



## MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKMW 900 B2

SI

### KUHINJSKI APARAT

Navodilo za uporabo

SK

### KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

DE

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stanje informacij · Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2024 ID:SKMW 900 B2\_24\_V1.3

IAN 459998\_2401

SI SK

IAN 459998\_2401

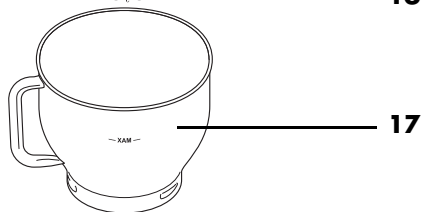
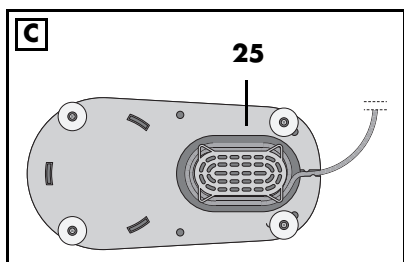
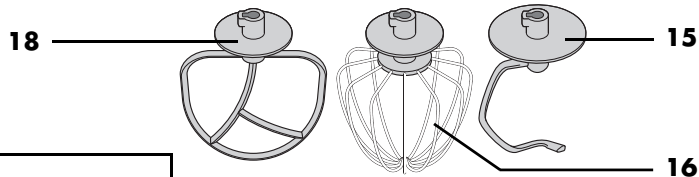
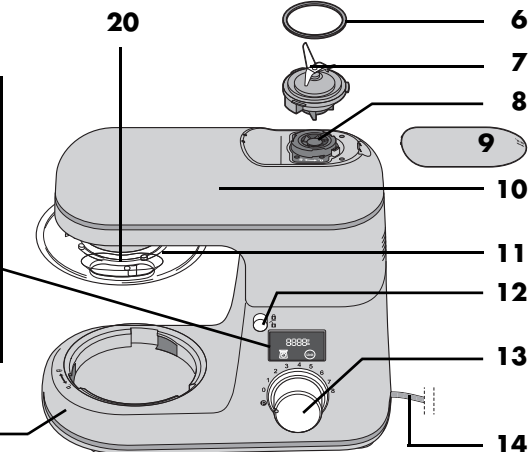
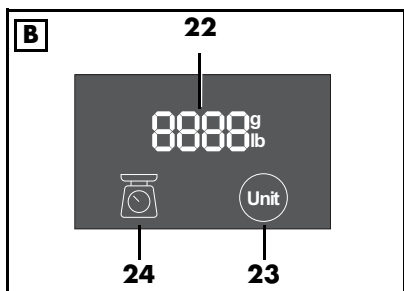
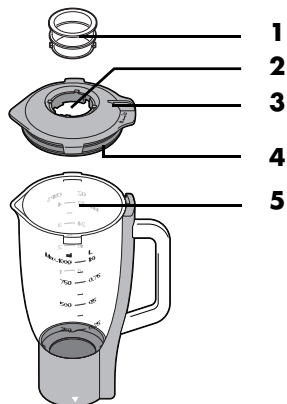
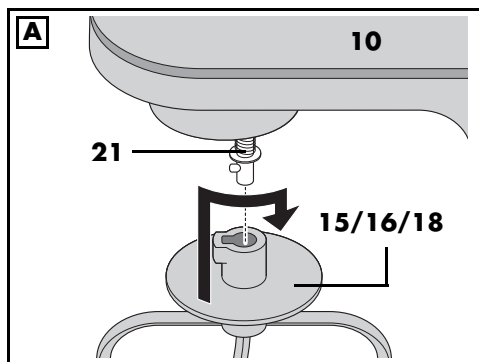
SI SK



<b>Slovenščina</b> .....	<b>2</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>32</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>60</b>







# Pregled / Prehľad / Übersicht



# Vsebina

<b>1. Pregled</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Predvidena uporaba</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Varnostni napotki</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Obseg dobave</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Razpakiranje in postavitvev</b> .....	<b>9</b>
<b>6. Pregled funkcij</b> .....	<b>10</b>
<b>7. Uporaba pripomočkov za mešanje</b> .....	<b>12</b>
<b>8. Uporaba mešalne posode</b> .....	<b>13</b>
<b>9. Osnovno upravljanje</b> .....	<b>16</b>
9.1 Napajanje .....	16
9.2 Varnostne funkcije.....	16
9.3 Vklop/izklop aparata in izbira hitrost.....	16
9.4 Impulzna funkcija.....	17
<b>10. Tehnica</b> .....	<b>17</b>
<b>11. Razstavljanje naprave</b> .....	<b>18</b>
11.1 Razstavite veliko mešalno posodo in pripomoček za mešanje.....	18
11.2 Razstavljanje mešalne posode .....	18
<b>12. Čiščenje in vzdrževanje naprave</b> .....	<b>19</b>
12.1 Čiščenje ogrodja aparata .....	19
12.2 Čiščenje v pomivalnem stroju .....	20
12.3 Čiščenje dodatne opreme .....	20
12.4 Čiščenje mešalne posode.....	20
12.5 Shranjevanje .....	21
<b>13. Recepti</b> .....	<b>21</b>
<b>14. Odpravljanje težav</b> .....	<b>26</b>
<b>15. Odstranjevanje med odpadke</b> .....	<b>27</b>
<b>16. Naročanje delov pribora</b> .....	<b>27</b>
<b>17. Tehnični podatki</b> .....	<b>28</b>
<b>18. Garancija</b> .....	<b>29</b>

# 1. Pregled

1		pokrov odprtine za dodajanje (= mini merilni lonček)
2		odprtina za dodajanje
3		pokrov (mešalne posode)
4		tesnilo
5		mešalna posoda
6		tesnilo (rezalnega nastavka)
7		rezalni nastavek
8		pogon za mešalno posodo (pod pokrovom)
9		pokrov
10		pogonska ročica
11		zaščita pred škropljenjem
12		sprostitveni gumb (za pogonsko ročico)
13	 0 – 8	regulator hitrosti s funkcijo vklopa/izklopa
14		napajalni kabel z omrežnim vtičem
15		priključek za gnetenje
16		metlica za sneg
17		velika mešalna posoda
18		mešalna metlica
19		ogrodje aparata
20		odprtina za polnjenje
21		os za namestitev mešalnih orodij
22		zaslon za tehtnico
23		tehtnica: preklop enot (g/lb)
24		vklop/izklop tehtnice in nastavitev na 0 (tara)
25		kabelsko navitje

## Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vašega novega kuhinjskega aparata s tehniko.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašo novo kuhinjsko napravo s tehniko!

### Simboli na aparatu



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne vplivajo na okus ali vonj živil.



Ta simbol opozarja na morebitne poškodbe roke.

## 2. Predvidena uporaba

Kuhinjska naprava je namenjena mešanju, žvrkljanju, stepanju, vmešavanju, gnetenju in tehtanju živil in hranilnih sredstev.

Aparat je zasnovan za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Tega aparata ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

### Predvidena napačna uporaba

#### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Nепrekinjena uporaba kuhinjske naprave ...
  - s pripomočki za mešanje lahko traja največ 10 minut,
  - z mešalno posodo največ 3 minute,
  - pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje pri največji napolnjenosti) pa največ 30 sekund.Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Mešalna posoda ni primerna za mletje zelo trdih živil, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškatni oreh, žitarice ali kavna zrna.

### 3. Varnostni napotki

#### **Opozorilni napotki**

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



**NEVARNOST!** Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

**OPOZORILO!** Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

**POZOR:** nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK:** Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z aparatom.

#### **Navodila za varno uporabo**

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- ⊙ Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Naprave ne smete potopiti v vodo.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice ...
  - ... ob pomanjkanju nadzora,
  - ... preden napravo sestavite ali razstavite,
  - ... preden zamenjate pribor ali dodatno opremo in
  - ... pred čiščenjem.
- ⊙ Ta aparat ni predviden za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ V primeru napačne uporabe naprave lahko pride do poškodb.

- ⊙ Najdaljši neprekinjen čas delovanja naprave je odvisen od uporabe:
  - največ 10 minut mešanja/gnetenja s pripomočki za mešanje,
  - največ 3 minute mešanja v mešalni posodi,
  - največ 30 sekund pri največji obremenitvi (istočasno mešanje/gnetenje in vmešavanje pri največji napolnjenosti).
 Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Kadar naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, je treba napravo vedno izklopiti z napajanja.
- ⊙ Pri nalivanju vroče tekočine v mešalno posodo bodite previdni. Zaradi nenadnega nastajanja hlapov se lahko tekočina sunkovito izlije.
- ⊙ Napravo uporabljajte le, če so vsi pokrovi pravilno nameščeni in/ali če je varovalo v opisanem položaju.
- ⊙ Za potiskanje hrane vedno uporabite primerno orodje, npr. lopatko.
- ⊙ Nikoli ne segajte z roko v mešalno posodo med uporabo.
- ⊙ Ta aparat je prav tako namenjen za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih aplikacijah, kot tudi na primer...
  - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
  - ... na kmetijskih posestvih;
  - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
  - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka zelo ostra:
  - rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
  - Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavek in se ne poškodujete na ostrih nožih.
  - Med praznjenjem mešalne posode pazite, da se ne dotaknete rezil rezalnega nastavka.
  - Med odstranjevanjem in vstavljanjem rezalnega nastavka pazite, da se ne dotaknete rezil.
- ⊙ Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem premika, je treba napravo izključiti in jo izklopiti z napajanja.

- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 19).



### **NEVARNOST za otroke!**

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



### **NEVARNOST za hišne in domače živali ter zaradi njih!**

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na aparatu. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



### **NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!**

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenega pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ogrodja aparata, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Ogrodje aparata zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo in vodo, ki škropi.
- ⊙ V kolikor v ogrodje aparata prodre tekočina, takoj izvalcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo aparat temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvalcite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



### **NEVARNOST električnega udara!**

- ⊙ Vtič omrežnega kabla priključite na vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.

- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če ga želite popolnoma odklopiti, izvalcite omrežni vtič.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi aparata bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice:
  - če se pojavi motnja
  - če kuhinjske naprave ne uporabljate
  - pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave
  - pred čiščenjem kuhinjske naprave
  - ob nevihtah
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, na dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.



### **NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!**

- ⊙ Ne segajte z roko v območje vrtiljivega rezalnika. V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtiljivih delov.  
Upoštevajte, da se noži po izklopu še nekaj časa vrtijo.
- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni na-

stavek in se ne poškodujete na ostrih nožih.

- ⊙ Ko jemljete tesnilo iz mešalne posode pazite, da se ne poškodujete na spodnjem brušenem robu posode za mešanje.



### **NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!**

- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.



### **NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!**

- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov.
- ⊙ Vedno pazite na to, da je regulator hitrosti na položaju 0, preden priključite omrežni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.
- ⊙ Če mešalne posode ne uporabljate, morate namestiti pokrov. V nasprotnem primeru naprava za zaščito pred poškodbami ne bo delovala.



### **NEVARNOST zaradi škropljenja vročih živil!**

- ⊙ V mešalno posodo nikoli ne nalivajte vročih ali vrelih zmesi, saj bi lahko škropile vem in povzročile opekline.

### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

- ⊙ Aparat postavite le na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsni dol.
- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, mešalnik pa največ 3 minute. Pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje hkrati pri največji napolnjenosti): 30 sekund.

Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.

- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode.
- ⊙ Aparata ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Aparata ne prestavljajte, dokler je v posodi še vedno hrana ali testo.
- ⊙ Mešalne posode in velike mešalne posode ne smete napolniti prekomerno, saj lahko vsebino med mešanjem izvrže iz posode. Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Mešalna metlica in priključek za gnetenje sta prevlečena s prevleko proti prijemanju. Pazite, da je ne poškodujete z ostrimi in koničastimi predmeti ali predmeti, ki lahko spraskajo površino (npr. noži, kuhinjskimi gobicami).
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami ne govalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmečajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod aparat položite nedrsečo podlago.
- ⊙ Na napravo in na tehtnico ne pritiskajte premočno oz. ju ne obremenjujte preveč. Največja obremenitev znaša 40 kg oz. 88 lb.

## 4. Obseg dobave

- 1 kuhinjska naprava, ogrodje aparata **19**
- 1 zaščita pred škropljenjem **11**
- 1 velika mešalna posoda **17**
- 1 priključek za gnetenje **15**
- 1 metlica za sneg **16**
- 1 mešalna metlica **18**
- 1 mešalna posoda **5** s/z:
  - pokrovom **3** in
  - pokrov odprtine za dodajanje **1**
  - rezalni nastavek **7**
  - tesnilo **6**
- 1 navodila za uporabo

## 5. Razpakiranje in postavitvev

---

**NAPOTEK:** Ob začetku uporabe se zaradi segrevanja motorja lahko razvije rahel vonj. To ni težava. Poskrbite za zadostno prezračevnost.

---

1. Odstranite vso embalažo.
  2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
  3. Razstavite aparat (glejte "Razstavljanje naprave" na strani 18).
  4. **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 19)
  5. **Slika C:** Višek napajalni kabel **14** navijte v kabelsko navitje **25** na spodnji stran ogrodja aparata **19**.
  6. Ogrodje aparata **19** postavite na ravno, suho in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol.
- 

### **POZOR:**

- ⊙ Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.

**NAPOTEK:** Med delom z velikimi količinami testa se lahko aparat morda malo premakne

---

## 6. Pregled funkcij

Delovno orodje	Hitrost	Funkcija	Napotki
priključek za gnetenje <b>15</b>	1–2	- gnetenje in mešanje čvrstega testa ali trdih sestavin	<b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje. <b>maks. količina kvašenega testa:</b> 1657 g <b>čas obdelave gneteno testo*:</b> pribl. 3 min <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 min
	2–3	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanelega testa	
mešalna metlica <b>18</b>	2–3	- mešanje gostega umešanelega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa	<b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje. <b>maks. količina umešanelega testa:</b> 1216 g <b>čas obdelave umešano testo*:</b> pribl. 5 min <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 min
	4–6	- testo za kolače - stepanje masla s sladkorjem - testo za piškote	
	6	- testo s suhim sadjem	<b>maks. skupna teža:</b> 950 g Občutljivo sadje umešajte pri stopnji 1–2. <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 min

Delovno orodje	Hitrost	Funkcija	Napotki
metlica za sneg <b>16</b>	7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Smetana za stepanje</li> <li>- Beljak</li> <li>- majoneza</li> <li>- stepanje masla</li> </ul>	<p><b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje.</p> <p><b>maks. količina smetane:</b> 1000 ml</p> <p><b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 min</p>
mešalna posoda <b>5</b>	<b>P</b> (Turbo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mešanje in seklanje mehkih ali tekočih sestavin</li> </ul>	<p><b>min. količina:</b> Rezila rezilnega nastavka <b>7</b> naj bodo vsaj pokrita.</p> <p><b>maks. količina:</b> 1000 ml</p> <p><b>najdaljši čas delovanja:</b> 3 minute</p> <p>Funkcija ni primerna za zelo trda živila, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškati oreh, žitarice ali kavna zrna. Izdelki niso namenjeni za proizvodnjo meso, čebula, oreški, mandljev in zelišča.</p>

---

**\*NAPOTEK:** Čas obdelave je odvisen od količine in stanja sestavin.

---

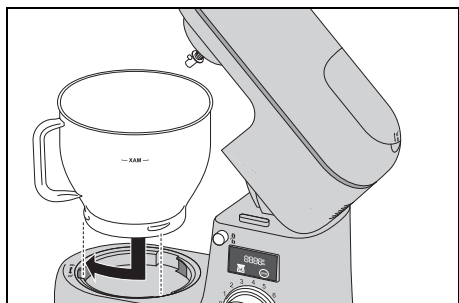
## 7. Uporaba pripomočkov za mešanje

### Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **12** in dvignite pogonsko ročico **10**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **12** pa znova izskoči.

### Namestitev velike mešalne posode

2. Namestite veliko mešalno posodo **17** v ogrodje aparata **19** tako, da se ročaj nahaja na levi strani. Izbokline na spodnjem robu se morajo prilegati v odprtine na ogrodju aparata.



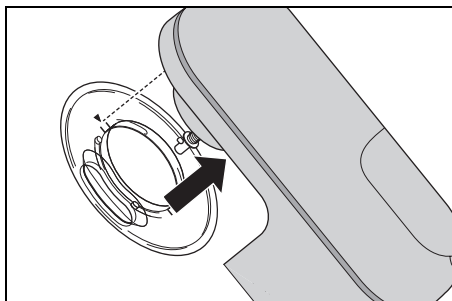
3. Veliko mešalno posodo **17** zaklenete tako, da jo zavrtite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, dokler ni trdno nameščena.

### Namestitev zaščite pred škropljenjem

#### POZOR:

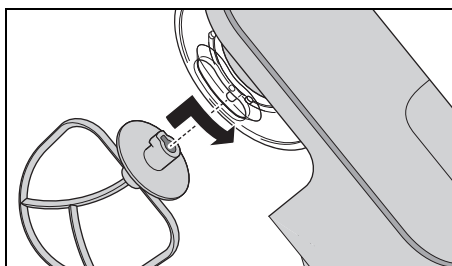
- ⊙ Velike posode za mešanje **17** nikoli ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred škropljenjem **11**. V nasprotnem primeru lahko zmes med mešanjem vrže iz posode.
4. Namestite zaščito pred škropljenjem **11** od spodaj na pogonsko ročico **10**. Puščica (▲) na zaščiti pred škropljenjem **11** in puščica (▼) na simbolu odprte ključavnice na pogonski ročici **10** kažeta druga proti drugi.

Potisnite zaščito pred škropljenjem proti pogonski ročici v smeri puščice (▼) simbola zaprte ključavnice.



### Vstavljanje pripomočkov za mešanje

5. Izberite ustrezen pripomoček:
  - Prikluček za gnetenje **15**: za težko testo, npr. testo za kruh.
  - Metlica za sneg **16**: za stepanje smetane, beljakov itd.
  - Mešalna metlica **18**: za srednje težko do lahko testo, npr. testo za kolače ali testo za palačinke.Več informacij na: glejte »Pregled funkcij« na strani 10.
6. Pripomoček za mešanje **15/16/18** namestite od spodaj na os **21**.



Pazite, da se kovinski del na osi **21** zatakne v režo na pripomočku za mešanje.

7. **Slika A:** Potisnite pripomoček za mešanje **15/16/18** rahlo navzgor in ga zavrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev do naslona.

## Dodajanje sestavin

- Sestavine lahko dodajate v veliko mešalno posodo **17**, medtem ko je pogonska ročica **10** dvignjena.
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za polnjenje **20** na zaščiti pred škropljenjem **11**:
  - Hitrost zmanjšajte na 1–2.
  - Dodajte sestavine.

## Spuščanje pogonske ročice



### NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico **10** in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.
8. Pritisnite sprostitveni gumb **12** in spustite pogonsko ročico **10** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **12** bo izskočil.

Aparat je zdaj do konca sestavljen. Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 16.

## 8. Uporaba mešalne posode



### NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra:
  - rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
  - Med praznjenjem mešalne posode **5** pazite, da se ne dotaknete rezil rezalnega nastavka **7**.

### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Mešalna posoda ni primerna za mletje zelo trdih živil, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškatni oreh, žitarice ali kavna zrna.

**NAPOTEK:** Med uporabo mešalne posode **5** se hkrati vrti tudi os **21**. Zato namestite veliko mešalno posodo **17** in zaščito pred škropljenjem **11**, ne pa tudi pripomočka za mešanje **15/16/18**.

## Namestitev in odstranjevanje rezalnega nastavka

Mešalne posode **5** ne smete nikoli uporabiti brez rezalnega nastavka **7**, saj rezalni nastavek **7** spodaj zatesni mešalno posodo **5**.



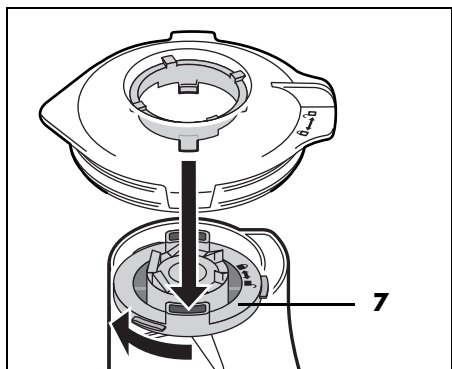
### NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Med odstranjevanjem in vstavljanjem rezalnega nastavka **7** pazite, da se ne dotaknete rezil.
- ⊙ Ko jemljete tesnilo **6** pazite, da se ne poškodujete na spodnjem brušenem robu mešalne posode **5**.

**NAPOTEK:** Da bi bilo odstranjevanje in vstavljanje rezalnega nastavka **7** varno, se pokrov **3** uporabi kot orodje za sprostitvev in zategovanje.

Če želite odstraniti rezalni nastavek **7**, upoštevajte ta postopek:

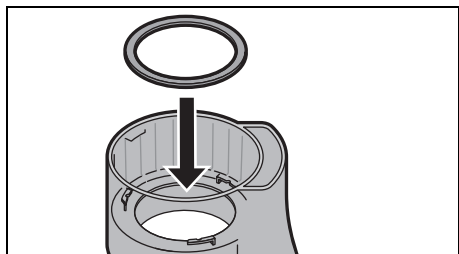
1. Snemite pokrov **3** z mešalne posode.
2. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.
3. Namestite pokrov **3** na spodnjo stran mešalne posode **5**. Pri tem se morata prečki na spodnji strani pokrova prilegati v obe vdolbini na spodnji strani rezalnega nastavka **7**.



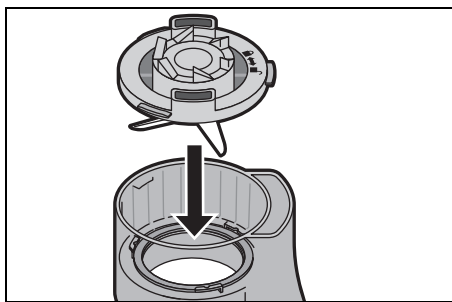
4. Za sprostitvev rezalnega nastavka **7** ga s pomočjo pokrova **3** zavrtite v smeri simbola odprte ključavnice (na rezalnem nastavku).
5. Previdno izvlecite rezalni nastavek **7**.
6. Vzemite tesnilo **6** ven.

