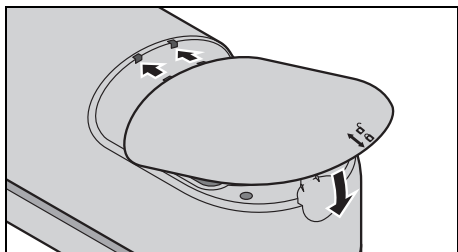


GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **7** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **7** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **7** er veilig uit kan worden gehaald.

Mixkom verwijderen

1. Draai de mixkom **5** iets tegen de wijzers van de klok in tot de witte pijl (▼) naar het geopende slotsymbool wijst.
2. Plaats de afdekking **9** weer terug.



Deksel van de mixkom verwijderen

3. Draai het deksel **3** tegen de wijzers van de klok in, tot u het kunt verwijderen.
4. Draai het deksel van de bijvulopening **1** tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.

Recepten

AANWIJZING: min./max. hoeveelheden:

Gebruik uitsluitend de hoeveelheden die in de recepten zijn vermeld. Deze zijn optimaal afgestemd op de verwerking met deze keukenmachine.

Groene smoothie

Ingrediënten voor 2 porties:

½	appel
½	rijpe peer
½	komkommer
½	citroen (sap en een beetje geraspte citroenschil)
1	sinaasappel (sap)
30 g	bladspinazie
1	stukje gember (ca. 2 g)

Bereiding:

1. Was de appel, peer en komkommer, maak ze schoon en snijd ze in stukken.
2. Was de bladspinazie en zoek ze uit.
3. Hak de gember fijn.
4. Doe alle ingrediënten in de mixkom **5**.
5. Begin op stand 2 - 3 en druk dan meerdere keren op de **P**-toets. Verhoog aan het einde de snelheid totdat de gewenste consistentie is bereikt.
6. Drink de smoothie het beste vers op!

Vegan fruit-chia-gerecht

Ingrediënten voor 2 porties:

- 1 kleine, rijpe mango
- 1 kleine, rijpe banaan
- 1 el citroensap
- 230 ml goed gekoelde amandelmelk (niet gezoet)
- 40 g chiazaden

Bereiding:

1. Snijd de vruchten in stukken.
2. Doe alle ingrediënten, behalve de chiazaden, in de mixkom **5**.
3. Verhoog langzaam de snelheid totdat alles gelijkmatig is gepureerd.
4. Vul een karaf met het mengsel en roer de chiazaden er met de hand door.
5. Vul dessertglasjes en zet deze ca. 2 - 3 uur in de koelkast.

Tips:

- Vergroot de hoeveelheid chiazaden voor een stevigere consistentie.
- Het fruit kan naar wens worden vervangen.

Mascarponecrème

Ingrediënten voor 4 porties:

- 2 eieren
- 2 el fijne suiker
- 1 el zoete wijn (bijv. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ onbehandelde sinaasappel (sap en een beetje geraspte sinaasappelschil)

Bereiding:

1. Scheid de dooiers van het eiwit.
2. Vul de vetvrije roerkom **17** met het eiwit. Klop met de eiwitklopper **16** tot geklopt eiwit. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 8.
3. Vul een andere schaal met het geklopte eiwit en zet het koud.
4. Klop in de roerkom **17** het eiageel met suiker en zoete wijn met de eiwitklopper **16** op stand 6 totdat het schuimt.

5. Verlaag de snelheid naar stand 3 en voeg afwisselend met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Spatel de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de kant-en-klare crème.
8. Zet de crème vóór het eten in de koelkast en eet het binnen 24 uur op.

Tip: vul dessertglasjes met laagjes mascarponecrème en vers fruit van het seizoen of compote.

Perentaart

Ingrediënten voor een taartvorm:

Ingrediënten voor het deeg:

- 200 g tarwebloem
- 1 snufje zout
- 100 g koude boter (in vlokjes)
- 3 tl fijne suiker
- 4 el koud water

Voor blindbakken:

droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa:

- 100 g zachte boter
- 100 g suiker
- 2 eieren (kamertemperatuur)
- 100 g gemalen amandelen

Om te beleggen:

ca. 3 rijpe peren

Bereiding:

1. Vul de roerkom **17** met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de garde **18** op stand 3 totdat zich grotere klompjes hebben gevormd. (Evt. tussen door de machine stoppen en de ingrediënten met een spatel van de rand naar onder schuiven.)
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Bekleed een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en

- zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik meerdere keren met een vork gaatjes in de deegbodem, leg een bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg te belasten.
 5. Bak bij 180 °C circulatielucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak dan nog een keer gedurende 10 tot 15 minuten.
 6. Klop boter, suiker en eieren met de eiwitklopper **16** voor de amandelmassa. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 8.
 7. Verwijder de eiwitklopper **16** en plaats de garde **18**. Roer op stand 4 kort de amandelen erdoor.
 8. Leg de amandelmassa op de afgekoelde taartbodem.
 9. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in schijven en beleg daarmee de amandelmassa.
 10. Bak bij 170 °C circulatielucht gedurende ca. 35 minuten.

Pizzadeeg

Ingrediënten voor een springvorm:

- 250 g tarwebloem
 - $\frac{3}{4}$ tl zout
 - $\frac{1}{2}$ dobbelsteentje vers gist
 - 120 ml lauwwarm water
 - $\frac{1}{2}$ tl bruine suiker
- een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in de roerkom **17** en maak een kuiltje in het midden van het mengsel.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het met de kneedhaak **15** op stand 2 totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.

4. Knead met de hand verder totdat het deeg soepel wordt.
5. Vorm een deegbal en laat deze op een warme plaats rijzen, totdat het volume is verdubbeld.
6. Knead nog een keer door, rol het deeg uit en beleg het naar wens.

Basisrecept voor roerdeeg

Ingrediënten voor één broodvorm (ca. 30 cm):

- 300 g zachte boter
- 300 g suiker
- 5 eieren (maat L)
- 300 g meel (type 405)
- 1 tl bakpoeder

Daarnaast zachte boter voor de vorm

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Vet een broodvorm in of leg het op bakpapier.
3. Snijd de boter in kleine stukjes en doe deze in de roerkom **17** met de suiker om het beslag te maken.
4. Gebruik de garde **18** en de spatbescherming **11** en meng het geheel ong. 30 seconden op stand 1.
5. Meng het geheel vervolgens ong. 4 minuten op stand 7 tot het een zacht mengsel is.
6. Roer de eieren één voor één ong. 30 seconden lang op stand 1.
7. Roer daarna nog ong. 40 seconden verder op stand 7.
8. Meng het meel met het bakpoeder en zeef over het mengsel.
9. Mix alle ingrediënten ong. 40 seconden op stand 5 tot het een egaal beslag is.
10. Giet het beslag in de vorm en strijk het glad met een spatel.
11. Bak het gebak ongeveer 65 minuten.
12. Doe ong. 10 minuten vóór het einde van het bakken de gaartest. Prik hiervoor met een houten stokje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar

als er geen beslag meer aan het stokje blijft plakken.

13. Laat het gebak ong. 10 minuten afkoelen in de vorm voordat u het eruit haalt.
14. Zet het gebak daarna op een gebakrooster om het helemaal af te laten koelen.

Tips:

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Voeg de eieren één voor één toe en roer per ei ong. 30 seconden.

Camembertdip met zongedroogde tomaten

Ingrediënten voor ca. 6 tot 8 porties:

- 250 g zachte camembert
- 1 kleine ui
- 50 g zachte boter
- 150 g zure room
- 50 g zongedroogde tomaten
- 1 snufje cayennepeper
- Zout, zoete paprikapoeder

Bereiding:

1. Snijd de camembert in dobbelstenen van 1 x 1 cm.
2. Schil de ui en snijd deze fijn.
3. Plaats beide met de boter in de roerkom **17**, gebruik de garde **18** en de spatbescherming **11** en mix het geheel ong. 2 minuten op stand 5. Onderbreek het mixen zo nodig en verspreid de room met een houten lepel langs de zijanten van de roerkom.
4. Snijd de tomaten in kleine stukjes en voeg ze toe aan de camembertroom, samen met de zure room, het paprikapoeder en de cayennepeper.
5. Verspreid indien nodig de room weer met een houten lepel langs de zijanten van de roerkom en mix het geheel ong. 1 minuut op stand 7.
6. Breng het gerecht op smaak met zout.

De room blijft in de koelkast ongeveer 1 week goed.

Basisrecept voor wafels

Ingrediënten voor 4 porties:

- 125 g boter op kamertemperatuur
- 75 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 2 eieren (maat L)
- 250 g tarwebloem
- ½ tl bakpoeder
- 180 ml karnemelk
- 2 el vloeibare honing

Bereiding:

1. Doe de boter, de suiker en de vanillesuiker in de roerkom **17**.
2. Gebruik de garde **18** en de spatbescherming **11** en meng de ingrediënten ong. 30 seconden op stand 2 tot een soepel geheel.
3. Voeg de eieren, meel en het bakpoeder toe, en mix het ong. 30 seconden op stand 1.
4. Mix daarna nog 2 minuten op stand 7.
5. Meng geleidelijk de karnemelk met het beslag op stand 2.
6. Voeg de honing toe en mix ong. 1 minuut op stand 5.
7. Giet het beslag in porties in een opgewarmd en ingevet wafelijzer, en smeer het erover uit.
8. Bak de wafels goudbruin.

Citroentaart

Ingrediënten voor één broodvorm (ca. 30 cm):

Voor het beslag

- 2 onbehandelde citroenen
- 200 g boter
- 4 eieren (maat L)
- 225 g suiker
- 1 snufje zout
- 220 g meel (type 405)
- 3 tl bakpoeder

Voor het glazuur

- 1 onbehandelde citroen
- 125 g poedersuiker

Daarnaast zachte boter en meel
voor de vorm

Bereiding:

1. Vet de broodvorm in en bestuif het met meel.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Spoel de citroenen voor het beslag in heet water af, droog ze daarna goed af en rasp de schil.
4. Pers de geraspte citroenen.
5. Smelt de boter in een kleine pan en haal de pan daarna van het vuur.
6. Doe de eieren, het suiker en het zout in de roerkom **17**.
7. Gebruik de garde **18** en de spatbescherming **11** en meng het geheel ong. 20 seconden op stand 3.
8. Mix het daarna ong. 5 minuten op stand 7, tot het begint te schuimen.
9. Zeef de meel en het bakpoeder boven de eierroom.
10. Laat het 30 seconden inwerken op stand 3.
11. Mix verder op stand 3 en voeg geleidelijk de geraspte citroenstukjes, het sap en de boter toe.
12. Mix het geheel ong. 2 minuten op stand 4 tot het beslag glad is.
13. Giet het beslag in de vorm, strijk het glad en bak het gebak ong. 45 minuten op het middelste rooster.
14. Haal het gebak uit de oven, laat het ong. 5 minuten afkoelen en zet het voorzichtig op een gebakrooster. Laat het helemaal afkoelen.
15. Voor het citroenglazuur spoelt u de citroen af met heet water en droogt u hem daarna goed af. Rasp de schil in fijne stukjes en pers het fruit.
16. Meng het sap en de schil met de poedersuiker tot het een glad geheel wordt. Giet het glazuur in de lengte over het gebak en smeer het uit met een mes, zodat het mooi langs de zijanten neervalt.

Cakerol met chocolade

Ingrediënten voor 16 porties:

4	eieren (maat L)
1 snufje	zout
150 g	poedersuiker
25 g	cacaopoeder
50 g	meel
75 g	zetmeel
1 tl	bakpoeder
½ pakje	gelatine
150 ml	koude room
250 g	magere kwark
1 tl	vanillesuiker
200 g	cranberrygelei

Daarnaast bakpapier voor op de bakplaat

Bereiding:

1. Breek de eieren. Doe het eiwit en het zout in de roerkom **17**.
2. Gebruik de eiwitklopper **16** en de spatbescherming **11** en klop het ong. 4 minuten op stand 10 tot het stijf wordt.
3. Giet het mengsel over in een andere schaal en koel het zo nodig af.
4. Stop de eierdooiers in de roerkom met de poedersuiker.
5. Gebruik de garde **18** en de spatbescherming en meng het geheel ong. 5 minuten op stand 7 tot het lichtgeel en romig is.
6. Meng de cacaopoeder, het meel, het zetmeel en de bakpoeder, en zeef het over de eierdooierroom.
7. Voeg 1/3 van het geklopte eiwit toe en mix het ong. 20 seconden op stand 5 tot het een glad beslag wordt.
8. Roer het overgebleven geklopte eiwit met een houten lepel door het beslag, totdat alle ingrediënten gemengd zijn.
9. Leg het bakpapier op een bakplaat en verdeel het beslag erover.
10. Bak het gerecht 12 minuten lang in een voorverwarmde oven op 225 °C.
11. Laat het cakebeslag inzakken op een theedoek.

12. Smeer het bakpapier in met een beetje koud water en trek het voorzichtig los.
13. Rol de bodem op met de theedoek en laat het afkoelen.
14. Los de gelatine op in een beetje water volgens de instructies op de verpakking.
15. Giet de room in de roerkom.
16. Gebruik de eiwitklopper **16** en de spatbescherming en klop het ong. 3 minuten op stand **10** tot het stijf wordt.
17. Schakel vervolgens over op stand **5**.
18. Voeg de kwark, het vanillesuiker en de opgeloste gelatine toe en meng het geheel ong. 30 seconden.
19. Laat het gerecht half opstijven in de koelkast.
20. Rol de cakebodem voorzichtig om, smeer het in met cranberrygelei en het room-kwarkmengsel, en rol het weer op.

Apparaat reinigen en onderhouden

Trek vóór elke reiniging de stekker **14** uit het stopcontact.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Weggoeien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 459999_2401

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument stanowi skrócone drukowane wydanie pełnej instrukcji obsługi. Skanując kod QR, można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i poprzez wprowadzenie numeru artykułu (IAN)

459999_2401 wyświetlić i pobrać pełną instrukcję obsługi. Skrócona instrukcja obsługi stanowi część składową produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Należy starannie przechowywać skróconą instrukcję obsługi i w przypadku przekazania produktu osobom trzecim dołączyć do niego wszelkie dokumenty.

Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem dłoni.

Dane techniczne

Model:	SKMW 900 B2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	II
Moc:	900 W
Miska do mieszania Objętość: maks. pojemność (oznaczenie MAX):	5,0 l 3,6 l
Pojemnik miksujący Objętość: Maks. pojemność (oznaczenie MAX):	1,35 l 1,0 l
Maksymalne obciążenie widetek miksujących 18 i widetek ugniatających 15 :	Ciasto o luźnej konsystencji: maks. 1216 g Ciasto drożdżowe: maks. 1657 g
Skala wagi:	maks. 5 kg
Maks. ciągła praca (KB):	(wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)
- Robot kuchenny:	10 minut
- Mikser:	3 minut
- przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksovanie jednocześnie przy maksymalnym napełnieniu):	30 sekund

WSKAZÓWKA: Kod QR do ponownego zamawiania akcesoriów można znaleźć w instrukcji obsługi (online).

Zawartość zestawu

- 1 robot kuchenny – urządzenie główne **19**
- 1 osłona przed pryskaniem **11**
- 1 miska do mieszania **17**
- 1 widelki ugniatające **15**
- 1 trzepaczka **16**
- 1 widelki miksujące **18**

- 1 pojemnik miksujący **5** z:
 - pokrywką **3** i
 - pokrywka otworu **1**
 - wkład nożowy **7**
 - uszczelka **6**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

Przegląd

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1 | | Pokrywka otworu (= miarka mini) |
| 2 | | Otwór |
| 3 | | Pokrywka (pojemnika miksującego) |
| 4 | | Uszczelka |
| 5 | | Pojemnik miksujący |
| 6 | | Uszczelka (wkładu nożowego) |
| 7 | | Wkład nożowy |
| 8 | | Napęd pojemnika miksującego (pod osłoną) |
| 9 | | Osłona |
| 10 | | Ramię napędowe |
| 11 | | Osłona przed pryskaniem |
| 12 |  | Dźwignia zwalniająca (ramienia napędowego) |
| 13 |  0 – 8 | Regulator prędkości z funkcją wł./wył. |
| 14 | | Przewód zasilający z wtyczką sieciową |
| 15 | | Widelki ugniatające |
| 16 | | Trzepaczka |
| 17 | | Miska do mieszania |
| 18 | | Widelki miksujące |
| 19 | | Urządzenie główne |
| 20 | | Otwór wlewowy |
| 21 | | Oś do wkładania wideltek |
| 22 | | Wyświetlacz wagi |
| 23 |  | Waga: Zmiana jednostki (g/lb) |
| 24 |  | Włączanie/wyłączanie wagi i zerowanie (tara) |
| 25 | | Podstawa do nawijania przewodu |

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Robot kuchenny służy do miksowania, roztrzepywania, ubijania, mieszania, ugniatania i ważenia produktów spożywczych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Robot kuchenny można używać w trybie pracy ciągłej:
 - nie dłużej niż przez 10 minut w przypadku akcesoriów do mieszania,
 - nie dłużej niż przez 3 minuty w przypadku stosowania pojemnika miksującego,
 - a przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksowanie

jednocześnie przy maksymalnym napełnieniu) przez nie dłużej niż 30 sekund.

Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

- ⊙ Pojemnika miksującego nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych potraw, jak np. produkty zamrożone, kości, gałki muszkatołowe, zboża czy ziarna kawy.
-

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - ... przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - ... przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części i
 - ... przed czyszczeniem.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest, w zależności od wybranego zastosowania, do pracy w następujących maksymalnych przedziałach czasowych:
 - maks. 10 minut mieszania/zagniatania z wykorzystaniem wi-dełek,
 - maks. 3 minuty miksowania w pojemniku miksującym,
 - maks. 30 sekund przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksowanie jednocześnie przy maksymalnym na-pełnieniu).
- ⊙ Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do pojemnika miksującego. Może dojść do nagłego wytworzenia się pary.
- ⊙ Należy używać urządzenia tylko wtedy, gdy wszystkie pokrywki są prawidłowo zamontowane i/lub osłona bezpieczeństwa znajduje się w opisanym położeniu.
- ⊙ Należy zawsze używać odpowiedniego narzędzia do dociskania poszczególnych składników dania, np. szpatułki.
- ⊙ Nigdy nie należy sięgać ręką do wnętrza pojemnika miksującego, gdy ten jest zamontowany.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodar-czej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noc-legi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed monta-żem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.

- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre:
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.
 - Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego nie dotykać jego ostrzy.
 - ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
 - ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czystczenie.
-
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
 - ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
 - ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napętnionej wodą umywalki itp.
 - ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie zanurzaj w wodzie ani innych cieczach.
 - ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
 - ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem zleć sprawdzenie urządzenia.
 - ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
 - ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.
 - ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
 - ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
 - ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
 - ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.

- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
 - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.
- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
- ⊙ Przy wyjmowaniu uszczelki z pojemnika miksującego uważać na to, aby nie zranić się o dolną szlifowaną krawędź pojemnika miksującego.
- ⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiżdżenie.
- ⊙ Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Jeśli pojemnik miksujący nie jest nałożony, należy założyć osłonę. W przeciwnym razie urządzenie nie zapewnia ochrony przed odniesieniem obrażeń.
- ⊙ Nigdy nie wlewać gorącej lub wrzącej mieszanki do pojemnika miksującego, ponieważ w przeciwnym wypadku może się ona rozbryzgiwać i spowodować oparzenia.
- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ W przypadku jednego kawałka mieszadła może pracować przez maksymalnie 10 minut, a mikser maksymalnie 3 minuty. Przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksowanie jednocześnie przy maksymalnym napętnieniu): 30 sekund. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.

- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika miksującego i miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Widelki miksujące i widelki ugniatające mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie wywierać zbyt dużego nacisku na urządzenie i wagę ani nie kłaść na nie zbyt ciężkich przedmiotów. Maksymalne obciążenie wynosi 40 kg lub 88 lb.

Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. Rozmontować urządzenie.
- 4. Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**
5. **Rys. C:** Niepotrzebny odcinek przewodu zasilającego **14** zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **25** na spodzie urządzenia głównego **19**.
6. Urządzenie główne **19** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie się urządzenia.

Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
widelki ugniatające 15	1–2	- Zagniatanie i mieszanie ciasta w formie stałej lub bardziej stałych składników	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm.
	2–3	- Zagniatanie ciasta drożdżowego - Zagniatanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji	maks. ilość ciasta drożdżowego: 1657 g Czas obróbki kruche ciasto*: ok. 3 min maks. czas pracy: 10 minut
widelki miksujące 18	2–3	- Mieszanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm.
	4–6	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciastka	maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji: 1216 g Czas obróbki ciasto o luźnej konsystencji*: ok. 5 min maks. czas pracy: 10 minut
	6	- Ciasto z suszonymi owocami	maks. waga całkowita: 950 g Owoce wrażliwe na nacisk wmixać przy prędkości 1–2. maks. czas pracy: 10 minut

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
trzepaczka 16	7–8	- Bita śmietana - Białka - Majonez - Ubijanie masła	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. maks. ilość śmietany: 1000 ml maks. czas pracy: 10 minut
pojemnik miksujący 5	P (Turbo)	- Miksowanie i rozdrabnianie miękkich i płynnych składników	min. ilość: Ostrza wkładu nożowego 7 powinny być przynajmniej przykryte. maks. ilość: 1000 ml maks. czas pracy: 3 minut Nie nadaje się do bardzo twardych produktów żywnościowych, jak np. produkty zamrożone, kości, gałka muszkatołowa, zboża czy ziarna kawy. Ponadto nie nadaje się do siekania mięsa, cebuli, orzechów, migdałów i ziół.

***WSKAZÓWKA:** Czas obróbki może się różnić w zależności od ilości i właściwości składników.

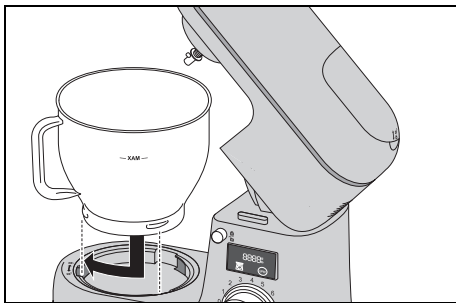
Stosowanie widełek

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **12** i złożyć ramię napędowe **10**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **12** ponownie wyskoczy.

Wkładanie miski do mieszania

2. Włożyć miskę do mieszania **17** do urządzenia **19** podstawowego w taki sposób, aby rączka znalazła się mniej więcej nad symbolem otwartej kłódki. Wypukłości przy dolnej krawędzi należy włożyć do wycięcia w urządzeniu podstawowym.

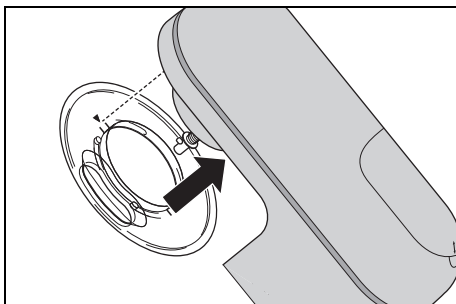


3. Zablokować miskę do mieszania **17**, obracając ją w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zostanie mocno osadzona.

Montaż osłony przed pryskaniem

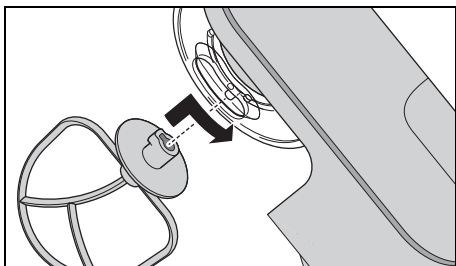
OSTROŻNIE:

- ⊙ Nigdy nie używać miski do mieszania **17** bez założonej osłony przed pryskaniem **11**. W przeciwnym razie mieszanka mogłaby zostać wyrzucona z miski.
4. Założyć osłonę przed pryskaniem **11** na ramię napędowe **10** od dołu. Strzałka (▲) na osłonie przed pryskaniem **11** i strzałka (▼) na ramieniu napędowym **10** są skierowane ku sobie. Dociskać osłonę przed pryskaniem w stronę ramienia napędowego do momentu jej zamocowania.



Wkładanie widełek

5. Wybrać odpowiednie widełki:
- Widełki ugniatające **15**: do ciężkiego ciasta, np. ciasta chlebowego
 - Trzepaczka **16**: do ubijania śmietany, białka, itp.
 - Widełki miksujące **18**: do ciasta średniego lub lekkiego, np. ciasto na wypieki lub ciasto naleśnikowe.
6. Włożyć widełki **15/16/18** na osi **21** od dołu.



Upewnić się, że metalowy kotek przy osi **21** sięga do wgłębienia na widełkach.

7. **Rys. A:** Delikatnie wcisnąć widełki **15/16/18** do góry i obrócić je aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wlewanie składników

- Składniki można wlewać do miski do mieszania **17**, gdy ramię napędowe **10** jest uniesione.
- Podczas mieszania składniki można dodawać przez otwór wlewowy **20** znajdujący się na osłonie przed pryskaniem **11**:
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
 - Wlać składniki.

Opuszczanie ramienia napędowego



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiążdżenia!

- ⊗ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe **10** i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiążdżenie.

- 8. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **12** i przesunąć ramię napędowe **10** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **12** ponownie wyskakuje.

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane.

Używanie pojemnika miksującego



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊗ Uwaga: ostrza wkładu nożowego **7** są bardzo ostre.
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego **5** nie dotykać ostrzy wkładu nożowego **7**.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Pojemnika miksującego nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych potraw, jak np. produkty zamrożone, kości, gałki muszkatołowe, zboża czy ziarna kawy.

WSKAZÓWKA: W przypadku używania pojemnika miksującego **5** osł **21** obraca się jednocześnie. Dlatego należy zamontować miskę do mieszania **17** i ochronę przed przyskaniem **11**, ale nie widelki **15/16/18**.

Wkładanie i wyjmowanie wkładu nożowego

Pojemnik miksujący **5** nie może być używany bez wkładu nożowego **7**, ponieważ wkład nożowy **7** uszczelnia pojemnik miksujący **5** od dołu.



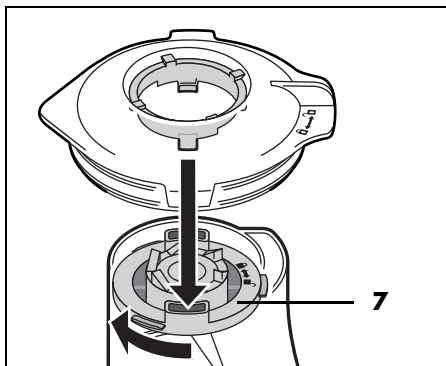
NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊗ Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego **7** nie dotykać jego ostrzy.
- ⊗ Przy wyjmowaniu uszczelki **6** uważać na to, aby nie zranić się o dolną szlifowaną krawędź pojemnika miksującego **5**.

WSKAZÓWKA: W celu umożliwienia bezpiecznego wyjmowania i wkładania wkładu nożowego **7** do zwalniania i mocowania używa się pokrywki **3**.

Wyjmowanie wkładu nożowego **7**:

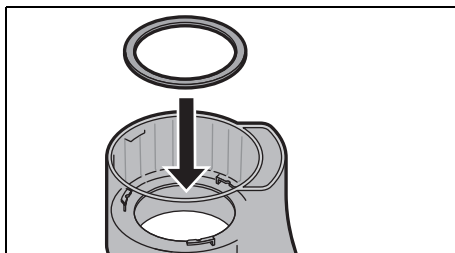
1. Zdjąć pokrywkę **3** z pojemnika miksującego.
2. Obrócić pojemnik miksujący **5** do góry nogami.
3. Zamocować pokrywkę **3** na spodzie pojemnika miksującego **5**. W tym celu oba mostki na spodzie pokrywki należy włożyć do obu wgłębień na spodzie wkładu nożowego **7**.



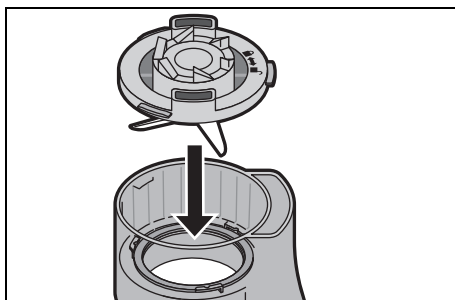
4. W celu odkręcenia wkładu nożowego **7** obrócić go przy pomocy pokrywki **3** w kierunku symbolu otwartej kłódki (na wkładzie nożowym).
5. Ostrożnie wyciągnąć wkład nożowy **7**.
6. Wyjąć uszczelkę **6**.

Wkładanie wkładu nożowego **7**:

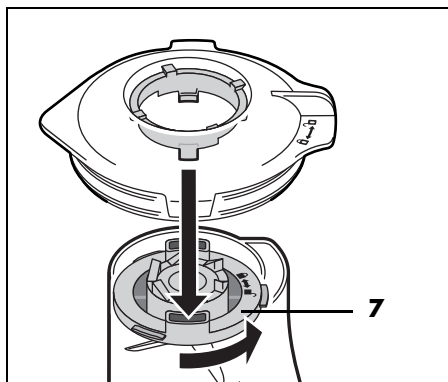
1. Obrócić pojemnik miksujący **5** do góry nogami.
2. Włożyć uszczelkę **6**.



3. Ostrożnie włożyć wkład nożowy **7** do pojemnika miksującego **5**.



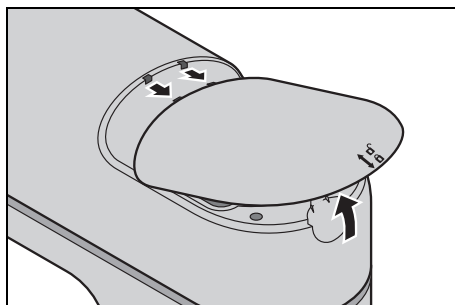
4. Zamocować pokrywkę **3** na spodzie pojemnika miksującego **5**. W tym celu oba mostki na spodzie pokrywki należy włożyć do obu wgłębień na spodzie wkładu nożowego **7**.



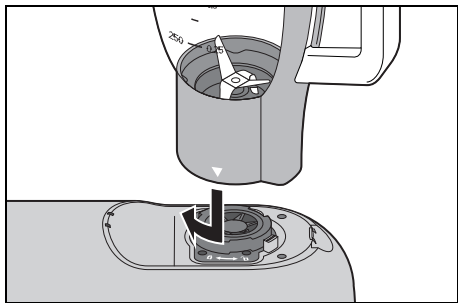
5. W celu dokręcenia wkładu nożowego **7** obrócić go przy pomocy pokrywki **3** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki (na wkładzie nożowym).

Nakładanie pojemnika miksującego

1. Podnieść osłonę **9** przy symbolu  i zdjąć ją.



2. Umieścić pojemnik miksujący **5** na napędzie w taki sposób, aby oznaczenie białej strzałki (▼) znajdujące się na dole pojemnika miksującego **8** wskazywało na symbol otwartej kłódki.



3. Obrócić pojemnik miksujący **5** w kierunku ruchu wskazówek zegara w celu jego zablokowania. Oznaczenie białej strzałki (▼) wskazuje teraz na symbol zamkniętej kłódki.

Wlewanie składników

- Do pojemnika miksującego **5** dodawać zawsze najpierw składniki płynne, a potem dopiero stałe.
- Pokroić wcześniej stałe składniki, aby ich kawałki nie zablokowały się w nożach.
- Podczas miksowania składniki można dodawać przez otwór **2** znajdujący się w pokrywce **3**:
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
 - Obrócić pokrywkę otworu **1** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
 - Włączyć składniki.
 - Ponownie założyć pokrywkę **1** w taki sposób, aby małe, plastikowe wypustki pasowały do zagłębień przy otworze **2**.
 - Obrócić pokrywkę **1** w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż będzie prawidłowo osadzona.

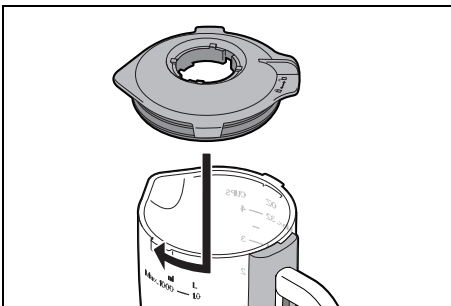
Nakładanie pokrywk

WSKAZÓWKI:

- Ze względów bezpieczeństwa proces miksowania rozpoczyna się dopiero po prawidłowym założeniu pokrywki **3**.

- W celu ułatwienia zamykania pokrywki **3** można zwilżyć szmatkę kilkoma kroplami oleju jadalnego i natrzeć nią uszczelkę **4**.

1. Założyć pokrywkę **3** w pozycji nieco przekrzywionej na pojemnik miksujący **5**.



2. Przekręcić pokrywkę **3** aż do oporu w prawo.

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane.

Podstawowe operacje

Zasilanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę sieciową **14** należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA: Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to normalne zjawisko. Należy dbać o dostateczny nawiew.

1. Zmontować urządzenie pod kątem wybranej funkcji.
2. Sprawdzić, czy regulator prędkości **13** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączony).

3. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do odpowiedniego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **14**.
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **20** lub otwór **2** do uzupełniania podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć regulator prędkości **13** do pozycji 0.

Funkcje bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w kilka funkcji bezpieczeństwa, które opisano poniżej.

Funkcja działa tylko w przypadku prawidłowego zmontowania

Urządzenie działa tylko wtedy, gdy albo założona jest osłona **9** (do widełek **15/16/18**), albo gdy pokrywka **3** jest prawidłowo założona na pojemnik miksujący **5**.

Funkcja tylko przy opuszczonym ramieniu napędowym

Urządzenie działa tylko wtedy, gdy ramię napędowe **10** jest prawidłowo zablokowane w dolnym położeniu, a dźwignia **12** odblokowująca całkowicie wyskoczyła.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w stycznik chroniący silnik przed przegrzaniem. Jeśli silnik za bardzo się nagrzał, urządzenie wyłącza się automatycznie:

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnąć przewód sieciowy **14**.
3. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Po wystarczającym schłodzeniu się urządzenie można ponownie włączyć.

Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości

1. Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości **13** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
2. Rozpocząć od nieco niższej prędkości i powoli zwiększać wartość do żądanej prędkości.

Funkcja impulsowa

- Obrócić regulator prędkości **13** do pozycji **Ⓟ**, aby na krótko zwiększyć prędkość do najwyższego poziomu (8).

Waga

Wbudowana waga kuchenna pokazuje wynik z dokładnością do 5 g do maksymalnej wartości 5 kg lub z dokładnością do 0,011 lb do maksymalnej wartości 11 lb.

Waga jest gotowa do pracy po podłączeniu robota kuchennego, który nie jest włączony.

Waga waży zarówno składniki w misce do mieszania **17**, jak i w pojemniku miksującym **5**.

WSKAZÓWKA: W celu uzyskania najwyższej dokładności pomiarowej należy przy ważeniu składników uważać na to, aby maszyna stała swobodnie i nie była dodatkowo obciążana lub dotykana. Ewentualnie poczekać do momentu, kiedy wartość na wyświetlaczu nie będzie się zmieniać.