Če želite vstaviti rezalni nastavek **7**, upoštevajte ta postopek:

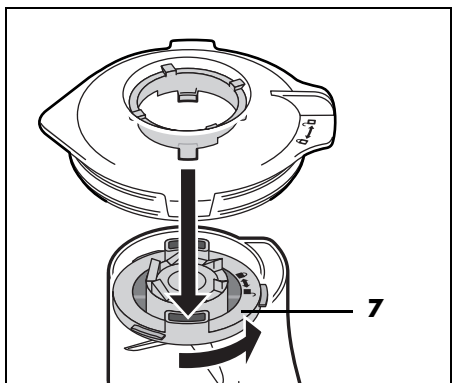
1. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.
2. Vstavite tesnilo **6**.



3. Rezalni nastavek **7** previdno vstavite v mešalno posodo **5**.



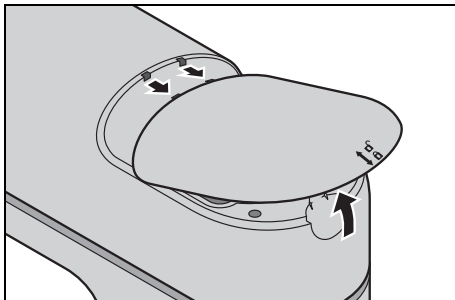
4. Namestite pokrov **3** na spodnjo stran mešalne posode **5**. Pri tem se morata prečki na spodnji strani pokrova prilegati v obe vdolbini na spodnji strani rezalnega nastavka **7**.



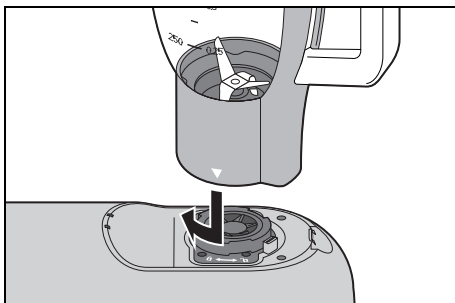
5. Za zategovanje rezalnega nastavka **7** ga s pomočjo pokrova **3** zavrtite v smeri simbola zaprte ključavnice (na rezalnem nastavku).

## Namestitev mešalne posode

1. Dvignite pokrov **9** pri simbolu  in ga odstranite.



2. Mešalno posodo **5** namestite na pogon **8** tako, da bela puščica (▼) pod mešalno posodo kaže na simbol odprte ključavnice.



3. Obrnite mešalno posodo **5** v smeri urinega kazalca, da je čvrsto pritrjen. Bela puščica (▼) zdaj kaže na simbol zaprte ključavnice.

## Dodajanje sestavin

- V mešalno posodo **5** vedno dodajte najprej tekoče sestavine in šele nato trde sestavine.
- Trde sestavine predhodno razrežite na majhne kose, da se ne zataknejo v rezila.

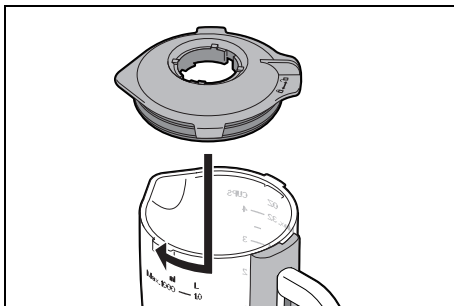
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za dodajanje **2** na pokrovu **3**:
  - Hitrost zmanjšajte na 1–2.
  - Zavrtite pokrov **1** odprtine za dodajanje v nasprotni smeri od urinega kazalca in ga snemite.
  - Dodajte sestavine.
  - Pokrov **1** znova namestite, tako da se majhni plastični zatički prilegajo v odprtino na odprtini za dodajanje **2**.
  - Zavrtite pokrov **1** v smeri urinega kazalca, da se trdno zaskoči.

## Namestitev pokrova

### NAPOTKI:

- Iz varnostnih razlogov se mešanje začne šele takrat, ko je pokrov **3** pravilno nameščen.
- Če želite olajšati zapiranje pokrova **3**, kanite nekaj kapljic jedilnega olja na krpo in ga vtrite na tesnilo **4**.

1. Pokrov **3** rahlo zavrtite in ga namestite na mešalno posodo **5**.



2. Zavrtite pokrov **3** v smeri vrtenje urinih kazalcev do naslona.

Aparat je zdaj do konca sestavljen.

Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 16.

## 9. Osnovno upravljanje

### 9.1 Napajanje



#### **NEVARNOST električnega udara!**

- ⊙ Omrežni vtič **14** vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.

**NAPOTEK:** Ob začetku uporabe se zaradi segrevanja motorja lahko razvije rahel vonj. To ni težava. Poskrbite za zadostno prezračevnost.

1. Aparat sestavite glede na funkcijo, ki jo želite uporabiti.
2. Preverite, ali je regulator hitrosti **13** nastavljen na položaj **0** (izklopljen).
3. Omrežni vtič **14** priključite na ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
4. Pred pričetkom čiščenja naprave izvelite omrežni vtič **14**.

### 9.2 Varnostne funkcije

Aparat ima več varnostnih funkcij, ki so opisane v nadaljevanju.

#### **Delovanje le pri pravilno sestavljenem aparatu**

Aparat deluje le, če je pokrov **9** pravilno nameščen (za pripomočke za mešanje **15/16/18**) ali pa je pokrov **3** pravilno nameščen na mešalni posodi **5**.

#### **Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici**

Aparat deluje le, če je pogonska ročica **10** pravilno zaskočena v spodnjem položaju in je sprostitveni gumb **12** v celoti izskočil.

### Zaščita pred pregrevanjem

Aparat je opremljena z zaščito pred pregrevanjem. Če se motor preveč segreje, se aparat samodejno izklopi:

1. Izklopite napravo.
2. Izvelcite omrežni vtič **14**.
3. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.

### 9.3 Vklop/izklop aparata in izbira hitrost

#### **OPOZORILO pred materialno škodo!**


- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, mešalnik pa največ 3 minute. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.

**NAPOTEK:** Med delom z velikimi količinami testa se lahko aparat morda malo premakne.

1. Aparat izklopite tako, da zavrtite regulator hitrosti **13** v smeri urnega kazalca.
2. Začnite z nekoliko nižjo hitrostjo, nato pa jo počasi povečajte na zeleno hitrost (glejte "Pregled funkcij" na strani 10).
3. Zmanjšajte hitrost na stopnjo 1–2, če želite med delovnim postopkom dodati sestavine skozi odprtino za polnjenje **20** ali odprtino za dodajanje **2**.
4. Premaknite regulator hitrosti **13** na **0**, da izklopite napravo.

**NAPOTEK:** Idealna hitrost je odvisna predvsem od gostote zmesi. Bolj tekoča kot je vsebina, hitreje lahko mešate.

## 9.4 Impulzna funkcija

- Zavrtite regulator hitrosti **13** v položaj  da lahko hitrost za kratek čas preklopite na najvišjo stopnjo (8).

## 10. Tehnica

Vgrajena kuhinjska tehtnica tehta v korakih po 5 gramov do teže 5 kg oz. v korakih po 0,011 lb do 11 lb.

Tehtnica je pripravljena na uporabo, ko je kuhinjska naprava priključena na električno napeljavo, a ne vključena.

Tehtnica tehta tako sestavine v veliki mešalni posodi **17**, kot tudi v mešalni posodi **5**.

**NAPOTEK:** Za natančno merjenje pri tehtanju sestavin pazite, da kuhinjska naprava prosto stoji in ni izpostavljena obremenitvam ter da se ničesar ne dotika. Po potrebi počakajte, da se prikaz ne spreminja več.

### Slika B:

#### Tipke



dolg pritisk:  
vklop/izklop tehtnice;  
kratek pritisk:  
nastavitev na 0 (funkcija tara)






preklop enot (g/lb)

#### Prikazi


OFF Tehtnica je izklopljena.  
Full Najvišja teža je presežena (Overload).

## Preprosto tehtanje


1. Vtaknite omrežni vtič **14** v vtičnico. Na zaslonu **22** se prikaže napis *OFF* (izklopljeno).
2. Namestite veliko mešalno posodo **17** ali mešalno posodo **5** na napravo.
3. Tipko  **24** držite pritisnjeno, da vklopite tehtnico. V kratkem času se prikaže *0 g* ali *0.000 lb*.
4. Preden tehtate sestavine, mora biti prikaz na *0 g/0.000 lb*. Po potrebi na kratko pritisnite tipko  **24**, da prestavite prikaz na nič.
5. Sestavine dodajte v veliko mešalno posodo **17** ali mešalno posodo **5**. Prikaže se teža. Po potrebi počakajte trenutek, da prikaz se ne spreminja več.
6. Če je največja teža 5 kg/11 lb presežena, tehtnica prikazuje *Full*.
7. Za izklop držite tipko  **24** pritisnjeno. Na zaslonu **22** se prikaže napis *OFF* (izklopljeno).

## Postopno tehtanje s funkcijo tara

S pomočjo funkcije tara lahko prikaz na tehtnici vedno znova nastavite na *0 g/0.000 lb*. Tako preprosteje stehtate več sestavin zapored.

1. Ko stehtate eno sestavino, pritisnite na **kratko** tipko  **24**. Prikaže se *0 g* ali *0.000 lb*.
2. Sedaj lahko dodate in stehtate naslednjo sestavino.
3. Za nadaljnje sestavine lahko te korake ponovite.

## Preklop enot

1. Tehtnica je vklopljena in prikazuje *0 g* ali *0.000 lb* ali neko drugo vrednost.
2. Pritisnite tipko  **23**, da preklopite enote med *g* (grami) in *lb* (funti).

## 11. Razstavljanje naprave



**NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!**

- ⊙ Preden začnete razstavljanje naprave, jo izklopite in izvlecite omrežni vtič **14** iz vtičnice.

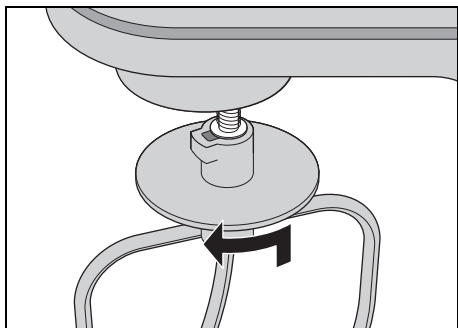
### 11.1 Razstavite veliko mešalno posodo in pripomoček za mešanje

#### Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **12** in dvignite pogonsko ročico **10**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **12** pa znova izskoči.

#### Snemite pripomoček za mešanje

2. Potisnite pripomoček za mešanje **15/16/18** rahlo navzgor in ga vrtite v smeri urnega kazalca tako dolgo, da ga lahko snamete z osi **21**.



#### Odstranjanje zaščite pred škropljenjem

3. Obrnite zaščito pred škropljenjem **11** tako, da puščica (▲) na zaščiti pred škropljenjem kaže na puščico (▼) simbola odprte ključavnice na pogonski ročici **10** in jo povlecite navzdol.

#### Odstranjanje velike mešalne posode

4. Veliko mešalno posodo **17** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

#### Spuščanje pogonske ročice

5. Pritisnite sprostitveni gumb **12** in spustite pogonsko ročico **10** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **12** bo izskočil.