Rys. B:

Przyciski



Długie naciśnięcie:
włączenie/wyłączenie wagi;
Krótkie naciśnięcie:
zerowanie (funkcja tarowania)



zmiana jednostki (g/lb)

Wskaźniki

OFF Waga jest wyłączona.

Full Maksymalny ciężar jest przekroczony (overload).

Ważenie zwykłe

1. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do gniazdka. Na wyświetlaczu **22** pojawia się komunikat **OFF**.
2. Nałożyć miskę do mieszania **17** lub pojemnik miksujący **5** na urządzenie.
3. W celu włączenia wagi przytrzymać przycisk **24**. Po krótkim czasie na wyświetlaczu pojawia się wartość **0 g** lub **0.000 lb**.
4. Przed przystąpieniem do ważenia składników wartość na wyświetlaczu musi wynosić **0 g / 0.000 lb**. W razie potrzeby na krótko nacisnąć przycisk **24** w celu wyzerowania wskazania.
5. Teraz umieścić składniki w misce do mieszania **17** lub pojemniku miksującym **5**. Wyświetlany jest ciężar. Ewentualnie poczekać do momentu, kiedy wartość na wyświetlaczu nie będzie się zmieniać.
6. W razie przekroczenia maksymalnego ciężaru wynoszącego **5 kg/11 lb** na wyświetlaczu wagi pojawia się wartość **Full**.
7. W celu wyłączenia przytrzymać wciśnięty przycisk **24**. Na wyświetlaczu **22** pojawia się komunikat **OFF**.

Doważanie z funkcją tarowania

Dzięki funkcji tarowania można ponownie ustawić wyświetlanie ciężaru na wartość **0 g / 0.000 lb**. Jest to pomocne przy ważeniu kolejno kilku składników.

1. Po zważeniu każdego składnika nacisnąć **krótko** przycisk **24**. Na wyświetlaczu pojawia się wartość **0 g** lub **0.000 lb**.
2. Teraz można dodać i zważyć kolejny składnik.
3. Te kroki można powtarzać dla kolejnych składników.

Zmiana jednostki

1. Waga jest włączona i na wyświetlaczu pojawia się wartość **0 g** lub **0.000 lb** lub inna wartość.
2. Nacisnąć przycisk **23** w celu przełączania między **g** (gramy) i **lb** (funty).

Demontaż urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obecności wirujących elementów!

- ⊙ Przed demontażem urządzenia wyłączyć je i wyciągnąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.

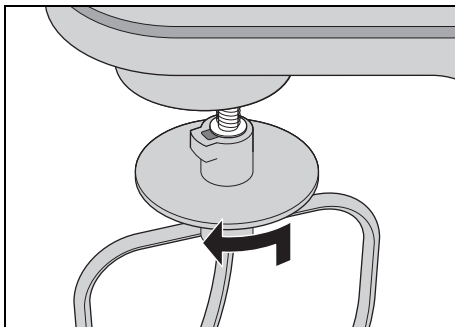
Demontaż miski do mieszania i widełek

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **12** i złożyć ramię napędowe **10**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **12** ponownie wyskoczy.

Zdejmowanie wideltek

2. Wcisnąć widelki **15/16/18** nieco do góry i obrócić je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż będzie je można zdjąć z osi **21**.



Zdejmowanie osłony przed przyskaniem

3. Ostrożnie zdjąć osłonę przed przyskaniem **11** z ramienia napędowego **10**, pociągając ją w dół.

Zdejmowanie miski do mieszania

4. Obrócić miskę do mieszania **17** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.

Opuszczanie ramienia napędowego

5. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **12** i przesunąć ramię napędowe **10** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **12** ponownie wyskakuje.

Demontaż pojemnika miksującego

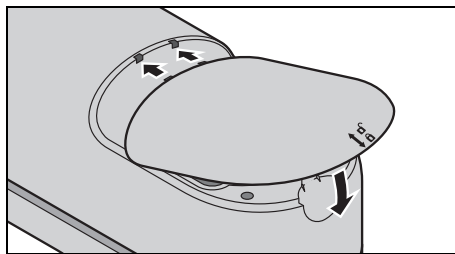


NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego **7** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Przed wyjęciem wkładu nożowego **7** wypłukać pojemnik miksujący **5** wodą i oczyścić ostrza z resztek pokarmu, aby można było bezpiecznie wyjąć wkład nożowy **7**.

Zdejmowanie pojemnika miksującego

1. Pojemnik miksujący **5** przekręcać w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż biała strzałka (▼) wskaże symbol otwartej kłódki.
2. Założyć z powrotem osłonę **9**.



Zdejmowanie pokrywki z pojemnika miksującego

3. Obrócić pokrywkę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie można ją zdjąć.
4. Obrócić pokrywkę otworu **1** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.

Przepisy

WSKAZÓWKA: min./maks. ilości:

Należy stosować wyłącznie ilości podane w przepisach. Są one optymalnie dostosowane do obróbki za pomocą tego robota kuchennego.

Zielone smoothie

Składniki na 2 porcje:

½	jabłka
½	dojrzałej gruszki
½	ogórka sałatkowego
½	cytryny (sok i trochę startej skórki cytryny)
1	pomarańcza (sok)
30 g	szpinaku baby
1	mały kawałek imbiru (ok. 2 g)

Sposób przyrządzenia:

1. Umyć, wytrzeć i pokroić jabłko, gruszkę i ogórka na kawałki.
2. Umyć i przebrać szpinak baby.
3. Drobno posiekać imbir.
4. Wszystkie składniki umieścić w pojemniku miksującym **5**.
5. Rozpocząć miksowanie na poziomie 2–3, następnie wielokrotnie ustawić w pozycji **P**. Pod koniec zwiększyć prędkość do uzyskania pożądanej konsystencji.
6. Najlepiej smakuje na świeżo!

Wegański przysmak owocowy z chia

Składniki na 2 porcje:

1	małe, dojrzałe mango
1	mały, dojrzały banan
1 łyżki	stołowego soku z cytryny
230 ml	dobrze schłodzonego mleka migdałowego (niesłodzonego)
40 g	nasion chia

Sposób przyrządzenia:

1. Owoce pokroić w kawałki.
2. Wszystkie składniki, oprócz nasion chia, dodać do pojemnika miksującego **5**.
3. Powoli zwiększać prędkość, aż wszystkie składniki zostaną równomiernie rozarte.
4. Przeleć do dzbanka i ręcznie wmieszać nasiona chia.
5. Przeleć do pucharków deserowych i odstawić do lodówki na około 2–3 godzin.

Porady:

- Aby uzyskać gęstszą konsystencję, wystarczy dodać więcej nasion chia.
- Owoce można dobierać wedle upodobań.

Krem z mascarpone

Składniki na 4 porcje:

2	jajka
2 łyżki	stołowdrobnego cukru
1 łyżka	stołowaśłodkiego wina (np. madera)
250 g	serka mascarpone
½	nienaruszonej pomarań- czy (sok i trochę startej skórki pomarańczowej)

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtko od jajka.
2. Białko umieścić w wolnej od tłuszczu misce do mieszania **17**. Za pomocą trzepaczki **16** ubić białko na pianę. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu 8.
3. Przełożyć pianę do innej miski i odstawić w chłodnym miejscu.
4. W misce do mieszania **17** ubić na puszysto żółtko z cukrem i słodkim winem za pomocą trzepaczki **16**, korzystając z poziomu prędkości 6.
5. Zmniejszyć prędkość do poziomu 3 i dodawać łyżką na zmianę mascarpone i sok pomarańczowy.
6. Ręcznie delikatnie wmieszać startą skórkę pomarańczową i pianę z białek.
7. W ramach dekoracji posypać gotowy krem kilkoma cienkimi pasekami skórki pomarańczowej.
8. Krem przechowywać w lodówce, aż będzie gotowy do spożycia i spożyć w ciągu 24 godzin.

Wskazówka: Przełożyć krem mascarpone świeżymi owocami sezonowymi lub z kompotu w pucharkach deserowych.

Tarta z gruszkami

Składniki na jedną formę do tarty:

Składniki do ciasta:

200 g	mąki pszennej
1	szczypta soli
100 g	zimnego masła (w płatkach)
3 łyżeczki	drobnego cukru
4 łyżki stołowe	zimnej wody

Pieczenie spodu z obciążeniem:
suszony groszek lub ryż

Składniki do masy migdałowej:

100 g	miękkiego masła
100 g	cukru
2	jajka (temperatura pokojowa)
100 g	zmielonych migdałów

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzałe gruszki

Sposób przyrządzenia:

1. Umieścić wszystkie składniki ciasta w misce do mieszania **17** i miksować widelkami miksującymi **18** na poziomie prędkości 3, aż utworzą się większe grudki. (W razie potrzeby zatrzymać w międzyczasie urządzenie i za pomocą łopatki ściągnąć znajdujące się na krawędzi ciasto w dół miski).
2. Szybko ręcznie ugnieść ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciastem wysmarowaną tłuszczem formę na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Kilkakrotnie nakłuć spód ciasta widelcem, położyć na nim papier do pieczenia i wypełnić formę suchym groszkiem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na obiegu w temperaturze 180 °C przez 15 minut, następnie usunąć papier do pieczenia i groszek/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.

6. Do masy migdałowej ubić trzepaczką **16** masło, cukier i jajka. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu 8.
7. Wyjąć trzepaczkę **16** i założyć widelki miksujące **18**. Krótko, na poziomie prędkości 4 wmieszać migdały.
8. Masę migdałową przełożyć na schłodzony spód tarty.
9. Obrac gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i obłożyć nimi masę migdałową.
10. Piec na obieg w temperaturze 170 °C przez około 35 minut.

Ciasto na pizzę

Składniki w przypadku przygotowania w tortownicy:

250 g	mąki pszennej
$\frac{3}{4}$	łyżeczki soli
$\frac{1}{2}$	kostki świeżych drożdży
120 ml	letniej wody
$\frac{1}{2}$	łyżeczki brązowego cukru

trochę mąki do zagniatania i rozwałkowania

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania **17** i wcisnąć w zagłębienie pośrodku.
2. Drożdże i cukier rozgnieść widelcem w wodzie i mieszać, aż wszystko się rozpuści. Uzyskaną mieszaninę wlać w zagłębienie.
3. Ugnieść mieszaninę za pomocą widełek ugniatających **15** na poziomie 2, aż utworzą się duże grudki ciasta.
4. Kontynuować ugniatanie ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
5. Uformować kulkę z ciasta i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się dwukrotnie.
6. Jeszcze raz pougniać, rozwałkować i rozłożyć wedle upodobania.

Podstawowy przepis na biszkopt

Składniki w przypadku przygotowania w formie do pieczenia chleba (ok. 30 cm):

300 g	miękkiego masła
300 g	cukru
5	jaj o rozmiarze L
300 g	mąki (typ 405)
1 łyżeczka	proszku do pieczenia

Dodatkowe masło do wysmarowania formy

Sposób przyrządzenia:

1. Rozgrzać piekarnik do 175°C.
2. Formę do pieczenia wysmarować masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Pokroić masło na małe kawałki i włożyć je do miski do mieszania **17** wraz z cukrem.
4. Zamontować widelki miksujące **18** i ochronę przed przyskaniem **11**. Mieszać składniki na poziomie 1 przez ok. 30 sekund.
5. Następnie zwiększyć obroty do poziomu 7 i mieszać przez około 4 minuty do uzyskania luźnej masy.
6. Zmniejszyć obroty do poziomu 1, a następnie mieszając przez około 30 sekund, dodać jajka.
7. Zwiększyć obroty do poziomu 7 i mieszać przez około 40 sekund.
8. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać nad masą.
9. Wszystkie składniki miksować na poziomie 5 przez ok. 40 sekund aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
10. Ciasto wlać do formy i wygładzić szpatułką.
11. Ciasto piec przez około 65 minut.
12. Na około 10 minut przed końcem pieczenia sprawdzić, czy ciasto nie jest surowe. Aby to zrobić, należy wbić w ciasto drewniany patyczek. Jeśli ciasto przestanie kleić się do patyczka, oznacza to, że ciasto jest gotowe.

13. Przed wyjęciem ciasta z formy powinno ono ostygnąć w formie około 10 minut.

14. Następnie przełożyć ciasto na metalową kratkę, aby całkowicie ostygło.

Porady:

- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Dodawać po jednym jajku i miksować przez około 30 sekund przed dodaniem kolejnego.

Dip camembert z suszonymi pomidorami

Składniki na ok. 6–8 porcji:

250 g	miękkiego camemberta
1	mała cebula
50 g	miękkiego masła
150 g	kwaśnej śmietany
50 g	suszonych pomidorów
1 szczypta	pieprzu cayenne
Sól, słodka papryka	w proszku

Sposób przyrządzenia:

1. Camembert pokroić w kostkę 1 × 1 cm.
2. Obrać cebulę i drobno posiekać.
3. Oba składniki razem z masłem włożyć do miski do mieszania **17**, zamontować widelki miksujące **18** i ochronę przed przyskaniem **11**. Mieszać przez ok. 2 minuty, ustawiając obroty na poziomie 5. W razie potrzeby przerwać proces, zgarnąć śmietanę z boków miski do mieszania za pomocą drewnianej łyżki.
4. Pomidory pokroić w drobną kostkę i dodać do kremu z camembertem śmietaną, paprykę w proszku i pieprz cayenne.
5. W razie potrzeby ponownie zgarnąć śmietanę ze ścianki miski do mieszania drewnianą łyżką i kontynuować mieszanie na poziomie 7 przez około 1 minutę.
6. Doprawić solą.

Krem można przechowywać w lodówce przez około 1 tydzień.

Podstawowy przepis na gofry

Składniki na 4 porcje:

125 g	masła w temperaturze pokojowej
75 g	cukru
1 opakowanie	cukru waniliowego
2	jajka o rozmiarze L
250 g	mąki pszennej
½ łyżeczki	proszku do pieczenia
180 ml	maślanki
2 łyżki stołowe	płynnego miodu

Sposób przyrządzenia:

1. Do miski do mieszania **17** włożyć masło z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Zamontować widelki miksujące **18** i ochronę przed przyskaniem **11**, następnie mieszać składniki przez ok. 30 sekund, ustawiając obroty na poziomie 2 aż do uzyskania gładkiej masy.
3. Dodać jajka, mąkę i proszek do pieczenia i miksować na obrotach ustawionych na poziomie 7 przez około 30 sekund.
4. Następnie mieszać przez 2 minuty, zwiększając obroty do poziomu 7.
5. Stopniowo dodawać maślankę do ciasta i zmniejszyć obroty do poziomu 2.
6. Dodać miód i kontynuować mieszanie na poziomie 5 przez około 1 minutę.
7. Ciasto wlewać porcjami na gorącą, pokrytą tłuszczem gofrownicę, równomiernie rozprowadzając po całej powierzchni.
8. Piec, aż gofry uzyskają złoty kolor.

Ciasto cytrynowe

Składniki w przypadku przygotowania w formie do pieczenia chleba (ok. 30 cm):

Na ciasto

2	oczyszczone cytryny
200 g	masła
4	jaja o rozmiarze L
225 g	cukru
1 szczypta	solu
220 g	mąki (typ 405)
3 łyżeczki	proszku do pieczenia

Na polewę

1	oczyszczona cytryna
125 g	cukru pudru

Dodatkowe miękki masło i mąka
do wyłożenia w formie

Sposób przyrządzenia:

1. Formę do pieczenia posmarować tłuszczem i oprószyć mąką.
2. Rozgrzać piekarnik do 180°C.
3. Cytryny na ciasto umyć w gorącej wodzie, dobrze osuszyć i drobno zetrzeć skórkę.
4. Wycisnąć cytryny, z których starto skórkę.
5. Rozpuścić masło na małej patelni, a następnie zdjąć z ognia.
6. Do miski do mieszania **17** włożyć jajka, dodać cukier i sól.
7. Zamontować widelki miksujące **18** i ochronę przed pryskaniem **11**, następnie mieszać przez ok. 20 sekund, ustawiając obroty na poziomie 3.
8. Następnie zwiększyć obroty do poziomu 7 i mieszać przez około 5 minut do momentu uzyskania piany.
9. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać do kremu z jajek.
10. Mieszać przez 30 sekund, mając ustawione obroty na poziomie 3.
11. Kontynuować mieszanie na poziomie 3 i stopniowo dodawać skórkę i sok z cytryny oraz masło.

12. Mieszać przez około 2 minuty, ustawiając obroty na poziomie 4 aż do uzyskania gładkiej masy.
13. Ciasto wlać do formy, wyrównać i piec na środkowym ruszcie przez około 45 minut.
14. Wyjąć ciasto z piekarnika, pozostawić do ostygnięcia na około 5 minut i ostrożnie przełożyć na metalową kratkę. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
15. Aby przygotować polewę cytrynową, należy umyć cytrynę w gorącej wodzie i dobrze osuszyć. Skórkę drobno zetrzeć, następnie wycisnąć sok.
16. Sok i skórkę wymieszać z cukrem pudrem na gładką masę. Wylać wzdłuż na powierzchnię ciasta i rozprowadzić nożem tak, aby polewa spływała po bokach.

Rolada z czekoladą

Składniki na 16 sztuk:

4	jaja o rozmiarze L
1 szczypta	sol
150 g	cukru pudru
25 g	kakao w proszku
50 g	mąki
75 g	mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
½ opakowania	żelatyny
150 ml	zimnej śmietany
250 g	twarogu o niskiej zawartości tłuszczu
1 opakowanie	cukru waniliowego
200 g	galaretki żurawinowej

Dodatkowo papier do pieczenia

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtko od białka. Do miski do mieszania **17** dodać białka i sól.
2. Zamontować trzepaczkę **16** oraz osłonę przed pryskaniem **11** oraz ubić na sztywną pianę, miksując przez ok. 4 minuty na obrotach na poziomie **10**.
3. Przełożyć mieszaninę do innej miski i przechowywać w lodówce do momentu, aż będzie potrzebna.
4. Do miski do mieszania wlać żółtka z cukrem pudrem.
5. Zamontować widelki miksujące **18** i ochronę przed pryskaniem, następnie ubijać przez ok. 5 minut, ustawiając obroty na poziomie **7** do momentu otrzymania kremowej konsystencji.
6. Wymieszać kakao w proszku, mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, a następnie przesiać powstałą mieszaninę do kremu z żółtek.
7. Dodać 1/3 piany białek i miksować przez około 20 sekund, ustawiając obroty na poziomie **5** do momentu, aż powstanie gładka masa.
8. Drewnianą łyżką wmieszać pozostałą część piany z białek, aż wszystkie składniki się połączą.
9. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożyć na niej ciasto.
10. W piekarniku nagrzanym do 225°C piec przez 12 minut.
11. Przełożyć ciasto na ściereczkę.
12. Papier do pieczenia posmarować odrobiną zimnej wody i ostrożnie go zdjąć.
13. Zwinąć ciasto za pomocą ściereczki i pozostawić do ostygnięcia.
14. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
15. Do miski do mieszania dodać krem.
16. Zamontować trzepaczkę **16** oraz osłonę przed pryskaniem oraz ubić na sztywną pianę, miksując przez ok. 3 minuty na obrotach na poziomie **10**.
17. Przełączyć obroty na poziom **5**.
18. Dodać twaróg, cukier waniliowy i rozpuszczoną żelatynę, następnie mikсовать około 30 sekund.
19. Odstawić do lodówki do lekkiego stężenia.
20. Ostrożnie rozwinąć spód biszkoptu, posmarować go galaretką żurawinową i masą śmietanowo-twarogową, a następnie zwinąć w roladę.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

(PL) Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 459999_2401

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **459999_2401** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

Symbols na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

Technické parametry

Model:	SKMW 900 B2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Ochranná třída:	II
Výkon:	900 watt
Míchací miska Objem:	5,0 l
Max.objem náplně (značka MAX):	3,6 l
Mixovací nádoba Objem:	1,35 l
Max. objem náplně (značka MAX):	1,0 l
Maximální zatížení míchací metly 18 a hnětacího háku 15 :	Třené těsto: max. 1216 g Kynuté těsto: max. 1657 g
Rozsah váhy:	až max. 5 kg
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)
- Kuchyňský robot:	10 minuty
- Mixér:	3 minuty
- při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni).	30 sekund

UPOZORNĚNÍ: QR kód pro doobjednání příslušenství najdete v návodu k obsluze (online).

Rozsah dodávky

- | | | | | | |
|---|------------------------------------|-----------|---|--|-------------|
| 1 | kuchyňský robot, základní zařízení | 19 | 1 | mixovací nádoba | 5 s: |
| 1 | ochrana proti rozstříku | 11 | - | víkem | 3 a |
| 1 | míchací miska | 17 | - | víko otvoru pro doplnění | 1 |
| 1 | hnětací hák | 15 | - | Nástavec s noži | 7 |
| 1 | šlehací metla | 16 | - | těsnění | 6 |
| 1 | míchací metla | 18 | 1 | kompletní návod k použití (na internetu) | |
| | | | 1 | stručný návod (přiložen k přístroji) | |

Přehled

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 | | Víko otvoru pro doplnění (= mini odměrka) |
| 2 | | Otvor pro doplnění |
| 3 | | Víko (mixovací nádoby) |
| 4 | | Těsnění |
| 5 | | Mixovací nádoba |
| 6 | | Těsnění (nástavce s noži) |
| 7 | | Nástavec s noži |
| 8 | | Pohon pro mixovací nádobu (pod krytím) |
| 9 | | Krytí |
| 10 | | Rameno pohonu |
| 11 | | Ochrana proti rozstříku |
| 12 |  | Tlačítko zámku (pro rameno pohonu) |
| 13 |  0 – 8 | Regulátor rychlosti s funkcí zapnutí/vypnutí |
| 14 | | Napájecí vedení se síťovou zástrčkou |
| 15 | | Hnětací hák |
| 16 | | Šlehací metla |
| 17 | | Míchací miska |
| 18 | | Míchací metla |
| 19 | | Základní zařízení |
| 20 | | Plnicí otvor |
| 21 | | Osa k nasazení míchacích nástrojů |
| 22 | | Displej pro váhu |
| 23 |  | Váha: změna jednotek (g/lb) |
| 24 |  | Zapnutí/vypnutí váhy a nastavení na 0 (tara) |
| 25 | | Navíjení kabelu |

Použití k určenému účelu

Kuchyňský robot slouží k mixování, kvedlání, šlehání, hnětení, míchání a vážení potravin.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte kuchyňský robot bez přerušení...
 - s míchacími nástroji déle než 10 minut,
 - s mixovací nádobou déle než 3 minuty,

- při nejvyšším zatížení (míchání/hnětění a mixování současně při maximální náplni) déle než 30 sekund.

Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

- ⊙ Mixovací nádobu nepoužívejte k drčení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj nenamáčejte do vody.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud není přístroj pod dohledem,
 - ... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte,
 - ... před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů a
 - ... před čištěním.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Přístroj je určen podle použití pro maximální dobu používání bez přerušení:
 - max. 10 minut míchání/hnětění s míchacími nástroji,
 - max. 3 minuty mixování v mixovací nádobě,
 - max. 30 sekund při nejvyšším zatížení (míchání/hnětění a mixování současně při maximální náplni).Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
 - ⊙ Při nalévání horké tekutiny do mixovací nádoby buďte opatrní. Mohlo by dojít k jejímu opětovnému vystříknutí v důsledku náhlého vzniku páry.
 - ⊙ Přístroj používejte pouze tehdy, když jsou všechna víka správně nasazena a/nebo když je ochranný kryt v popsané poloze.
 - ⊙ K zatlačení pokrmu dolů vždy používejte vhodný nástroj, např. špachtli.
 - ⊙ Nikdy nesahejte rukou do vložené mixovací nádoby.
 - ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
 - ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
 - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění.
-
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
 - ⊙ Elektropotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektropotřebičů.
 - ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
 - ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
 - ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.

- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, na dílech příslušenství nebo napájecím vedení.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčí.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
- ⊙ Dbejte při vytahování těsnění z mixovací nádoby na to, abyste se nezranili o spodní zbrúšenou hranu mixovací nádoby.
- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.
- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Když není mixovací nádoba nasazena, musí být nasazeno krytí. Jinak přístroj nepropracuje pro ochranu před poraněním.
- ⊙ Nikdy neplňte do mixovací nádoby horké nebo vařící potraviny určené k mixování, jelikož to může způsobit vystříknutí a popálení.
- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut, mixér nejvýše 3 minuty. Při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni): 30 sekund. Poté musíte

nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemisťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmý nebo těsto.
- ⊙ Nepřepřlňujte mixovací nádobu a míchací miskou, jinak by mohl obsah vysříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Míchací metla a hnětací hák mají antistatický povrch. Nepoškoďte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Na přístroj a váhu nevyvíjejte příliš velký tlak příp. velkou zátěž. Maximální zatížení činí 40 kg příp. 88 lb.

Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Rozeberte přístroj.
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
5. **Obrázek C:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **14** do navíjení kabelu **25** na spodní straně základního zařízení **19**.
6. Základní zařízení **19** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.

Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
hnětací hák 15	1–2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství kynutého těsta: 1657 g doba zpracování hněteného těsta*: cca 3 minuty max. doba provozu: 10 minut
	2–3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého litého těsta	
míchací metla 18	2–3	- Míchání tlustého litého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství třeného těsta: 1216 g doba zpracování litého těsta*: cca 5 minut max. doba provozu: 10 minuty
	4–6	- Těsto na moučník - Utření másla s cukrem - Těsto na sušenky	
	6	- Těsto se sušeným ovocem	max. celková hmotnost: 950 g Jemné ovoce vmíchejte při stupni 1–2. max. doba provozu: 10 minut
šlehací metla 16	7–8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Vyšlehání másla do pěny	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství smetany: 1000 ml max. doba provozu: 10 minuty

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
mixovací nádoba 5	P (Turbo)	- Mixování a drcení měkkých nebo tekutých přísad.	min. množství: Čepele nástavce s noži 7 by měly být alespoň pokryté. max. množství: 1000 ml max. doba provozu: 3 minuty Není vhodné k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn. Dále není vhodné pro drcení masa, cibule, ořech, mandlí a bylinek.

***UPOZORNĚNÍ:** Doba zpracování se liší podle množství a vlastností přísad.

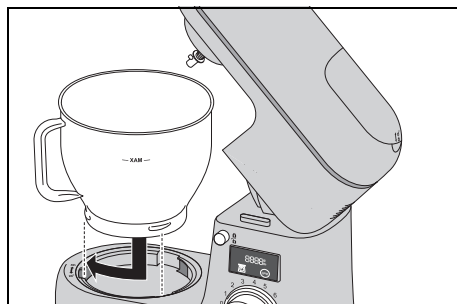
Použití míchacích nástrojů

Vyklopení ramene pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **12** a vyklepte rameno pohonu **10**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **12** znovu nevyskočí.

Nasazení míchací misky

2. Nasadte míchací misku **17** do základního zařízení **19** tak, aby se rukojeť nacházela přibližně nad symbolem otevřeného zámku. Vyklenuť na spodním okraji musí pasovat do vybrání na základním zařízení.



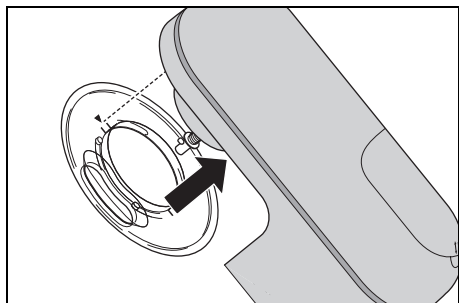
3. Zablokujte míchací misku **17** tím, že ji otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, dokud pevně nesedí.

Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

- ⊗ Míchací misku **17** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **11**. Jinak by mohly mixované potraviny vysířknout.

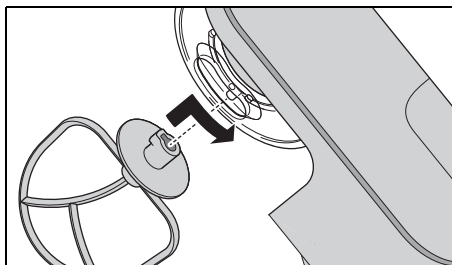
4. Nasadíte ochranu proti rozstříku **11** zespodu na rameno pohonu **10**. Šipka (▲) na ochraně proti rozstříku **11** a šipka (▼) na ramenu pohonu **10** ukazují na sebe. Přitlačte ochranu proti rozstříku proti ramenu pohonu, dokud pevně nesedí.



Nasazení míchacího nástroje

5. Vyberte vhodný míchací nástroj:
 - hnětací hák **15**: pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - šlehací metla **16**: pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - míchací metla **18**: pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky.

6. Nasadíte míchací nástroj **15/16/18** zespodu na osu **21**.



Dbejte na to, aby kovový kolík na ose **21** sahal do vybrání na míchacím nástroji.

7. **Obrázek A:** Zatlačte míchací nástroj **15/16/18** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček až nadoraz.

Plnění přísad

- Do míchací misky **17** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **10** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **20** na ochraně proti rozstříku **11**:
 - Snižte rychlost na 1–2.
 - Naplňte přísady.

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊗ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu **10** a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.
8. Stiskněte tlačítko zámku **12** a pohybujte ramenem pohonu **10** zcela dolů. Tlačítko zámku **12** opět vyskočí.

Přístroj je nyní smontován.

Použití mixovací nádoby



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby **5** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži **7**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Mixovací nádobu nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.

UPOZORNĚNÍ: Když používáte mixovací nádobu **5**, točí se současně osa **21**. Namontujte proto míchací misku **17** a ochranu proti rozstříku **11**, ale žádný míchací nástroj **15/16/18**.

Nasazení a odebrání nástavce s noži

Mixovací nádobu **5** nikdy nepoužívejte bez nástavce s noži **7**, protože nástavec s noži **7** dole utěsní mixovací nádobu **5**.



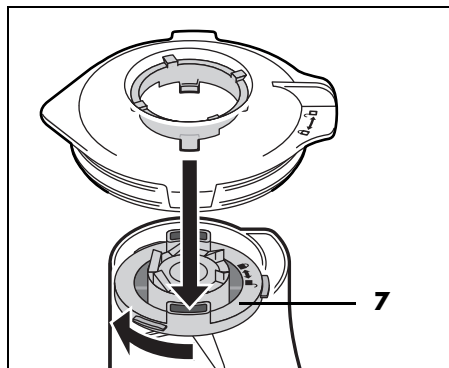
NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- Při odebrání a nasazování nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- Dbejte při vytahování těsnění **6** na to, abyste se nezranili o spodní zbroušenou hranu mixovací nádoby **5**.

UPOZORNĚNÍ: Aby bylo možné nástavec s noži **7** bezpečně odebrat a nasadit, používá se víko **3** jako nástroj pro uvolnění a utažení.

Při vyjímání nástavce s noži **7** postupujte takto:

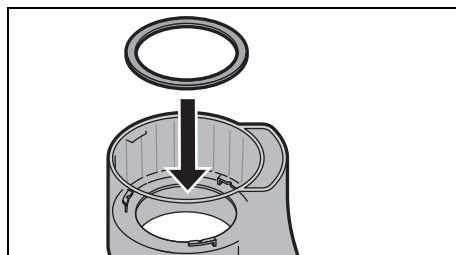
1. Odeberte víko **3** z mixovací nádoby.
2. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
3. Nasadte víko **3** na spodní stranu mixovací nádoby **5**. Přitom musí obě lišty na spodní straně víka pasovat do obou prohlubní na spodní straně nástavce s noži **7**.



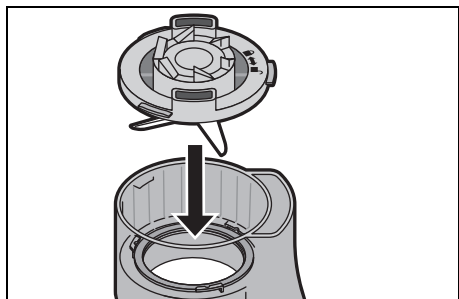
4. Pro uvolnění nástavce s noži **7** jím otočte pomocí víka **3** ve směru symbolu otevřeného zámku (na nástavci s noži).
5. Vytáhněte nástavec **7** s noži opatrně ven.
6. Vyjměte těsnění **6** ven.

Pro nasazení nástavce s noži **7** postupujte následovně:

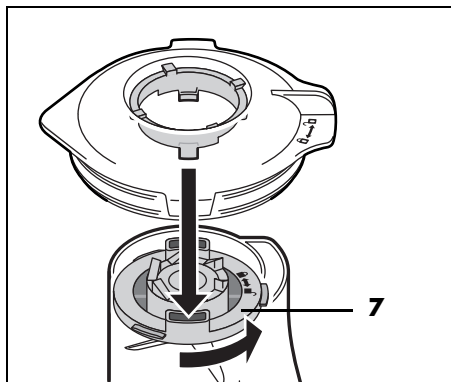
1. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
2. Vložte těsnění **6**.



3. Nasadíte nástavec s noži **7** opatrně do mixovací nádoby **5**.



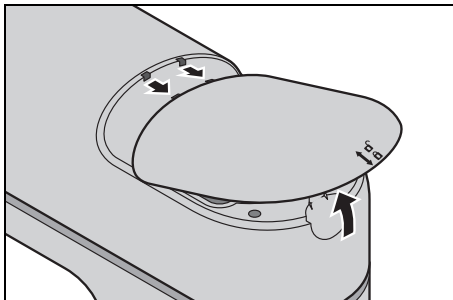
4. Nasadíte víko **3** na spodní stranu mixovací nádoby **5**. Přitom musí obě lišty na spodní straně víka pasovat do obou prohlubní na spodní straně nástavce s noži **7**.



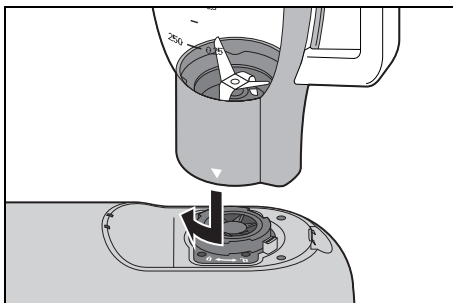
5. Pro utažení nástavce s noži **7** jím otočte pomocí víka **3** ve směru symbolu zavřeného zámku (na nástavci s noži).

Nasazení mixovací nádoby

1. Zvedněte krytí **9** u symbolu  a odeberte ho.



2. Nasadíte mixovací nádobu **5** na pohon **8** tak, aby bílá šipka (▼) dole na mixovací nádobě ukazovala na symbol otevřeného zámku.



3. Otočte mixovací nádobu **5** ve směru hodinových ručiček, tak že pevně drží. Bílá šipka (▼) ukazuje na symbol zavřeného zámku.

Plnění přísad

- Dejte vždy nejdříve tekuté a poté pevné přísady do mixovací nádoby **5**.
- Pevné přísady nejdříve nakrájejte na menší kousky, aby se nezasekly v nožích.
- Během mixování můžete přidávat přísady otvorem pro doplnění **2** ve víku **3**:
 - Snižte rychlost na **1-2**.
 - Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

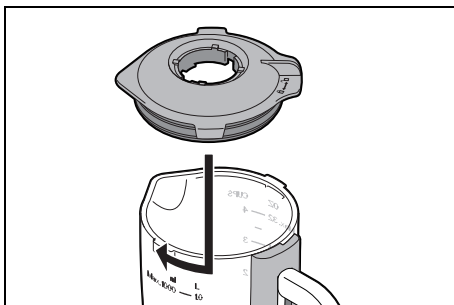
- Naplňte přísady.
- Nasadte opět víko **1** tak, aby malé plastové výstupky pasovaly do vybrání v otvoru pro doplnění **2**.
- Točte víkem **1** ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nedrží.

Nasazení víka

UPOZORNĚNÍ:

- Mixování se z bezpečnostních důvodů spustí pouze tehdy, když je víko **3** správně nasazeno.
- Aby bylo uzavření víka **3** o něco jednodušší, dejte pár kapek stolního oleje na hadřík a otřete jím těsnění **4**.

1. Nasadte víko **3** trochu pootočeně na mixovací nádobu **5**.



2. Otočte víko **3** ve směru hodinových ručiček až nadoraz.

Přístroj je nyní smontován.

Základní obsluha

Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Připojte síťovou zástrčku **14** pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

UPOZORNĚNÍ: Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Pro požadovanou funkci přístroj složte.
2. Zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti **13** na 0 (vypnuto).
3. Síťovou zástrčku **14** zasuňte do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** předtím, než budete přístroj čistit.

Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při správném složení

Přístroj funguje pouze, když je krytí **9** nasazeno (pro míchací nástroje **15/16/18**) nebo je víko **3** správně nasazeno na mixovací nádobu **5**.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

Přístroj funguje pouze, když je rameno pohonu **10** správně zapadlé ve spodní poloze a tlačítko zámku **12** zcela vyskočilo.

Ochrana proti přehřátí

Přístroj disponuje ochranou proti přehřátí. Pokud se motor příliš zahřál, přístroj se automaticky vypne:

1. Vypněte přístroj.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **14**.
3. Nechejte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **13** otočíte ve směru hodinových ručiček.
2. Začněte s trochu nižší teplotou a zvyšte pomalu na požadovanou rychlost.
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1–2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **20** nebo otvorem pro doplnění **2**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **13** na 0.

Pulzní funkce

- Otočením regulátoru rychlosti **13** do polohy **P** rychlost krátkodobě přepnete na nejvyšší stupeň (8).

Váha

Zabudovaná kuchyňská váha váží v 5 gramových krocích do 5 kg, příp. v krocích 0,011 lb až do 11 lb.

Váha je připravena k provozu, když je kuchyňský robot připojen do sítě, ale není zapnutý.

Váha váží přísady v míchací misce **17** i v mixovací nádobě **5**.

UPOZORNĚNÍ: Pro nejlepší přesnost měření dbejte při odvažování přísad na to, aby kuchyňský robot stál volně a nebyl vystavován žádné zátěži nebo dotyku. V případě potřeby počkejte, dokud se ukazatel již nezmění.

Obrázek B:

Tlačítka



dlouze stisknout:
zapnutí/vypnutí váhy
krátce stisknout:
nastavení na 0 (funkce tara)



změna jednotek (g/lb)

Ukazatele

OFF Váha je vypnutá.

Full Je překročena maximální hmotnost (Overload).

Jednoduché vážení

1. Síťovou zástrčku **14** zasuněte do zásuvky. Na displeji **22** se zobrazí **OFF**.
2. Nasadte míchací misku **17** nebo mixovací nádobu **5** na přístroj.
3. Pro zapnutí váhy držte stisknuté tlačítko  **24**. Po chvíli se zobrazí 0 g nebo 0.000 lb.
4. Předtím než odvážíte přísady, musí stát ukazatel na 0 g / 0.000 lb. Stiskněte případně krátce tlačítko  **24**, abyste nastavili ukazatel na nulu.
5. Vložte nyní přísady do míchací misky **17** nebo mixovací nádoby **5**. Zobrazí se hmotnost. V případě potřeby chvíli počkejte, dokud se ukazatel již nezmění.
6. Když je překročena hmotnost 5 kg / 11 lb, zobrazuje váha **Full**.
7. Pro vypnutí držte stisknuté tlačítko  **24**. Na displeji **22** se zobrazí **OFF**.

Vážení s funkcí tara

S funkcí tara můžete nastavit ukazatel váhy vždy zpět na 0 g / 0.000 lb. To je užitečné pro odvážení několika přísad za sebou.

1. Poté, co jste odvážili jednu přísadu, stiskněte **krátce** tlačítko  **24**. Zobrazí se 0 g nebo 0.000 lb.
2. Nyní můžete přidat a odvážit další přísadu.
3. Pro další přísady můžete tyto kroky opakovat.

Přepnutí jednotek

1. Váha je zapnutá a zobrazuje 0 g nebo 0.000 lb nebo jinou hodnotu.
2. Stiskněte tlačítko  **23** pro změnu jednotek mezi g (gramy) a lb (librami).

Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **14** ze zásuvky, předtím než přístroj rozložíte.

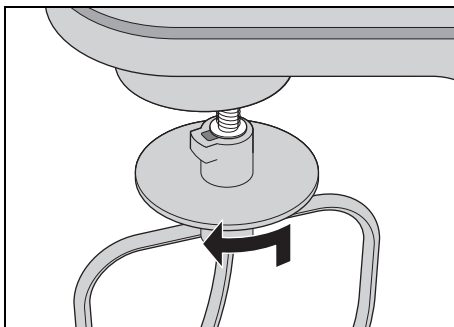
Rozložení míchací misky a míchacích nástrojů

Vyklopení ramene pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **12** a vyklopte rameno pohonu **10**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **12** znovu nevyskočí.

Odebrání míchacího nástroje

2. Zatlačte míchací nástroj **15/16/18** trochu nahoru a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nepůjde z osy **21** stáhnout.



Odebrání ochrany proti rozstříku

3. Stáhněte ochranu proti rozstříku **11** opatrně dolů z ramene pohonu **10**.

Odebrání míchací misky

4. Točte míchací miskou **17** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Stažení ramene pohonu

5. Stiskněte tlačítko zámku **12** a pohybuje ramenem pohonu **10** zcela dolů. Tlačítko zámku **12** opět vyskočí.

Rozložení mixovací nádoby

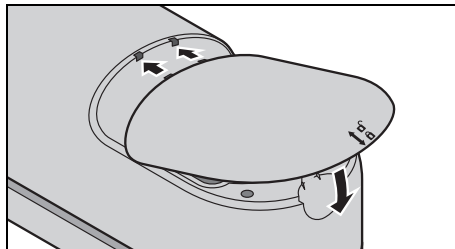


NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **7** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **7** bezpečně odebrat.

Odebrání mixovací nádoby

1. Otáčejte mixovací nádobou **5** trochu proti směru hodinových ručiček, dokud nebude bílá šipka (▼) ukazovat na symbol otevřeného zámku.
2. Krytí **9** opět nasadíte.



Odebrání víka z mixovací nádoby

3. Točte víkem **3** proti směru hodinových ručiček, dokud ho nebude moci odebrat.
4. Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

Recepty

UPOZORNĚNÍ: min./max. Množství:

Používejte pouze množství uvedená v receptech. Ta jsou optimálně přizpůsobena ke zpracování tímto kuchyňským robotem.

Zelené smoothie

Přísady na 2 porce:

½	jablko
½	zralé hrušky
½	salátové okurky
½	citrónu (šťáva a trochu nastrouhané citrónové kůry)
1	pomeranč (šťáva)
30 g	baby špenátu
1	malý kousek zázvoru (cca 2 g)

Příprava:

1. Jablko, hrušku a okurku umyjte, očistěte a nakrájejte na kousky.
2. Baby špenát umyjte a přeberte.
3. Zázvor nakrájejte na jemno.
4. Všechny přísady dejte do mixovací nádoby **5**.
5. Začněte na stupni 2–3, poté několikrát nastavte na **P**. Na konci zvýšte rychlost, dokud není dosaženo požadované konzistence.
6. Nejlépe vychutnáte čerstvé!

Veganský ovocný pokrm s chia semínky

Přísady na 2 porce:

1	malé, zralé mango
1	malý, zralý banán
1 lžíce	citrónové šťávy
230 ml	dobře vychlazeného mandlového mléka (neslazeného)
40 g	chia semínek

Příprava:

1. Ovoce nakrájejte na kousky.
2. Všechny přísady kromě chia semínek dejte do mixovací nádoby **5**.

3. Rychlost pomalu zvyšujte, dokud není vše rovnoměrně rozmačkané.
4. Přelijte do džbánu a ručně vmíchejte chia semínka.
5. Naplňte do dezertních sklenic a nechejte cca 2–3 hodiny v ledničce.

Tipy:

- Pro pevnější konzistenci zvýšte podíl chia semínek.
- Ovoce můžete podle libosti obměnit.

Mascarpone krém

Přísady na 4 porce:

2	vejce
2 lžíce	mletého cukru
1 lžíce	sladkého vína (např. madeiry)
250 g	mascarpone
½	chemicky neošetřeného pomeranče (šťáva a trochu nastrouhané pomerančové kůry)

Příprava:

1. Oddělte bílky od žloutků.
2. Bílky vložte do míchací misky **17** bez tuku. Šlehací metlou **16** vyšlehejte sníh. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
3. Sníh dejte do jiné misky a postavte do chladu.
4. V míchací misce **17** vyšlehejte do pěny žloutky s cukrem a sladkým vínem pomocí šlehací metly **16** na stupeň 6.
5. Snižte rychlost na stupeň 3 a po lžících střídavě přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a vaječné bílky.
7. Jako dekoraci posypeme hotový krém několika tenkými proužky pomerančové kůry.
8. Krém postavte před konzumací do ledničky a spotřebujte během 24 hodin.

Tip: Naneste krém mascarpone na čerstvé sezónní ovoce nebo kompot do dezertních sklenic.

Hruškový koláč

Přísady pro jednu koláčovou formu:

Přísady pro těsto:

- 200 g pšeničné mouky
- 1 špetka soli
- 100 g studeného másla (na menší kousky)
- 3 lžičky mletého cukru
- 4 lžice studené vody

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

- 100 g měkkého másla
- 100 g cukru
- 2 vejce (pokojová teplota)
- 100 g mletých mandlí

Na obložení:

cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady na těsto dejte do míchací misky **17** a pomocí míchací metly **18** zpracujte na stupni 3, dokud se nevytvoří větší shluky. (Je-li to nutné, zastavte občas stroj a setřete přísady šetkou od okraje dolů.)
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečínající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýži a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí šlehač metly **16**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
7. Odeberte šlehač metlu **16** a nasadte míchací metlu **18**. Na stupni 4 krátce přimíchejte mandle.

8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.

9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.

10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Těsto na pizzu

Přísady pro pružinovou formu:

- 250 g pšeničné mouky
- $\frac{3}{4}$ lžičky soli
- $\frac{1}{2}$ kostky čerstvého droždí
- 120 ml vlažné vody
- $\frac{1}{2}$ lžičky hnědého cukru
- trochu mouky na hnětení a válání

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce **17** a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Rozdrťte droždí a cukr ve vodě vidličkou a míchejte, dokud se vše nerozpustí. Tuto směs dejte do prohlubně.
3. Pracujte hnětacím hákem **15** na stupeň 2, dokud se nevytvoří velký shluk těsta.
4. Pokračujte v hnětení rukou, dokud není těsto vláčné.
5. Vytvořte těsto a nechte ho odpočívat zakryté na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
6. Ještě jednou prohněťte, vyválejte a podle libosti obložte.

Základní recept na třené těsto

Přísady pro 1 hranatou formu (cca 30 cm):

- 300 g měkkého másla
- 300 g cukru
- 5 vajec vel. L
- 300 g mouky (typ 405)
- 1 lžička kypřicího prášku

Dále měkké máslo na vymazání formy

Příprava:

1. Troubu předehřejte na 175 °C.
2. Hranatou formu vymažte tukem nebo vyložte pečicím papírem.

- Máslo na těsto nakrájejte na malé kousky a vložte s cukrem do míchací misky **17**.
- Nasadte míchací metlu **18** a ochranu proti rozstříku **11** a šlehejte na stupeň 7 po dobu cca 30 sekund.
- Poté na stupeň 7 šlehejte asi 4 minuty, aby vznikla sypká směs.
- Postupně přidávejte vejce a vždy ho šlehejte přibližně 30 sekund na stupeň 7.
- Poté pokračujte ve šlehání dalších asi 40 sekund na stupeň 7.
- Mouku smíchejte s kypřícím práškem a prosejte ji na těsto.
- Všechny přísady šlehejte asi 40 sekund na stupeň 5 až vytvoříte hladké těsto.
- Těsto nalijte do formy a uhladte stěrkou.
- Koláč pečte asi 65 minut.
- Asi 10 minut před koncem doby pečení vyzkoušejte, jestli je těsto upečené. Špejlí píchnete do středu koláče. Když už se těsto na špejli nelepí, je koláč hotový.
- Před vytažením by měl koláč chladnout ve formě asi 10 minut.
- Poté koláč položte na mřížku, aby zcela vychladl.
- Obojí vložte s máslem do míchací misky **17**, nasadte míchací metlu **18** a ochranu proti rozstříku **11** a míchejte na stupeň 5 asi 2 minuty. V případě potřeby postup přerušte a vařečkou zatlačte krém po straně míchací misky dolů.
- Rajčata nakrájejte na malé kostičky a přidejte je k hermelínu se zakysanou smetanou, paprikou a kajenským pepřem.
- V případě potřeby smetanu znovu zatlačte vařečkou po stěně míchací misky dolů a pokračujte v míchání na stupeň 7 asi 1 minutu.
- Dochutěte solí.

Krém vydrží v lednici přibližně 1 týden.

Základní recept na vafle

Přísady na 4 porce:

125 g	měkkého másla
75 g	cukru
1 balení	vanilkového cukru
2	vejce vel. L
250 g	pšeničné mouky
½ lžičky	kypřícího prášku
180 ml	podmáslí
2 polévkové	lžícetekutého medu

Příprava:

- Do míchací misky **17** dejte máslo s cukrem a vanilkový cukr.
- Nasadte míchací metlu **18** a ochranu proti rozstříku **11** a přísady šlehejte dohledka po dobu asi 30 sekund na stupeň 2.
- Přidejte vejce, mouku a kypřící prášek a šlehejte na stupeň 7 asi 30 sekund.
- Poté šlehejte 2 minuty na stupeň 7.
- Do těsta postupně zapracujte podmáslí na stupeň 2.
- Přidejte med a pokračujte ve šlehání na stupeň 5 asi 1 minutu.
- Těsto po částech nalijte do horkého, tukem vymazaného vaflovače a rozeřte.
- Vafle pečte do zlatova.

Hermelínový dip se sušenými rajčaty

Přísady na cca 6–8 porcí:

250 g	měkkého hermelínu
1	malá cibule
50 g	měkkého másla
150 g	zakysané smetany
50 g	sušených rajčat
1 špetka	kajenského pepře
sůl, sladká	paprika

Příprava:

- Hermelín nakrájejte na kostky 1 × 1 cm.
- Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

Citronový koláč

Příklady pro 1 hranatou formu (cca 30 cm):

Na těsto

2	neošetřené citrony
200 g	másla
4	vejce vel. L
225 g	cukru
1 špetka	soli
220 g	mouky (typ 405)
3 lžičky	kypřicího prášku

Na polevu

1	neošetřený citron
125 g	moučkového cukru

Dále měkké máslo a mouku
na vymazání formy

Příprava:

1. Hranatou formu vymažte tukem a vysyp-
te moukou.
2. Troubu předehřejte na 180 °C.
3. Citrony na těsto omyjte horkou vodou,
dobře osušte a kůru nastrouhejte najem-
no.
4. Nastrouhané citrony vymačkejte.
5. V malé pánvi rozpusťte máslo a poté ji
odeberte z plotýnky.
6. Do míchací misky **17** dejte vejce s cuk-
rem a sůl.
7. Nasadte míchací metlu **18** a ochranu
proti rozstříku **11** a šlehejte na stupeň 3
asi 20 sekund.
8. Poté šlehejte na stupeň 7 asi 5 minut až
do pěny.
9. K vaječnému krému prosejte mouku s ky-
přícím práškem.
10. Příklady šlehejte na stupeň 3 po dobu
30 sekund.
11. Pokračujte ve šlehání na stupeň 3 a po-
stupně přidávejte citronovou kůru a šťá-
vu a máslo.
12. Na stupeň 4 šlehejte asi 2 minuty, do-
kud nevznikne hladké těsto.
13. Těsto nalijte do formy, uhladte a koláč
pečte na střední mřížce asi 45 minut.

14. Koláč vyndejte z trouby, nechte přibliž-
ně 5 minut vychladnout a opatrně vy-
klopte na mřížku. Nechte zcela
vychladnout.
15. Na citronovou polevu omyjte citron hor-
kou vodou a dobře ho osušte. Kůru na-
strouhejte najemno a citron vymačkejte.
16. Šťávu a kůru smíchejte s moučkovým
cukrem a míchejte dohladka. Polevu na-
lijte podélně na povrch dortu a rozetřete
nožem tak, aby poleva stékala ozdob-
ně po stranách.

Švýcarská roláda s čokoládou

Příklady na 16 kusů:

4	vejce vel. L
1 špetka	soli
150 g	moučkového cukru
25 g	kakaového prášku
50 g	mouky
75 g	potravinářského škrobu
1 lžička	kypřicího prášku
½ balení	želatiny
150 ml	smetany vychlazené z lednice
250 g	nízkotučného tvarohu
1 balení	vanilkového cukru
200 g	brusinkové marmelády

Dále pečicí papír na plech

Příprava:

1. Oddělte žloutky od bílků. Do míchací
misky **17** dejte bílky a sůl.
2. Nasadte šlehačí metlu **16** a ochranu
proti rozstříku **11** a asi 4 minuty šlehejte
na stupeň 10 až se vytvoří tuhý sníh.
3. Hmotu přeneste do jiné mísy a dejte do
chlada, dokud nebude potřeba.
4. Do míchací misky dejte žloutky s mouč-
kovým cukrem.
5. Nasadte míchací metlu **18** a ochranu
proti rozstříku a asi 5 minut šlehejte na stu-
peň 7, až bude těsto světle žluté a kré-
mové.
6. Smíchejte kakaový prášek, mouku, kuku-
říčný škrob a kypřicí prášek a prosejte
směs na vymíchané žloutky.

7. Přidejte 1/3 sněhu z bílků a šlehejte na stupeň 5 asi 20 sekund, aby vzniklo hladké těsto.
8. Zbylé bílky vařečkou vmíchejte do těsta, aby se všechny přísady smíchaly.
9. Plech vyložte pečicím papírem a rozprostřete na něj těsto.
10. V předehřáté troubě pečte na 225 °C 12 minut.
11. Piškotové těsto vyklopte na utěrku.
12. Pečicí papír potřete trochou studené vody a opatrně ho stáhněte.
13. Dno pomocí utěrky srolujte a nechte vychladnout.
14. Želatinu rozpustíte v trošce vody podle návodu na obalu.
15. Nalijte smetanu do míchací misky.
16. Nasadíte šlehací metlu **16** a ochranu proti rozstříku a šlehejte na stupeň 10 asi 3 minuty, dokud šlehačka neztuhne.
17. Snížete rychlost na stupeň 5.
18. Přidejte tvaroh, vanilkový cukr a rozpuštěnou želatinu a míchejte asi 30 sekund.
19. Nechte v lednici napůl ztuhnout.
20. Piškotový základ opatrně srolujte, potřete brusinkovou marmeládou a směsí smetany a tvarohu a smotejte.

Čištění a údržba přístroje

Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **14** ze zásuvky.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také řízení odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

Servisní střediska

V primeru servisa se obrňte na náš servisní center:

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 459999_2401

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

459999_2401 si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Symbody na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.



Tento symbol varuje pred poraneniami rúk.

Technické údaje

Model:	SKMW 900 B2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II
Výkon:	900 wattov
Miešacia miska Objem: max. množstvo naplnenia (označenie MAX):	5,0 l 3,6 l
mixovacia nádoba Objem: max. množstvo naplnenia (Označenie MAX):	1,35 l 1,0 l
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 18 a hnetacie háky 15 :	Trené cesto: max. 1216 g Kysnuté cesto: max. 1657 g
Štupnica váhy:	do max. 5 kg
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)
- Kuchynský robot:	10 minút
- Mixér:	3 minút
- pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

UPOZORNENIE: QR kód na doobjednanie dielov príslušenstva nájdete v návode na obsluhu (online).

Obsah balenia

- 1 kuchynský robot, základný prístroj **19**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **11**
- 1 miešacia miska **17**
- 1 hnetacie háky **15**
- 1 šľahacia metlička **16**
- 1 miešacie háky **18**

- 1 mixovacia nádoba **5** s:
 - vekom **3** a
 - vekom dopĺňacieho otvoru **1**
 - nožový nástavec **7**
 - tesnenie **6**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

Prehľad

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 | | Veko dopĺňacieho otvoru (= miniodmerka) |
| 2 | | Dopĺňací otvor |
| 3 | | Veko (mixovacej nádoby) |
| 4 | | Tesnenie |
| 5 | | Mixovacia nádoba |
| 6 | | Tesnenie (nožového nástavca) |
| 7 | | Nožový nástavec |
| 8 | | Pohon pre mixovaciú nádobu (pod krytím) |
| 9 | | Krytie |
| 10 | | Pohonné rameno |
| 11 | | Ochrana proti vystreknutiu |
| 12 |  | Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno) |
| 13 |  0 - 8 | Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia |
| 14 | | Pripojovací kábel so zástrčkou |
| 15 | | Hnetacie háky |
| 16 | | Šľahacia metlička |
| 17 | | Miešacia miska |
| 18 | | Miešacie háky |
| 19 | | Základný prístroj |
| 20 | | Plniaci otvor |
| 21 | | Os na upnutie miešacích nástrojov |
| 22 | | Displej pre váhu |
| 23 |  | Váha: Zmeniť jednotku (g/lb) |
| 24 |  | Zapnúť/vypnúť váhu a nastaviť na 0 (Tara) |
| 25 | | Navinutie kábla |

Účel použitia

Kuchynský robot slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miesenie, miešanie a váženie potravín.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Kuchynský robot nepoužívajte bez prerušenia...
 - s miešacími nástrojmi dlhšie ako 10 minút,
 - s mixovacou nádobou dlhšie ako 3 minúty,

- pri najvyššom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni) dlhšie ako 30 sekúnd.

Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

- ⊙ Mixovaciu nádobu nepoužívajte na mletie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchováajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobraťím prístroja,
 - ... pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov a
 - ... pred čistením.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je v závislosti od použitia určený na nasledujúce maximálne doby prevádzky bez prerušenia:
 - max. 10 minút miesenie/miešanie s miešacími nástrojmi,
 - max. 3 minúty mixovania v mixovacej nádobe,

- max. 30 sekúnd pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni).

Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Buďte opatrný pri nalievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby. Mohla by znovu vystreknúť v dôsledku náhle vytvorenej pary.
- ⊙ Prístroj používajte len vtedy, ak sú všetky veká správne pripevnené a/alebo je bezpečnostné zariadenie v popísanej polohe.
- ⊙ Na zatlačenie jedla nadol vždy použite vhodný nástroj, napr. špachtľu.
- ⊙ Nikdy nevkladajte ruky do mixovacej nádoby, keď je vložená.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
 - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie.

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chrániť pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.
- ⊙ Zástrčku zasrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne oddojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
... v prípade poruchy,
... keď kuchynský robot nepoužívate,
... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
- ⊙ Pri vybratí tesnenia z mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby.
- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné ramená a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.
- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.

- ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď nie je mixovacia nádoba nasadená, musí byť nasadené krytie. Inak nepracuje prístroj na ochranu pred poraneniami.
- ⊙ Nikdy nedávajte horúci alebo vriaci mixovaný pokrm do mixovacej nádoby, pretože tento by mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.
- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni): 30 sekúnd. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a miešaciu miskú nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vyvrátený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodíte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Na zariadenie a váhu nevynakladajte žiadny veľký tlak, príp. žiadne veľké zaťaženie. Maximálne zaťaženie je 40 kg, príp. 88 lb.

Vybavenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj.
- 4. Pred prvým použitím prístroj očistite!**
5. **Obrázok C:** Naviňte nadbytočné pripojovacie **14** vedenie do navinutia kábla **25** na spodnej strane základného prístroja **19**.
6. Základný prístroj **19** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.

Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
Hnetacie háky 15	1 – 2	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo pevnejších prísad	min. množstvo: Pracovný nástroj by mal byť ponorený do mixovaného pokrmu aspoň do hĺbky 1 cm. max. množstvo kysnutého cesta: 1657 g Čas spracovania miesené cesto*: cca 3 minúty max. doba prevádzky: 10 minút
	2 – 3	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hrubého treného cesta	
Miešacie háky 18	2 – 3	- miešanie hrubého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta	min. množstvo: Pracovný nástroj by mal byť ponorený do mixovaného pokrmu aspoň do hĺbky 1 cm. max. množstvo treného cesta: 1216 g Čas spracovania trené cesto*: cca 5 minúty max. doba prevádzky: 10 minút
	4 – 6	- koláčové cesto - našľahanie masla s cukrom - cesto na cookies	
	6	- cesto so sušeným ovocím	max. celková hmotnosť: 950 g Citlivé ovocie primiešavajte na stupni 1 – 2. max. doba prevádzky: 10 minút
Šľahacia metlička 16	7 – 8	- šľahačka - bielka - majonéza - vyšľahanie masla do peny	min. množstvo: Pracovný nástroj by mal byť ponorený do mixovaného pokrmu aspoň do hĺbky 1 cm. max. množstvo smotany: 1000 ml max. doba prevádzky: 10 minút

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
mixovacia nádoba 5	P (Turbo)	- miešanie a sekanie mäkkých alebo tekutých prísad	min. množstvo: Čepele nožového nástavca 7 by mali byť minimálne prekryté. max. množstvo: 1000 ml max. doba prevádzky: 3 minút nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekanie mäsa, cibule, orechov, mandlí a bylín.

***UPOZORNENIE:** Doba spracovania sa mení podľa množstva a konzistencie prísad.

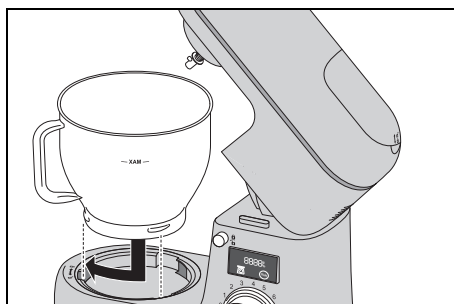
Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a vyklepte pohonné rameno **10**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **12** znovu nevyskočí.

Nasadenie miešacej misky

2. Miešaciu misku **17** dajte do základného prístroja **19** tak, aby sa rukoväť nachádzala približne nad otvoreným symbolom zatvoreného zámku. Vydutia na spodnom okraji musia pasovať do vybraní na základnom prístroji.
3. Zaistite miešaciu misku **17** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

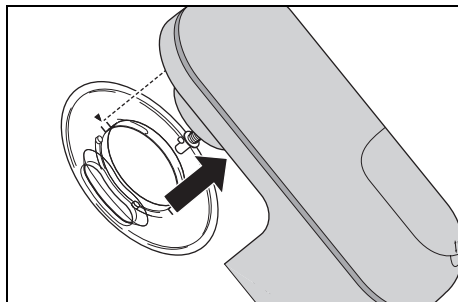


Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívajte miešaciu miskú **17** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **11**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

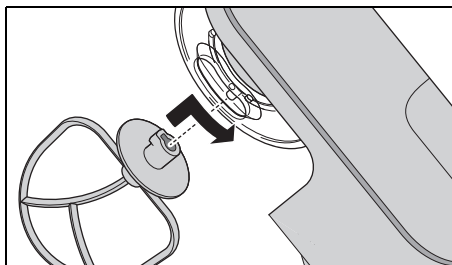
4. Nasadíte nádobu ochrany proti vystreknutiu **11** zdola na pohonné rameno **10**. Šípka (▲) na ochrane proti vystreknutiu **11** a šípka (▼) na pohonnóm ramene **10** ukazujú na seba. Tlačte ochranu proti vystreknutiu proti pohonnému ramenu, kým nezapadne.



Nasadenie miešadla

5. Vyberte si vhodné miešadlo:
 - Hnetacie háky **15**: na ťažké cestá, napr. chlebové cesto
 - Šľahacia metlička **16**: na šľahanie smotany, bielkov atď.
 - Miešacie háky **18**: na stredné až ľahké cestá, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

6. Nasadíte miešadlo **15/16/18** zdola na os **21**.



Dbajte o to, aby kovový zúbok na os **21** zasahoval do vybrania na miešadle.

7. **Obrázok A:** Miešadlo **15/16/18** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej misky **17**, kým je pohonné rameno **10** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **20** na ochrane proti vystreknutiu **11**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Naplňte prísady.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **10** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.

8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a premiestnite pohonné rameno **10** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **12** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.

Použitie mixovacej nádoby



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré:
 - Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby **5** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca **7**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Mixovacia nádobu nepoužívajte na mletie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kostí, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.

UPOZORNENIE: Keď používate mixovaciu nádobu **5**, otáča sa súčasne s ňou os **21**. Preto namontujte miešaciu miskú **17** a ochranu proti vystreknutiu **11**, ale žiadne miešadlo **15/16/18**.

Nasadenie a odobratie nožového nástavca

Mixovacia nádobu **5** sa nikdy nesmie používať bez nožového nástavca **7**, keďže nožový nástavec **7** mixovaciu nádobu **5** utesňuje dole.



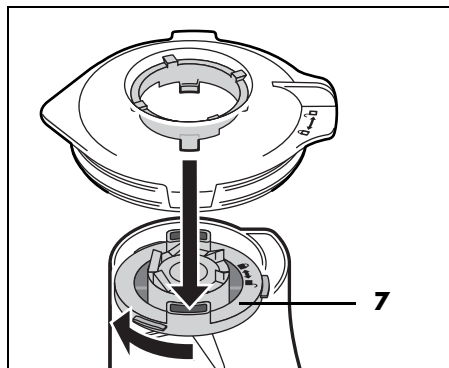
NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca **7** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- ⊙ Pri vybraní tesnenia **6** dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby **5**.

UPOZORNENIE: Na umožnenie bezpečného odobratia a nasadenia nožového nástavca **7** sa veko **3** používa ako nástroj na uvoľnenie a utiahnutie.

Na odobratie nožového nástavca **7** postupujte takto:

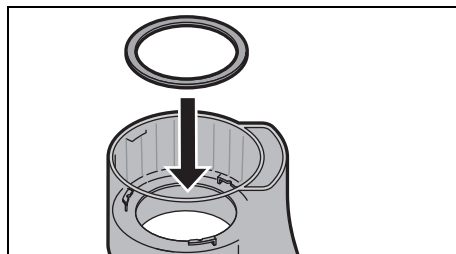
1. Odoberte veko **3** z mixovacej nádoby.
2. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
3. Veko **3** nasadte na spodnú stranu mixovacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve koľajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehĺbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



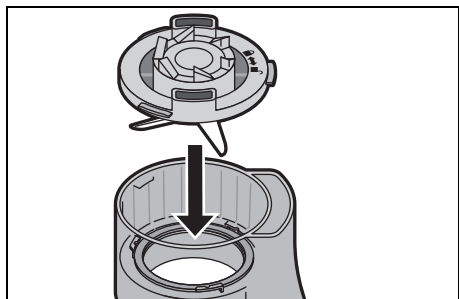
4. Ak chcete nožový nástavec **7** odstrániť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu otvoreného zámku (nožový nástavec).
5. Nožový nástavec **7** opatrne vytiahnite.
6. Vyberte olejové tesnenie **6**.

Na použitie nožového nástavca **7** postupujte takto:

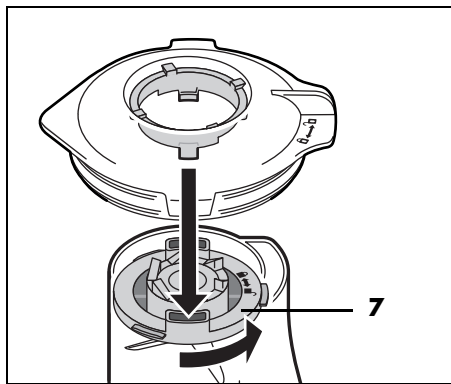
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Vložte tesnenie **6**.



3. Nožový nástavec **7** nasadíte opatrne na mixovaciu nádobu **5**.



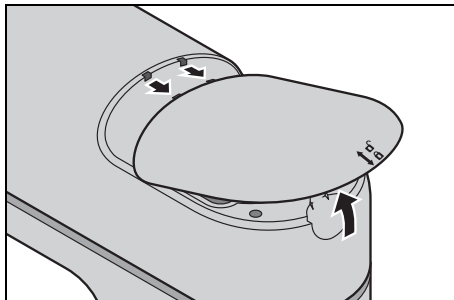
4. Veko **3** nasadíte na spodnú stranu mixovacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve kolajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehlbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



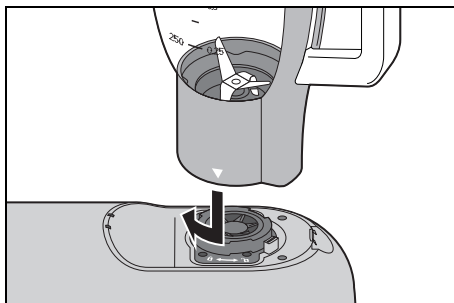
5. Ak chcete nožový nástavec **7** utiahnuť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu zatvoreného zámku (nožový nástavec).

Nasadenie mixovacej nádoby

1. Nadvihnite krytie **9** na symbole  a odoberte ho.



2. Mixovaciu nádobu **5** nasadíte na pohon **8** tak, že biela šípka (▼) dole na mixovacej nádobe ukazuje na symbol otvoreného zámku.



3. Otáčajte mixovaciu nádobu **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadená. Biela šípka (▼) teraz ukazuje na symbol zatvoreného zámku.

Naplnenie prísad

- Do mixovacej nádoby **5** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
- Pevné prísady predtým nadrobno nakrájajte, aby sa kúsky nezasekli v nožoch.
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor **2** vo veku **3**:
 - Znížte rýchlosť na **1** – **2**.
 - Otočte veko doplnacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

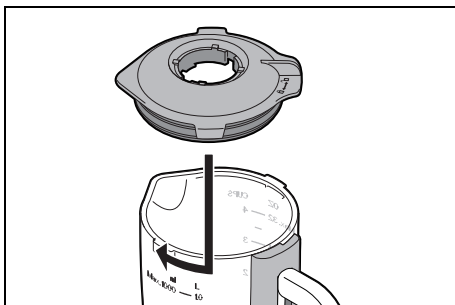
- Naplňte prísady.
- Veko **1** nasadíte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybrání na doplniacom otvore **2**.
- Otáčajte veko **1** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadené.

Nasadenie veka

UPOZORNENIA:

- Mixovanie sa z bezpečnostných dôvodov spustí len vtedy, keď je veko **3** správne nasadené.
- Zatváranie veka **3** si trochu uľahčíte tak, že na obrúsok nakvapkáte pár kvapiek jedlého oleja a tesnenie **4** ním natriete.