### 11.2 Razstavljanje mešalne posode

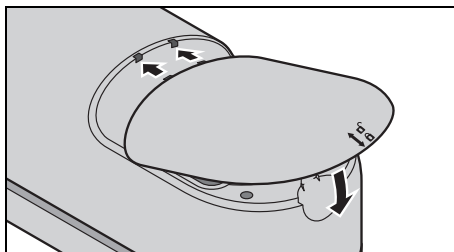


**NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!**

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Preden odstranite rezalni nastavek **7**, izperite mešalno posodo **5** z vodo in z rezil odstranite ostanke živil, zato da lahko varno odstranite rezalni nastavek **7**.

#### Odstranjanje mešalne posode

1. Mešalno posodo **5** nekoliko zavrtite proti smeri urnega kazalca, da bela puščica (▼) kaže na simbol odprte ključavnice.
2. Ponovno namestite pokrov **9**.



### ***Snemite pokrov z mešalne posode***

3. Pokrov **3** vrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev tako dolgo, da ga lahko snamete.
4. Pokrov **1** odprtine za polnjenje vrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev in ga snemite.

## **12. Čiščenje in vzdrževanje naprave**

---



### **NEVARNOST električnega udara!**

- ⊙ Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **14** iz vtičnice.
- ⊙ Ogradja aparata **19** nikoli ne potaplajte v vodo.

### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

- ⊙ Nikakor ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistil. Tako bi se aparat lahko poškodoval.

### **NAPOTKI:**

- Zaradi določenih živil ali začimb (npr. karija, korenčka) se lahko plastični deli (npr. zaščita pred škropljenjem **11** ali pokrov odprtine za dodajanje **1**) obarvajo. To ni napaka naprave in ni škodljivo za zdravje.
- Upoštevajte, da so po sušenju na delih dodatkov še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

---

### **12.1 Čiščenje ogradja aparata**

1. Očistite ogradje aparata **19** z vlažno krpo. Lahko uporabite tudi malo sredstva za pomivanje posode.
2. Obrišite s čisto krpo, ki ste jo navlažili s čisto vodo.
3. Ogradje aparata **19** uporabite znova šele takrat, ko je popolnoma posušena.

## 12.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

- velika mešalna posoda **17**
- priključek za gnetenje **15**
- metlica za sneg **16**
- mešalna metlica **18**
- zaščita pred škropljenjem **11**
- pokrov **3** mešalne posode
- tesnilo **4**
- pokrov odprtine za dodajanje **1**
- mešalna posoda **5**
- rezalni nastavek **7**
- tesnilo **6**

**Nikakor** v pomivalnem stroju ne smete čistiti naslednjih delov:

- ogrodje aparata **19**
- pokrov **9**

## 12.3 Čiščenje dodatne opreme

1. Mešalno posodo **5** ali veliko mešalno posodo **17** izperite s toplo vodo in vodo nato zavržite.
2. Pred čiščenjem odstranite tesnilo **4** s pokrova **3**.
3. Ves pribor očistite ročno v pomivalnem koritu z vodo s sredstvom za pomivanje. Dele, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.
4. Pri ročnem pomivanju izperite vse dele pod čisto vodo.
5. Preden dele pospravite ali jih znova sestavite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

## 12.4 Čiščenje mešalne posode



### NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Preden odstranite rezalni nastavek **7**, izperite mešalno posodo **5** z vodo in z rezil odstranite ostanke živil, zato da lahko varno odstranite rezalni nastavek **7**.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavek **7** in se ne poškodujete na ostrih nožih.

### Takoj po vsaki uporabi

1. Mešalno posodo **5** postavite na ogrodje aparata **19**.
2. Do polovice posode nalijte toplo vodo, v katero ste dodali nekaj čistila.
3. Pokrijte s pokrovom **3**.
4. Preverite, ali je regulator hitrosti **13** nastavljen na **0**.
5. Omrežni vtič **14** priključite na ustrezno vtičnico.
6. Postavite regulator hitrosti **13** večkrat na kratko na **P**.
7. Premaknite regulator hitrosti **13** na **0**, da izklopite napravo.
8. Izvlecite omrežni vtič **14**.
9. Mešalno posodo **5** odstranite z ogrodja aparata **19**.
10. Rabljeno vodo zavržite.
11. Mešalno posodo **5** izperite s čisto vodo.
12. Počakajte, da se mešalna posoda **5** popolnoma posuši, preden jo znova uporabite.

## Bolj temeljito čiščenje

Rezalnega nastavka **7** in tesnila **6** ni treba sneti za vsako čiščenje, če mešalno posodo očistite takoj po uporabi. Za bolj temeljito čiščenje pa je treba rezalni nastavek in tesnilo redno odstraniti in previdno ročno očistiti.

1. Mešalno posodo **5** splaknite z vodo.
2. Po potrebi z lopatico za testo ipd. odstranite grobe ostanke hrane.
3. Odstranite rezalni nastavek **7** in tesnilo **6** (glejte "Namestitvev in odstranjevanje rezalnega nastavka" na strani 13).
4. Vse dele ročno očistite v pomivalnem koritu z vodo s sredstvom za pomivanje.
5. Nato vse dele sperite s čisto vodo.
6. Preden dele pospravite ali jih znova sestavite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

## 12.5 Shranjevanje

- Preden dele naprave pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.
- **Slika C:** Priključni kabel **14** lahko navijete v kabelsko navitje **25** na spodnji strani ogrodja aparata **19**.

## 13. Recepti

### NAPOTEK: min./max. Količine:

Uporabite le količine, ki so navedene v receptih. Le-te so optimalno prilagojene za obdelavo s to kuhinjsko napravo.

### Zeleni smuti

Sestavine za 2 porcij:

½	jabolka
½	zrele hruške
½	kumare za solato
½	limone (sok in nekaj naribane limonine lupine)
1	pomaranča (sok)
30 g	mlade špinache
1	majhen košček ingverja (pribl. 2 g)

Priprava:

1. Jabolko, hruško in kumaro operite, očistite in narežite na koščke.
2. Mlado špinacho operite in preberite.
3. Ingver na drobno sesekljajte.
4. Vse sestavine dodajte v mešalno posodo **5**.
5. Začnite mešati na stopnji 2–3, nato pa večkrat prestavite na **P**. Na koncu povečajte hitrost, dokler ne dobite zelene gostote.
6. Najbolje zaužiti sveže!

## **Veganska jed iz sadja in semen chia**

Sestavine za 2 porciji:

1	majhen zrel mango
1	majhna zrela banana
1 jž	limoninega soka
230 ml	dobro ohlajenega mandljevega mleka (nesladkanega)
40 g	semen chia

Priprava:

1. Sadje razrežite na koščke.
2. Vse sestavine razen semen chia dodajte v mešalno posodo **5**.
3. Počasi povečujte hitrost, da dobite enakomerno gladko zmes.
4. Prelijte v vrč in umešajte eno pest semen chia.
5. Nalijte v desertne kozarčke in za pribl. 2–3 ure postavite v hladilnik.

Namigi:

- Če želite bolj gosto zmes, povečajte količino semen chia.
- Po želji lahko sadje zamenjate s katerokoli drugo vrsto.

## **Krema mascarpone**

Sestavine za 4 porciji:

2	jajci
2 jedilni žlici	sladkorja v prahu
1 jedilna žlica	sladkega vina (npr. Madeira)
250 g	sira mascarpone
½	neobdelane pomaranče (sok in malo naribane pomarančne lupine)

Priprava:

1. Ločite beljake od rumenjakov.
2. Beljake dodajte v nemastno veliko mešalno posodo **17**. Z metlico za sneg **16** stepite sneg iz beljakov. Pri tem povečajte hitrost do stopnje **8**.
3. Sneg iz beljakov prestavite v drugo posodo in jih postavite nekam na hladno.
4. V veliki mešani posodi **17** penasto umešajte rumenjake s sladkorjem in sladkim vinom z metlico za sneg **16** na stopnji **6**.
5. Hitrost zmanjšajte na stopnjo **3** in z žlico izmenično dodajajte sir mascarpone in pomarančni sok.
6. Na roke umešajte naribano pomarančno lupino in sneg iz beljakov.
7. Končano kremo na koncu okrasite s tankimi trakovi pomarančne lupine.
8. Kremo do zaužitja postavite v hladilnik in jo porabite v 24 urah.

Nasvet: Kremo mascarpone postrezite s svežim sadjem ali kompotom v desertnih kozarčih.

## **Hruškov kolač**

Sestavine za en pekač:

Sestavine za testo:

200 g	pšenične moke
1 ščepec	soli
100 g	ohlajenega masla (v kosmičih)
3 čajne žličke	sladkorja v prahu
4 jedilne žlice	hladne vode

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

100 g	zmehčanega masla
100 g	sladkorja
2	jajci (na sobni temperaturi)
100 g	mletih mandljev

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

1. Vse sestavine za testo dajte v veliko mešalno posodo **17** in jih mešalno metlico **18** mešajte na stopnji 3, dokler ne nastanejo večje kepe testa. (Medtem po potrebi ustavite posodo in s strgalom za testo potisnite sestavine z roba na dno posode.)
2. Testo z roko na hitro zgnetite v eno kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma peki papirja.
3. S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.
4. Dno testa na več mestih prepričite z vilicami, testo prekrijte s peki papirjem in napolnite pekač s posušenim grahom ali rižem, da obtežite testo.
5. Testo pecite 15 minut na temperaturi 180 °C s kroženjem zraka, nato odstranite papir za peko in grah/riž ter pecite še dodatnih 10 do 15 minut.
6. Za mandljev nadev z metlico za sneg **16** stepite maslo, sladkor in jajci. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 8.
7. Snemite metlico za sneg **16** in namestite mešalno metlico **18**. Na stopnji 4 na hitro vmešajte še mandlje.
8. Mandljev nadev razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče, narežite na kolobarje in jih položite čez mandljev nadev.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C.

## Testo za pice

Sestavine za en vzmetni pekač:

250 g	pšenične moke
¾ jedilne	žlicesoli
½	kocke svežega kvasa
120 ml	tople vode
½ jedilne	žlicerjavega sladkorja
malo moke za gnetenje in valjanje	

Priprava:

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi **17** in na sredini naredite jamicco.
2. Kvas in sladkor z vilicami zmečkajte v vodi ter mešajte tako dolgo, da se popolnoma raztopita. To mešanico vlijte v jamico.
3. S priključkom za gnetenje **15** vklopite aparat na stopnji 2 in počakajte, da nastanejo velike kepe testa.
4. Testo nato z rokami gnetite tako dolgo, dokler ni lepo prožno.
5. Oblikujte kroglo testa in jo pokrito odložite na toplo mesto, da naraste na dvakratno velikost.
6. Zatem še enkrat pregnetite, razvaljajte in obložite po želji.

## Osnovni recept za biskvitno testo

Sestavine za 1 pekač (pribl. 30 cm):

300 g	mehko maslo
300 g	sladkor
5	jajc velikosti L
300 g	moke (tip 405)
1 čajna žlička	pecilnega praška

Poleg tega tudi zmehčano maslo za pekač

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 175 °C.
2. Pekač namastimo ali obložimo s papirjem za peko.
3. Za testo maslo narežite na majhne koščke in ga skupaj s sladkorjem dajte v veliko mešalno posodo **17**.
4. Namestite mešalno metlico **18** in zaščitite pred škropljenjem **11** ter mešajte na stopnji **7** približno 30 sekund.
5. Nato približno 4 minute mešajte na stopnji **7**, dokler zmes ni puhasta.
6. Približno 30 sekund postopoma vmešajte jajca na stopnji **7**.
7. Nato nadaljujte z mešanjem na stopnji **7** približno 40 sekund.
8. Zmešajte moko s pecilnim praškom in jo presejte čez zmes.
9. Vse sestavine mešajte na stopnji **5** približno 40 sekund, da nastane gladko testo.
10. Testo vlijte v pekač in ga zgladite z lopatko.
11. Pecivo pecite približno 65 minut.
12. Približno 10 minut pred koncem pečenja preverite, ali je pecivo pečeno. Pri tem z leseno paličico prebodite sredino peciva. Če se testo ne prilepi več na paličico, je pecivo pečeno.
13. Preden pecivo vzamete iz pekača, naj se ohlaja v modelu približno 10 minut.
14. Nato pekač postavite na rešetko, da se popolnoma ohladi.