1. Nasadíte veko **3** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



2. Veko **3** otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.

Základná obsluha

Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku **14** pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

UPOZORNENIE: Pri prvých použitíach môže unikať zápach spôsobený zahriatím motora. Nejde o poruchu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **13** na 0 (vypnutý).
3. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení akejkoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **14**.

Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri správnom zložení

Prístroj funguje len vtedy, keď je buď nasadené krytie **9** (pre miešadlá **15/16/18**) alebo je veko **3** správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.

Funkcia len pri spustenom pohonnom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **10** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **12** je úplne vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak sa motor príliš rozhorúči, prístroj sa automaticky vypne.

1. Vypnite prístroj.
2. Vytiahnite zástrčku **14**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **13** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť.
3. Rýchlosť znížte na stupeň 1 - 2, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **20** alebo doplniaci otvor **2**.
4. Regulátor rýchlosti **13** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

Impulzová funkcia

- Otočte regulátor rýchlosti **13** do polohy **P**, ak chcete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (8).

Váha

Vstavaná kuchynská váha váži v krokoch od 5 gramov do 5 kg, príp. v krokoch od 0,011 lb do 11 lb.

Váha je pripravená na použitie, keď je pripojený kuchynský robot, ale nie je zapnutý. Váha váži prísady ako v miešacej miske **17**, tak aj v mixovacej nádobe **5**.

UPOZORNENIE: Pre najlepšiu presnosť merania dbajte pri vážení prísad na to, aby stál kuchynský prístroj samostatne a nemal žiadne zaťaženia alebo dotknutia. Vyčkajte prípadne, kým sa nebude ukazovateľ meniť.

Obrázok B:

Tlačidlá



dlhé stlačenie:

Zapnúť/vypnúť váhu;

krátke stlačenie:

Nastaviť na 0 (funkcia Tara)



Zmeniť jednotku (g/lb)

Ukazovatele

OFF Váha je vypnutá.

Full Je prekročená maximálna hmotnosť (Overload).

Jednoduché váženie

1. Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do zásuvky. Na displeji **22** sa zobrazí OFF.
2. Na zariadenie nasadte miešaciu misku **17** alebo mixovaciu nádobu **5**.
3. Keď chcete váhu zapnúť, podržte tlačidlo  **24**. Po krátkom čase sa zobrazí 0 g alebo 0.000 lb.
4. Kým odvážite prísady, ukazovateľ musí zobrazovať 0 g/0.000 lb. Prípadne krátko stlačte tlačidlo  **24**, ak chcete nastaviť ukazovateľ na nulu.
5. Teraz dajte prísady do miešacej misky **17** alebo mixovacej nádoby **5**. Zobrazí sa hmotnosť. Chvíľu prípadne

vyčkáajte, kým sa nebude ukazovateľ meniť.

6. Keď sa prekročí maximálna váha 5 kg/ 11 lb, váha zobrazí *Full*.
7. Na vypnutie držte stlačené tlačidlo  **24**. Na displeji **22** sa zobrazí *OFF*.

Dováženie s funkciou Tara

S funkciou Tara môžete ukazovateľ na váhe vždy nastaviť na 0 g/0.000 lb. Toto je nápomocné, keď chcete naraz odvážiť viaceré prísady.

1. Keď ste prísady odvážili, **krátko** stlačte tlačidlo  **24**. Zobrazí sa 0 g alebo 0.000 lb.
2. Teraz môžete pridať ďalšiu prísadu a odvážiť ju.
3. Pre ďalšie prísady môžete zopakovať tieto kroky.

Otočenie jednotky

1. Váha je zapnutá a ukazuje 0 g alebo 0.000 lb alebo inú hodnotu.
2. Stlačte tlačidlo  **23**, ak chcete prepnúť jednotku medzi g (gram) a lb (libra).

Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.

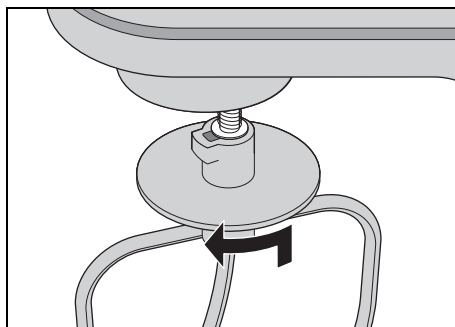
Rozobratie miešacej misky a miešadiel

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a vyklopte pohonné rameno **10**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **12** znovu nevyskočí.

Vybratie miešadla

2. Miešadlo **15/16/18** potlačte trochu nahor a otočte v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osi **21**.



Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Opatrne odoberte ochranu proti vystreknutiu **11** dole z pohonného ramena **10**.

Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **17** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a premiestnite pohonné rameno **10** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **12** znovu vyskočí.

Rozobratie mixovacej nádoby

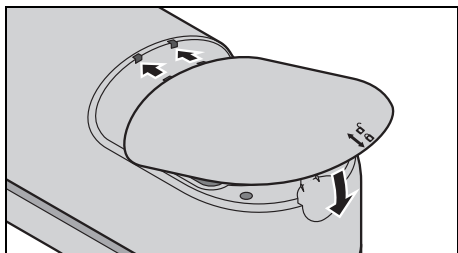


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepeli zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.

Odobratie mixovacej nádoby

1. Mixovaciu nádobu **5** otáčajte trochu proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude biela šípka (▼) ukazovať na symbol otvoreného zámku.
2. Znovu nasadte krytie **9**.



Odobratie veka z mixovacej nádoby

3. Otáčajte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým ho nebudete môcť odobrať.
4. Otočte veko doplnacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

Recepty

UPOZORNENIE: min./max. Množstvá:

Používajte len množstvá uvedené v receptoch. Tieto sú optimálne prispôbené na spracovanie s týmto kuchynským robotom.

Zelené smoothie

Suroviny na 2 porcie:

- ½ jablka
- ½ zrelej hrušky
- ½ šalátovej uhorky
- ½ citrónu (šťava a trochu nastrúhanej citrónovej kôry)
- 1 pomaranč (šťava)
- 30 g baby špenát
- 1 malý kúsok zázvoru (cca 2 g)

Príprava:

1. Jablko, hrušku a uhorku umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky.
2. Umyte a rozoberte baby špenát.
3. Zázvor na jemno nasekajte.
4. Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby **5**.
5. Začnite na stupni 2 – 3, potom viackrát nastavte na **P**. Na konci zvýšte rýchlosť, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
6. Najlepšie si vychutnáte čerstvé!

Vegánska zmes ovocia a chia

Suroviny na 2 porcie:

- 1 veľké, zrelé mango
- 1 malý, zrelý banán
- 1 PL citrónovej šťavy
- 230 ml dobre vychladeného mandľového mlieka (nesladeného)
- 40 g chia semienok

Príprava:

1. Ovocie narežte na kúsky.
2. Všetky prísady, okrem chia semienok, dajte do mixovacej nádoby **5**.
3. Pomaly zvyšujte rýchlosť, kým nebude všetko rovnomerne rozmiešané.
4. Prelejte do malej nádoby a rukou premiešajte chia semienka.
5. Naplňte do dezertných pohárov a nechajte asi 2 – 3 hodiny v chladničke.

Tipy:

- Keď chcete získať pevnejšiu konzistenciu, zvýšte podiel chia semienok.
- Ovocie môžete ľubovoľne zameniť.

Krém mascarpone

Suroviny na 4 porcie:

- 2 vajcia
- 2 PL práškového cukru
- 1 PL sladkého vína (napr. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ neošetreného pomaranča (šťava a trochu nastrúhanej pomarančovej kôry)

Príprava:

1. Vajíčka oddelte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **17**. Šľahacou metličkou **16** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
3. Biely sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **17** vyšľahajte žltok s cukrom a sladkým vínom šľahacou metličkou **16** na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Rukou zamiešajte pomarančovú kôru a biely sneh.
7. Na ozdobenie posypte niekoľko tenkých prúžkov pomarančovej kôry na hotový krém.
8. Krém až od konzumácie uchovávajte v chladničke a spotrebujete do 24 hodín.

Tip: Krém mascarpone dajte do dezertných pohárov a ozdobte ho čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

Hrušková torta

Prísady na jednu tortovú formu:

Prísady na cesto:

- 200 g pšeničnej múky
- 1 štipka soli
- 100 g studeného masla (vločky)
- 3 ČL práškového cukru
- 4 PL studenej vody

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

- 100 g mäkkého masla
- 100 g cukru
- 2 vajcia (izbová teplota)
- 100 g mletých mandlí

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

1. Všetky prísady na cesto dajte do miešacej misky **17** a spracujte miešacími hákami **18** na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (Prípadne občas prístroj zastavte a prísady posuňte z okraja nadol pomocou škrabky na cesto.)
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky vyvaľkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšľahajte maslo, cukor a vajcia šľahacou metličkou **16**. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
7. Odoberte šľahaciu metličku **16** a nasadte miešacie háky **18**. Na stupni 4 krátko primiešajte mandle.
8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

Pizzové cesto

Prísady pre rozkladaciu formu:

- 250 g pšeničnej múky
 - $\frac{3}{4}$ ČL soli
 - $\frac{1}{2}$ kocky čerstvého droždia
 - 120 ml vlažnej vody
 - $\frac{1}{2}$ ČL hnedého cukru
- trochu múky na miesenie a vyvaľkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **17** a v strede vytlačte priehlbinu.
2. Droždie a cukor zamiešajte rozťlačte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpustí. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákmi **15** spracúvajte na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej mieste ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezvojnásobí.
6. Ešte raz premiešajte, vyvalkajte a podľa chuti obložte.

Základný recept na trené cesto

Prísady pre 1 formu na pečenie (cca 30 cm):

- 300 g mäkkého masla
- 300 g cukru
- 5 vajec veľ. L
- 300 g múky (typ 405)
- 1 lyžička prášku do pečiva

Okrem toho mäkké maslo na formu

Príprava:

1. Rúru predhrejte na 175 °C.
2. Formu na pečenie namažte alebo vystelte papierom na pečenie.
3. Na cesto nakrájajte maslo na malé kúsky a vložte ho s cukrom do miešacej misky **17**.
4. Nasadte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 1 približne 30 sekúnd.
5. Potom miešajte na stupni 7 asi 4 minúty, aby vznikla kyprejšia hmota.
6. Postupne primiešavajte vajíčka na stupni 1 asi 30 sekúnd.
7. Potom pokračujte v miešaní na stupni 7 približne 40 sekúnd.
8. Múku zmiešame s práškom do pečiva a hmotu preosejeme.

9. Všetky ingrediencie miešajte na stupni 5 približne 40 sekúnd, aby ste vytvorili hladké cesto.

10. Cesto nalejeme do formy a stierkou uhladíme.

11. Koláč pečieme asi 65 minút.

12. Asi 10 minút pred koncom doby pečenia urobte skúšku upečenia. Pritom prepichnete stred koláča drevenou paličkou. Keď sa cesto už na paličku nelepí, koláč je hotový.

13. Pred vybratím koláča z formy by mal vo forme vychladnúť asi 10 minút.

14. Potom koláč zdvihnite na mriežku, aby úplne vychladol.

Tipy:

- Všetky prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Vajíčka pridávajte po jednom a každé miešajte asi 30 sekúnd.

Camembertový dip so sušenými paradajkami

Prísady na cca 6 – 8 porcií:

- 250 g mäkkého camembertu
- 1 malá cibuľa
- 50 g mäkkého masla
- 150 g kyslej smotany
- 50 g sušených paradajok
- Štipka kajenského korenia
- Soľ, sladká mletá paprika

Príprava:

1. Camembert nakrájajte na kocky 1 x 1 cm.
2. Cibuľu ošúpte a nakrájajte nadrobno.
3. Oboje dajte do misky s maslom do miešacej misky **17**, nasadte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 5 približne 2 minúty. V prípade potreby, proces prerušte a krém zatlačte drevenou vareškou po strane miešacej misky.
4. Paradajky nakrájajte na malé kocky a pridajte ich do camembertového krému s kyslou smotanou, paprikou a kajenským korením.

5. Ak je to potrebné, krém opäť zatlačte drevenou vareškou nadol po stene miešacej misky a pokračujte v miešaní na stupni 7 asi 1 minútu.
6. Dochutíte soľou.

Krém vydrží v chladničke asi 1 týždeň.

Základný recept na vafle

Prísady na 4 porcie:

125 g	masla izbovej teploty
75 g	cukru
1 bal.	vanilkového cukru
2	vajcia veľ. L
250 g	pšeničnej múky
½ lyžičky	prášku do pečiva
180 ml	cmaru
2 PL	tekutého medu

Príprava:

1. Do miešacej misky **17** dajte maslo s cukrom a vanilkovým cukrom.
2. Nasadíte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a prísady vymiešajte do hladka na stupni 2 približne 30 sekúnd.
3. Pridajte vajcia, múku a prášok do pečiva a miešajte na stupni 1 asi 30 sekúnd.
4. Potom miešajte na stupni 7 2 minúty.
5. Postupne do cesta zapracujte cmar na stupni 2.
6. Pridajte med a pokračujte v miešaní na stupni 5 asi 1 minútu.
7. Cesto po častiach naplňte do horúceho, vymasteného vaflovača a rozotrite ho.
8. Vafle pečte do zlatista.

Citrónový koláč

Prísady pre 1 formu na pečenie (cca 30 cm):

Na cesto

2	neošetrené citróny
200 g	masla
4	vajcia veľ. L
225 g	cukru
Štipka	soli
220 g	múky (typ 405)

3 lyžičky prášku do pečiva

Na polevu

1	neošetrený citrón
125 g	práškového cukru

Okrem toho mäkké maslo a múka na formu

Príprava:

1. Formu na pečenie vymastíte a poprášite múkou.
2. Rúru predhrejte na 180 °C.
3. Citróny na cesto umyte horúcou vodou, dobre osušte a kôru najemno nastrúhajte.
4. Ostrúhané citróny vytlačte.
5. V malej panvici roztopte maslo a potom ho odstráňte zo sporáka.
6. Vajcia dajte do miešacej misky **17** s cukrom a soľou.
7. Nasadíte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 3 približne 20 sekúnd.
8. Potom miešajte na stupni 7 asi 5 minút do spenenia.
9. Do vaječného krému preosejte múku s práškom do pečiva.
10. Zapracujte na stupni 3 30 sekúnd.
11. Pokračujte v miešaní na stupni 3 a postupne pridajte citrónovú kôru a šľavu a maslo.
12. Miešajte na stupni 4 asi 2 minúty, kým nevznikne hladké cesto.
13. Cesto nalejete do formy, uhladíte a koláč pečte na strednej priečke asi 45 minút.
14. Koláč vyberte z rúry, nechajte asi 5 minút vychladnúť a opatrne vyklopte na mriežku. Nechajte úplne vychladnúť.
15. Na prípravu citrónovej polevy umyte citrón horúcou vodou a dobre osušte. Kôru najemno ostrúhajte a ovocie vytlačte.
16. Šľavu a kôru vymiešajte s práškovým cukrom do hladka. Pozdĺžne vylejete na povrch koláča a nožom rozotrite tak, aby poleva dekoratívne stekala po bokoch nadol.

Piškótová roláda s čokoládou

Prísady na 16 kusov:

4	vajcia veľ. L
Štipka	soli
150 g	práškového cukru
25 g	práškového kakaa
50 g	múky
75 g	potravinárskeho škrobu
1 lyžička	prášku do pečiva
½ bal.	želatíny
150 ml	smotany vychladenej v chladničke
250 g	nízkoúčného tvarohu
1 bal.	vanilkového cukru
200 g	brusnicového želé

Navyše papier na pečenie na plech

Príprava:

1. Oddelíte vajcia. Do miešacej misky **17** pridajte bielka a soľ.
2. Nasadíte šľahaciu metličku **16** a ochranu proti vystreknutiu **11** a šľahajte na stupni **10** asi 4 minúty, kým nevznikne tuhý sneh.
3. Hmotu preložíte do inej misky a nechajte ju v chlade do ďalšieho použitia.
4. Vaječné žĺtky dajte do miešacej misky s práškovým cukrom.
5. Nasadíte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu a miešajte na stupni **7** približne 5 minút na svetložltú a krémovú hmotu.
6. Kakaový prášok, múku, potravinársky škrob a prášok do pečiva zmiešajte a preosejíte na žltkový krém.
7. Pridajte 1/3 snehu a miešajte na stupni **5** asi 20 sekúnd, aby vzniklo hladké cesto.
8. Zvyšný sneh zamiešajte vareškou do cesta, kým sa všetky prísady nezmiešajú.
9. Plech vystelieme papierom na pečenie a rozotrieme naň cesto.
10. V rúre predhriatej na 225 °C pečte 12 minút.
11. Piškótové cesto vyklopte na utierku.

12. Papier na pečenie potrite trochu studenej vody a opatrne stiahnite.
13. Korpus zrolujte pomocou utierky a nechajte vychladnúť.
14. Želatínu rozpustíme v troche vody podľa návodu na obale.
15. Nalejte smotanu do miešacej misky.
16. Nasadíte šľahaciu metličku **16** a ochranu proti vystreknutiu a dotuha vyšľahajte na stupni **10** asi 3 minúty.
17. Prepnete na stupeň **5**.
18. Pridajte tvaroh, vanilkový cukor a rozpustenú želatínu a miešajte asi 30 sekúnd.
19. Hmotu nechajte hmotu stuhnúť do polotuha.
20. Piškótový korpus opatrne rozviňte, potrite brusnicovým želé a smotanovo-tvarohovou zmesou a zviňte.

Čistenie a údržba prístroja

Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zafaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
UK CA	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	G eprüfte S icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 459999_2401

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **459999_2401**. La guía breve forma parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo advierte del peligro de lesiones en las manos.

Datos técnicos

Modelo:	SKMW 900 B2
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	II
Potencia:	900 W
Bol para remover Volumen:	5,0 l
Cantidad de llenado máx. (marca MAX):	3,6 l
Vaso mezclador Volumen:	1,35 l
Cantidad de llenado máx. (marca MAX):	1,0 l
Carga máxima de la varilla 18 y del gancho amasador 15 :	Masa de bizcocho: máx. 1216 g Masa de levadura: máx. 1657 g
Escala de la báscula:	hasta un máx. de 5 kg
Funcionamiento continuo máx. (KB):	(indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)
- Robot de cocina:	10 minutos
- Batidora:	3 minutos
- con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo):	30 segundos

NOTA: en el manual de instrucciones (en línea) encontrará un código QR para solicitar accesorios.

Volumen de suministro

- 1 robot de cocina, aparato básico **19**
- 1 protección antisalpicaduras **11**
- 1 bol para remover **17**
- 1 gancho amasador **15**
- 1 accesorio de varillas **16**
- 1 varilla **18**
- 1 vaso mezclador **5** con:
 - tapa **3** y
 - tapa con orificio de rellenado **1**
 - accesorio con cuchillas **7**
 - junta **6**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

Vista general

- 1** Tapa con orificio de rellenado (= minivaso medidor)
- 2** Orificio de rellenado
- 3** Tapa (del vaso mezclador)
- 4** Junta
- 5** Vaso mezclador
- 6** Junta (del accesorio con cuchillas)
- 7** Accesorio con cuchillas
- 8** Unidad para el vaso mezclador (debajo de la tapa)
- 9** Tapa
- 10** Brazo de la unidad
- 11** Protección antisalpicaduras
- 12**  Tecla de desbloqueo (para el brazo de la unidad)
- 13**  **0 - 8** Selector de velocidad con función de encendido/apagado
- 14** Cable de conexión con enchufe
- 15** Gancho amasador
- 16** Accesorio de varillas
- 17** Bol para remover
- 18** Varilla
- 19** Aparato básico
- 20** Orificio de llenado
- 21** Eje de alojamiento de las herramientas mezcladoras
- 22** Pantalla de la báscula
- 23**  Báscula: cambiar unidad (g/lb)
- 24**  Encendido y apagado de la báscula y ajuste a 0 (tara)
- 25** Guardacable

Uso adecuado

El robot de cocina sirve para batir, montar, remover, amasar, mezclar y pesar alimentos y productos alimenticios.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.
Este aparato no es apto para el uso industrial.

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el robot de cocina sin interrupción...
 - nunca más de 10 minutos con las herramientas mezcladoras,
 - nunca más de 3 minutos con el vaso mezclador,

- nunca más de 30 segundos con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo).

Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

- ⊙ No utilice el vaso mezclador para triturar alimentos especialmente duros como p. ej., alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.
-

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si no hay supervisión,
 - ... antes de montar o desmontar el aparato,
 - ... antes de sustituir accesorios o recambios y
 - ... antes de la limpieza.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.

- ⊙ El aparato ha sido diseñado para los siguientes tiempos de funcionamiento máximos sin interrupción, en función del uso:
 - remover/amasar con las herramientas mezcladoras máx. 10 minutos,
 - mezclar en el vaso mezclador máx. 3 minutos,
 - con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo) máx. 30 segundos.
 Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga precaución al verter líquido caliente en el vaso mezclador. Debido a la formación repentina de vapor, el líquido podría salir expulsado de nuevo.
- ⊙ Utilice únicamente el aparato cuando todas las tapas estén correctamente colocadas y/o cuando el dispositivo de protección se encuentre en la posición descrita.
- ⊙ Utilice siempre una herramienta adecuada para deslizar la comida hacia abajo, p. ej., una espátula.
- ⊙ No introduzca nunca la mano en el vaso mezclador cuando esté insertado.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.

- Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
 - Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procure no tocar las cuchillas.
 - ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
 - ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza.
-
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
 - ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
 - ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
 - ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
 - ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
 - ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
 - ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
 - ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.
 - ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
 - ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
 - ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
 - ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
 - ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
 - ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
 - ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
 - ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el robot de cocina,
 - ... antes de montar o desmontar el robot de cocina,
 - ... antes de limpiar el robot de cocina y
 - ... en caso de tormenta.
 - ⊙ No utilice el aparato si este, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.

- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.
- ⊙ No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
Tenga en cuenta que las cuchillas continúan girando brevemente después de apagar el aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- ⊙ Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
- ⊙ Al extraer la junta del vaso mezclador, tenga cuidado de no lesionarse con el borde pulido inferior del vaso mezclador.
- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.
- ⊙ No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato en la toma de corriente.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.
- ⊙ Si el vaso mezclador no está colocado, deberá estarlo la tapa. De lo contrario no funciona el aparato para proteger de las lesiones.
- ⊙ No introduzca nunca mezcla caliente ni hirviendo en el vaso mezclador, ya que esta podría salpicar y provocar quemaduras.
- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos y la batidora un máximo de 3 minutos sin pausa. Con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo): 30 segundos. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- ⊙ El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador y el bol para remover, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebosa se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ La varilla y el gancho amasador poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, puntiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de plástico antideslizantes. Dado que la superficie de los muebles es de laca o de materia plástica y que para su con-

- servación se utilizan diferentes productos químicos, es posible que algunos de esos materiales contengan componentes que desgasten o reblandezcan dichos soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No ejerza demasiada presión ni someta el aparato y la báscula a una carga excesiva. La carga máxima es de 40 kg u 88 lb.

Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. Desmonte el aparato.
4. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**
5. **Ilustración C:** enrolle el cable de conexión **14** sobrante en el guardacable **25** situado en la parte inferior del aparato básico **19**.
6. Coloque el aparato básico **19** sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Gancho amasador 15	1 - 2	- Amasar y mezclar masa firme o ingredientes más firmes	Cantidad mín.: La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. Cantidad máx. de masa de levadura: 1657 g Tiempo de procesamiento pasta brisa*: aprox. 3 minutos Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
	2 - 3	- Amasar masa de levadura - Amasar masa de bizcocho gruesa	

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Varilla 18	2 - 3	- Mezclar masa de bizcocho gruesa - Mezclar mantequilla y harina - Mezclar masa de levadura	Cantidad mín.: La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. Cantidad máx. de masa de bizcocho: 1216 g Tiempo de procesamiento masa de bizcocho*: aprox. 5 minutos Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
	4 - 6	- Masa para pasteles - Montar mantequilla con azúcar - Masa para galletas	
	6	- Masa con fruta seca	Peso total máx.: 950 g Incorporar la fruta delicada en el nivel 1 - 2. Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
Accesorio de varillas 16	7 - 8	- Nata para montar - Claras de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa	Cantidad mín.: La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. Cantidad máx. de nata: 1000 ml Tiempo de servicio máx.: 10 minutos

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Vaso mezclador 5	P (Turbo)	- Mezclar y triturar ingredientes blandos o líquidos	Cantidad mín.: Las cuchillas del accesorio con cuchillas 7 deben estar como mínimo cubiertas. Cantidad máx.: 1000 ml Tiempo de servicio máx.: 3 minutos No apto para alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café. No apto tampoco para triturar carne, cebollas, frutos secos, almendras y hierbas aromáticas.

***NOTA:** el tiempo de procesamiento varía dependiendo de la cantidad y las características de los ingredientes.

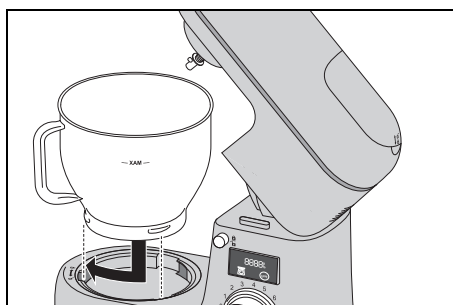
Uso de las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **12** y pliegue el brazo de la unidad **10** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **12** salte de nuevo.

Colocación del bol para remover

2. Coloque el bol para remover **17** en el aparato básico **19** de forma que el asa se encuentre aproximadamente encima del símbolo del candado abierto. Las protuberancias del borde inferior deben encajar en las muescas del aparato básico.



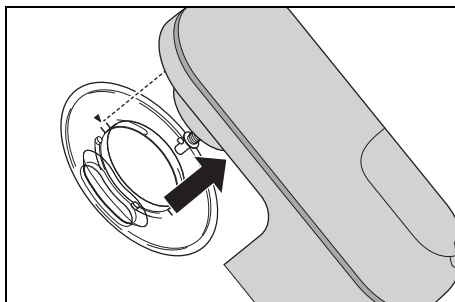
3. Bloquee el bol para remover **17** girándolo en la dirección del símbolo del candado cerrado hasta que esté firmemente colocado.

Montaje de la protección antisalpicaduras

PRECAUCIÓN:

- ⊙ No use nunca el bol para remover **17** sin la protección antisalpicaduras **11** puesta. De hacerlo, la mezcla puede salir disparada.

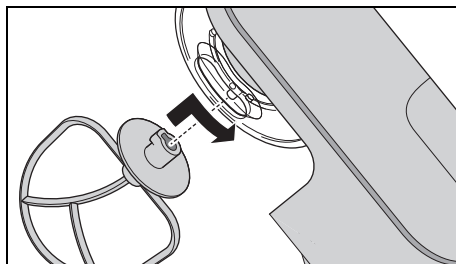
- Coloque la protección antisalpicaduras **11** por la parte inferior sobre el brazo de la unidad **10**. La flecha (▲) de la protección antisalpicaduras **11** y la flecha (▼) del brazo de la unidad **10** se señalan mutuamente. Presione la protección antisalpicaduras contra el brazo de la unidad hasta quede bien fijada.



Colocación de la herramienta mezcladora

- Elija la herramienta mezcladora adecuada:
 - Gancho amasador **15**: para masas firmes, p. ej. masa de pan
 - Accesorio de varillas **16**: para montar nata, clara de huevo, etc.
 - Varilla **18**: para masas de consistencia intermedia a ligera, p. ej. masa para pasteles o buñuelos.

- Coloque la herramienta mezcladora **15/16/18** por la parte de abajo en el eje **21**.



Tenga cuidado de que la varilla de metal del eje **21** encaje en la muesca de la herramienta mezcladora.

- Ilustración A:** presione la herramienta mezcladora **15/16/18** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido antihorario hasta el tope.

Añadir ingredientes

- En el bol para remover **17** se pueden añadir ingredientes mientras el brazo de la unidad **10** esté plegado hacia arriba.
- Mientras se remueve se pueden añadir ingredientes por el orificio de llenado **20** de la protección antisalpicaduras **11**:
 - Reduzca la velocidad a 1 - 2.
 - Añada los ingredientes.

Descenso del brazo de la unidad



¡PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento!

- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad **10** y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.

- Presione la tecla de desbloqueo **12** y mueva el brazo de la unidad **10** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **12** vuelve a saltar hacia fuera.

El aparato se ha terminado de montar.

Uso del vaso mezclador



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **7** están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al vaciar el vaso mezclador **5** procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas **7**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el vaso mezclador para triturar alimentos especialmente duros como p. ej., alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.

NOTA: cuando utiliza el vaso mezclador **5**, el eje **21** también se mueve al mismo tiempo. Monte por ello el bol para remover **17** y la protección antisalpicaduras **11**, pero no una herramienta mezcladora **15/16/18**.

Insertar y extraer el accesorio con cuchillas

El vaso mezclador **5** nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **7**, ya que el accesorio con cuchillas **7** tapona el vaso mezclador **5** por la parte inferior.



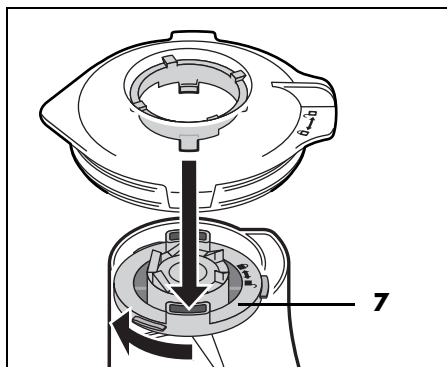
¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas **7**, procure no tocar las cuchillas.
- ⊙ Al extraer la junta **6**, tenga cuidado de no lesionarse con el borde pulido inferior del vaso mezclador **5**.

NOTA: para poder retirar y colocar con seguridad el accesorio con cuchillas **7**, se emplea la tapa **3** a modo de herramienta para aflojar y apretar.

Para extraer el accesorio con cuchillas **7**, proceda del siguiente modo:

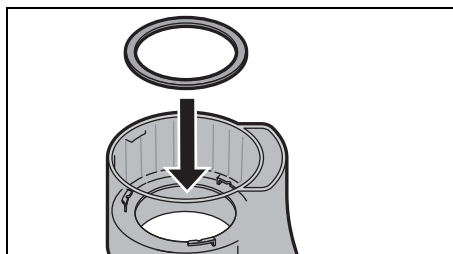
1. Retire la tapa **3** del vaso mezclador.
2. Gire el vaso mezclador **5** con la parte inferior hacia arriba.
3. Ponga la tapa **3** en la parte inferior del vaso mezclador **5**. Para ello, deben encajar las dos lengüetas de la parte inferior de la tapa en los dos huecos de la parte inferior del accesorio con cuchillas **7**.



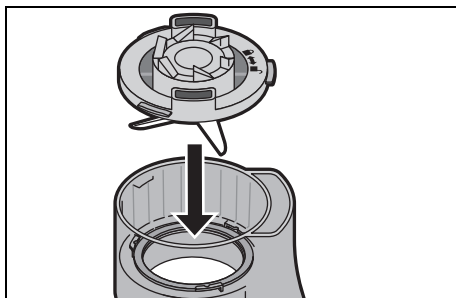
4. Para soltar el accesorio con cuchillas **7**, gírelo con ayuda de la tapa **3** en dirección al símbolo del candado abierto (en el accesorio con cuchillas).
5. Extraiga el accesorio con cuchillas **7** tirando de él con precaución.
6. Extraiga la junta **6**.

Para insertar el accesorio con cuchillas **7**, proceda del siguiente modo:

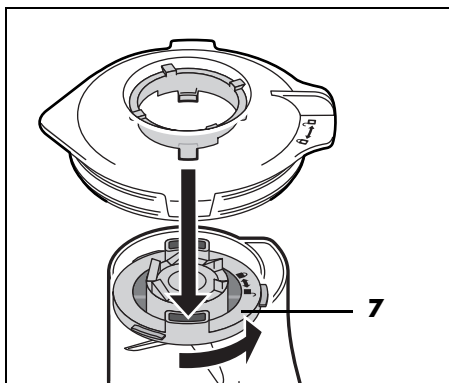
1. Gire el vaso mezclador **5** con la parte inferior hacia arriba.
2. Coloque la junta **6**.



3. Coloque el accesorio con cuchillas **7** con precaución en el vaso mezclador **5**.



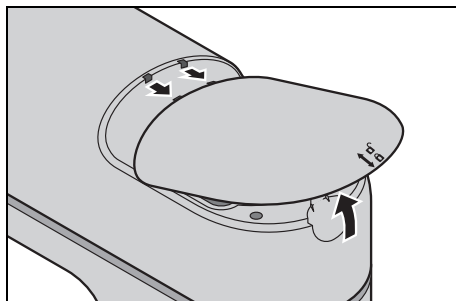
4. Ponga la tapa **3** en la parte inferior del vaso mezclador **5**. Para ello, deben encajar las dos lengüetas de la parte inferior de la tapa en los dos huecos de la parte inferior del accesorio con cuchillas **7**.



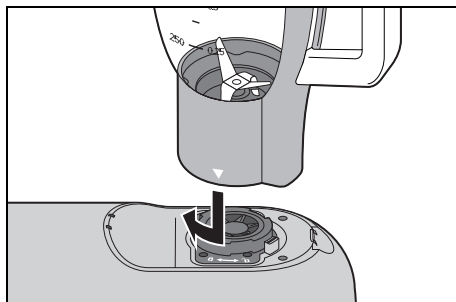
5. Para apretar el accesorio con cuchillas **7**, gírelo con ayuda de la tapa **3** en dirección al símbolo del candado cerrado (en el accesorio con cuchillas).

Colocación del vaso mezclador

1. Eleve la tapa **9** por el símbolo  y retírela.



2. Coloque el vaso mezclador **5** en la unidad **8** de tal forma que la flecha blanca (▼) en la parte inferior del vaso mezclador apunte hacia el símbolo del candado abierto.



3. Gire el vaso mezclador **5** en sentido horario hasta que quede bien fijado. La flecha blanca (▼) señala ahora hacia el símbolo del candado cerrado.

Añadir ingredientes

- Añada primero los ingredientes líquidos y a continuación los sólidos en el vaso mezclador **5**.
- Corte los ingredientes sólidos antes en trozos pequeños para que los trozos no se atasquen en las cuchillas.

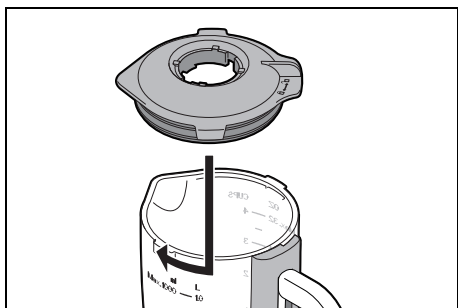
- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes por el orificio de rellenado **2** de la tapa **3**:
 - Reduzca la velocidad a 1 - 2.
 - Haga girar la tapa con orificio de rellenado **1** en sentido antihorario y retírela.
 - Añada los ingredientes.
 - Coloque la tapa **1** de nuevo de forma que las pequeñas pestañas de plástico se ajusten en las muescas del orificio de rellenado **2**.
 - Gire la tapa **1** en sentido horario hasta que quede bien fijada.

Colocación de la tapa

NOTAS:

- El proceso de mezcla solamente se inicia cuando la tapa **3** esté correctamente colocada por motivos de seguridad.
- Para que sea un poco más fácil cerrar la tapa **3**, humedezca un paño con unas cuantas gotas de aceite de cocina y frote con él la junta **4**.

1. Coloque la tapa **3** un poco ladeada sobre el vaso mezclador **5**.



2. Gire la tapa **3** en sentido horario hasta el tope.

El aparato se ha terminado de montar.

Funcionamiento básico

Suministro de corriente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Conecte el enchufe **14** solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Monte el aparato para la función deseada.
2. Compruebe que el selector de velocidad **13** se encuentra en 0 (apagado).
3. Conecte el enchufe **14** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
4. Retire el enchufe **14** antes de limpiar el aparato.

Funciones de seguridad

El aparato posee varias funciones de seguridad que se describen a continuación.

Funcionamiento solo con montaje correcto

El aparato solamente funciona si la tapa **9** está colocada (para las herramientas mezcladoras **15/16/18**) o la tapa **3** está correctamente colocada sobre el vaso mezclador **5**.

Funcionamiento solo con brazo de la unidad bajado

El aparato solo funciona si el brazo de la unidad **10** está correctamente encajado en

la posición inferior y la tecla de desbloqueo **12** ha saltado completamente.

Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. El aparato se desconecta automáticamente si el motor se calienta demasiado:

1. Desconecte el aparato.
2. Retire el enchufe **14**.
3. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

El aparato se puede volver a encender cuando se haya enfriado lo suficiente.

Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad

1. Conecte el aparato girando el selector de velocidad **13** en sentido horario.
2. Empiece con una velocidad un poco más baja y aumentela lentamente hasta alcanzar la velocidad deseada.
3. Baje la velocidad al nivel **1 - 2**, si desea añadir ingredientes durante el proceso de trabajo por el orificio de llenado **20** o el orificio de rellenado **2**.
4. Ponga el selector de velocidad **13** en la posición **0** para desconectar el aparato.

Función de impulsos

- Gire el selector de velocidad **13** hasta la posición **P** para aumentar la velocidad brevemente al nivel alto (**8**).

Báscula

La báscula de cocina integrada pesa en pasos de 5 gramos a 5 kg o de 0,011 a 11 lb. La báscula está lista para el uso cuando el robot de cocina está conectado pero no encendido.

La báscula pesa tanto ingredientes en el bol para remover **17** como en el vaso mezclador **5**.

NOTA: para obtener la mejor exactitud de medición, al pesar los ingredientes tenga cuidado de que el robot de cocina esté libre y no esté sometido a cargas o en contacto con otros elementos. Espere en su caso hasta que la indicación no cambie más.

Ilustración B:

Teclas



- pulsar prolongadamente:
encender/apagar la báscula;
pulsar brevemente:
ajustar a 0 (función de tara)



- cambiar unidad (g/lb)

Indicadores

- OFF** La báscula se ha desconectado.
- Full** El peso máximo se ha sobrepasado (Overload).

Pesaje fácil

1. Inserte el enchufe **14** en una toma de corriente. En la pantalla **22** aparecerá **OFF**.
2. Coloque el bol para remover **17** o el vaso mezclador **5** en el aparato.
3. Mantenga pulsada la tecla  **24** para encender la báscula. Después de un breve instante, aparece **0 g** o **0.000 lb**.
4. Antes de pesar los ingredientes debe aparecer la indicación **0 g / 0.000 lb**. En caso necesario, pulse brevemente la tecla  **24** para ajustar la indicación a cero.
5. Introduzca los ingredientes en el bol para remover **17** o el vaso mezclador **5**. Se muestra el peso. Espere en su caso un momento hasta que la indicación no cambie más.
6. Si se sobrepasa el peso máximo de 5 kg/11 lb, la báscula muestra **Full**.
7. Para apagar, mantenga pulsada la tecla  **24**. En la pantalla **22** aparecerá **OFF**.

Pesaje con la función de tara

Mediante la función de tara puede volver a poner a 0 g / 0.000 lb la indicación de la báscula. Esto es muy útil para pesar varios ingredientes sucesivamente.

1. Una vez pesado un ingrediente, pulse **brevemente** la tecla  **24**. Aparece 0 g o 0.000 lb.
2. Ahora puede añadir el siguiente ingrediente y pesarlo.
3. Puede repetir estos pasos para los demás ingredientes.

Conmutación de unidad

1. La báscula está encendida y muestra 0 g o 0.000 lb u otro valor.
2. Pulse la tecla  **23** para ajustar la unidad entre g (gramos) y lb (libras).

Desmontaje del aparato



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ Desconecte el aparato y retire el enchufe **14** de la toma de corriente antes de desmontar el aparato.

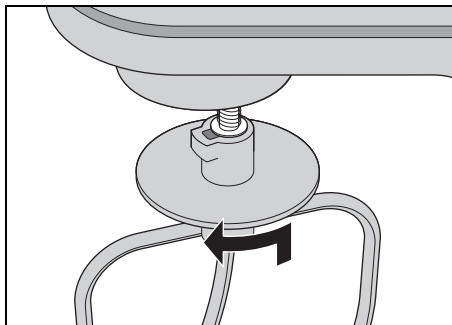
Desmontaje del bol para remover y las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **12** y pliegue el brazo de la unidad **10** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **12** salte de nuevo.

Retirada de la herramienta mezcladora

2. Presione la herramienta mezcladora **15/16/18** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido horario hasta que se pueda extraer del eje **21**.



Retirada de la protección antisalpicaduras

3. Extraiga la protección antisalpicaduras **11** cuidadosamente hacia abajo del brazo de la unidad **10**.

Retirada del bol para remover

4. Gire el bol para remover **17** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.

Descenso del brazo de la unidad

5. Presione la tecla de desbloqueo **12** y mueva el brazo de la unidad **10** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **12** vuelve a saltar hacia fuera.

Desmontaje del vaso mezclador

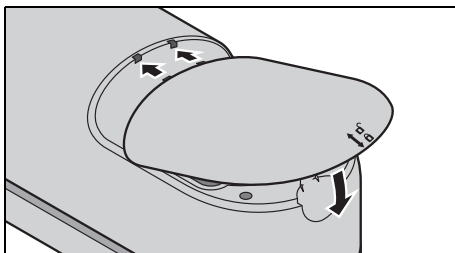


¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **7** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- ⊙ Antes de retirar el accesorio con cuchillas **7**, enjuague el vaso mezclador **5** con agua y elimine los restos de comida de las cuchillas de manera que el accesorio con cuchillas **7** pueda retirarse con seguridad.

Retirada del vaso mezclador

1. Gire el vaso mezclador **5** ligeramente en sentido antihorario hasta que la flecha blanca (▼) apunte hacia el símbolo del candado abierto.
2. Coloque de nuevo la tapa **9**.



Retirada de la tapa del vaso mezclador

3. Gire la tapa **3** en sentido antihorario hasta que pueda retirarse.
4. Haga girar la tapa con orificio de rellenado **1** en sentido antihorario y retírela.

Recetas

NOTA: cantidades mín./máx.:

Utilice siempre las cantidades indicadas en las recetas. Estas están adaptadas de forma óptima al procesamiento con este robot de cocina.

Batido verde

Ingredientes para 2 raciones:

- ½ manzana
- ½ pera madura
- ½ pepino
- ½ limón (el zumo y un poco de cáscara rallada)
- 1 naranja (zumo)
- 30 g de espinacas baby
- 1 trozo pequeño de jengibre (aprox. 2 g)

Preparación:

1. Lavar y limpiar la manzana, la pera y el pepino y cortarlos en trozos.
2. Lavar y limpiar las espinacas baby.
3. Cortar el jengibre en dados pequeños.
4. Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador **5**.
5. Comenzar con el nivel 2 - 3, después ajustar varias veces a **P**. Elevar la velocidad al final hasta alcanzar la consistencia deseada.
6. ¡Disfrútelo recién hecho!

Plato vegano de fruta y chía

Ingredientes para 2 raciones:

- 1 mango maduro pequeño
- 1 plátano maduro pequeño
- 1 cda. de zumo de limón
- 230 ml de leche de almendra bien fría (sin endulzar)
- 40 g de semillas de chía

Preparación:

1. Cortar la fruta en trozos.
2. Poner todos los ingredientes, excepto las semillas de chía, en el vaso mezclador **5**.
3. Aumentar la velocidad lentamente hasta que todo se haya triturado homogéneamente.
4. Introducir en una jarra e incorporar las semillas de chía manualmente.
5. Colocar en vasitos de postre y dejar enfriar en el frigorífico durante aprox 2 - 3 horas.

Consejos:

- Si desea una consistencia más sólida, añada mayor cantidad de semillas de chía.
- La fruta se puede variar a gusto de cada uno.

Crema de mascarpone

Ingredientes para 4 raciones:

- 2 huevos
- 2 cda. de azúcar fino
- 1 cda. de vino dulce (p. ej. Madeira)
- 250 g de mascarpone
- ½ naranja no tratada (el zumo y un poco de cáscara rallada)

Preparación:

1. Separar las yemas de las claras.
2. Introducir las claras en el bol para remover **17** sin grasa. Batir a punto de nieve con el accesorio de varillas **16**. Aumentar la velocidad hasta el nivel **8** mientras se hace.
3. Colocar las claras a punto de nieve en otro recipiente y enfriar.
4. En el bol para remover **17** introducir las yemas con el azúcar y el vino dulce y batir con el accesorio de varillas **16** a nivel **6** hasta que queden espumosos.
5. Reducir la velocidad al nivel **3** y añadir alternativamente cucharadas de mascarpone y zumo de naranja.
6. Añadir manualmente la ralladura de naranja y las claras montadas.
7. Esparcir algunas tiras finas de cáscara de naranja sobre la crema lista para decorar.
8. Introducir la crema en el frigorífico hasta su consumo y consumir en el plazo de 24 horas.

Consejo: coloque la crema de mascarpone formando capas con fruta fresca de temporada o compota en vasitos de postre.

Tarta de pera

Ingredientes para un molde de tarta:

Ingredientes para la masa:

- 200 g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 100 g de mantequilla fría (desmenuzada)
- 3 cda. de azúcar fino
- 4 cda. de agua fría

Para evitar que suba:

guisantes secos o arroz

Ingredientes para la pasta de almendras:

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- 100 g de almendras molidas

Para cubrir:

aprox. 3 peras maduras

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes para la masa en el bol para remover **17** y trabajar con la varilla **18** a nivel **3** hasta que se hayan formado grumos grandes. (Detener la máquina entremedias si es necesario y bajar los ingredientes del borde empleando una espátula).
2. Amasar la masa rápidamente con las manos hasta formar una bola y extender con el rodillo con un poco de harina entre dos hojas de papel de horno.
3. Colocar con la masa en un molde de tarta engrasado, cortar el borde sobresaliente e introducir en el frigorífico durante al menos 30 minutos.
4. Pinchar el fondo de masa varias veces con un tenedor, colocar papel de horno sobre la masa y rellenar el molde con guisantes secos o arroz para aportar peso sobre la masa.
5. Hornear a 180 °C con circulación de aire durante 15 minutos, a continuación retirar el papel de horno y los guisantes/el arroz y volver a hornear entre 10 y 15 minutos.
6. Para la pasta de almendras, batir la mantequilla, el azúcar y los huevos con el accesorio de varillas **16**. Aumentar la velocidad hasta el nivel **8** mientras se hace.
7. Retirar el accesorio de varillas **16** y colocar la varilla **18**. Mezclar las almendras brevemente empleando el nivel **4**.
8. Introducir la pasta de almendras sobre el fondo de tarta enfriado.

9. Pelar las peras, quitarles las pepitas, cortarlas en tiras y colocarlas sobre la pasta de almendras.
10. Hornear a 170 °C con circulación de aire aprox. 35 minutos.

Masa de pizza

Ingredientes para un molde de fondo desmontable:

- 250 g de harina de trigo
- $\frac{3}{4}$ cdta. de sal
- $\frac{1}{2}$ dado de levadura fresca
- 120 ml de agua tibia
- $\frac{1}{2}$ cdta. de azúcar moreno
- un poco de harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación:

1. Mezclar la harina y la sal en el bol para remover **17** y hacer un hoyo en el centro.
2. Aplastar la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor y mezclar hasta que todo se haya disuelto. Introducir esta mezcla en el hoyo.
3. Trabajar con el gancho amasador **15** a nivel 2 hasta que se hayan formado grumos de masa grandes.
4. Seguir amasando con las manos hasta que la masa quede elástica.
5. Formar una bola de masa y dejarla reposar tapada en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
6. Amasar de nuevo, extender con el rodillo y añadir los ingredientes deseados.

Receta básica de masa de bizcocho

Ingredientes para 1 molde rectangular (aprox. 30 cm):

- 300 g de mantequilla blanda
- 300 g de azúcar
- 5 huevos tam. L
- 300 g de harina floja o de repostería (tipo W 80-W 100)
- 1 cdta. de levadura en polvo

Además de mantequilla blanda para el molde

Preparación:

1. Precalentar el horno a 175 °C.
2. Engrasar un molde rectangular o cubrirlo con papel de horno.
3. Para la masa, cortar la mantequilla en trozos pequeños y añadir junto con el azúcar en un bol para remover **17**.
4. Insertar la varilla **18** y la protección antisalpicaduras **11** y remover en el nivel 1 durante aprox. 30 segundos.
5. A continuación, remover en el nivel 7 durante aprox. 4 minutos hasta obtener una masa suelta.
6. Mezclar poco a poco cada uno de los huevos en el nivel 1 durante aprox. 30 segundos.
7. Seguidamente, seguir removiendo en el nivel 7 durante aprox. 40 segundos.
8. Mezclar la harina con la levadura en polvo y tamizar sobre la masa.
9. Remover todos los ingredientes en el nivel 5 durante aprox. 40 segundos hasta obtener una masa lisa.
10. Poner la masa en el molde y alisarla empleando una espátula.
11. Hornear el bizcocho durante aprox. 65 minutos.
12. Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, comprobar si la masa está hecha. Para ello, pinchar con un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si ya no se pega la masa al palillo, el bizcocho está hecho.
13. Antes de desmoldar el bizcocho, se debería dejar enfriar en el molde durante aprox. 10 minutos.
14. Para que el bizcocho se enfríe por completo, ponerlo en alto a continuación sobre una rejilla de cocina.

Consejos:

- Todos los ingredientes deberían estar a temperatura ambiente.

- Añadir los huevos siempre poco a poco e incorporarlos de uno en uno aprox. cada 30 segundos.

Salsa para mojar de camembert con tomates secos

Ingredientes para aprox. 6-8 raciones:

- 250 g de queso camembert blando
- 1 cebolla pequeña
- 50 g de mantequilla blanda
- 150 g de nata agria
- 50 g de tomates secados al sol
- 1 pizca de cayena
- Sal, pimentón dulce

Preparación:

1. Cortar el camembert en dados de 1 x 1 cm de tamaño.
2. Pelar la cebolla y cortarla en dados pequeños.
3. Añadir ambos ingredientes junto con la mantequilla en el bol para remover **17**, insertar la varilla **18** y la protección anti-salpicaduras **11** y remover en el nivel **5** durante aprox. 2 minutos. Si es necesario, interrumpir el proceso y deslizar hacia abajo la crema con una cuchara de palo por la pared del bol para remover.
4. Cortar los tomates en daditos y añadirlos a la crema de camembert junto con la nata agria, el pimentón y la cayena.
5. Si es preciso, volver a deslizar hacia abajo la crema con la cuchara de palo por la pared del bol para remover y seguir removiendo en el nivel **7** durante aprox. 1 minuto.
6. Sazonar con sal.

La crema aguanta en el frigorífico durante aproximadamente 1 semana.

Receta básica de gofres

Ingredientes para 4 raciones:

- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g de azúcar
- 1 paquetito de azúcar de vainilla
- 2 huevos tam. L
- 250 g de harina de trigo
- ½ cda. de levadura en polvo
- 180 ml de suero de mantequilla
- 2 cda. de miel líquida

Preparación:

1. Añadir la mantequilla junto con el azúcar y el azúcar de vainilla en el bol para remover **17**.
2. Insertar la varilla **18** y la protección anti-salpicaduras **11** y remover los ingredientes durante aprox. 30 segundos en el nivel **2** hasta obtener una mezcla elástica.
3. Añadir los huevos, la harina y la levadura en polvo y mezclar durante aprox. 30 segundos en el nivel **1**.
4. A continuación, remover durante 2 minutos en el nivel **7**.
5. Incorporar poco a poco a la masa el suero de mantequilla en el nivel **2**.
6. Agregar la miel y seguir removiendo en el nivel **5** durante aprox. 1 minuto.
7. Llenar una gofrera caliente y engrasada con porciones de la masa y extenderlas.
8. Hornear los gofres hasta que se doren.

Tarta de limón

Ingredientes para 1 molde rectangular (aprox. 30 cm):

Para la masa

- 2 limones sin tratar
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos tam. L
- 225 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 220 g de harina floja o de repostería (tipo W 80-W 100)
- 3 cdta. de levadura en polvo

Para el glaseado

- 1 limón sin tratar
- 125 g de azúcar glas

Además de mantequilla blanda y harina para el molde

Preparación:

1. Engrasar el molde rectangular y espolvorear con harina.
2. Precalentar el horno a 180 °C.
3. Lavar con agua caliente los limones para la masa, secarlos bien y rallar fina la cáscara.
4. Exprimir los limones rallados.
5. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña y a continuación retirar del fuego.
6. Añadir los huevos junto con el azúcar y la sal en el bol para remover **17**.
7. Insertar la varilla **18** y la protección antisalpicaaduras **11** y remover en el nivel 3 durante aprox. 20 segundos.
8. A continuación, remover en el nivel 7 durante aprox. 5 minutos hasta obtener una mezcla espumosa.
9. Tamizar la harina con la levadura en polvo sobre la crema de huevo.
10. Incorporar en el nivel 3 durante 30 segundos.
11. Seguir removiendo en el nivel 3 y mientras tanto agregar poco a poco la ralladura y el zumo de limón y la mantequilla.

12. Remover en el nivel 4 durante aprox. 2 minutos hasta que se haya formado una masa lisa.
13. Llenar el molde con la masa, alisarla y hornear la tarta en el riel del medio durante aprox. 45 minutos.
14. Sacar la tarta del horno, dejar enfriar durante aprox. 5 minutos y volcarla cuidadosamente sobre una rejilla de cocina. Dejar enfriar del todo.
15. Para el glaseado de limón, lavar el limón con agua caliente y secarlo bien. Rallar fina la cáscara y exprimir la fruta.
16. Remover el zumo y la cáscara con el azúcar glas hasta obtener una mezcla lisa. Verter a lo largo de la superficie de la tarta y extender con un cuchillo de tal forma que el glaseado fluya hacia abajo por los lados de manera decorativa.

Bizcocho enrollado con chocolate

Ingredientes para 16 trozos:

- 4 huevos tam. L
- 1 pizca de sal
- 150 g de azúcar glas
- 25 g de cacao en polvo
- 50 g de harina
- 75 g de almidón de maíz
- 1 cdta. de levadura en polvo
- ½ paquetito de gelatina
- 150 ml de nata a temperatura del frigorífico
- 250 g de requesón desnatado
- 1 paquetito de azúcar de vainilla
- 200 g de mermelada de arándano rojo

Además de papel de horno para la bandeja

Preparación:

1. Separar las yemas de las claras de huevo. Añadir las claras junto con la sal en el bol para remover **17**.
2. Insertar el accesorio de varillas **16** y la protección antisalpicaaduras **11** y batir

- las claras a punto de nieve en el nivel 10 durante aprox. 4 minutos.
3. Añadir la masa en otro recipiente y dejar que se enfríe para el uso posterior.
 4. Añadir las yemas junto con el azúcar glas en el bol para remover.
 5. Insertar la varilla **18** y la protección antisalpicaduras y batir en el nivel 7 durante aprox. 5 minutos hasta obtener una mezcla cremosa de color amarillo claro.
 6. Mezclar el cacao en polvo, la harina, el almidón de maíz y la levadura en polvo y tamizar sobre la crema de yemas de huevo.
 7. Añadir 1/3 de las claras a punto de nieve y remover en el nivel 5 durante aprox. 20 segundos hasta obtener una masa lisa.
 8. Levantar con una cuchara de palo el resto de las claras a punto de nieve por debajo de la masa hasta que todos los ingredientes queden mezclados.
 9. Colocar papel de horno sobre una bandeja de horno y untar por encima la masa.
 10. Hornear a 225 °C durante 12 minutos en el horno precalentado.
 11. Volcar la masa de bizcocho sobre un paño de cocina.
 12. Humedecer el papel de horno aplicando un poco de agua fría con un pincel y retirarlo cuidadosamente.
 13. Enrollar la masa con ayuda del paño y dejar enfriar.
 14. Disolver la gelatina en un poco de agua siguiendo las instrucciones del paquete.
 15. Añadir la nata en el bol para remover.
 16. Insertar el accesorio de varillas **16** y la protección antisalpicaduras y montar la nata en el nivel 10 durante aprox. 3 minutos.
 17. Bajar al nivel 5.
 18. Agregar el requesón, el azúcar de vainilla y la gelatina disuelta y mezclar durante aprox. 30 segundos.

19. Dejar en el frigorífico hasta que adquiera una consistencia semisólida.
20. Desenrollar cuidadosamente la masa de bizcocho, untarla con mermelada de arándano rojo y con la mezcla de nata y requesón y enrollar.

Limpieza y mantenimiento del aparato

Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **14** de la toma de corriente.

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del

cubo de basura con ruedas tachado significa que en la

Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

 Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 459999_2401

Kort vejledning



Dette dokument er en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden sendes du direkte videre til Lids serviceside (www.lidl-service.com), hvor du ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **459999_2401** kan finde og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du anvender produktet. Opbevar den korte vejledning et sikkert sted, og udlever også alle dokumenter, hvis produktet videregives til tredjepart.

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.



Dette symbol advarer om tilskadekomst med hånden.

Tekniske data

Model:	SKMW 900 B2
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II
Effekt:	900 watt
Røreskål Volumen:	5,0 l
Max. kapacitet (markering MAX):	3,6 l
Blandebeholder Volumen:	1,35 l
Max. kapacitet (markering MAX):	1,0 l
Maksimal belastning for omrører 18 og dejkrog 15 :	Røredej: maks. 1216 g Gærdej: max. 1657 g
Vægtens skala:	op til maks. 5 kg
Maks. kontinuerlig køretid (KB):	(angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)
- Køkkenmaskine:	10 minutter
- Blender:	3 minutter
- ved højeste belastning (omrøring/dejomrøring og blanding med helt fyldt maskine):	30 sekunder

ANVISNING: en QR-kode til efterbestilling af tilbehør findes i betjeningsvejledningen (online).

Leveringsomfang

- 1 køkkenmaskine, motorapparat **19**
- 1 sprøjtebeskyttelse **11**
- 1 røreskål **17**
- 1 dejkrog **15**
- 1 piskeris **16**
- 1 omrører **18**

- 1 blandebeholder **5** med:
 - låg **3** og
 - låg på efterpåfyldningsåbningen **1**
 - knivindsats **7**
 - pakning **6**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

Oversigt

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Låg på efterpåfyldningsåbningen (= minimålebæger) |
| 2 | Efterpåfyldningsåbning |
| 3 | Låg (på blandebeholderen) |
| 4 | Pakning |
| 5 | Blandebeholder |
| 6 | Pakning (til knivindsatsen) |
| 7 | Knivindsats |
| 8 | Blandebeholder-drev (under afdækningen) |
| 9 | Afdækning |
| 10 | Drivarm |
| 11 | Sprøjtebeskyttelse |
| 12 |  Oplåsningsknap (til drivarmen) |
| 13 |  0 - 8 Hastighedsregulator med tænd-/sluk-funktion |
| 14 | Tilslutningsledning med netstik |
| 15 | Dejkrog |
| 16 | Piskeris |
| 17 | Røreskål |
| 18 | Omrører |
| 19 | Motorapparat |
| 20 | Påfyldningsåbning |
| 21 | Aksel til omrøringsredskaber |
| 22 | Display til vægten |
| 23 |  Vægt: omskiftning af enhed (g/lb) |
| 24 |  Vægt tænd-/sluk og stil på 0 (tara) |
| 25 | Kabeloprulning |

Tiltænkt anvendelse

Køkkenmaskinen er beregnet til blanding, piskning, røring, æltning, blanding og vejning af føde- og næringsmidler.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Køkkenmaskinen må kun benyttes uden afbrydelse....
 - i højst 10 minutter med omrøringsredskaberne,
 - i højst 3 minutter med blandebeholdere,

- og ikke længere end 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blendning med helt fyldt maskine).

Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

- ⊙ Brug ikke blandebeholderen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.
-

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Apparatet må ikke dypes i vand.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... ved manglende opsyn,
 - ... inden du samler eller skiller apparatet ad,
 - ... inden udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele
 - ... inden rengøring.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Apparatet er alt efter anvendelse beregnet til følgende maksimale brugstider uden afbrydelse:
 - højst 10 minutter ved omrøring/æltning med omrøringsredskaberne,
 - højst 3 minutter med blendning i blandebeholderen,

- maksimalt 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blanding samtidigt med helt fyldt maskine). Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær forsigtig, når du hælder varm væske i blandebeholderen. Den kunne blive udstødt igen på grund af den pludselige dannelse af damp.
- ⊙ Brug kun apparatet, hvis alle låg er korrekt fastgjort og/eller beskyttelsesanordningen er i den beskrevne position.
- ⊙ Brug altid et egnet værktøj til at skubbe maden ned, f.eks. en spatel.
- ⊙ Stik aldrig hånden ind i blandebeholderen, når den er sat i.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger, når du tømmer blandebeholderen.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring.

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaske-kumme o.l.
- ⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
- ⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.
- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,
... inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,
... inden du rengør køkkenmaskinen samt
... i tordenvejr.
- ⊙ Benyt ikke apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet, tilbehørsdelene eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.
- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele. Vær opmærksom på, at knivene bliver ved med at rotere et stykke tid, efter at apparatet er blevet slukket.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
- ⊙ Pas på ikke at komme til skade på blandebeholderens nederste skærekant ved udtagning af pakningen.
- ⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.
- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på 0, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.

- ⊙ Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ Når blandebeholderen ikke er på, skal afdækningen være sat på. Det er en beskyttelsesforanstaltning, og apparatet kører ikke, hvis afdækningen ikke er på.
- ⊙ Fyld aldrig varme eller kogende blandinger i blandebeholderen, da disse kan sprøjte ud og forårsage forbrændinger.
- ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Omrøreren må kun køre 10 minutter, blenderen ikke mere end 3 minutter ad gangen. Ved højeste belastning (omrøring/dejomrøring og blanding med helt fyldt maskine): 30 sekunder. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til stuetemperatur.
- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
- ⊙ For at undgå at indholdet slynges ud, må blandebeholderen og røreskålen ikke overfyldes. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Omrører og dejkrog har en non-stick-belægning. Beskadig ikke denne med skarpe, spidse eller ridsende genstande (f.eks. kniv, grydesvamp).
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mangfoldige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udeluk-

kes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastikfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

- ⊙ Udvæv intet stort tryk eller belastning på apparat og vægt. Den maksimale belastning udgør 40 kg hhv. 88 lb.

Udpakning og montering

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. Skil apparatet ad.

4. Rengør apparatet inden første brug!

5. **Fig. C:** vikl den overskydende tilslutningsledning **14** op på kabeloprulningen **25** på undersiden af motorapparatet **19**.
6. Stil motorapparatet **19** på en plan, tør og vandfast overflade, så apparatet hverken kan vælte eller glide ned.

Overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Dejkroge 15	1 - 2	- Æltning og blanding af fast dej og fastere ingredienser	Min. mængde: Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. Maks. mængde gærdej: 1657 g Forarbejdningstid æltedej*: ca. 3 minutter Maks. køretid: 10 minutter
	2 - 3	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej	
Omrører 18	2 - 3	- Blanding af tyk røredej - Blanding af smør og mel - Blanding af gærdej	Min. mængde: Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. Maks. mængde røredej: 1216 g Forarbejdningstid røredej*: ca. 5 minutter Maks. køretid: 10 minutter
	4 - 6	- Kagedej - Røring af smør med sukker - Småkagedej	
	6	- Dej med tørrede frugter	Maks. totalvægt: 950 g Vend følsomme frugter i på trin 1 - 2. Maks. køretid: 10 minutter
Piskeris 16	7 - 8	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Opskumning af smør	Min. mængde: Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. Maks. mængde fløde: 1000 ml Maks. køretid: 10 minutter

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Blandebeholder 5	P (Turbo)	- Blanding og hakning af bløde eller flydende ingredienser	Min. mængde: Knivindsatsens 7 klinger bør i det mindste være dækket. Maks. mængde: 1000 ml Maks. køretid: 3 minutter Ikke egnet til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner. Endvidere ikke egnet til hakning af kød, løg, nødder, mandler og krydderurter.

***ANVISNING:** forarbejdningstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og beskaffenhed.

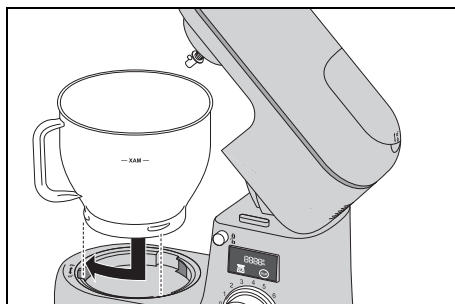
Brug af omrøringsredskaber

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **12** og klap drivarmen **10** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **12** springer ud igen.

Indsætning af røreskålen

2. Indsæt røreskålen **17** således i motorapparatet **19**, at håndtaget cirka befinder sig over det åbnede låsesymbol. Udbulningerne på nederste kant skal passe i udsparringerne på motorapparatet.
3. Lås røreskålen **17** fast ved at dreje den i retning af det lukkede låsesymbol, indtil den sidder fast.

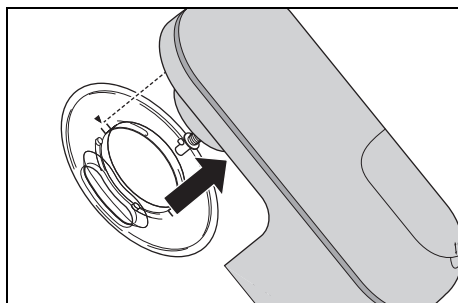


Montering af sprøjtebeskyttelse

FORSIGTIG:

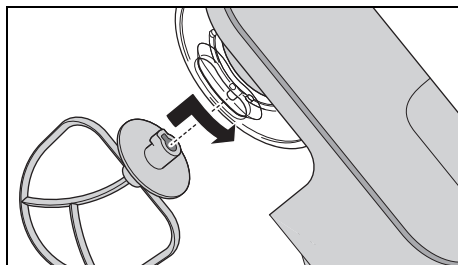
- ⊙ Anvend aldrig røreskålen **17**, uden at sprøjtebeskyttelsen **11** er monteret. Hvis det ikke er monteret, kan noget af blandingen blive slynget ud.

- 4. Placer sprøjtebeskyttelsen **11** på drivarmen **10** nedefra. Pilen (▲) på sprøjtebeskyttelsen **11** og pilen (▼) på drivarmen **10** peger mod hinaden. Tryk sprøjtebeskyttelsen mod drivarmen, indtil den sidder fast.



Isætning af omrøringsredskaber

- 5. Vælg det korrekte omrøringsredskab:
 - Dejkrog **15**: til tunge deje, f.eks. brøddej
 - Piskeris **16**: til piskning af fløde, æggehvide etc.
 - Omrører **18**: til moderate til lette deje, f.eks. kagedej eller pandekagedej.
- 6. Sæt omrøringsredskabet **15/16/18** på akslen **21** nedefra.



Sørg for, at metalstiften på akslen **21** griber i udsparingen på omrøringsredskabet.

- 7. **Fig. A:** tryk omrøringsredskabet **15/16/18** lidt opad, og drej det mod uret til anslag.

Påfyldning af ingredienser

- Når drivarmen **10** er klappet op, kan du påfylde ingredienser i røreskålen **17**.
- Du kan også tilføje ingredienser under omrøringen gennem påfyldningsåbningen **20** ved sprøjtebeskyttelsen **11**:
 - Sænk hastigheden til 1 - 2.
 - Fyld ingredienserne i.

Sænkning af drivarm



FARE for håndskader på grund af klemning!

- ⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm **10** og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.

- 8. Tryk på oplåsningsknappen **12** og bevæg drivarmen **10** helt ned. Oplåsningsknappen **12** springer ud igen.

Nu er apparatet færdigmonteret.

Brug af blandebeholder



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens **7** klinger er meget skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens **7** klinger, når du tømmer blandebeholderen **5**.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug ikke blandebeholderen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.

ANVISNING: akslen **21** drejer med, når blandebeholderen **5** er i brug. Monter derfor røreskålen **17** og sprøjtebeskyttelsen **11**, men ikke noget omrøringsredskab **15/16/18**.

Indsætning og udtagning af knivindsatsen

Blandebeholderen **5** må aldrig anvendes uden knivindsats **7**, da knivindsatsen **7** tætnet blandebeholderen **5** forned.



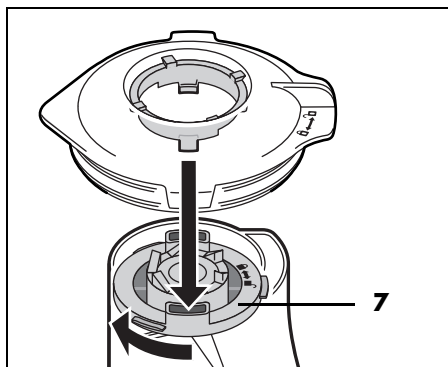
FARE for at skære sig!

- Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen **7**.
- Pas ved udtagning af pakningen **6** på ikke at komme til skade på blandebeholderens **5** nederste skærekant.

ANVISNING: for at muliggøre en sikker udtagning og indsætning af knivindsatsen **7**, bruges låget **3** som værktøj til løsning og fastspænding.

Knivindsatsen **7** tages ud på følgende måde:

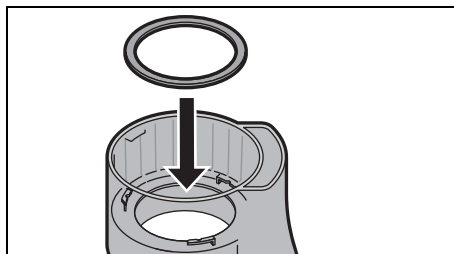
1. Tag låget **3** af blandebeholderen.
2. Drej blandebeholderen **5** med undersiden opad.
3. Sæt låget **3** på undersiden af blandebeholderen **5**. Derved skal de to holdere på undersiden af låget passe ind i de to fordybninger på undersiden af knivindsatsen **7**.