Namigi:

- Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo.
- Dodajte jajca enega za drugim in vsako mešajte približno 30 sekund.

## **Camembertova pomaka s posušeni paradižniki**

Sestavine za pribl. 6–8 porcij:

250 g	mehkega Camemberta
1	majhna čebula
50 g	mehkega masla
150 g	kisle smetane
50 g	posušenih paradižnikov
1 žčepec	kajenskega popra
Sol,	sladka paprika v prahu

Priprava:

1. Camembert narežite na kocke velikosti 1 × 1 cm.
2. Čebulo olupite in drobno sesekljajte.
3. Oboje dajte v veliko mešalno posodo **17** skupaj s maslom, namestite mešalno metlico **18** in zaščitite pred škropljenjem **11** ter na stopnji **5** mešajte približno 2 minuti. Po potrebi postopek prekinite in z leseno žlico postrgajte kremo po stenah velike mešalne posode.
4. Paradižnik narežite na majhne kocke in jih skupaj s kisló smetano, papriko v prahu in kajenskim poprom dodajte camembertovi kremi.
5. Po potrebi kremo z leseno žlico znova postrgajte s sten velike mešalne posode in nadaljujte z mešanjem na stopnji **7** približno 1 minuto.
6. Posolite.

Krema zdrži v hladilniku približno 1 teden.

## **Osnovni recept za vafle**

Sestavine za 4 porcije:

125 g	masla na sobni temperaturi
75 g	sladkorja
1 paket	vaniljevega sladkorja
2	jajci velikosti L
250 g	pšenične moke
½ čajne žličke	pecilnega praška
180 ml	pinjenca
2 žlici	tekočega medu

Priprava:

1. V veliko mešalno posodo **17** dajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor.
2. Namestite mešalno metlico **18** in zaščito pred škropljenjem **11** ter sestavine približno 30 sekund mešajte na stopnji 2, dokler niso gladke.
3. Dodajte jajca, moko in pecilni prašek ter mešajte približno 30 sekund na stopnji 1.
4. Nato 2 minuti mešajte na stopnji 7.
5. Na stopnji 2 v zmes postopoma vmešajte pinjenec.
6. Dodajte med in nadaljujte z mešanjem na stopnji 5 približno 1 minuto.
7. Testo po delih vlijte v vroč, namaščen pekač za vafle in ga razporedite.
8. Vafle pecite do zlato rjave barve.

### **Limono pecivo**

Sestavine za 1 pekač (pribl. 30 cm):

Za testo

2	neobdelani limoni
200 g	masla
4	jajca velikosti L
225 g	sladkorja
1 ščepec	soli
220 g	moke (tip 405)
3 čajne žličke	pecilnega praška

Za preliv

1	neobdelana limona
125 g	sladkorja v prahu

Poleg tega tudi zmehčano maslo in moka za pekač

Priprava:

1. Pekač namastite in potresite z moko.
2. Pečico segrejte na 180 °C.
3. Limone za pecivo operite v vroči vodi, dobro osušite in na drobno naribajte lupino.
4. Naribane limone ožemite.
5. V majhni ponvi stopite maslo, nato pa ga odstavite z ognja.
6. Jajca dajte v veliko mešalno posodo **17** skupaj s sladkorjem in soljo.

7. Namestite mešalno metlico **18** in zaščito pred škropljenjem **11** ter mešajte na stopnji 3 približno 20 sekund.
8. Nato približno 5 minut mešajte na stopnji 7, dokler se ne speni.
9. V jajčno zmes presejte moko in pecilni prašek.
10. Na stopnji 3 mešajte 30 sekund.
11. Nadaljujte z mešanjem na stopnji 3 in postopoma dodajte limonino lupinico in limonin sok ter maslo.
12. Mešajte na stopnji 4 približno 2 minuti, dokler ne nastane gladko testo.
13. Testo vlijte v pekač, ga zgladite in pecivo pecite na srednji rešetki približno 45 minut.
14. Pecivo vzemite iz pečice, pustite približno 5 minut, da se ohladi, in ga previdno zvrnite na rešetko. Pustite, da se popolnoma ohladi.
15. Za pripravo limonine glazure limono operite v vroči vodi in dobro osušite. Limonino lupino na drobno naribajte in limono ožemite.
16. Sok in lupinico zmešajte s sladkorjem v prahu do gladkega. Prelijte vzdolžno po površini peciva in razmažite z nožem, da glazura dekorativno steče ob straneh.

### **Švicarska rulada s čokolado**

Sestavine za 16 kosov:

4	jajca velikosti L
1 ščepec	soli
150 g	sladkorja v prahu
25 g	kakava v prahu
50 g	moke
75 g	živilskega škroba
1 čajna žlička	pecilnega praška
½ paketa	želatine
150 ml	smetane, ohlajene na temperaturo hladilnika
250 g	lahke skute
1 paket	vaniljevega sladkorja
200 g	brusničnega želeja

Tudi papir za pekač

Priprava:

1. Ločite jajca. V veliko mešalno posodo **17** dodajte beljake in sol.
2. Namestite metlico za sneg **16** in zaščito pred škropljenjem **11** ter stopajte na stopnji **10** približno 4 minute, dokler ne nastane čvrst sneg.
3. Zmes prestavite v drugo posodo in jo postavite na hladno, dokler je ne boste potrebovali.
4. Rumenjake in sladkor v prahu dajte v veliko mešalno posodo.
5. Namestite mešalno metlico **18** in zaščito pred škropljenjem in stopajte pri stopnji **7** približno 5 minut, dokler ni svetlo rumena in kremasta.
6. Zmešajte kakav v prahu, moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter jih presejete v rumenjarkovo kremo.
7. Dodajte 1/3 snega iz beljakov in mešajte na stopnji **5** približno 20 sekund, da nastane gladko testo.
8. Preostale sneg iz beljakov z leseno žlico vmešajte v testo, da se vse sestavine dobro premešajo.
9. Pekač obložite z papirjem za peko in nanj razporedite testo.
10. Pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 225 °C 12 minut.
11. Biskvit obrnite na kuhinjsko krpo.
12. Papir za peko premažite z malo hladne vode in ga previdno odstranite.
13. Podlago zvijte s pomočjo krpe in pustite, da se ohladi.
14. Želatino raztopite v malo vode po navodilih na embalaži.
15. V veliko mešalno posodo vlijte smetano.
16. Namestite metlico za sneg **16** in zaščito pred škropljenjem ter stopajte na stopnji **10** približno 3 minute, da smetana postane čvrsta.
17. Preklopite na stopnjo **5**.
18. Dodajte skuto, vaniljev sladkor in raztopljeno želatino ter mešajte približno 30 sekund.
19. Pustite v hladilniku, da se delno strdi.
20. Biskvitno podlago previdno odvijte, namažite z brusničnim želejem in zmesjo smetane in skute ter zavijte.

## 14. Odpravljanje težav

Če vaš aparat nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



### NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati aparata.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Aparat ne deluje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ali je zagotovljeno električno napajanje aparata?</li><li>• Preverite priključek.</li><li>• Ali je pokrov <b>9</b> pravilno nameščen?</li><li>• Ali je zaščita pred pregrevanjem izključila napravo (glejte "Zaščita pred pregrevanjem" na strani 16)?</li><li>• Ali je pogonska ročica <b>10</b> zložena do konca navzdol?</li></ul>
Mešalnika ni mogoče vklopiti.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ali je pokrov <b>3</b> pravilno nameščen?</li></ul>
Metlico za sneg <b>16</b> , mešalna metlica <b>18</b> , priključek za gnetenje <b>15</b> ali rezila rezalnega nastavka <b>7</b> se ne vrtijo ali pa se vrtijo zelo težko.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Napravo takoj izklopite in izvlecite omrežni vtič <b>14</b> ter preverite:<ul style="list-style-type: none"><li>- Ali je v posodi ovira?</li><li>- Ali je hrana prečvrsta ali pretirna?</li><li>- Ali naprava ni pravilno sestavljena?</li></ul></li></ul>

## 15. Odstranjanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov.

To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenuje okolje.



### **Embalaza**

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

## 16. Naročanje delov pribora

Na naši spletni strani se lahko pozanimate, katere dele pribora lahko naknadno naročite.


### **Naročanje prek spleta**

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)









1. Odčitajte kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom.
2. S kodo QR odprete spletno stran, na kateri lahko opravite naknadno naročilo.

## 17. Tehnični podatki

Model:	SKMW 900 B2
Omrežna napetost:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Razred zaščite:	II 
Moč:	900 vatov
Velika mešalna posoda Volumen: maks. količina polnjenja: (oznaka <b>MAX</b> ):	5,0 l  3,6 l
Mešalna posoda Volumen: maks. količina polnjenja (oznaka <b>MAX</b> ):	1,35 l  1,0 l
Največja obremenitev mešalne metlice <b>18</b> in priključka za gnetenje <b>15</b> :	<b>Umešano testo:</b> največ 1216 g <b>Kvašeno testo:</b> maks. 1657 g
Lestvica tehtnice:	do maks. 5 kg
Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB):	(označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje)
- Kuhinjska naprava:	10 min
- Mešalnik:	3 minute
- Pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje hkrati pri največji napolnjenosti):	30 sekund

## Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
~	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

## 18. Garancija



### **Dobavitelj**

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMČIJI



### **Pooblaščen serviser**

**SI** Servis Slovenija  
Tel.: 080080917  
E-Mail: hoyer@lidl.si

**IAN: 459998\_2401**

### **Garancijski list**

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanja mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
  9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
  10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
  11. V primeru, da proizvod popravljata nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
  12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
  13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
  14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
  15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.

Pod lipami 1

SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).







S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **459998\_2401** in odprete navodila za uporabo.



# Obsah

<b>1. Prehľad</b> .....	<b>33</b>
<b>2. Účel použitia</b> .....	<b>34</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>35</b>
<b>4. Obsah balenia</b> .....	<b>39</b>
<b>5. Vybalenie a umiestnenie</b> .....	<b>39</b>
<b>6. Prehľad funkcií</b> .....	<b>40</b>
<b>7. Používanie miešacích nástrojov</b> .....	<b>42</b>
<b>8. Použitie mixovacej nádoby</b> .....	<b>43</b>
<b>9. Základná obsluha</b> .....	<b>46</b>
9.1 Napájanie .....	46
9.2 Bezpečnostné funkcie .....	46
9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti .....	46
9.4 Impulzová funkcia .....	47
<b>10. Váha</b> .....	<b>47</b>
<b>11. Rozobratie prístroja</b> .....	<b>48</b>
11.1 Rozobratie miešacej misy a miešadiel .....	48
11.2 Rozobratie mixovacej nádoby .....	48
<b>12. Čistenie a údržba prístroja</b> .....	<b>49</b>
12.1 Čistenie základného prístroja .....	49
12.2 Čistenie v umývačke riadu .....	49
12.3 Čistenie príslušenstva .....	49
12.4 Čistenie mixovacej nádoby .....	50
12.5 Uskladnenie .....	50
<b>13. Recepty</b> .....	<b>51</b>
<b>14. Riešenie problémov</b> .....	<b>56</b>
<b>15. Likvidácia</b> .....	<b>56</b>
<b>16. Objednanie dielov príslušenstva</b> .....	<b>57</b>
<b>17. Technické údaje</b> .....	<b>57</b>
<b>18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>58</b>

# 1. 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

## Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému kuchynskému robotu s váhou.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým kuchynským robotom s váhou!