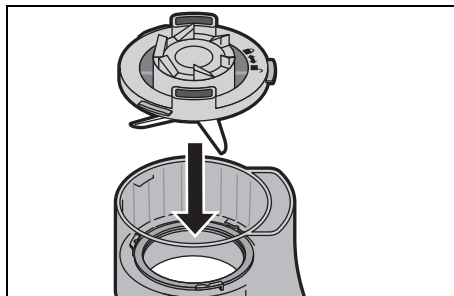
4. For at løsne knivindsatsen **7**, drejer du den ved hjælp af låget **3** i retning mod det åbne låsesymbol (på knivindsats).
5. Træk forsigtigt knivindsatsen **7** ud.
6. Tag pakningen **6** ud.

Knivindsatsen **7** isættes på følgende måde:

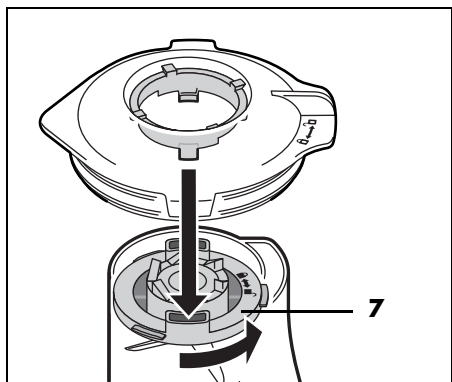
1. Drej blandebeholderen **5** med undersiden opad.
2. Sæt pakningen **6** i.



3. Sæt forsigtigt knivindsatsen **7** i blandebeholderen **5**.



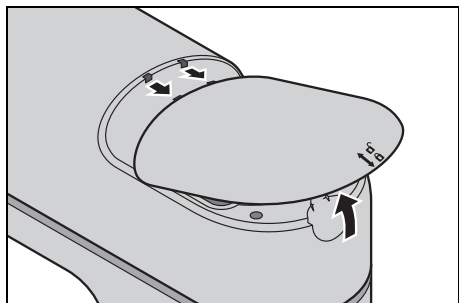
4. Sæt låget **3** på undersiden af blandebeholderen **5**. Derved skal de to holdere på undersiden af låget passe ind i de to fordybninger på undersiden af knivindsatsen **7**.



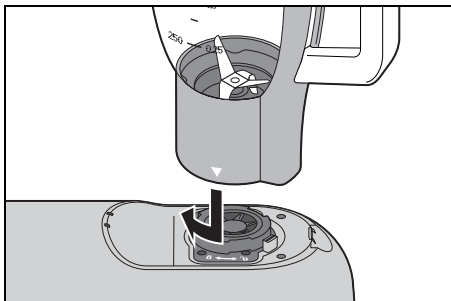
5. For at spænde knivindsatsen **7** fast, drejer du den ved hjælp af låget **3** i retning mod det lukkede låsesymbol (på knivindsats).

Påsætning af blandebeholder

1. Løft afdækningen **9** ved symbol  lidt og tag den af.



2. Placer blandebeholderen **5** på drevet **8** sådan, at den hvide pil (▼) nederst på blandebeholderen står på det åbenede låsesymbol.



3. Drej blandebeholderen **5** med uret, indtil den sidder fast. Den hvide pil (▼) peger nu på det lukkede låsesymbol.

Påfyldning af ingredienser

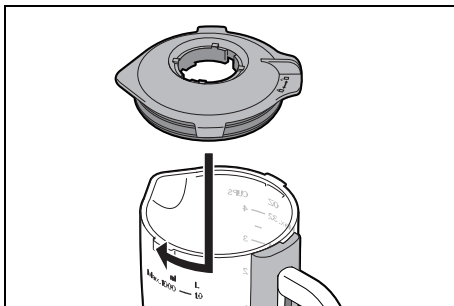
- Hæld først de flydende og derefter de faste ingredienser ned i blandebeholderen **5**.
- Skær først de faste ingredienser i småstykker, så de ikke kommer i klemme i knivene.
- Mens blandingen kører, kan du påfylde ingredienser gennem efterpåfyldningsåbningen **2** i låget **3**:
 - Sænk hastigheden til 1 - 2.
 - Drej låget på efterpåfyldningsåbningen **1** mod uret og tag det af.
 - Fyld ingredienserne i.
 - Sæt låget **1** på igen, så de små plaststifter passer ind i udsparingerne på efterpåfyldningsåbningen **2**.
 - Drej låget **1** med uret, indtil det sidder fast.

Påsætning af låget

ANVISNINGER:

- Maskinen påbegynder først blandingen, når låget **3** er sat rigtigt på.
- Det bliver lettere at lukke låget **3**, hvis du hælder nogle dråber spiseolie på en klud, og gnider pakningen **4** ind med det.

1. Sæt låget **3** på blandebeholderen **5** med en drejning.



2. Drej låget **3** med uret, indtil det låser fast.

Nu er apparatet færdigmonteret.

Betjening

Strømforsyning



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Sæt kun netstikket **14** i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

ANVISNING: apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Saml apparatet, så det passer til den ønskede funktion.
2. Kontroller, at hastighedsregulatoren **13** står på 0 (slukket).
3. Sæt netstikket **14** i en egnet stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Træk netstikket **14** ud af kontakten, inden du rengør apparatet.

Sikkerhedsfunktioner

Apparatet har flere sikkerhedsfunktioner, som følgende beskrives.

Funktion kun ved korrekt samling

Apparatet fungerer kun, hvis enten afdækningen **9** (for omrøringsredskaber **15/16/18**) eller låget **3** er sat korrekt på blandebeholderen **5**.

Funktion kun ved sænket drivarm

Apparatet fungerer kun, når drivarmen **10** er klikket korrekt fast i nederste position og oplåsningsknappen **12** er sprunget helt ud.

Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overophedningsbeskyttelse. Apparatet slukker automatisk, hvis motoren bliver for varm:

1. Sluk for apparatet.
2. Træk netstikket **14** ud.
3. Lad apparatet køle af til stuetemperatur. Apparatet kan tændes igen, når den er blevet tilstrækkeligt afkølet.

Tænd-/sluk af apparatet og valg af hastighed

1. Tænd for apparatet ved at dreje hastighedsregulatoren **13** med uret.
2. Start med lav hastighed og øg gradvis til den ønskede hastighed.
3. Hvis du vil tilsætte ingredienser gennem påfyldningsåbningen **20** eller gennem efterpåfyldningsåbningen **2**, mens arbejdet er i gang, skal du sænke hastigheden til trin 1 - 2.
4. Stil hastighedsregulatoren **13** på 0 for at slukke apparatet.

Impulsfunktion

- Drej hastighedsregulatoren **13** i stilling **P**, for kortvarigt øge hastigheden til højeste trin (8).

Vægt

Den indbyggede køkkenvægt viser i skridt på 5 gram op til 5 kg eller i skridt fra 0,011 lb op til 11 lb.

Vægten er klar til brug, når køkkenmaskinen er lukket, men ikke tændt.

Vægten vejer både ingredienser i røreskålen **17** og i blandebeholderen **5**.

ANVISNING: vær for at opnå den bedste nøjagtighed ved afvejning af ingredienserne opmærksom på, at køkkenmaskinen står frit og ikke er udsat for nogen belastninger eller berøringer. Vent om nødvendigt, indtil indikationen ikke længere ændrer sig.

Fig. B:

Knapper



langt tryk:
vægt tænd-/sluk;
kort tryk:
stil på 0 (Tara-funktion)



omskiftning af enhed (g/lb)

Indikationer

OFF Vægten er slukket.

Full Den maksimale vægt er overskredet (Overload).

Nem vejning

1. Sæt netstikket **14** i en stikkontakt. I displayet **22** vises **OFF**.
2. Indsæt røreskålen **17** eller blandebeholderen **5** på apparatet.
3. Hold knap  **24** trykket for at tænde vægten. Efter kort tid vises der **0 g** eller **0.000 lb**.
4. Inden du afvejer ingredienser, skal indikatoren stå **0 g / 0.000 lb**. Tryk om nødvendigt kort på knap  **24** for at nulstille indikationen.

5. Kom nu ingredienserne i røreskålen **17** eller blandebeholderen **5**. Vægten vises. Vent om nødvendigt et øjeblik, indtil indikationen ikke længere ændrer sig.
6. Hvis den maksimale vægt på 5 kg / 11 lb overskrides, viser vægten **Full**.
7. For at slukke holder du knap  **24** trykket. I displayet **22** vises **OFF**.

Tilvejning med Tara-funktionen

Med Tara-funktionen kan du så ofte du ønsker det stille vægtens indikation på **0 g / 0.000 lb**. Dette er nyttigt for at veje flere ingredienser efter hinanden.

1. Tryk når du har afvejet en ingrediens **kort** på knap  **24**. **0 g** eller **0.000 lb** vises.
2. Nu kan du tilsætte og veje den næste ingrediens.
3. For flere ingredienser kan du gentage disse skridt.

Omskiftning af enhed

1. Vægten er tændt og viser **0 g** eller **0.000 lb** eller en anden værdi.
2. Tryk på knap  **23** for at skifte mellem enhed **g** (gram) og **lb** (pund).

Adskillelse af apparatet



FARE på grund af roterende dele!

- ⊙ Sluk for apparatet, og træk netstikket **14** ud af stikkontakten, før du skiller apparatet ad.

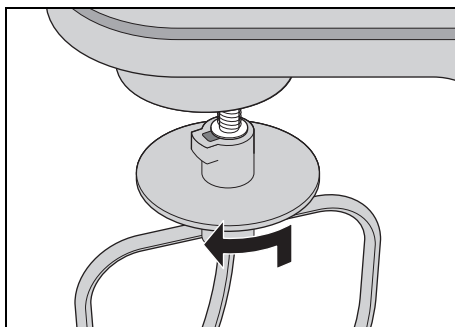
Adskillelse af røreskål og omrøringsredskab

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **12** og klap drivarmen **10** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **12** springer ud igen.

Aftagning af omrøringsredskaber

- Tryk omrøringsredskabet **15/16/18** lidt opad, og drej det mod uret, indtil det kan trækkes af akslen **21**.



Aftagning af sprøjtebeskyttelse

- Træk forsigtigt sprøjtebeskyttelse **11** af drivarmen **10** nedad.

Fjernelse af røreskålen

- Drej røreskålen **17** i retning mod det åbnede låsesymbol, indtil den kan tages af.

Sænkning af drivarm

- Tryk på oplåsingsknappen **12** og bevæg drivarmen **10** helt ned. Oplåsingsknappen **12** springer ud igen.

Adskillelse af blandebeholder

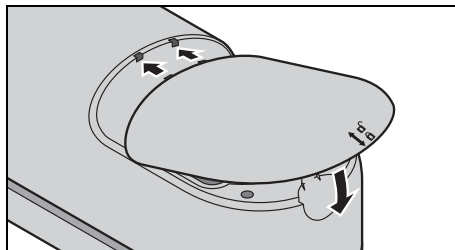


FARE for at skære sig!

- Vær opmærksom på, at knivindsatsens **7** klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- Før knivindsatsen **7** tages ud, skal du skylle blandebeholderen **5** med vand, og frigøre klingerne for madrester, så knivindsatsen **7** kan tages ud på sikker vis.

Fjernelse af blandebeholder

- Drej blandebeholderen **5** lidt mod uret, indtil den hvide pil (▼) peger på det åbne låsesymbol.
- Sæt afdækningen **9** på igen.



Aftagning af blandebeholderens låg

- Drej låget **3** mod uret, indtil det kan tages af.
- Drej låget på efterpåfyldningsåbningen **1** mod uret og tag det af.

Opskrifter

ANVISNING: min./maks. mængder:

Anvend kun de i opskrifterne angivne mængder. Disse er tilpasset perfekt til forarbejdning med denne køkkenmaskine.

Grøn smoothie

Ingredienser til 2 portioner:

- ½ æble
- ½ moden pære
- ½ salatagurk
- ½ citron (saft og en smule revet citronskal)
- 1 appelsin (saft)
- 30 g babyspinat
- 1 lille stykke ingefær (ca. 2 g)

Tilberedning:

- Vask æble, pære og agurk, gør dem i stand og skær dem i stykker.
- Vask babyspinaten og rens den.
- Hak ingefæren i små stykker.

4. Kom alle ingredienserne i blandebeholderen **5**.
5. Begynd på trin 2 - 3, stil så flere gange på **P**. Øg hastigheden hen imod slutningen, indtil du når den ønskede konsistens.
6. Nydes bedst frisk!

Vegansk frugt-chia-ret

Ingredienser til 2 portioner:

- 1 lille moden mango
- 1 lille moden banan
- 1 spsk. citronsaft
- 230 ml godt afkølet mandelmælk (usødet)
- 40 g chiafrø

Tilberedning:

1. Skær frugterne i stykker.
2. Kom alle ingredienserne undtagen chiafrøene i blandebeholderen **5**.
3. Øg langsomt hastigheden, indtil alt er regelmæssigt pureret.
4. Fyld over i en kande, og rør langsomt chiafrøene i med hånden.
5. Fyld i dessertglas, og stil det ca. 2-3 timer i køleskabet.

Tips:

- Øg andelen af chiafrø for at få en fastere konsistens.
- Frugten kan udskiftes efter behag.

Mascarponecreme

Ingredienser til 4 portioner:

- 2 æg
- 2 spsk fint sukker
- 1 spsk sød vin (f.eks. Madeira)
- 250 g Mascarpone
- ½ ubehandlet appelsin (saft og en smule revet appelsinskal)

Tilberedning:

1. Del æggene.
2. Kom æggehvinderne i den fedtfri røreskål **17**. Pisk dem stive med piskeriset **16**. Forøg derved hastigheden til trin 8.

3. Kom de piskede æggehvinder i en anden skål og stil dem koldt.
4. Pisk æggeblommerne skummende i røreskålen **17** sammen med sukker og den søde vin med piskeriset **16** på trin 6.
5. Sænk hastigheden til trin 3 og tilsæt skiftevis en skefuld mascarpone og appelsinsaft.
6. Vend den revne appelsinskal og de piskede æggehvinder i.
7. Strø til dekoration nogle tynde appelsinskalstrimler på den færdige creme.
8. Stil cremen i køleskabet indtil den skal spises og spis den op inden for 24 timer.

Tip: anret mascarponecremen skiftevis i lag med frisk sæsonfrugt eller kompot i dessertglas.

Pæretærte

Ingredienser til en tærteform:

Ingredienser til dejen:

- 200 g hvedemel
- 1 knivspids salt
- 100 g koldt smør (i flager)
- 3 tsk fint sukker
- 4 spsk koldt vand

Til blindbagning:

tørre ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen:

- 100 g blødt smør
- 100 g sukker
- 2 æg (stuetemperatur)
- 100 g maledede mandler

Til belægning:

ca. 3 modne pærer

Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne til dejen i røreskålen **17** røreskålen og forarbejd disse med omrøreren **18** på trin 3, indtil der dannes sig større klumpe. (Stop om nødvendigt af og til maskinen og skrab in-

- gredienserne ned fra kanten med en dejskraber.)
- Ælt dejen hurtigt med hånden til en kugle, og rul den ud mellem to ark bagepapir med lidt mel.
 - Udlæg dejen i en smurt tærteform, skær den overskydende kant af og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
 - Stik bunden flere gange med en gaffel, læg et stykke bagepapir på dejen og fyld formen med tørre ærter eller ris for at tuge dejen ned.
 - Bag ved 180 °C cirkulationsluft i 15 minutter, fjern derefter bagepapir og ærter/ris og bag igen 10 til 15 minutter.
 - Pisk til mandelmassen smør, sukker og æg med piskeriset **16**. Forøg derved hastigheden til trin 8.
 - Fjern piskeriset **16** og indsæt omrøreren **18**. Rør kort mandlerne ind på trin 4.
 - Kom mandelmassen på den afkølede tærtebund.
 - Skræl pærerne, fjern kernehusene, skær i skiver og fordel disse på mandelmassen.
 - Bag ved 170 °C cirkulationsluft i ca. 35 min.

Pizzadej

Ingredienser til en springform:

250 g hvedemel
 ¾ tsk salt
 ½ terning frisk gær
 120 ml lunkent vand
 ½ tsk brun farin
 lidt mel til æltning og udrulning

Tilberedning:

- Bland mel og salt i røreskålen **17** og lav en lille fordybning i midten.
- Mos gær og sukker i vand med en gaffel og rør, indtil alt er opløst. Kom denne blanding i fordybningen.
- Bearbejd med dejkrogen **15** på trin 2, indtil der dannes sig store dejklumper.
- Ælt videre med hånden, indtil dejen bliver smidig.
- Form en dejkugle og lad den hæve til dækket på et varmt sted, indtil den har fordoblet sin størrelse.
- Ælt igen, rul ud og belæg efter smag og behag.

Røredej Grundopskrift

Ingredienser til 1 brødform (ca. 30 cm):

300 g blødt smør
 300 g sukker
 5 æg (str. L)
 300 g mel (Type 405)
 1 tsk. bagepulver

Desuden blødt smør til formen

Tilberedning:

- Forvarm ovnen til 175 °C.
- Smør en brødform eller beklæd den med bagepapir.
- Til dejen skæres smørret i små stykker og tilsættes i røreskålen **17** med sukkeret.
- Indsæt omrøreren **18** og sprøjtebeskyttelsen **11** og bland på trin 1 i ca. 30 sekunder.
- Bland derefter på trin 7 i ca. 4 minutter for at danne en løst sammenblandet masse.
- Rør æggene i lidt efter lidt på trin 1 i ca. 30 sekunder.
- Fortsæt derefter med at røre ved trin 7 i ca. 40 sekunder.
- Bland melet med bagepulveret og sigt det over blandingen.
- Rør alle ingredienser på trin 5 i ca. 40 sekunder for at danne en glat dej.
- Hæld dejen i formen og glat den ud med en dejskraber.
- Bag kagen i ca. 65 minutter.
- 10 minutter for bagetiden er slut bør du undersøge om kagen er gennembagt. Dette gøres ved at stikke en lille træpind ned i midten af kagen. Hvis der ikke er

dej, der klistrer til pinden, er kagen færdigbagt.

13. Inden kagen tages ud af formen, skal den køle af i formen i cirka 10 minutter.
14. Løft derefter kagen over på en rist for at lade den køle helt af.

Tips:

- Alle ingredienser bør have rumtemperatur.
- Tilsæt æggene et ad gangen og rør i ca. 30 sekunder hver gang.

Camembert-dip med soltørrede tomater

Ingredienser til ca. 6-8 portioner:

- 250 g blød camembert
- 1 lille løg
- 50 g blødt smør
- 150 g syrnede fløde
- 50 g soltørrede tomater
- 1 knivspids cayennepeber
- Salt, paprikapulver (med naturlig sødme)

Tilberedning:

1. Skær camembert i tern på 1x1 cm.
2. Skræl løget, og skær det i små tern.
3. Kom begge dele med smørret i røreskålen **17**, sæt omrøreren **18** og sprøjtebeskyttelsen **11** i og bland på trin 5 i ca. 2 minutter. Om nødvendigt afbrydes røreprocessen og cremen skubbes ned af røreskålens kant med en grydeske.
4. Tomaterne skæres i små tern og tilsættes til camembertcremen sammen med syrnede fløde, paprikapulver og cayennepeber.
5. Skub om nødvendigt cremen ned langs siden af røreskålen igen med grydeskeen og opvarm til trin 7 fortsæt med at røre i 1 minut.
6. Smag til med salt.

Cremen kan holde sig på køl i ca. 1 uge.

Vafler Grundopskrift

Ingredienser til 4 portioner:

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 75 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 2 æg (str. L)
- 250 g hvedemel
- ½ tsk. bagepulver
- 180 ml kærnemælk
- 2 spsk. flydende honning

Tilberedning:

1. Tilsæt smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen **17**.
2. Indsæt omrøreren **18** og sprøjtebeskyttelsen **11** og rør ingredienserne, indtil de er jævne i ca. 30 sekunder ved trin 2.
3. Tilsæt æg, mel og bagepulver og bland i ca. 30 sekunder på trin 1.
4. Rør derefter ved trin 7 i 2 minutter.
5. Arbejd gradvist kærnemælken ind i dejen på trin 2.
6. Tilsæt honning og fortsæt med at røre ved trin 5 i ca. 1 minut.
7. Hæld dejen i et varmt, smurt vaffeljern en portion ad gangen og fordel den ud.
8. Bag vaflerne til de er gyldenbrune.

Citronkage

Ingredienser til 1 brødform (ca. 30 cm):

Til dejen

- 2 ubehandlede citroner
- 200 g smør
- 4 æg (str. L)
- 225 g sukker
- 1 knivspids salt
- 220 g mel (Type 405)
- 3 tsk. bagepulver

Til glasuren

- 1 ubehandlet citron
- 125 g flormelis

Desuden blødt smør og mel til formen

Tilberedning:

1. Smør brødformen og drys den med mel.
2. Forvarm ovnen til 180 °C over- og undervarme.
3. Vask citronerne til dejen med varmt vand, tør dem godt og riv skallen fint.
4. Pres citronerne som du har revet skallen fra.
5. Smelt smørret i en lille gryde, og tag det derefter af varmen.
6. Kom æggene i røreskålen **17** med sukker og salt.
7. Indsæt omrøreren **18** og sprøjtebeskyttelsen **11** ved bland ved trin 3 i ca 20 sekunder.
8. Rør derefter ved trin 7 i ca. 5 minutter, indtil det skummer.
9. Sigt melet med bagepulveret over æggecremen.
10. Bland på trin 3 i 30 sekunder.
11. Fortsæt med at røre ved trin 3, og tilsæt gradvist citronskal og -saft og smørret.
12. Bland på trin 4 i ca. 2 minutter, indtil der er dannet en glat dej.
13. Hæld dejen i formen, glat den ud og bag kagen på midterste rille i cirka 45 minutter.
14. Tag kagen ud af ovnen, lad den køle af i cirka 5 minutter og vend den forsigtigt ud på en rist. Lad de kagen køle godt af.
15. Til citronglasuren vaskes citronen med varmt vand og tørres godt. Skallen røres fint og frugtsaften presses ud.
16. Saft og skal røres glat med flormelis. Hæld på langs på kagens overflade og fordel den med en kniv, så glasuren løber dekorativt ned ad siderne.

Sukkerbrødsrulle med Chokolade

Ingredienser til 16 portioner:

4	æg (str. L)
1	knivspids salt
150 g	flormelis
25 g	kakaopulver
50 g	mel
75 g	stivelse (maizena)
1 tsk.	bagepulver
½ brev	husblas
150 ml	køleskabskold fløde
250 g	kvark
1 brev	vaniljesukker
200 g	tranebærgelé

Desuden bagepapir til pladen

Tilberedning:

1. Del æggene. Tilsæt æggehviderne med salt i røreskålen **17**.
2. Indsæt piskeriset **16** og sprøjtebeskyttelsen **11** og skru op til trin 10 pisk i ca. 4 minutter, indtil der dannes stive toppe.
3. Overfør blandingen til en anden skål og stil den på køl, indtil den skal bruges.
4. Æggeblommerne hældes i røreskålen sammen med flormelis.
5. Indsæt omrøreren **18** og sprøjtebeskyttelsen og drej til trin 7 pisk indtil lys gul og cremet, i ca. 5 minutter.
6. Bland kakaopulver, mel, majsstivelse og bagepulver og sigt blandingen over æggeblommecremen.
7. Tilsæt 1/3 af æggehviderne og bland på trin 5 i ca. 20 sekunder til en jævn dej.
8. Fold de resterende æggehvider i dejen med en grydeske, indtil alle ingredienser er blandet.
9. Læg bagepapir på en bageplade og stryg dejen ud på den.
10. Bages i en forvarmet ovn ved 225 °C i 12 minutter.
11. Sukkerbrødsdejen vendes ud på et viskestykke.

12. Pensl bagepapiret med lidt koldt vand og pil det forsigtigt af.
13. Rul bunden sammen ved hjælp af klu-den og lad den køle af.
14. Opløs husblas i lidt vand efter pakkens anvisning.
15. Hæld fløden i røreskålen.
16. Indsæt piskeriset **16** og sprøjtebeskyt-tel-sen og pisk på trin **10**, indtil det er stift, ca. 3 minutter.
17. Skru ned på trin **5**.
18. Tilsæt kvark, vaniljesukker og den oplø-ste husblas og bland i cirka 30 sekunder.
19. Lad det blive halvfast i køleskabet.
20. Rul forsigtigt sukkerbrøds-kagebunden sammen, smør tranebærgelé og fløde-kvark-blanding på og rul den sammen.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet

Træk netstikket **14** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.

Yderligere informationer om rengø-ring og pleje af apparat og tilbe-hørsdele fremgår af online-betje-ningsvejledningen.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i on-line-betjeningsvejledningen.

Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Euro-pæiske Union skal tilføres en separat affald-sindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for gen-brug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol marke-rer f. eks. en genstand eller ma-terialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljø-bestemmelser i landet.

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 459999_2401

Istruzioni brevi



Il presente documento è un'edizione cartacea abbreviata del manuale d'uso completo. Scansionando questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **459999_2401** è possibile visualizzare e scaricare il manuale d'uso. Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima di usare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



Questo simbolo mette in guardia da lesioni alle mani.

Dati tecnici

Modello:	SKMW 900 B2
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II
Potenza:	900 watt
Ciotola per mescolare	
Volume:	5,0 l
Capienza max. (segno MAX):	3,6 l
Recipiente miscelatore	
Volume:	1,35 l
Capienza max. (segno MAX):	1,0 l
Carico massimo per la frusta per mescolare 18 e il gancio impastatore 15 :	Impasto per dolci: max. 1216 g Pasta lievitata: max. 1657 g
Scala della bilancia:	fino a max. 5 kg
Funzionamento continuo max. (KB):	(indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)
- Robot da cucina:	10 minuti
- Frullatore:	3 minuti
- Al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo riempimento):	30 secondi

NOTA: nel manuale d'uso (online) è riportato un codice QR per l'ordinazione di accessori.

Materiale in dotazione

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 robot da cucina, base 19 | 1 recipiente miscelatore 5 con: |
| 1 paraspruzzi 11 | - coperchio 3 e |
| 1 ciotola per mescolare 17 | - coperchio dell'apertura di rabbocco 1 |
| 1 gancio impastatore 15 | - inserto lame 7 |
| 1 frusta per montare 16 | - guarnizione 6 |
| 1 frusta per mescolare 18 | 1 manuale d'uso completo (su internet) |
| | 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio) |

Panoramica

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 | | Coperchio dell'apertura di rabbocco (= mini misurino) |
| 2 | | Apertura di rabbocco |
| 3 | | Coperchio (del recipiente miscelatore) |
| 4 | | Guarnizione |
| 5 | | Recipiente miscelatore |
| 6 | | Guarnizione (dell'inserto lame) |
| 7 | | Inserto lame |
| 8 | | Azionamento per il recipiente miscelatore (sotto la copertura) |
| 9 | | Copertura |
| 10 | | Braccio di azionamento |
| 11 | | Paraspruzzi |
| 12 |  | Pulsante di sblocco (per il braccio di azionamento) |
| 13 |  0 - 8 | Selettore di velocità con funzione on/off |
| 14 | | Cavo di collegamento con spina |
| 15 | | Gancio impastatore |
| 16 | | Frusta per montare |
| 17 | | Ciotola per mescolare |
| 18 | | Frusta per mescolare |
| 19 | | Base |
| 20 | | Apertura di riempimento |
| 21 | | Asse di alloggiamento degli accessori per mescolare |
| 22 | | Display per la bilancia |
| 23 |  | Bilancia: cambiamento dell'unità di misura (g/lb) |
| 24 |  | Accensione/spengimento della bilancia e azzeramento (tara) |
| 25 | | Avvolgicavo |

Uso conforme

Il robot da cucina serve a mescolare, frullare, montare, sbattere, impastare, miscelare e pesare alimenti e nutrimenti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare il robot da cucina in modo continuo senza interruzioni...
 - con gli accessori per mescolare per non più di 10 minuti
 - con il recipiente miscelatore per non più di 3 minuti

- a carico massimo (montare/impastare e miscelare contemporaneamente con il massimo riempimento) per non più di 30 secondi.

Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

- ⊙ Non usare il recipiente miscelatore per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.
-

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
 - ... se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito
 - ... prima di assemblare o di smontare l'apparecchio
 - ... prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi
 - ... prima di pulirlo
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.

- ⊙ A seconda dell'utilizzo, l'apparecchio è previsto per i seguenti tempi di funzionamento massimi senza interruzioni:
 - max 10 minuti per mescolare/impastare con gli accessori per mescolare
 - max. 3 minuti nel recipiente miscelatore
 - max. 30 secondi al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo riempimento)
 Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Procedere con attenzione quando si versa un liquido caldo nel recipiente miscelatore. Potrebbe essere espulso di nuovo improvvisamente sotto forma di vapore.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo una volta collocati correttamente tutti i coperchi e/o quando il dispositivo di protezione si trova nella posizione descritta.
- ⊙ Per spingere gli alimenti verso il basso, usare sempre un utensile adatto, ad es. una spatola.
- ⊙ Non introdurre mai le mani nel recipiente miscelatore quando è inserito.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
 - Quando si svuota il recipiente miscelatore, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame.

- Quando si toglie e si inserisce l'inserito lame, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia.
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.
- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nella base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina, e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.
- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. fornelli).
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - se non si utilizza il robot da cucina
 - prima di montare o smontare il robot da cucina
 - prima di pulire il robot da cucina
 - in caso di temporali
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.
- ⊙ Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.

Considerare che dopo lo spegnimento la lama continua ancora a ruotare per breve tempo.

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserito lame sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserito lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
- ⊙ Quando si estrae la guarnizione dal recipiente miscelatore, fare attenzione a non ferirsi con il bordo affilato inferiore del recipiente miscelatore.
- ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.
- ⊙ Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- ⊙ Assicurarsi sempre che il selettore di velocità sia sullo 0, prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ⊙ Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.
- ⊙ Se il recipiente miscelatore non è montato, si deve applicare la copertura. Altrimenti non funziona l'apparecchio protettivo e c'è pericolo di ferirsi.
- ⊙ Non versare mai prodotti caldi o bollenti nel recipiente miscelatore, poiché possono schizzare fuori e causare scottature.
- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo 10 minuti e il frullatore al massimo 3 minuti alla volta. Al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo impimento): 30 secondi. In seguito si deve far nuovamente raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. fornelli.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore né la ciotola per mescolare, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ La frusta per mescolare e il gancio impastatore presentano un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti affilati, appuntiti o graffianti (ad es. coltello, spugna abrasiva).
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non esercitare una pressione o un carico eccessivi sull'apparecchio e sulla bilancia. Il carico massimo è di 40 kg o 88 lb.

Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Smontare l'apparecchio.
4. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**

5. **Figura C:** avvolgere il cavo di collegamento **14** in eccesso nell'avvolgicavo **25** situato sul lato inferiore della base **19**.
6. Collocare la base **19** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere.

Panoramica delle funzioni

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Gancio impastatore 15	1 - 2	- Impastare e mescolare pasta solida o ingredienti solidi	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. Quantità max. di pasta lievitata: 1657 g Tempo di lavorazione pasta brisé*: circa 3 minuti Durata max. di funzionamento: 10 minuti
	2 - 3	- Impastare pasta lievitata - Impastare impasto per dolci denso	

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Frusta per mescolare 18	2 - 3	- Miscelare impasto per dolci denso - Mescolare burro e farina - Miscelare pasta lievitata	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare.
	4 - 6	- Impasto per dolci - Montare il burro con lo zucchero - Impasto per biscotti	Quantità max. di impasto per dolci: 1216 g Tempo di lavorazione impasto per dolci*: circa 5 minuti Durata max. di funzionamento: 10 minuti
	6	- Impasto con frutta secca	Peso totale max.: 950 g Incorporare delicatamente la frutta delicata nel livello 1 - 2. Durata max. di funzionamento: 10 minuti
Frusta per montare 16	7 - 8	- Panna - Albumi - Maionese - Montare il burro	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. Quantità max. di panna: 1000 ml Durata max. di funzionamento: 10 minuti

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Recipiente miscelatore 5	P (Turbo)	- Miscelare e tritare ingredienti morbidi o liquidi	Quantità min: Le lame dell'inserto lame 7 devono essere almeno coperte. Quantità max.: 1000 ml Durata max. di funzionamento: 3 minuti Non idoneo ad alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè. Inoltre non è adatto a tritare carne, cipolle, noci, mandorle ed erbe aromatiche.

***NOTA:** il tempo di lavorazione varia in funzione della qualità e delle caratteristiche degli ingredienti.

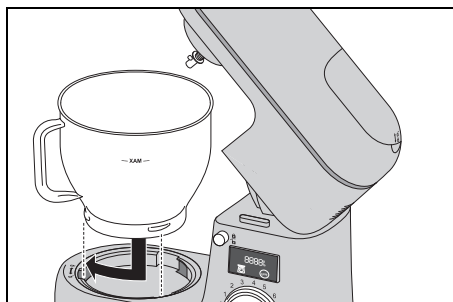
Uso degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **12** e sollevare il braccio di azionamento **10** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **12** non scatta nuovamente verso l'esterno.

Inserimento della ciotola per mescolare

2. Inserire la ciotola per mescolare **17** nella base **19**, in modo che l'impugnatura venga a trovarsi all'incirca sopra il simbolo del lucchetto aperto. Le convessità del bordo inferiore devono inserirsi nelle aperture della base.



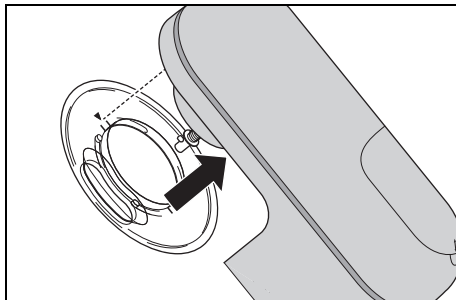
3. Bloccare la ciotola per mescolare **17** ruotandola verso il simbolo del lucchetto chiuso fino all'arresto.

Montaggio del paraspruzzi

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare mai la ciotola per mescolare **17** senza paraspruzzi **11** applicato. Altrimenti il contenuto potrebbe essere scagliato all'esterno del miscelatore.

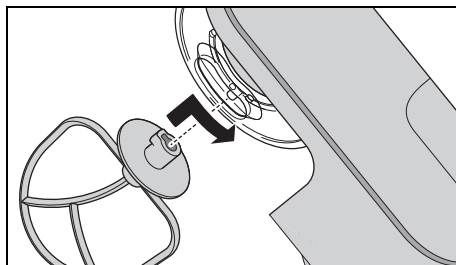
4. Collocare il paraspruzzi **11** dal basso sul braccio di azionamento **10**. La freccia (▲) sul paraspruzzi **11** e la freccia (▼) sul braccio di azionamento **10** sono rivolte l'una verso l'altra. Premere il paraspruzzi contro il braccio di azionamento finché non s'innesca saldamente.



Inserimento dell'accessorio per mescolare

5. Scegliere l'accessorio per mescolare adatto:
 - Gancio impastatore **15**: per impasti pesanti, per esempio impasto per pane
 - Frusta per montare **16**: per montare panna, albumi ecc.
 - Frusta per mescolare **18**: per impasti da medi a leggeri, per esempio per dolci o frittelle.

6. Collocare l'accessorio per mescolare **15/16/18** dal basso sull'asse **21**.



Assicurarsi che il piccolo perno metallico dell'asse **21** faccia presa nell'incavo dell'accessorio per mescolare.

7. **Figura A:** premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **15/16/18** e ruotarlo in senso antiorario fino alla battuta.

Aggiunta degli ingredienti

- È possibile versare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **17** mentre il braccio di azionamento **10** è sollevato.
- Durante il mescolamento è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **20** del paraspruzzi **11**:
 - Ridurre la velocità a 1 - 2.
 - Versare gli ingredienti.

Abbassare il braccio di azionamento



PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

- ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento **10** e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.
8. Premere il pulsante di sblocco **12** e abbassare completamente il braccio di azionamento **10**. Il pulsante di sblocco **12** scatta di nuovo verso l'esterno.

A questo punto l'apparecchio è completamente montato.

Uso del recipiente miscelatore



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **7** sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si svuota il recipiente miscelatore **5**, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame **7**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non usare il recipiente miscelatore per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.

NOTA: durante l'utilizzo del recipiente miscelatore **5** contemporaneamente ruota anche l'asse **21**. Montare quindi la ciotola per mescolare **17** e il paraspruzzi **11**, ma non l'accessorio per mescolare **15/16/18**.

Inserimento e smontaggio dell'inserto lame

Non utilizzare mai il recipiente miscelatore **5** senza inserto lame **7**, poiché l'inserto lame **7** assicura la chiusura ermetica della recipiente miscelatore **5** in basso.



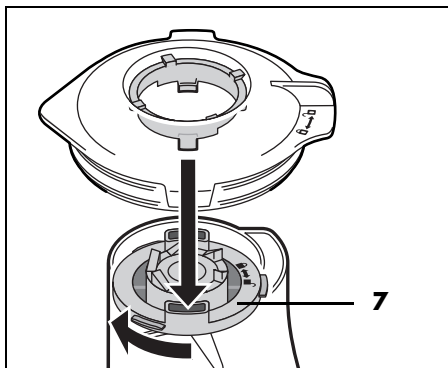
PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Quando si toglie e si inserisce l'inserto lame **7**, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Quando si estrae la guarnizione **6**, fare attenzione a non ferirsi con il bordo affilato inferiore del recipiente miscelatore **5**.

NOTA: per consentire un'estrazione e un inserimento sicuri dell'inserto lame **7**, si usa il coperchio **3** come utensile per allentare e stringere.

Per togliere l'inserto lame **7**, procedere come segue:

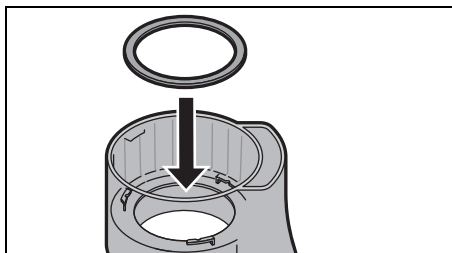
1. Togliere il coperchio **3** dal recipiente miscelatore.
2. Girare il recipiente miscelatore **5** con il lato inferiore verso l'alto.
3. Collocare il coperchio **3** sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5**. Le due nervature del lato inferiore del coperchio devono inserirsi nelle due rientranze del lato inferiore dell'inserto lame **7**.



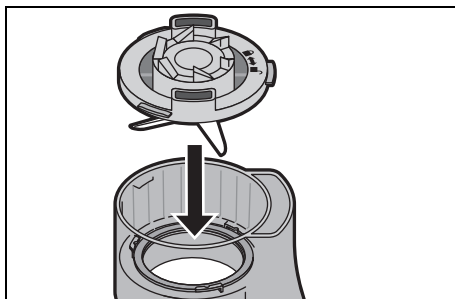
4. Per allentare l'inserto lame **7**, ruotarlo verso il simbolo del lucchetto aperto (sull'inserto lame) con l'aiuto del coperchio **3**.
5. Estrarre con precauzione l'inserto lame **7**.
6. Estrarre la guarnizione **6**.

Per inserire l'inserto lame **7**, procedere come segue:

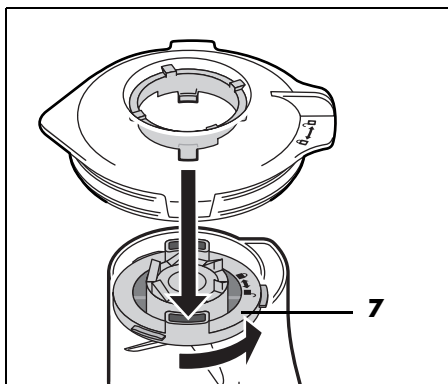
1. Girare il recipiente miscelatore **5** con il lato inferiore verso l'alto.
2. Inserire la guarnizione **6**.



3. Inserire l'inserto lame **7** con precauzione nel recipiente miscelatore **5**.



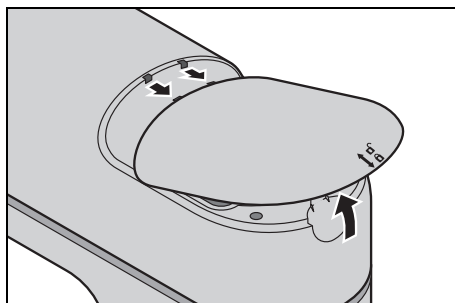
4. Collocare il coperchio **3** sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5**. Le due nervature del lato inferiore del coperchio devono inserirsi nelle due rientranze del lato inferiore dell'inserto lame **7**.



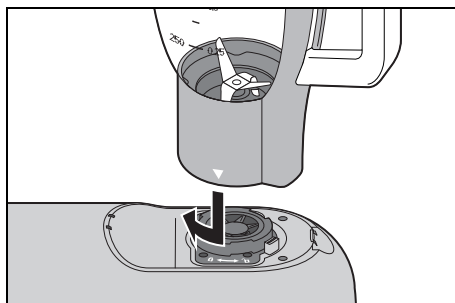
5. Per stringere l'inserto lame **7**, ruotarlo verso il simbolo del lucchetto chiuso (sull'inserto lame) con l'aiuto del coperchio **3**.

Applicazione del recipiente miscelatore

1. Sollevare la copertura **9** in corrispondenza del simbolo $\uparrow$ e toglierla.



2. Collocare il recipiente miscelatore **5** sull'azionamento **8** in modo tale che la freccia bianca ($\blacktriangledown$) situata in basso sul miscelatore sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.



3. Girare il recipiente miscelatore **5** in senso orario fino a innestarlo. La freccia bianca ($\blacktriangledown$) è rivolta a questo punto verso il simbolo del lucchetto chiuso.

Aggiunta degli ingredienti

- Inserire sempre nel recipiente miscelatore **5** prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.
- Prima tagliare in pezzi piccoli gli ingredienti solidi, in modo che i pezzi non blocchino le lame.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di rabbocco **2** nel coperchio **3**:
 - Ridurre la velocità a 1 - 2.

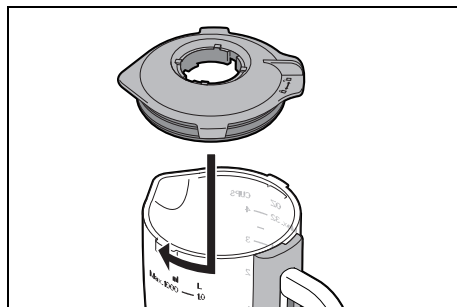
- Girare il coperchio dell'apertura di rabbocco **1** in senso antiorario e toglierlo.
- Versare gli ingredienti.
- Riapplicare il coperchio **1** in modo che le piccole sporgenze di plastica corrispondano agli incavi nell'apertura di rabbocco **2**.
- Girare il coperchio **1** in senso orario fino all'arresto.

Applicare il coperchio

NOTE:

- Per motivi di sicurezza, la miscelazione inizia soltanto quando il coperchio **3** è applicato correttamente.
- Per agevolare un poco la chiusura del coperchio **3**, applicare qualche goccia d'olio alimentare su di uno straccio e strofinare la guarnizione **4**.

1. Collocare il coperchio **3** sul recipiente miscelatore **5** girandolo un poco.



2. Girare il coperchio **3** in senso orario fino alla battuta.

A questo punto l'apparecchio è completamente montato.

Uso di base

Alimentazione di corrente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Collegare la spina **14** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è normale. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Assemblare l'apparecchio per la funzione desiderata.
2. Verificare che il selettore di velocità **13** si trovi su *0* (spento).
3. Infilare la spina **14** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **14**.

Funzioni di sicurezza

L'apparecchio presenta diverse funzioni di sicurezza descritte di seguito.

Funzionamento solo con assemblaggio corretto

L'apparecchio funziona soltanto se la copertura **9** (per gli accessori per mescolare **15/16/18**) o il coperchio **3** sono collocati correttamente sul recipiente miscelatore **5**.

Funzionamento solo con braccio di azionamento abbassato

L'apparecchio funziona solo se il braccio di azionamento **10** è innestato correttamente in posizione inferiore e il pulsante di sblocco **12** è scattato completamente verso l'esterno.

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, l'apparecchio si spegne automaticamente:

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Staccare la spina **14**.
3. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Quando l'apparecchio è raffreddato a sufficienza, è possibile riaccenderlo.

Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità

1. Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità **13** in senso orario.
2. Iniziare con un velocità leggermente inferiore e aumentare lentamente fino alla velocità desiderata.
3. Ridurre la velocità al livello 1 - 2, per aggiungere ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **20** o l'apertura di rabbocco **2**.
4. Per spegnere l'apparecchio portare il selettore di velocità **13** su 0.

Funzioni a impulsi

- Girare il selettore di velocità **13** sulla posizione **P** per aumentare la velocità al massimo livello (8) per breve tempo.

Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a 5 grammi a passi di 5 kg o a passi da 0,011 lb a 11 lb.

La bilancia è pronta per l'uso quando il robot da cucina è collegato ma non acceso. La bilancia pesa gli ingredienti situati sia nella ciotola per mescolare **17** che nel recipiente miscelatore **5**.

NOTA: per una precisione ottimale della misurazione, quando si pesano gli ingredienti assicurarsi che il robot da cucina sia libero e non esposto a carichi o contatti. Eventualmente attendere che l'indicazione non cambi più.

Figura B: Tasti



Premere a lungo:
Accensione/spegnimento della bilancia;
Premere brevemente:
Azzeramento (funzione di tara)



Cambiamento dell'unità di misura (g/lb)

Indicazioni

OFF La bilancia è disattivata.
Full Il carico massimo è superato (Overload).

Pesatura semplice

1. Inserire la spina **14** in una presa di corrente. Sul display **22** compare la scritta **OFF**.
2. Inserire la ciotola per mescolare **17** nell'apparecchio o collocare il recipiente miscelatore **5** sull'apparecchio.
3. Mantenere premuto il tasto **24** per accendere la bilancia. Poco dopo viene indicato **0 g** o **0.000 lb**.
4. Prima di pesare gli ingredienti, l'indicazione deve trovarsi a **0 g / 0.000 lb**. Se necessario premere brevemente il tasto **24** per azzerare l'indicazione.
5. Ora collocare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **17** o nel recipiente miscelatore **5**. Viene indicato il peso.

- Eventualmente attendere un momento che l'indicazione non cambi più.
6. Se si supera il peso massimo di 5 kg/ 11 lb, la bilancia indica *Full*.
 7. Per spegnere mantenere premuto il tasto  **24**. Sul display **22** compare la scritta *OFF*.

Pesatura con la funzione di tara

La funzione di tara consente di riportare ripetutamente l'indicazione della bilancia a 0 g / 0.000 lb. Ciò è utile per pesare vari ingredienti successivamente.

1. Dopo aver finito di pesare un ingrediente, premere **brevemente** il tasto  **24**. Viene indicato 0 g o 0.000 lb.
2. A questo punto è possibile aggiungere l'ingrediente successivo e pesarlo.
3. Per gli altri ingredienti si possono ripetere questi passi.

Cambiamento dell'unità di misura

1. La bilancia è accesa e indica 0 g o 0.000 lb o un altro valore.
2. Premere il tasto  **23** per alternare l'unità di misura tra g (grammi) e lb (libbre).

Smontaggio dell'apparecchio



PERICOLO dovuto a elementi in rotazione!

- Prima di smontare l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina **14** dalla presa di corrente.

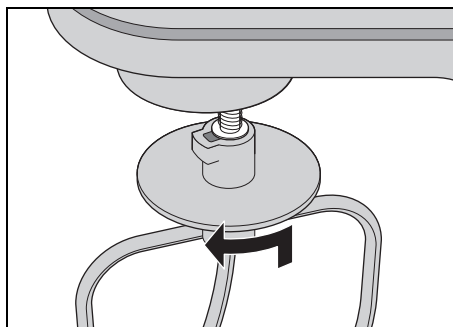
Smontaggio della ciotola per mescolare e degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **12** e sollevare il braccio di azionamento **10** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **12** non scatta nuovamente verso l'esterno.

Rimozione dell'accessorio per mescolare

2. Premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **15/16/18** e ruotarlo in senso orario finché non è possibile sfilarlo dall'asse **21**.



Rimozione del paraspruzzi

3. Staccare il paraspruzzi **11** dal braccio di azionamento **10** tirando con precauzione verso il basso.

Rimozione della ciotola per mescolare

4. Ruotare la ciotola per mescolare **17** verso il simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverla.

Abbassare il braccio di azionamento

5. Premere il pulsante di sblocco **12** e abbassare completamente il braccio di azionamento **10**. Il pulsante di sblocco **12** scatta di nuovo verso l'esterno.

Smontaggio del recipiente miscelatore

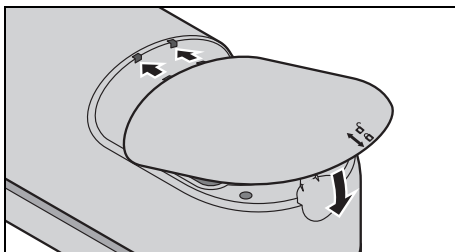


PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **7** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Prima di togliere l'inserto lame **7**, sciaccare il recipiente miscelatore **5** con acqua e togliere dalle lame eventuali resti di alimenti, in modo da poter estrarre in sicurezza l'inserto lame **7**.

Rimuovere il recipiente miscelatore

1. Girare un poco il recipiente miscelatore **5** in senso antiorario finché la freccia bianca (▼) non è rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.
2. Applicare nuovamente la copertura **9**.



Rimuovere il coperchio dal recipiente miscelatore

3. Girare il coperchio **3** in senso antiorario finché non è possibile rimuoverlo.
4. Girare il coperchio dell'apertura di rabbozzo **1** in senso antiorario e toglierlo.

Ricette

NOTA: quantità min./max.:

Usare solo le quantità indicate nelle ricette. Sono ottimizzate per la lavorazione con questo robot da cucina.

Frappè verde

Ingredienti per 2 porzioni::

½	mela
½	pera matura
½	cetriolo
½	limone (il succo e un poco di buccia grattugiata)
1	arancia (succo)
30 g	di spinaci novelli
1	pezzetto di zenzero (circa 2 g)

Preparazione:

1. Lavare la mela, la pera e il cetriolo e tagliarli a pezzi.
2. Lavare e mondare gli spinaci novelli.
3. Tagliare lo zenzero a dadini piccoli.
4. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente miscelatore **5**.
5. Iniziare con il livello 2 - 3 poi portare ripetutamente su **P**. Al termine aumentare la velocità fino a raggiungere la consistenza desiderata.
6. Consumare fresco!

Pietanza vegana di frutta e chia

Ingredienti per 2 porzioni::

1	mango piccolo maturo
1	banana piccola matura
1 cucchiaino	di succo di limone
230 ml	di latte di mandorle ben raffreddato (non dolcificato)
40 g	di semi di chia

Preparazione:

1. Tagliare la frutta a pezzi.
2. Mettere tutti gli ingredienti tranne i semi di chia nel recipiente miscelatore **5**.
3. Aumentare lentamente la velocità fino a passare il tutto uniformemente.
4. Travasare in una brocca e aggiungere con la mano i semi di chia mescolando.
5. Versare in coppette da dessert e mettere in frigorifero per circa 2-3 ore.

Suggerimenti:

- Per una consistenza più solida aumentare il contenuto di semi di chia.
- La frutta può essere sostituita secondo le proprie preferenze.

Crema di mascarpone

Ingredienti per 4 porzioni::

2	uova
2 cucchiaini	di zucchero raffinato
1 cucchiaino	di vino liquoroso (ad es. Madeira)
250 g	di mascarpone
½	arancia non trattata (il succo e un poco di buccia grattugiata)

Preparazione:

1. Separare tuorli e albumi.
2. Mettere l'albume nella ciotola per mescolare **17** priva di grasso. Montare a neve con la frusta per montare **16**. Nel farlo aumentare la velocità fino al livello 8.
3. Travasare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo da parte al fresco.

4. Nella ciotola per mescolare **17**, battere a schiuma i tuorli e il vino liquoroso con la frusta per montare **16** al livello 6.
5. Ridurre la velocità al livello 3 e aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia alternandoli a cucchiainate.
6. Incorporare delicatamente la buccia d'arancia grattugiata a mano e l'albume montato a neve.
7. Per decorare distribuire qualche striscia sottile di buccia d'arancia sulla crema pronta.
8. Mettere la crema in frigorifero fino al momento di consumarla e consumarla entro 24 ore.

Suggerimento: alternare il mascarpone con strati di frutta fresca di stagione o composta in vasetti da dessert.

Crostata di pere

Ingredienti per una teglia da crostata:

Ingredienti per l'impasto:

200 g	di farina di frumento
1 pizzico	di sale
100 g	di burro freddo (a fiocchi)
3 cucchiaini	di zucchero raffinato
4 cucchiaini	di acqua fredda

Per la cottura alla cieca:

Piselli secchi o riso

Ingredienti per la massa di mandorle:

100 g	di burro morbido
100 g	di zucchero
2	uova (a temperatura ambiente)
100 g	di mandorle macinate

Per il ripieno:

circa 3 pere mature

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola per mescolare **17** e lavorarli con la frusta per mescolare **18** al livello 3 finché non si formano pezzetti piuttosto grossi (eventualmente fermare la macchina di tanto in tanto e spingere

- gli ingredienti dal bordo verso il basso con una spatola).
2. Impastare rapidamente a mano formando una palla e spianarla con un poco di farina tra due fogli di carta da forno.
 3. Rivestire con l'impasto una teglia per torte imburrata, tagliare via il bordo sporgente e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
 4. Perforare ripetutamente il fondo dell'impasto con una forchetta, disporre della carta da forno sull'impasto e riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
 5. Cuocere per 15 minuti a 180 °C, dapprima con il forno ventilato, poi cuocere per altri 10-15 minuti.
 6. Per la massa di mandorle sbattere il burro, lo zucchero e le uova con la frusta per montare **16**. Per farlo aumentare la velocità fino al livello 8.
 7. Togliere la frusta per montare **16** e inserire la frusta per mescolare **18**. Incorporare brevemente le mandorle al livello 4.
 8. Versare la massa di mandorle sul fondo raffreddato della crostata.
 9. Sbucciare le pere, toglierne il torsolo, tagliarle a fette e usarle per coprire la massa di mandorle.
 10. Cuocere per circa 35 minuti a 170 °C nel forno ventilato.

Impasto per pizza

Ingredienti per una tortiera:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 250 g | di farina di frumento |
| $\frac{3}{4}$ di | cucchiaini di sale |
| $\frac{1}{2}$ | dado di lievito fresco |
| 120 ml | di acqua tiepida |
| $\frac{1}{2}$ cucchiaino | di zucchero di canna |
- un poco di farina per impastare e spianare

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale nella ciotola per mescolare **17** creando un'avvallatura al centro.

2. Schiacciare il lievito e lo zucchero in acqua usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Lavorare con il gancio impastatore **15** al livello 2 finché non si formano grandi grumi di impasto.
4. Continuare ad impastare a mano finché l'impasto non diventa liscio e morbido.
5. Formare una palla di impasto e farla lievitare coperta in luogo caldo finché il volume non raddoppia.
6. Impastare accuratamente ancora una volta, spianare e condire a piacere.

Ricetta di base per impasto per dolci

Ingrediente per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm):

- | | |
|-------|-----------------------|
| 300 g | di burro morbido |
| 300 g | di zucchero |
| 5 | uova mis. L |
| 300 g | di farina (tipo 00) |
| 1 cc | di lievito in polvere |

Inoltre burro morbido per lo stampo

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 °C.
2. Ungere uno stampo rettangolare o rivestirlo di carta da forno.
3. Per l'impasto, tagliare il burro a pezzi piccoli e metterlo nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero.
4. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare per circa 30 secondi al livello 1.
5. Poi continuare a mescolare per circa 4 minuti al livello 7 fino ad ottenere una massa soffice.
6. Incorporare le uova una dopo l'altra mescolando per circa 30 secondi al livello 1.
7. Poi continuare a mescolare al livello 7 per circa 40 secondi.
8. Mischiare la farina con il lievito in polvere e distribuirla sulla massa con un setaccio.

9. Mescolare tutti gli ingredienti al livello 5 per circa 40 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
10. Versare l'impasto nello stampo e lisciarlo con una spatola.
11. Cuocere al forno la torta per circa 65 minuti.
12. Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, controllare se è cotta infilando uno stecchino di legno al centro della torta. Se l'impasto non resta incollato allo stecchino, la torta è cotta.
13. Prima di togliere la torta dallo stampo è meglio farla raffreddare per circa 10 minuti nello stampo.
14. Poi mettere la torta su una griglia da cucina per farla raffreddare completamente.

Suggerimenti:

- È preferibile che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.
- Le uova vanno aggiunte sempre una alla volta incorporando ciascuna di esse per circa 30 secondi.

Salsa al camembert con pomodori secchi

Ingredienti per circa 6-8 porzioni:

- 250 g di camembert morbido
- 1 cipolla piccola
- 50 g di burro morbido
- 150 g di panna acida
- 50 g di pomodori seccati al sole
- 1 pizzico di pepe di Cayenna
- Sale, paprika dolce

Preparazione:

1. Tagliare il camembert a dadi di 1 x 1 cm.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini piccoli.
3. Mettere in due ingredienti nella ciotola per mescolare **17** insieme al burro, inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare al livello 5 per circa 2 minuti. Se necessario, interrompere l'operazione e spingere la crema

verso il basso lungo la parete della ciotola per mescolare utilizzando un cucchiaino.

4. Tagliare i pomodori a dadini, aggiungerli alla crema di camembert con la panna, la paprika e il pepe di Cayenna.
5. Se necessario, usare il cucchiaino per spingere nuovamente la crema verso il basso lungo la parete della ciotola per mescolare e continuare a mescolare al livello 7 per circa 1 minuto.
6. Insaporire con sale.

La crema può essere conservata in frigorifero per circa 1 settimana.

Ricetta di base per cialde

Ingredienti per 4 porzioni:

- 125 g di burro a temperatura ambiente
- 75 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova mis. L
- 250 g di farina di frumento
- ½ cc di lievito in polvere
- 180 ml di latticello
- 2 CC di miele liquido

Preparazione:

1. Mettere il burro nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero e allo zucchero vanigliato.
2. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare gli ingredienti per circa 30 secondi al livello 2 fino ad ottenere una massa liscia e morbida.
3. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare per circa 30 secondi al livello 1.
4. Poi mescolare per 2 minuti al livello 7.
5. Incorporare gradualmente il latticello all'impasto al livello 2.
6. Aggiungere il miele e continuare a mescolare al livello 5 per circa 1 minuto.

7. Versare l'impasto a porzioni in una macchina per cialde calda e unta e spalmarlo.
8. Cuocere le cialde finché non acquisiscono un colore dorato.

Torta al limone

Ingrediente per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm):

Per l'impasto

- 2 limoni non trattati
- 200 g di burro
- 4 uova mis. L
- 225 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 220 g di farina (tipo 00)
- 3 cc di lievito in polvere

Per la glassa

- 1 limone non trattato
- 125 g di zucchero a velo

Inoltre burro morbido e farina per lo stampo

Preparazione:

1. Ungere lo stampo rettangolare e spolverarvi sopra un poco di farina.
2. Preriscaldare il forno a 180 °C.
3. Lavare i limoni per l'impasto con acqua calda, asciugarli bene e grattugiarne finemente la scorza.
4. Spremere i limoni da cui si è ricavata la scorza.
5. Far sciogliere il burro in una padellina, poi toglierlo dal fuoco.
6. Mettere le uova nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero e al sale.
7. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare per circa 20 secondi al livello 3.
8. Poi montare a spuma per circa 5 minuti al livello 7.
9. Setacciare la farina con il lievito in polvere sopra la crema all'uovo.
10. Incorporarla al livello 3 per 30 secondi.

11. Continuare a mescolare al livello 3 aggiungendo gradualmente la scorza e il succo di limone e il burro.
12. Mescolare al livello 4 per circa 2 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.
13. Versare l'impasto nello stampo, lisciarlo e cuocere la torta per circa 45 minuti a metà altezza.
14. Togliere la torta dal forno, farla raffreddare per circa 5 minuti e sformarla con attenzione su una griglia da cucina. Farla raffreddare completamente.
15. Per la glassa di limone lavare il limone con acqua calda e asciugarlo bene. Grattugiarne finemente la scorza e spremerlo.
16. Mantecare il succo e la scorza con lo zucchero a velo. Versare il composto sulla superficie della torta nel senso della lunghezza e stenderlo con un coltello in modo che la glassa scorra dai lati verso il basso con un effetto decorativo.

Rotolo farcito al cioccolato

Ingredienti per 16 unità:

- 4 uova mis. L
- 1 pizzico di sale
- 150 g di zucchero a velo
- 25 g di cacao
- 50 g di farina
- 75 g di amido
- 1 cc di lievito in polvere
- ½ bustina di gelatina
- 150 ml di panna a temperatura di frigorifero
- 250 g di quark magro
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di gelatina di mirtilli rossi

Inoltre carta da forno per la teglia

Preparazione:

1. Separare tuorli e albumi. Mettere gli albumi nella ciotola per mescolare **17** insieme al sale.

2. Inserire la frusta per montare **16** e il paraspruzzi **11** e montare a neve al livello **10** per circa 4 minuti.
3. Versare la massa in un'altra ciotola e metterla in frigorifero prima di utilizzarla ulteriormente.
4. Mettere i tuorli nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero a velo.
5. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi e montare il tutto al livello **7** per circa 5 minuti fino ad ottenere un composto cremoso di colore giallo chiaro.
6. Mescolare il cacao, la farina, l'amido e il lievito in polvere e setacciarli sopra la crema a base di tuorli.
7. Aggiungere 1/3 degli albumi montati a neve e mescolarli al livello **5** per circa 20 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
8. Servendosi di un cucchiaino di legno, incorporare il resto degli albumi montati a neve all'impasto fino a mescolare tutti gli ingredienti.
9. Rivestire una teglia di carta da forno e spalmarvi sopra l'impasto.
10. Cuocere per 12 minuti nel forno preriscaldato a 225 °C.
11. Sformare l'impasto del rotolo su uno strofinaccio da cucina.
12. Spennellare un poco di acqua fredda sulla carta da forno e staccarla con attenzione.
13. Arrotolare il fondo aiutandosi con lo strofinaccio e farlo raffreddare.
14. Sciogliere la gelatina in un poco d'acqua come indicato nelle istruzioni riportate sulla bustina.
15. Versare la panna nella ciotola per mescolare.
16. Inserire la frusta per montare **16** e il paraspruzzi e montare a neve al livello **10** per circa 3 minuti.
17. Ridurre la velocità al livello **5**.

18. Aggiungere il quark, lo zucchero vanigliato e la gelatina disciolta e mescolare il tutto per circa 30 secondi.
19. Mettere il composto in frigorifero finché non acquisisce una consistenza semisolido.
20. Srotolare con attenzione il fondo del rotolo, spalmarvi sopra la gelatina di mirtilli rossi e la miscela di panna e quark e arrotolarlo di nuovo.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **14** dalla presa di corrente.

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura dell'apparecchio e degli accessori consultare il manuale d'uso online.

Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, leggere il corrispondente capitolo del manuale d'uso online.

Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Centri di assistenza

Per richiedere assistenza rivolgersi al nostro centro di assistenza:

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 459999_2401

Rövid útmutató



A jelen dokumentum a teljes kezelési útmutató rövidített nyomtatott kiadványa. A QR-kód szkennelésével közvetlenül a Lidl szervizoldalára lép (www.lidl-service.com) és a cikkszám (IAN) **459999_2401** beírásával a teljes kezelési útmutatót megtekintheti és letöltheti. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt alaposan ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót, és a termék harmadik félnek történő továbbadásakor adja át az összes dokumentumot.

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.



Ez a szimbólum a kézsérülésre figyelmeztet.

Műszaki adatok

Modell:	SKMW 900 B2
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Védelmi osztály:	II
Teljesítmény:	900 watt
Keverőtál Térfogata:	5,0 l
max. betölthető mennyiség (MAX jelzés):	3,6 l
Keverőedény Térfogata:	1,35 l
max. betölthető mennyiség (MAX jelzés):	1,0 l
A keverőkarok 18 és dagasztókarok 15 maximális terhelése:	Kevert tészta: max. 1216 g Kelt tészta: max. 1657 g
A mérleg skálája:	max. 5 kg-ig
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszan szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie)
- Konyhagép:	10 perc
- Mixer:	3 perc
- a legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés maximális feltöltésnél):	30 másodperc

MEGJEGYZÉS: A tartozékok utánrendeléséhez QR-kódot talál a kezelési útmutatóban (online).

A csomag tartalma

- 1 Konyhagép, alapkészülék **19**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **11**
- 1 Keverőtál **17**
- 1 Dagasztókar **15**
- 1 Habverő **16**
- 1 Keverőkar **18**

- 1 Keverőedény **5** a következőkkel:
 - Fedél **3** és
 - A betöltőnyílás fedele **1**
 - Aprítóbetét **7**
 - Tömítés **6**
- 1 Teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

Áttekintés

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Betöltőnyílás fedele (= mini mérőpohár) |
| 2 | Betöltőnyílás |
| 3 | Fedél (a keverőedényé) |
| 4 | Tömítés |
| 5 | Keverőedény |
| 6 | Tömítés (az aprítóbetété) |
| 7 | Aprítóbetét |
| 8 | Meghajtó a keverőedényhez (a burkolat alatt) |
| 9 | Burkolat |
| 10 | Hajtókar |
| 11 | Fröccsenés elleni védőlemez |
| 12 |  Nyitógomb (a hajtókarhoz) |
| 13 |  0 - 8 Fordulatszám szabályozó be/ki funkcióval |
| 14 | Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval |
| 15 | Dagasztókar |
| 16 | Habverő |
| 17 | Keverőtál |
| 18 | Keverőkar |
| 19 | Alapkészülék |
| 20 | Betöltőnyílás |
| 21 | Tengely a keverőszerszámok befogásához |
| 22 | Érintőképernyőn |
| 23 |  Mérleg: Egység átállítása (g/lb) |
| 24 |  Mérleg be-/kikapcsolása és 0-ra állítása (tára) |
| 25 | Kábelvezető |

Rendeltetésszerű használat

A konyhagéppel élelmiszereket és élelmiszer termékeket vegyíthet, habarhat, verhet fel, ka-
varhat, dagaszthat, keverhet és mérhet meg.

A készülék kizárólag háztartási célokra ké-
szült. A készüléket csak belső terekben sza-
bad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra hasz-
nálni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja a konyhagépet megszakítás nélkül...
 - a keverőszerszámokkal 10 percnél tovább,
 - a keverőedénnyel 3 percnél tovább,
 - a legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés egyidejűleg ma-

ximális feltöltésnél) 30 másodpercnél tovább.

Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.

- ⊙ Ne használja a keverőedényt különösen kemény élelmiszerek, pl. fagyasztott ételek, csont, szarcsendő, gabona vagy babkávészaprítására.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezeték-től.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A készüléket nem szabad vízbe meríteni.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,...
 - ... ha nem felügyeli a készüléket,
 - ... mielőtt a készüléket összeszerelné vagy szétszerelné,
 - ... a tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt és
 - ... tisztítás előtt.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készülék helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- ⊙ A készülék használat szerint a következő maximális üzemidőre képes megszakítás nélkül:
 - max. 10 perc keverés/dagasztás a keverőszerszámokkal,
 - max. 3 perc keverés a keverőedényben,

- max. 30 másodperc a legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés maximális feltöltésnél).
- Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani kívánja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
 - ⊙ Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a keverőedénybe. A hirtelen gőzképződés miatt ismét kilöködhet.
 - ⊙ Csak akkor használja a készüléket, ha minden fedél megfelelően fel van szerelve és/vagy a biztonsági berendezés a leírt helyzetben van.
 - ⊙ Mindig használjon megfelelő eszközt az étel lenyomásához, pl. egy spatulát.
 - ⊙ Soha ne nyúljon a kezével a keverőedénybe, amikor az be van helyezve.
 - ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
 - ⊙ Ne felejtse, hogy az aprítóbétét pengéi különösen élesek:
 - soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezét.
 - A keverőedény kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbétét pengéihez.
 - Az aprítópenge kivételekor és behelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a pengéhez.

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait.
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.
- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzása során mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a konyhagépet
 - a konyhagép összeszerelése vagy szétszerelése előtt
 - a konyhagép tisztítása előtt
 - vihar idején
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon, a tartozékokon vagy a csatlakozóvezetékben látható sérülést talál.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.
- ⊙ Soha ne nyúljon a forgó késhez. Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyat a forgó részekhez. A hosszú haját és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kések kikapcsolás után kis ideig még forognak.
- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.

- ⊙ Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezét.
- ⊙ A keverőtartály tömítésének kiemelése előtt figyeljen arra, hogy a keverőtartály alsó vágott éle ne sérüljön meg.
- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.
- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a fordulatszám szabályozó gomb 0 állásban legyen, mielőtt a csatlakozódugót bedugja a csatlakozóaljzatba.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.
- ⊙ Ha a keverőedény nincs felhelyezve, akkor a burkolatot kell felhelyezni. Különben a készülék nem véd a sérülésektől.
- ⊙ Soha ne töltsön forró vagy forrásban lévő anyagot a keverőtartályba, mert az kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.
- ⊙ Helyezze a készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
- ⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percig, a mixert legfeljebb 3 percig szabad működtetni. A legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés maximális feltöltésnél: 30 másodperc. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne mozgassa el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- ⊙ Ne tegyen túl sok élelmiszert a keverőedénybe és a keverőtálba, mert különben a tartalma kifröccsenhet. A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A keverőkarok és a dagasztókarok tapadásgátló bevonattal rendelkeznek. Ne sértse meg ezeket éles, hegyes vagy karcoló hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Na gyakoroljon nagy nyomást, ill. ne helyezzen nagy terhelést a készülékre és a mérlegre. A maximális terhelhetőség 40 kg, ill. 88 lb.

Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. Szerelje szét a készüléket.
- 4. Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!**
5. **C kép:** Csavarja fel a felesleges csatlakozóvezetékét **14** az alapkészülék **19** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **25**.
6. Helyezze az alapkészüléket **19** egyenes, száraz és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.