### Symbole na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

## 2. 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.

### 3. Bezpečnostné pokyny

#### Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

**VÝSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

#### Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte 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 rozobratím 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.
- ⊙ Budte 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 nekladajte 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 (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 49).



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!**

- ⊙ 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 chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Zástrčku zastrčte 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 odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite 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 vyťahnite 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 výrobu.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!**

- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bez-

pečnej 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. Čepeli 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 vybraní tesnenia z mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!**

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



### **NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!**

- ⊙ 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 vyťahnite 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.



### **NEBEZPEČENSTVO spôsobené horúcimi vystreknutými kvapkami!**

- ⊙ Nikdy nedávajte horúci alebo vriaci mixovaný pokrm do mixovacej nádoby, pretože tento by mohol vystreknuť a spôsobiť popálenie.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ 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 antiadhéznou vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škríabajúcimi 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.

## 4. 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 nadstavec **7**
  - tesnenie **6**
- 1 návod na obsluhu

## 5. Vybalenie a umiestnenie

**UPOZORNENIE:** Pri prvých použitíach môže unikáť zápach spôsobený zahriatím motora. Nejde o poruchu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 48).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 49)
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.

### POZOR:

- ⊙ Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.

**UPOZORNENIE:** Keď spracúvate veľké množstvá cesta, prístroj sa môže prípadne trochu hýbať.

## 6. Prehľad funkcií

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

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
mixovacia nádoba <b>5</b>	<p><b>P</b> (Turbo)</p>	<p>- miešanie a sekanie mäkkých alebo tekutých prísad</p>	<p><b>min. množstvo:</b> Čepele nožového nástavca <b>7</b> by mali byť minimálne prekryté. <b>max. množstvo:</b> 1000 ml <b>max. doba prevádzky:</b> 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.</p>

---

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

---

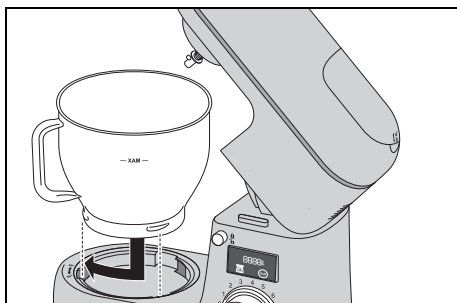
## 7. Používanie miešacích nástrojov

### 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 vľavo. Vydutia na spodnom okraji musia pasovať do vybrání na základnom prístroji.



3. Zaisťujete miešaciu misku **17** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

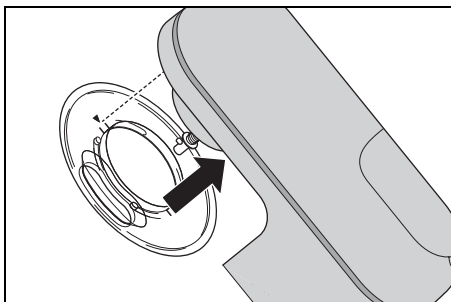
### Montáž ochrany proti vystreknutiu

#### POZOR:

- ⊗ Nikdy nepoužívajte miešaciu misku **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 (▼) symbolu otvoreného zámku na pohonnom ramene **10** ukazujú na seba. Tlačte ochranu proti vystreknutiu proti pohonnému ra-

menu a otáčajte ju v smere šípky (▼) symbolu zatvoreného zámku.

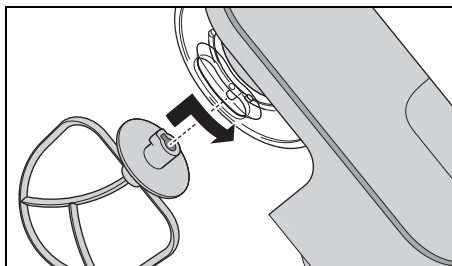


### Nasadenie miešadla

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.

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“ na strane 40.

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 mis-ky **17**, kým je pohonné rameno **10** vy-klopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísad-y cez plniaci otvor **20** na ochrane pro-ti vystreknutiu **11**:
  - Znížte rýchlosť na 1 – 2.
  - Naplňte prísady.

## Spustenie pohonného ramena



### NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rame-no **10** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliažde-ním.

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

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prá-cu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 46.

## 8. Použitie mixovacej nádoby



### NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového ná-stavca **7** sú veľmi ostré:
  - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným pora-neniam.
  - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádo-by **5** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca **7**.

## VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Mixovaciú nádobu nepoužívajte na mletie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, mušká-tové orechy, obilniny alebo kávové zr-ná.

**UPOZORNENIE:** Keď používate mixova-ciu 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 nádoba **5** sa nikdy nesmie pou-žívať bez nožového nástavca **7**, keďže no-žový nástavec **7** mixovaciú nádobu **5** utesňuje dole.



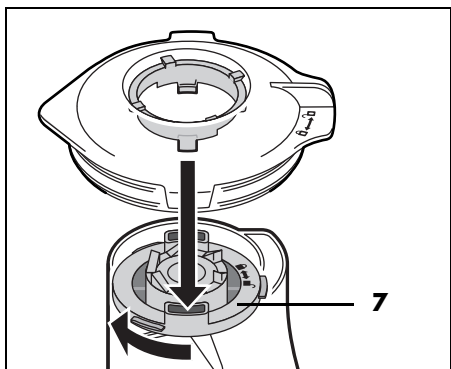
### NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Pri vyberaní a vkladaní nožového ná-stavca **7** dbajte na to, aby ste sa nedo-tkli čepelí.
- ⊙ Pri vybraní tesnenia **6** dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby **5**.

**UPOZORNENIE:** Na umožnenie bezpeč-ného odobratia a nasadenia nožového ná-stavca **7** sa veko **3** používa ako nástroj na uvoľnenie a utiahnutie.

Na odobratie nožového nástavca **7** postu-pujte takto:

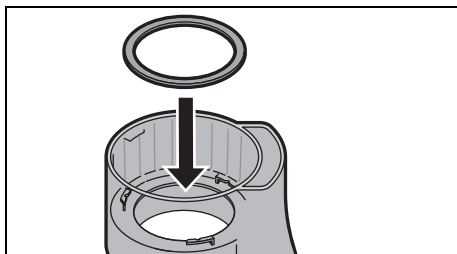
1. Odoberte veko **3** z mixovacej nádoby.
2. Otočte mixovaciú nádobu **5** spodnou stranou nahor.
3. Veko **3** nasadíte na spodnú stranu mixo-vacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve kolajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehĺbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



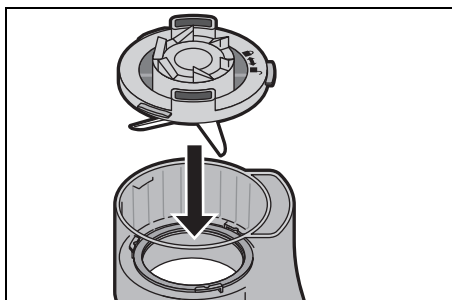
4. Ak chcete nožový nástavec **7** odstrániť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu otvoreného zámku (nožový nástavec).
5. Nožový nástavec **7** opatrne vytiahnite.
6. Vyberte olejové tesnenie **6**.

Na použitie nožového nástavca **7** postupujte takto:

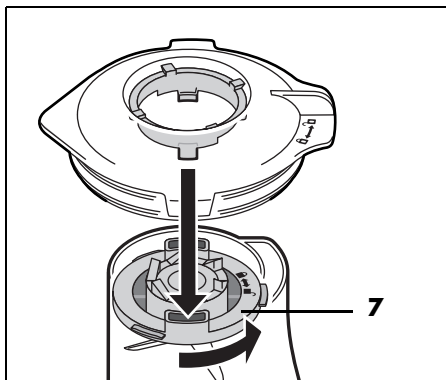
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Vložte tesnenie **6**.



3. Nožový nástavec **7** nasadíte opatrne na mixovaciu nádobu **5**.



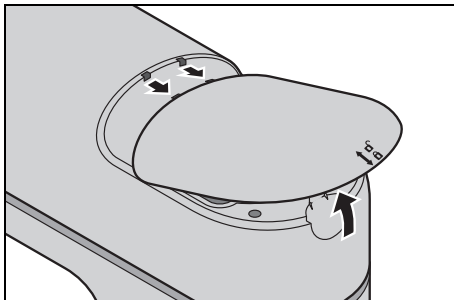
4. Veko **3** nasadíte na spodnú stranu mixovacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve koľajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehĺbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



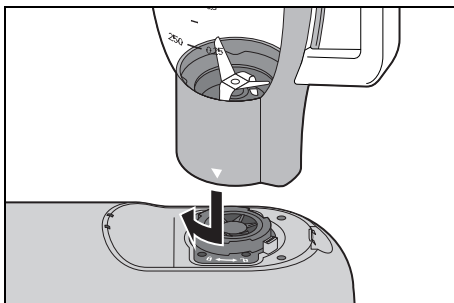
5. Ak chcete nožový nástavec **7** utiahnuť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu zatvoreného zámku (nožový nástavec).

## 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.

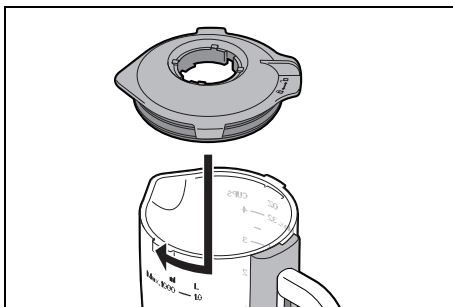
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor **2** vo veku **3**:
  - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
  - Otočte veko doplniaceho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
  - Naplňte prísady.
  - Veko **1** nasadte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybráni 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. Nasadte veko **3** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



2. Veko **3** otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.  
Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 46.

## 9. Základná obsluha

### 9.1 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 uniknúť 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 kedykoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **14**.

### 9.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

#### **Funkcia len pri správnom zložení**

Prístroj funguje lentedy, 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 pohonom 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.

### 9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

#### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

**UPOZORNENIE:** Keď spracúvate veľké množstvá cesta, prístroj sa môže prípadne trochu hýbať.

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **13** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a potom ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 40).
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.

**UPOZORNENIE:** Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovaného pokrmu. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.

## 9.4 Impulzová funkcia

- Otočte regulátor rýchlosti **13** do polohy **P**, ak chcete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (8).

## 10. 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;

krátko 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 nasadíte miešaciu misu **17** alebo mixovaciu nádobu **5**.
3. Keď chcete váhu zapnúť, podržte stlačené 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 misy **17** alebo mixovacej nádoby **5**. Zobrazí sa hmotnosť. Chvilu prípadne vyčkajte, 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).

## 11. Rozobratie prístroja

### **NEBEZPEČENSTVO** spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.

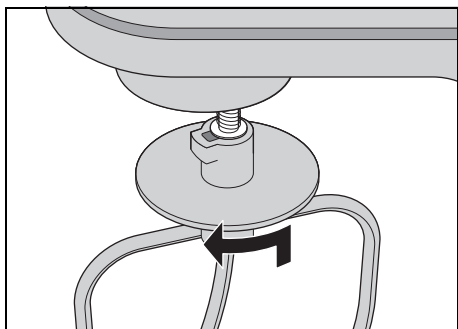
### 11.1 Rozobratie miešacej misky a miešadiel

#### 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 otočíte v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osi **21**.



#### Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Ochrany proti vystreknutiu **11** otočte tak, aby šípka (**▲**) na ochrane proti vystreknutiu smerovala na šípku (**▼**) symbolu otvoreného zámku na pohonnom ramene **10** a stiahnite ju nadol.

#### 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.

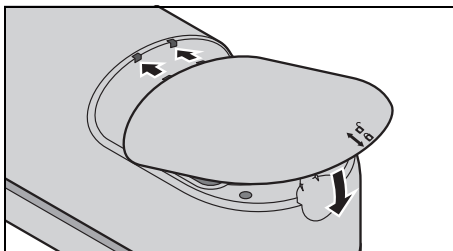
### 11.2 Rozobratie mixovacej nádoby

### **NEBEZPEČENSTVO** poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepele 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 nasadíte krytie **9**.



#### Odobratie veka z mixovacej nádoby

3. Otáčajte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým ho nebudete môcť odobrať.
4. Otočte veko dopĺňacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

## 12. Čistenie a údržba prístroja



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **14** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **19** nikdy neponárajte do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

### UPOZORNENIA:

- Určité potraviny alebo koreniny (napr. kari, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **11** alebo veko dopĺňacieho otvoru **1**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.
- Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte na dieloch príslušenstva nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

### 12.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistite základný prístroj **19** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **19** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

### 12.2 Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu misku **17**
- Hnetacie háky **15**
- Šľahacia metlička **16**
- Miešacie háky **18**
- Ochrana proti vystreknutiu **11**
- Veko **3** mixovacej nádoby
- Tesnenie **4**
- vekom dopĺňacieho otvoru **1**
- mixovacia nádoba **5**
- nožový nastavec **7**
- tesnenie **6**

**V žiadnom prípade** sa v umývačke riadu nesmú čistiť nasledujúce diely:

- základný prístroj **19**
- krytie **9**

### 12.3 Čistenie príslušenstva

1. Mixovaciu nádobu **5** alebo miešaciu misku **17** opláchnite teplou vodou a vodu vylejte.
2. Pri čistení odstráňte tesnenie **4** z veka **3**.
3. Všetko príslušenstvo vyčistite ručne v umývadle s tečúcou vodou. Časti vhodné do umývačky môžete umyť aj v umývačke.
4. Pri ručnom čistení všetky diely opláchnite čistou vodou.
5. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložíte alebo opäť použijete.

## 12.4 Čistenie mixovacej nádoby



### NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciú nádobu **5** vodou a odstráňte z čepelí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec **7** oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.

### Ihneď po každom použití

1. Nasadte mixovaciú nádobu **5** na základný prístroj **19**.
2. Naplňte ju asi do polovice teplou vodou s prostriedkom na umývanie.
3. Nasadte veko **3**.
4. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **13** na **0**.
5. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky.
6. Nastavte regulátor rýchlosti **13** viackrát krátka na **P**.
7. Regulátor rýchlosti **13** nastavte na **0**, aby sa prístroj vypol.
8. Vytiahnite zástrčku **14**.
9. Odoberte mixovaciú nádobu **5** zo základného prístroja **19**.
10. Vylejte vodu na umývanie.
11. Mixovaciú nádobu **5** vypláchnite pod čistou vodou.
12. Mixovaciú nádobu **5** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete.

### Dôkladnejšie čistenie

Nožový nástavec **7** a tesnenie **6** nemusíte odberať pri každom čistení, ak mixovaciú nádobu očistíte ihneď po použití. Pre dôkladnejšie čistenie by ste mali nožový nástavec a tesnenie pravidelne odberať a opatrne vyčistiť rukou.

1. Mixovaciú nádobu **5** vypláchnite vodou.
2. Odstráňte prípadne hrubé zvyšky jedla so stierkou na cesto alebo inou pomôckou.
3. Odoberte nožový nástavec **7** a tesnenie **6** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 43).
4. Všetky časti vyčistite ručne v umývadle s tečúcou vodou.
5. Všetky diely opláchnite čistou vodou.
6. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložite alebo opäť použijete.

### 12.5 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložite na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok C:** Pripojovacie **14** vedenie môžete navinúť do navinutia kábla **25** na spodnej strane základného prístroja **19**.

## 13. Recepty

### UPOZORNENIE: min./max. Množstvá:

Používajte len množstvá uvedené v receptoch. Tieto sú optimálne prispôsobené 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 pri-miešajte 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. Vajička oddelte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **17**. Šľahacou metličkou **16** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň **8**.
3. Bielkový sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **17** vyšľahajte žĺtok 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 bielkový 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 práškoveho 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 přísady 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 přísady 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 priehlbínu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztlačte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpuští. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákami **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 premiešate, vyvaľkajte 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 vysteľte 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 kypřejšia 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 přísady by mali mať izbovú teplotu.
- Vajíčka pridávajúte 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 stene 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. Dochutte soľou.

Krém vydrži 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. Nasadte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a přísady 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	solí
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 poprášte 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 solou.
7. Nasadte 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 vaječnému 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 šťavu a maslo.
12. Miešajte na stupni 4 asi 2 minúty, kým nevznikne hladké cesto.
13. Cesto nalejete do formy, uhladte 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. Šťavu 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

Navyš 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 preložte 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 preosejte 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. Prepnite na stupeň **5**.
18. Pridajte tvaroh, vanilkový cukor a rozpusťteň 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.

## 14. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li><li>• Je krytie <b>9</b> správne nasadené?</li><li>• Nevypla prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 46)?</li><li>• Je pohonné rameno <b>10</b> úplne sklopené nadol?</li></ul>
Mixér sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je veko <b>3</b> nasadené správne?</li></ul>
Šľahacia metlička <b>16</b> , miešacie háky <b>18</b> , hnetačie háky <b>15</b> alebo čepele nožového nástavca <b>7</b> sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku <b>14</b> a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none"><li>- Prekážka v nádobe?</li><li>- Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý?</li><li>- Prístroj nesprávne zmontovaný?</li></ul></li></ul>

## 15. 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 časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



### Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 16. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

### Objednávka online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)






1. Smartfónom alebo tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

## 17. Technické údaje

Model:	SKMW 900 B2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	900 wattov
Miešacia miska Objem:	5,0 l
max. množstvo naplnenia (označenie <b>MAX</b> ):	3,6 l
mixovacia nádoba Objem:	1,35 l
max. množstvo naplnenia (Označenie <b>MAX</b> ):	1,0 l
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky <b>18</b> a hnetacie háky <b>15</b> :	<b>Trené cesto:</b> max. 1216 g <b>Kysnuté cesto:</b> 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 (miešanie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

## Použité symboly

	Ochranná izolácia
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	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.

Technické zmeny vyhradené.

## 18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### **Postup pri reklamácií**

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 459998\_2401** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštaláciu softvéru.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN)

**459998\_2401** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**



Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 459998\_2401**



### **Dodávateľ**





Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMECKO

# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>61</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>62</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>63</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>67</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b> .....	<b>67</b>
<b>6. Funktionen im Überblick</b> .....	<b>68</b>
<b>7. Rührwerkzeuge verwenden</b> .....	<b>70</b>
<b>8. Mixbehälter verwenden</b> .....	<b>71</b>
<b>9. Grundbedienung</b> .....	<b>74</b>
9.1 Stromversorgung .....	74
9.2 Sicherheitsfunktionen .....	74
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen .....	75
9.4 Impulsfunktion .....	75
<b>10. Waage</b> .....	<b>75</b>
<b>11. Gerät auseinanderbauen</b> .....	<b>76</b>
11.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen .....	76
11.2 Mixbehälter auseinanderbauen .....	77
<b>12. Gerät reinigen und warten</b> .....	<b>77</b>
12.1 Grundgerät reinigen .....	78
12.2 Reinigen in der Spülmaschine .....	78
12.3 Zubehör reinigen .....	78
12.4 Mixbehälter reinigen .....	78
12.5 Aufbewahren .....	79
<b>13. Rezepte</b> .....	<b>80</b>
<b>14. Problemlösung</b> .....	<b>85</b>
<b>15. Entsorgung</b> .....	<b>86</b>
<b>16. Zubehörteile bestellen</b> .....	<b>86</b>
<b>17. Technische Daten</b> .....	<b>87</b>
<b>18. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>88</b>

# 1. 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

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine mit Waage.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine mit Waage!

### Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

## 2. 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.
-

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT!** geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

#### 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 haushaltsähnlichen 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 (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 77).



### **GEFAHR für Kinder!**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!**

- ⊙ 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.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

- ⊙ 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.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ 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 Zubehöerteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

- ⊙ 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.



### **GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!**

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.



### **GEFAHR durch drehende Teile!**

- ⊙ 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.



### **GEFAHR durch heiße Spritzer!**

- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter, da dies herausspritzen und Verbrennungen verursachen könnte.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ 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 Antihaffbeschichtung. 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.

## 4. 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 Bedienungsanleitung

## 5. Auspacken und aufstellen

**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. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 76).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 77)
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.

### VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

**HINWEIS:** Während Sie große Teigmenen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

## 6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken <b>15</b>	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen.
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	<b>max. Menge Hefeteig:</b> 1657 g <b>Verarbeitungszeit Kneteteig*:</b> ca. 3 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Rührbesen <b>18</b>	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen.
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	<b>max. Menge Rührteig:</b> 1216 g <b>Verarbeitungszeit Rührteig*:</b> ca. 5 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	<b>max. Gesamtgewicht:</b> 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Schneebesen <b>16</b>	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. <b>max. Menge Sahne:</b> 1000 ml <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Mixbehälter <b>5</b>	<b>P</b> (Turbo)	- Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten	<p><b>min. Menge:</b> Die Klingen des Messereinsatzes <b>7</b> sollen mindestens bedeckt sein.</p> <p><b>max. Menge:</b> 1000 ml</p> <p><b>max. Betriebsdauer:</b> 3 Minuten</p> <p>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.</p>

---

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

---

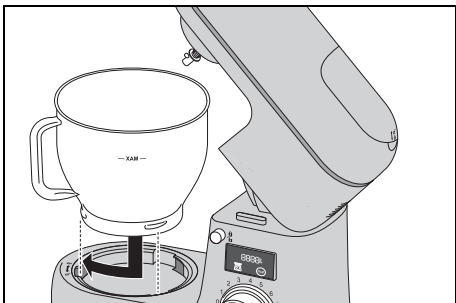
## 7. Rührwerkzeuge verwenden

### 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 links befindet. Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.