Funkciók áttekintése

Munkaeszköz	Sebesség	Funkció	Megjegyzések
Dagasztókar 15	1 - 2	- sűrű tészta vagy sűrűbb hozzávalók dagasztása és keverése	min. mennyiség: A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba.
	2 - 3	- Élesztős tészta dagasztása - Sűrű kevert tészta dagasztása	élesztős tészta max. mennyisége: 1657 g Feldolgozási idő Gyárt tészta*: kb. 3 perc max. üzemidő: 10 perc
Keverőkar 18	2 - 3	- Sűrű kevert tészta keverése - Vaj és liszt keverése - Élesztős tészta keverése	min. mennyiség: A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba. kevert tészta max. mennyisége: 1216 g Feldolgozási idő Kevert tészta*: kb. 5 perc max. üzemidő: 10 perc
	4 - 6	- Süteménytészta - Vaj felverése cukorral - Pogácsa tészta	max. összsúly: 950 g
	6	- Tészta szárított gyümölcsökkel	Az érzékeny gyümölcsöket 1 – 2 fokozaton adja hozzá. max. üzemidő: 10 perc
Habverő 16	7 - 8	- Tejszínhab - Tojásfehérje - Majonéz - Vaj felhabosítása	min. mennyiség: A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba. tejszín max. mennyisége: 1000 ml max. üzemidő: 10 perc

Munkaeszköz	Sebesség	Funkció	Megjegyzések
keverőedény 5	P (Turbo)	- Puha vagy folyékony hozzávalók keverése és aprítása	min. mennyiség: A aprítóbetét 7 pengéit legalább le kell fedni. max. mennyiség: 1000 ml max. üzemidő: 3 perc Nem alkalmas különösen kemény élelmiszerekhez pl. fagyasztott ételek, csont, szerecsendió, gabona vagy babkávé. Továbbá nem alkalmas hús, hagyma, diófélék, mandula és fűszernövények aprításához.

***MEGJEGYZÉS:** A feldolgozási idő az összetevők mennyiségétől és jellegétől függően változik.

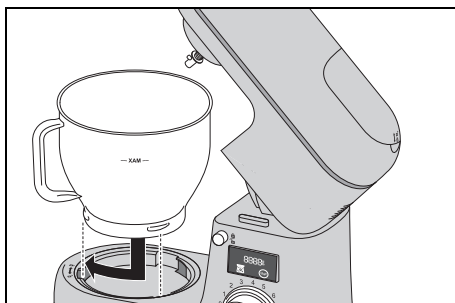
Keverőszerszámok használata

Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **12** és hajtassa fel a hajtókart **10**, amíg be nem kattan, és a nyitógomb **12** újból kiugrik.

Keverőtál behelyezése

2. A keverőtálat **17** úgy helyezze be az alapkészülékbe **19**, hogy a fogantyú nagyjából a nyitott lakat szimbólum felett legyen. Az alsó szegély kiálló részeit illeszkedniük kell az alapkészülék mélyedéseibe.

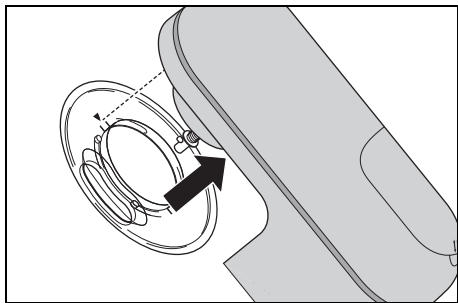


3. Rendszeresen a keverőtálat **17**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

Fröccsenés elleni védőlemez felszerelése

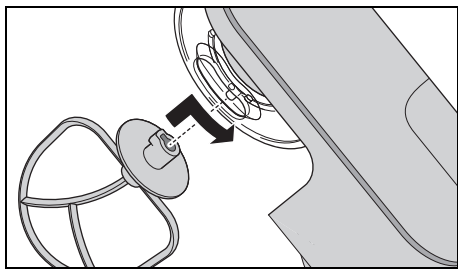
VIGYÁZAT:

- ⊗ Soha ne használja a keverőtálat **17** felhelyezett fröccsenés elleni védőlemez **11** nélkül. Ellenkező esetben az élelmiszerek kifröccsenhetnek.
- 4. Helyezze a fröccsenés elleni védőlemez **11** alulról a hajtókarra **10**. A fröccsenés elleni védőlemezen **11** lévő nyíl (▲) és a hajtókaron **10** lévő nyíl (▼) egymásra mutassanak. Nyomja a fröccsenés elleni védőlemez a hajtókar felé, amíg szorosan nem rögzül.



Keverőszerszám behelyezése

5. Válassza ki a megfelelő keverőszerszámot:
 - Dagasztókar **15**: nehéz tésztákhoz, pl. kenyértészta
 - Habverőkar **16**: hab, tojásfehérje stb. felveréséhez
 - Keverőkar **18**: közepesen sűrű és könnyű tésztákhoz, pl. süteménytészta vagy palacsintatészta.
6. Helyezze a keverőszerszámot **15/16/18** alulról a tengelyre **21**.



Ügyeljen arra, hogy a tengelyen **21** lévő fém csap a keverőszerszám részébe befogjon.

7. **A kép:** Nyomja a keverőszerszámot **15/16/18** kissé felfelé és ütközésig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

Hozzávalók betöltése

- Hozzávalókat tölthet a keverőtálba **17**, mialatt a hajtókar **10** fel van hajtva.

- Keverés közben hozzávalókat a fröccsenés elleni védőlemezen **11** lévő betöltőnyíláson **20** keresztül tud hozzáadni:
 - Csökkentse a sebességet 1-2-es fokozatra.
 - Töltse be a hozzávalókat.

Hajtókar süllyesztése



Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar **10** és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.

8. Nyomja meg a nyitógombot **12** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **10**. A nyitógomb **12** újból kiugrik.

A készülék most teljesen össze van szerelve.

A keverőedény használata



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **7** pengéi különösen élesek legyenek:
 - soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - A keverőedény **5** kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbetét **7** pengéihez.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja a keverőedényt különösen kemény élelmiszerek, pl. fagyasztott ételek, csont, szerecsendió, gabona vagy babkávé aprítására.

MEGJEGYZÉS: amikor a keverőedényt **5** használja, akkor egyidejűleg a tengely **21** is forog. Ezért szerelje fel a keverőtálat **17** és a fröccsenés elleni védőlemezt **11**, de keverőszerszámot **15/16/18** ne.

Az aprítóbetét behelyezése és kivétele

A keverőedény **5** nem használható az aprítóbetét **7** nélkül, mert az aprítóbetét **7** szigeteli a keverőbetét **5** alját.



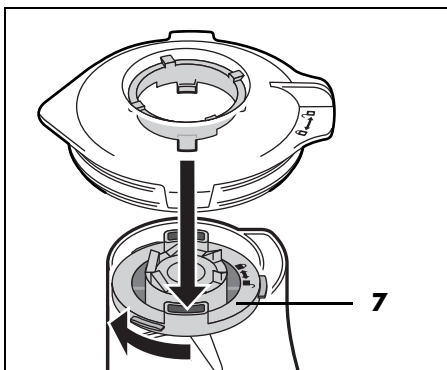
Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- Az aprítópenge **7** kivételekor és behelyezésekor figyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a pengéhez.
- A keverőtartály tömítésének **6** kiemelése előtt figyeljen arra, hogy a keverőtartály **5** alsó vágott széle ne sérüljön meg.

MEGJEGYZÉS: A aprítóbetét **7** biztonságos eltávolítása érdekében a fedelet **3** számként használhatjuk a kioldáshoz és a szorításhoz.

Az aprítóbetétet **7** a következő módon kell kivenni:

1. Vegye le a fedelet **3** a keverőtartályról.
2. Fordítsa a keverőedényt **5** alsó oldalával felfelé.
3. Helyezze a fedelet **3** a keverőtartály **5** aljára. Eközben a fedél alján lévő mindkét kiálló résznek illeszkednie kell a aprítóbetét **7** alján található két mélyedésbe.



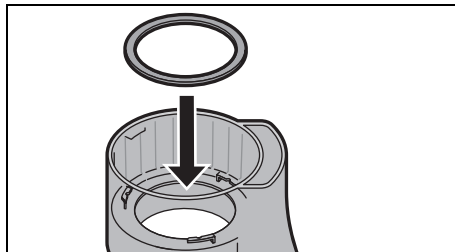
4. A aprítóbetét **7** kioldásához fordítsa el a késbetétet a fedél **3** segítségével a (a

késbetétén található) nyitott lakat szimbólum irányába.

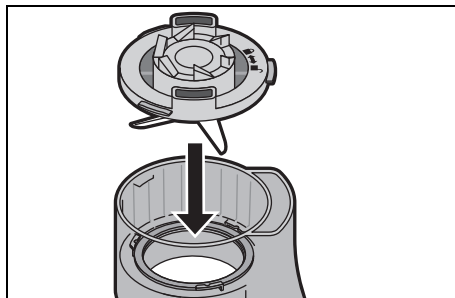
5. Húzza ki óvatosan az aprítóbetétet **7**.
6. Vegye ki a tömítést **6**.

Az aprítóbetétet **7** a következő módon kell behelyezni:

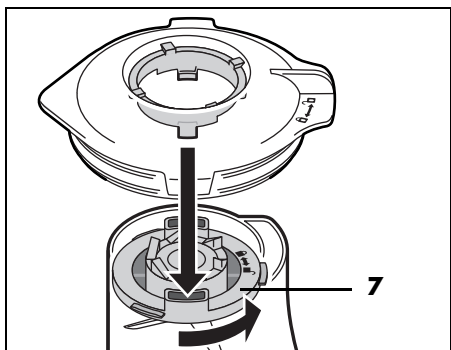
1. Fordítsa a keverőedényt **5** alsó oldalával felfelé.
2. Helyezze be a tömítést **6**.



3. Helyezze az aprítóbetétet **7** a keverőedénybe **5**.



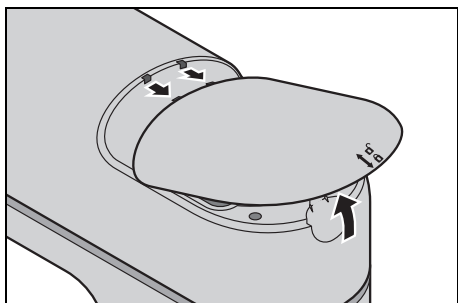
4. Helyezze a fedelet **3** a keverőtartály **5** aljára. Eközben a fedél alján lévő mindkét kiálló résznek illeszkednie kell a aprítóbetét **7** alján található két mélyedésbe.



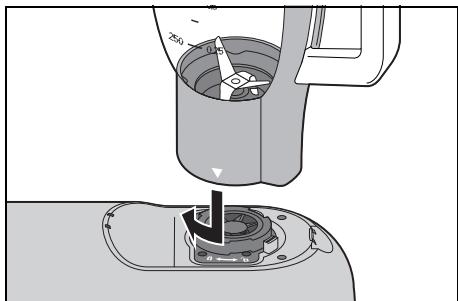
5. A aprítótetét **7** megszorításához fordítsa el a késbetétet a fedél **3** segítségével a (a késbetéten található) zárt lakat szimbólum irányába.

Keverőedény felhelyezése

1. Emelje fel a burkolat **9** a  szimbólumon és vegye le.



2. Úgy helyezze fel a keverőedényt **5** a meghajtóra **8**, hogy a keverőedényen lévő fehér nyíl (▼) a nyitott lakat szimbólumra mutasson.



3. Forgassa a keverőedényt **5** az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy szorosan rögzüljön. A fehér nyíl (▼) most a zárt lakat szimbólumra mutat.

Hozzávalók betöltése

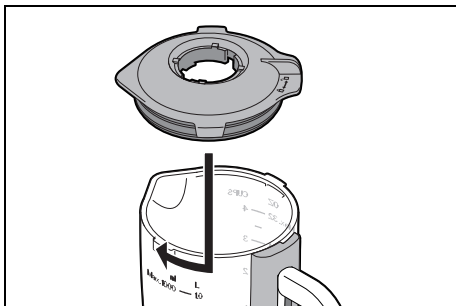
- Először mindig a folyékony és csak utána a szilárd halmazállapotú hozzávalókat tegye a keverőedénybe **5**.
- A szilárd hozzávalókat előzőleg vágja fel, hogy a darabok ne akadjanak bele a késekbe.
- Keverés közben hozzávalókat a fedél **3** lévő betöltőnyíláson **2** keresztül tud hozzáadni:
 - Csökkentse a sebességet 1-2-es fokozatra.
 - Csavarja le a betöltőnyílás fedelét **1** az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
 - Töltse be a hozzávalókat.
 - Úgy helyezze vissza a fedelet **1**, hogy a kis műanyag pecek a betöltőnyílás **2** bemélyedéseibe illeszkedjenek.
 - Forgassa a fedelet **1** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül.

Fedél felhelyezése

MEGJEGYZÉSEK:

- a keverési folyamat biztonsági okokból csak akkor indul el, ha a fedél **3** megfelelően van felhelyezve.
- A fedél **3** könnyebben fog nyílani, ha néhány csepp étolajat csöpögtet egy törülközőre, és azzal bedörzsöli a tömítést **4**.

1. Tegye a fedelet **3** egy kicsit elfordítva a keverőedényre **5**.



2. Fordítsa el a fedelet **3** ütközésig, az óramutató járásával megegyező irányba.

A készülék most teljesen össze van szerelve.

Alapvető kezelés

Áramellátás



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót **14** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzat-hoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

MEGJEGYZÉS: az első néhány alkalommal a motor felforrósodása miatt enyhe füst keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

1. Szerelje össze a készüléket a kívánt funkcióhoz.
2. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám szabályozó **13** a 0 (kikapcsolt) pozícióban van-e.
3. Dugja be a hálózati dugót a megfelelő csatlakozóaljzatba **14**. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie.

4. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14**.

Biztonsági funkció

A készülék több biztonsági funkcióval rendelkezik, amelyeket a következőkben írunk le.

Csak megfelelő összeszerelés esetén működik

A készülék csak akkor működik, ha a burkolat **9** fel van helyezve (a keverőszerszámokhoz **15/16/18**), vagy ha a fedél **3** megfelelően van felhelyezve a keverőedényre **5**.

Működés csak süllyesztett hajtókarral

A készülék csak akkor működik, ha a hajtókar **10** megfelelően bekattant az alsó pozícióba, és a nyitógomb **12** teljesen kiugrott.

Túlmelegedésvédelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Amennyiben a motor túlságosan felforrósodott, akkor a készülék automatikusan kikapcsol:

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14**.
3. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.

Amikor a készülék kellően lehűlt, újra bekapcsol.

Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása

1. Kapcsolja ki a készüléket, ehhez fordítsa a fordulatszám szabályozót **13** az óramutató járásával megegyező irányba.
2. Kezddjen valamivel alacsonyabb sebességgel és lassan növelje a kívánt sebességre.
3. Fordítsa a sebességet 1 - 2-es fokozatra, ha a munkafolyamat alatt hozzávaló-

kat tesz be betöltőnyíláson **20** vagy betöltőnyíláson **2** keresztül.

4. A készülék kikapcsolásához állítsa a fordulatszám szabályozót **13** a *0* fokozatra.

Impulzusfunkció

- Fordítsa a fordulatszám szabályozót **13**  állásba, hogy a sebességet rövid időre a legmagasabb (8) fokozatra növelje.

Mérleg

A beépített konyhamérleg fokozatokban mér 5 grammtól 5 kg-ig, ill. 0,011 lb-tól 11 lb-ig.

A mérleg használatra kész, ha a konyhagép hálózatra csatlakoztatott, de nem bekapcsolt állapotban van.

A mérleg megméri a keverőtálban **17** és a keverőtartályban **5** lévő összetevőket is.

MEGJEGYZÉS: A legnagyobb méréspon-tosság érdekében az összetevők mérésekor figyeljen arra, hogy a konyhagép szabadon álljon és semmilyen terhelésnek vagy érintésnek ne legyen kitéve. Adott esetben várja meg, ameddig a kijelző már nem változik.

B kép:

Gombok



hosszan lenyomva:

Mérleg be-/kikapcsolása;

röviden lenyomva:

0-ra állítás (tára funkció)



Egység átállítása (g/lb)

Jelzések

OFF Mérleg kikapcsolva.

Full A maximális súly túllépve (Overload).

Egyszerű mérés

1. Dugja a hálózati csatlakozódugót **14** a csatlakozóaljzatba. Az érintőképernyőn **22** ezt látja: **OFF**.
2. Helyezze a keverőtálat **17** a készülékbe vagy a keverőtartályt **5** a készülékre.
3. A mérleg bekapcsolásához tartsa lenyomva a gombot  **24**. Rövid idő múlva megjelenik a *0 g* vagy *0.000 lb* jelzés.
4. Mielőtt a hozzávalókat megmérné, a kijelzőnek *0 g / 0.000 lb*-on kell állnia. Szükség esetén röviden nyomja meg a gombot  **24**, hogy a kijelzőt 0-ra állítsa.
5. Tegye bele a hozzávalókat a keverőtálba **17** vagy a keverőtartályba **5**. Megjelenik a súly. Szükség esetén várjon egy pillanatot, ameddig a kijelző már nem változik.
6. Ha túllépi a maximális, 5 kg/11 lb súlyt, a mérleg **Full** értéket mutat.
7. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva a gombot  **24**. Az érintőképernyőn **22** ezt látja: **OFF**.

Hozzáadott összetevők mérése tára funkcióval

A tára funkcióval a mérleg kijelzőjét mindig újra visszaállíthatja *0 g / 0.000 lb* értékre. Ez lehetővé teszi, hogy egymás után több hozzávalót is lemérjen.

1. Miután egy hozzávalót lemért, **röviden** nyomja meg a gombot  **24**. Megjelenik a *0 g* vagy *0.000 lb*.
2. Most hozzáadhatja és lemérheti a következő hozzávalót.
3. További hozzávalók esetén a fenti lépéseket ismételje.

Egység átkapcsolása

1. A mérleg be van kapcsolva és *0 g* vagy *0.000 lb* vagy más értéket mutat.
2. Nyomja meg a gombot  **23**, a *g* (gramm) és *lb* (font) egység közötti átváltáshoz.

Készülék szétszerelése



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14** a csatlakozójatból, mielőtt a készüléket szét-szerelné.

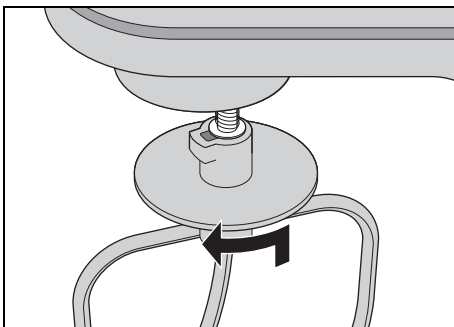
Keverőtál és keverőszerszámok szétszerelése

Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **12** és hajtassa fel a hajtókart **10**, amíg be nem kattan, és a nyitógomb **12** újból kiugrik.

Keverőszerszám levétele

2. Nyomja a keverőszerszámot **15/16/18** kissé felfelé és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tengelyről **21** le nem húzni.



Fröccsenés elleni védőlemez levétele

3. Húzza a fröccsenés elleni védőlemez **11** óvatosan lefele a hajtókarról **10**.

Keverőtál levétele

4. Fordítsa el a keverőtálat **17** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

Hajtókar süllyesztése

5. Nyomja meg a nyitógombot **12** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **10**. A nyitógomb **12** újból kiugrik.

Keverőedény szétszerelése

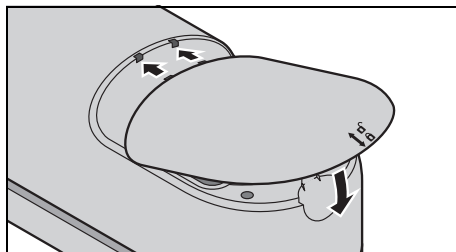


Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **7** pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Az aprítóbetét **7** eltávolítása előtt öblítse ki a keverőedényt **5** vízzel, és tisztítsa meg a pengéket az élelmiszermaradéktól, hogy az aprítóbetétet **7** biztonságosan ki lehessen szedni.

A keverőedény levétele

1. Forgassa el a keverőtartályt **5** az óramutató járásával ellenkező irányban úgy, hogy a fehér nyíl (▼) a nyitott lakat szimbólumra mutasson.
2. Helyezze vissza a burkolatot **9**.



A fedél levétele a keverőedényről

3. Fordítsa el a fedelet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem tudja venni.
4. Fordítsa el a betöltőnyílás fedelét **1** az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.

Receptek

MEGJEGYZÉS: min./max. Mennyiség:

Csak a receptekben megadott mennyiségeket használja. Ezek optimálisan a konyhagéppel történő feldolgozáshoz lettek meghatározva.

Zöld smoothie

Hozzávalók 2 adaghoz:

½	alma
½	érett körte
½	kígyóborka
½	citrom (leve és kevés reszelt héja)
1	narancs (leve)
30 g	bébispenót
1	kis darab gyömbér (kb. 2 g)

Elkészítés:

1. Mossa és hámozza meg az almát, a körtét és az uborkát, majd vágja darabokra.
2. Mossa meg a bébispenót, és válogassa ki.
3. Vágja finomra a gyömbért.
4. Helyezze valamennyi hozzávalót a keverőedénybe **5**.
5. Kezdje a 2 - 3-as fokozaton, majd állítsa többször **P** fokozatra. A végén addig növelje a sebességet, amíg el nem éri a kívánt állagot.
6. Legjobb, ha frissen fogyasztja!

Vegán gyümölcsös chia-magos étel

Hozzávalók 2 adaghoz:

1	nagy érett mangó
1	kis érett banán
1 ek	citromlé
230 ml	jól lehűtött mandulatej (cukrozatlan)
40 g	chia mag

Elkészítés:

1. A gyümölcsöket vágja darabokra.
2. A chia magon kívül tegyen minden hozzávalót a keverőtartályba **5**.
3. A sebességet lassan növelje, amíg minden egyenletesen pürés nem lesz.
4. Töltse át egy korsóba, és a chia magot kézzel keverje bele.
5. Töltse desszert-poharakba és tegye kb. 2 - 3 órára a hűtőszekrénybe.

Tipp:

- A sűrűbb állaghoz növelje a chia mag arányát.
- A gyümölcsök tetszés szerint cserélhetők.

Mascarpone krém

Hozzávalók 4 adaghoz:

2	tojás
2 evőkanál	finom cukor
1 evőkanál	édes bor (pl. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	kezeletlen narancs (lé és kevés reszelt héj)

Elkészítés:

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Tegye a tojásfehérjét a zsírmentes keverőtálba **17**. A habverővel **16** verje fel tojásabbá. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
3. Tegye a tojásdobot egy másik tálba, és tegye hűvösre.
4. A keverőtálban **17** a habverővel **16** verje habosra a tojássárgáját a cukorral és az édes borral 6-os fokozaton.
5. A sebességet csökkentse 3-as fokozatra és felváltva kanalanként adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.
6. Kézzel adja hozzá a reszelt narancshéjat és a tojásdobot.
7. A dekorációhoz szórjon néhány vékony narancshéj csíkot a kész krémre.
8. A krémet fogyasztásig tegye a hűtőszekrénybe, és 24 órán belül fogyassza el.

Tipp: Rétegezze a mascarpone krémet friss szezonális gyümölcsökkel vagy kompóttal desszertes poharakba.

Körte tarte

Hozzávalók egy tortaformához:

Tészta hozzávalói:

200 g	búzaliszt
1 csipet	só
100 g	hideg vaj (kis darabokban)
3 teáskanál	finom cukor
4 evőkanál	hideg víz

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatöltelék hozzávalói:

100 g	puha vaj
100 g	cukor
2	tojás (szobahőmérsékletű)
100 g	őrölt mandula

A tetejére:

kb. 3 érett körte

Elkészítés:

1. A tészta minden hozzávalóját tegye a keverőtálba **17** és dolgozza fel a keverőkarokkal **18** 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy tésztakaparával tolja le a széléről.)
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpapír között.
3. A tésztát tegye egy kizsírozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. A tészta alját szurkálja meg villával, helyezzen egy sütőpapírt a tésztára és töltsse fel a formát száraz borsóval vagy rizsszel a tészta lenyomásához.
5. 180 °C-on légkeverésen 15 percig süsse, majd távolítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10 - 15 percig.

6. A mandula töltelékhez verje fel a vajat, a cukrot és a tojásokat a habverővel **16**. Közben növelje a sebességet 8-ös fokozatra.
7. Vegye le a habverőt **16** és helyezze fel a keverőkarokat **18**. Kis ideig keverje a mandulát 4-as fokozaton.
8. Tegye a mandulatölteléket a lehűlt tésztaalapra.
9. Hámozza meg a körtét, vágja ki a magházat, vágja szeletekre és helyezze rá a mandulatöltelékre.
10. 170 °C-on légkeverésen süsse kb. 35 percig.

Pizzatészta

Hozzávalók egy kivehető aljú tortaformához:

250 g	búzaliszt
$\frac{3}{4}$ teáskanál	só
$\frac{1}{2}$	kocka friss élesztő
120 ml	langyos víz
$\frac{1}{2}$ teáskanál	barna cukor

Kevés liszt a gyúráshoz és nyújtáshoz

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban **17** és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Az élesztőt és a cukrot a vízben nyomkodja szét egy villával és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódik. Ezt a keveréket tegye a mélyedésbe.
3. Dolgozza össze a dagasztókarral **15** 2-es fokozaton, amíg nagy tésztacsmók nem képződnek.
4. Kézzel dagassza tovább, amíg a tészta nyújthatóvá nem válik.
5. Formázzon téstagolyót, és meleg helyen letakarva hagyja kelni, amíg a teljes térfogata a duplájára nem nő.
6. Még egyszer gyúrja át, nyújtsa ki, majd tetszés szerint helyezzen rá feltéteket.

Kevert tészta alapreceptje

Hozzávalók 1 tortaformához (kb. 30 cm):

300 g	puha vaj
300 g	cukor
5	tojás, mérete L
300 g	liszt (405-ös típus)
1 teáskanál	sütőpor

Ezenkívül puha vaj a formához

Elkészítés:

1. A sütőt előmelegítjük 175 °C-ra.
2. Egy tepsit kivajazunk, vagy sütőpapírral béleljük ki.
3. A tésztához a vajat apró darabokra vágjuk, és a cukorral a keverőtálba **17** tesszük.
4. Keverőkart **18** und Fröccsenés elleni védőlemezt **11** felhelyezzük és 1. fokozaton kb. 30 másodpercig keverjük.
5. Ezután keverjük 7. fokozaton kb. 4 percig, hogy laza keveréket kapjunk.
6. Keverjük hozzá apránként a tojásokat az 1. fokozaton kb. 30 másodpercig.
7. Ezután folytassuk a keverést a 7. fokozaton kb. 40 másodpercig.
8. A lisztet elkeverjük a sütőporral és a masszára szitáljuk.
9. Keverjük össze az összes hozzávalót 5. fokozaton kb. 40 másodpercig, hogy sima tésztát kapjunk.
10. A tésztát a formába öntjük, és egy spatulával elsimitjük.
11. Süssük a tortát kb. 65 percig.
12. Végezzük el a sütési tesztet kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt. Ehhez egy fapálcával szúrjuk ki a torta közepét. Amikor a tészta már nem tapad a pálcához, kész a torta.
13. Mielőtt a tortát kivennénk a formából, kb. 10 percig hűlnie kell a formában.
14. Ezután a tortát rácsra emeljük, hogy teljesen kihűljön.

Tippek:

- Minden összetevőnek szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Mindig egyenként adjuk hozzá a tojásokat, és egyenként keverjük kb. 30 másodpercig.

Camembert mártogatós szárított paradicsommal

Hozzávalók kb. 6-8 adaghoz:

250 g	puha Camembert
1	kis hagyma
50 g	puha vaj
150 g	tejföl
50 g	napon szárított paradicsom
1 csipetnyi	Cayenne-i bors
Só,	édes paprikapor

Elkészítés:

1. Vágja a Camembert-t 1 x 1 cm-es kockákra.
2. A hagymát meghámozzuk és apróra vágjuk.
3. Mindkettőt a vajjal együtt tegyük a keverőedénybe **17**, helyezzük be a keverőkart **18** és a fröccsenés elleni védőlemezt **11** be és keverjük 5. fokozaton kb. 2 percig. Szükség esetén szakítsuk meg a folyamatot, és fakanállal nyomjuk le a krémet a keverőtál oldalán.
4. A paradicsomot apróra kockázzuk, és a tejjel, paprikaporral és Cayenne-i borssal együtt a Camembert krémhez adjuk.
5. Ha szükséges, a fakanállal ismét nyomjuk le a krémet a keverőtál oldalán, és folytassuk a keverést a 7. fokozaton kb. 1 percig.
6. Ízesítsük sóval.

A krém körülbelül áll a hűtőszekrényben 1 hétig.

Gofri alaprecept

Hozzávalók 4 adaghoz:

125 g	szobahőmérsékletű vaj
75 g	cukor
1 csipet	vaníliás cukor
2	tojás, mérete L
250 g	búzaliszt
½ tk	sütőpor
180 ml	író
2 evőkanál	folyékony méz

Elkészítés:

1. A vajat a cukorral és a vaníliás cukorral a keverőtálba **17** tesszük.
2. A keverőkart **18** és a fröccsenés elleni védőlemezt **11** behelyezzük és keverjük simára az összetevőket kb. 30 másodpercig 2. fokozaton.
3. Adjuk hozzá a tojást, a lisztet és a sütőport, és keverjük 1. fokozaton kb. 30 másodpercig.
4. Ezután 7. fokozaton keverjük 2 percig.
5. Fokozatosan 2. fokozaton dolgozzuk bele a tésztába az író.
6. Adjuk hozzá a mézet, és folytassuk a keverést az 5. fokozaton kb. 1 percig.
7. A masszát részletekben forró, kikent gofrisütőbe öntjük, és kinyújtjuk.
8. Süssük aranybarnára a gofrit.

Citromos sütemény

Hozzávalók 1 tortaformához (kb. 30 cm):

A tésztához

2	kezeletlen citrom
200 g	vaj
4	tojás, mérete L
225 g	cukor
1 csipetnyi	só
220 g	liszt (405-ös típus)
3 tk	sütőpor

A mázhoz

1	kezeletlen citrom
125 g	porcukor

Ezenkívül puha vaj és liszt a formához

Elkészítés:

1. A tepsit kivajazzuk és liszttel megszórjuk.
2. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra.
3. A tésztához való citromokat forró vízzel megmossuk, jól leszárítjuk, a héját pedig finomra reszeljük.
4. Facsarjuk ki a reszelt citromot.
5. Egy kis serpenyőben felolvasztjuk a vajat, majd levesszük a tűzről.
6. Tegyük a tojásokat a keverőtálba **17** a cukorral és a sóval.
7. Keverőkart **18** és Fröccsenés elleni védőlemezt **11** felhelyezzük és 3. fokozaton kb. 20 másodpercig keverjük.
8. Ezután keverjük 7. fokozaton kb. 5 percig, amíg habos nem lesz.
9. A lisztet a sütőporral a tojáskrémmre szitáljuk.
10. Dolgozzuk be a 3. fokozaton 30 másodpercig.
11. Folytassuk a keverést a 3. fokozaton, majd fokozatosan adjuk hozzá a citrom héját és levét, valamint a vajat.
12. Keverjük a 4. szinten kb. 2 percig, amíg sima tésztát nem kapunk.
13. A tésztát a formába öntjük, elsimítjuk és a középső rácson kb. 45 percig sütjük a tortát.
14. Vegyük ki a süteményt a sütőből, hagyjuk hűlni kb. 5 percig, majd óvatosan fordítsuk rácsra. Hagyjuk teljesen kihűlni.
15. A citrommáz elkészítéséhez mossuk meg a citromot forró vízzel, és jól szárítsuk meg. A héját finomra reszeljük, a gyümölcsöt kinyomkodjuk.
16. A levét és héját a porcukorral simára keverjük. Hosszában ráöntjük a torta felületére, és késsel megkenjük úgy, hogy a cukormáz dekoratívan lefusson az oldalán.

Svájci tekercs csokoládéval

Hozzávalók 16 darabhoz:

4	tojás, mérete L
1 csipetnyi	só
150 g	porcukor
25 g	kakaópor
50 g	liszt
75 g	élelmiszer-keményítő
1 teáskanál	sütőpor
½ csipet	zselatin
150 ml	hűtőszekrény-hideg tejszín
250 g	alacsony zsírtartalmú túró
1 csipet	vaníliás cukor
200 g	áfonya zselé

Ezenkívül sütőpapír is a tepsizhez

Elkészítés:

1. Válasszuk szét a tojásokat. Tegyük a tojásfehérjét és a sót a keverőtálba **17**.
2. A habverőt **16** és a fröccsenés elleni védőlemezt **11** helyezzük be, és verjük **10**. fokozaton kb. 4 percig, amíg merev hab nem képződik.
3. Helyezzük át a keveréket egy másik táliba, és hűsük le, amíg szükség nem lesz rá.
4. A tojássárgáját a porcukorral a keverőtálba tesszük.
5. A keverőkart **18** és a fröccsenés elleni védőlemezt helyezzük be, és **7**. fokozaton verjük világossárgára és krémesre, kb. 5 percig.
6. Keverjük össze a kakaóport, a lisztet, a kukoricakeményítőt és a sütőport, majd szitáljuk rá a tojássárgás krémre.
7. Adjuk hozzá a tojáshab 1/3-át, és keverjük **5**. fokozaton kb. 20 másodpercig, hogy sima tésztát kapjunk.
8. A maradék tojáshabot fakanállal a tésztába forgatjuk, amíg az összes hozzávaló el nem keveredik.
9. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral, és kenjük rá a tésztát.
10. **225 °C**-ra előmelegített sütőben **12** percig sütjük.

11. A piskótatésztát konyharuhára forgatjuk.
12. A sütőpapírt kevés hideg vízzel lekenjük, majd óvatosan lehúzzuk róla.
13. Tekerjük fel a lapot a ruhával, és hagyjuk kihűlni.
14. A zselatint kevés vízben feloldjuk a csomagoláson található utasítások szerint.
15. Öntsük a tejszínt a keverőtálba.
16. A habverőt **16** és a fröccsenés elleni védőlemezt helyezzük be, és verjük keményre **10**. fokozaton kb. 3 percig.
17. Váltunk le **5**. fokozatra.
18. Adjuk hozzá a túrót, a vaníliás cukrot és a feloldott zselatint, és keverjük kb. 30 másodpercig.
19. Hűtőben hagyjuk félig megszilárdulni.
20. Óvatosan feltekerjük a piskótalapot, megkenjük áfonya zselével és tejszínes-túrós keverékkel és feltekerjük.

A készülék tisztítása és karbantartása

Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **14** a csatlakozó aljzatból.

A készülék és alkatrészeinek tisztítására és ápolására vonatkozó kiegészítő információk az online használati útmutatóban találhatók.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem a kívánt módon működik, akkor olvassa el az online kezelési útmutató megfelelő fejezetét.

Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesszemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termék, valamint



az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.

Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.

	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középen található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

Szervizközpont

Hiba esetén kérjük, forduljon szervizközpontunkhoz:

 Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: hoyer@lidl.hu

IAN: 459999_2401