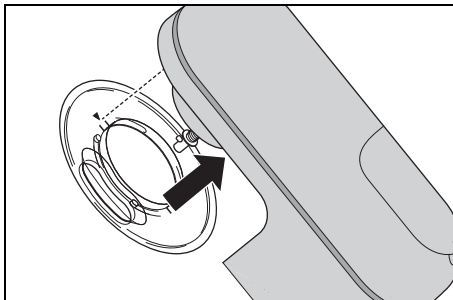
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **17**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

### 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 (▼) des geöffneten Schlosssymbols am Antriebsarm **10** zeigen aufeinander. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm und drehen Sie ihn in Richtung Pfeil (▼) des geschlossenen Schlosssymbols.

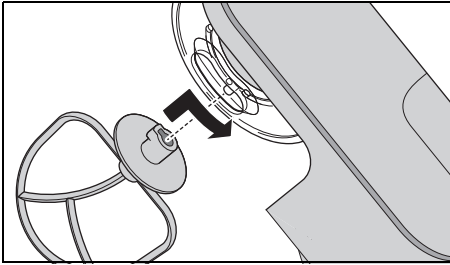


### Rührwerkzeug einsetzen

5. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
  - Kneithaken **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.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 68.

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. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 74.

## 8. 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.



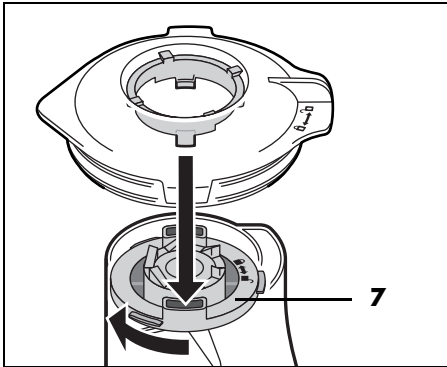
### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

- ⊙ 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 Schliiffkante 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.

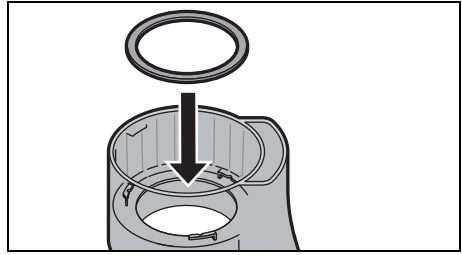


4. Um den Messereinsatz **7** zu lösen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol (am Messereinsatz).
5. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.
6. Nehmen Sie die Dichtung **6** heraus.

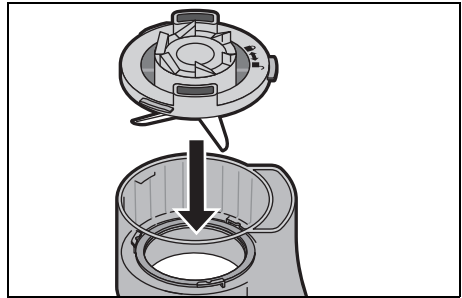
Um den Messereinsatz **7** einzusetzen, gehen Sie so vor:

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.

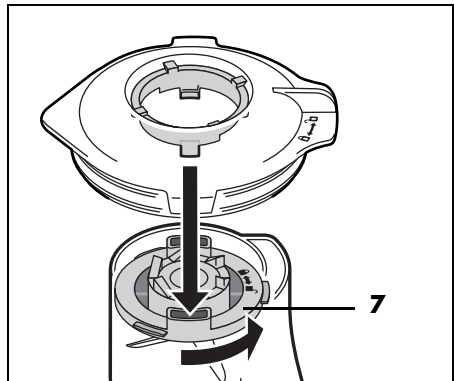
2. Setzen Sie die Dichtung **6** ein.



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




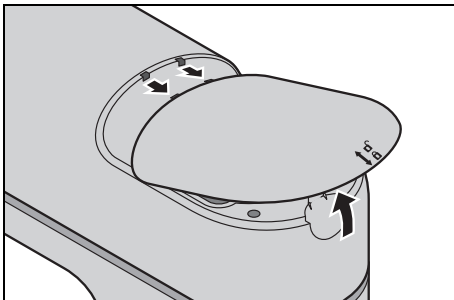
4. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



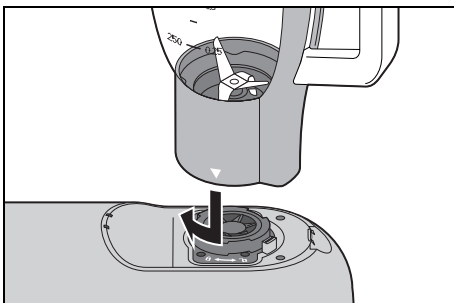
5. Um den Messereinsatz **7** festzuziehen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol (am Messereinsatz).

## Mixbehälter aufsetzen

1. Heben Sie die Abdeckung **9** am Symbol  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.

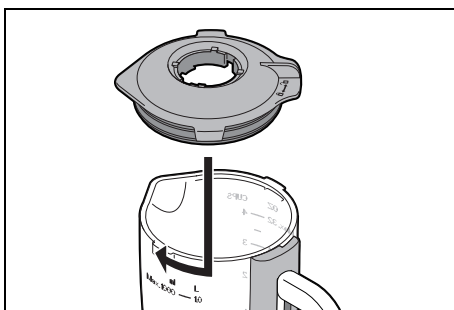
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **2** im Deckel **3** zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
  - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.
  - Setzen Sie den Deckel **1** 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.

Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 74.

## 9. Grundbedienung

### 9.1 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.

### 9.2 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.

## 9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

### WARNUNG vor Sachschäden!

- Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

**HINWEIS:** Während Sie große Teigmen- gen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **13** im Uhrzeigersinn drehen.
- Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 68).
- Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **20** oder die Nachfüllöffnung **2** zugeben.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

**HINWEIS:** Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.

## 9.4 Impulsfunktion

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

## 10. 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

- Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine Steckdose. Im Display **22** erscheint **OFF**.
- Setzen Sie die Rührschüssel **17** ein oder den Mixbehälter **5** auf das Gerät.
- Halten Sie die Taste  **24** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird **0 g** oder **0.000 lb** angezeigt.
- 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.


- 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.
- Wenn das maximale Gewicht von 5 kg/11 lb überschritten wird, zeigt die Waage *Full* an.
- 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.

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

### Einheit umschalten

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

## 11. 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.

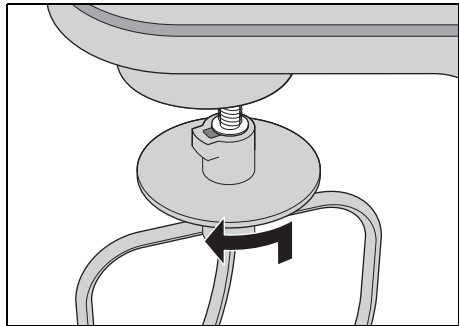
### 11.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

#### Antriebsarm hochklappen

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

#### Rührwerkzeug abnehmen

- 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

- Drehen Sie den Spritzschutz **11** so, dass der Pfeil (**▲**) am Spritzschutz auf den Pfeil (**▼**) des geöffneten Schlosssymbols am Antriebsarm **10** zeigt und ziehen Sie ihn nach unten 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.

## **11.2 Mixbehälter auseinanderbauen**

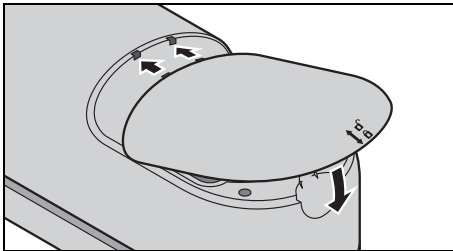


### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

- ⊙ 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.

## **12. Gerät reinigen und warten**



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **19** nie in Wasser.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

### **HINWEISE:**

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **11** oder den Deckel der Nachfüllöffnung **1**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
- Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

## 12.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **19** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **19** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 12.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **17**
- Kneithaken **15**
- Schneebesens **16**
- Rührbesens **18**
- Spritzschutz **11**
- Deckel **3** des Mixbehälters
- Dichtung **4**
- Deckel der Nachfüllöffnung **1**
- Mixbehälter **5**
- Messereinsatz **7**
- Dichtung **6**

**Keinesfalls** dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **19**
- Abdeckung **9**

## 12.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** oder die Rührschüssel **17** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **4** vom Deckel **3**.
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser. Die spülmaschinengeeigneten Teile können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

## 12.4 Mixbehälter reinigen



### **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.
  - ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **7** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
-

### **Sofort nach jedem Gebrauch**

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf das Grundgerät **19**.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **3** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **13** auf *0* steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** mehrmals kurz auf *Turbo*.
7. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf *0*, um das Gerät auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **14**.
9. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Grundgerät **19** ab.
10. Kippen Sie das Spülwasser aus.
11. Spülen Sie den Mixbehälter **5** unter klarem Wasser nach.
12. Lassen Sie den Mixbehälter **5** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

### **Gründlichere Reinigung**

Den Messereinsatz **7** und die Dichtung **6** müssen Sie nicht für jede Reinigung entnehmen, wenn Sie den Mixbehälter sofort nach dem Gebrauch reinigen. Für eine gründlichere Reinigung sollten Sie Messereinsatz und Dichtung regelmäßig entnehmen und vorsichtig von Hand reinigen.

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus.
2. Entfernen Sie ggf. grobe Speisereste mit einem Teigschaber o. Ä.
3. Entnehmen Sie den Messereinsatz **7** und die Dichtung **6** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 71).
4. Reinigen Sie alle Teile von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser.
5. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.

6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

### **12.5 Aufbewahren**

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild C:** Die Anschlussleitung **14** können Sie in der Kabelaufwicklung **25** auf der Unterseite des Grundgerätes **19** aufwickeln.

## 13. 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 Schneebesen **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
  - ¾ TL Salz
  - ½ Würfel frische Hefe
  - 120 ml lauwarmes Wasser
  - ½ 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 Kuchens 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 Minuteiterrühren.
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 ausstäuben.
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  | kühlschränkalte 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. Schneebeesen **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.

## 14. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Ist die Abdeckung <b>9</b> korrekt aufgesetzt?</li> <li>• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 74)?</li> <li>• Antriebsarm <b>10</b> nicht vollständig herunter geklappt?</li> </ul>
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Deckel <b>3</b> korrekt aufgesetzt?</li> </ul>
Schneebeesen <b>16</b> , Rührbeesen <b>18</b> , Knethaken <b>15</b> , oder Klingen des Messereinsatzes <b>7</b> drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>14</b> ziehen und überprüfen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hindernis im Behälter?</li> <li>- Speise zu zäh oder zu hart?</li> <li>- Gerät nicht richtig zusammengesetzt?</li> </ul> </li> </ul>

## 15. 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.



### Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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 Batterien 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.

## 16. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

### Bestellung online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

## 17. 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 <b>MAX</b> ):	3,6 L
Mixbehälter Volumen:	1,35 L
max. Füllmenge (Markierung <b>MAX</b> ):	1,0 L
Maximale Belastung für Rührbesen <b>18</b> und Knethaken <b>15</b> :	<b>Rührteig:</b> max. 1216 g <b>Hefeteig:</b> 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

## Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	<b>Geprüfte Sicherheit:</b> Geräte müs- sen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicher- heitsgesetz (ProdSG) konform.
	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.

Technische Änderungen vorbehalten.

## **18. Garantie der HOYER Handel GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 459998\_2401** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **459998\_2401** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 459998\_2401**



## Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND