



MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE SKMM 1000 A2 MULTI-FUNCTION FOOD PROCESSOR SKMM 1000 A2 ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION SKMM 1000 A2

DE AT Bedienungsanleitung

**MULTIFUNKTIONALE
KÜCHENMASCHINE**

FR BE Mode d'emploi

**ROBOT MÉNAGER MULTI-
FONCTION**

PL Instrukcja obsługi

**WIELOFUNKCYJNY ROBOT
KUCHENNY**

SK Návod na obsluhu

**MULTIFUNKČNÝ KUCHYNSKÝ
ROBOT**

GB IE Operating instructions

**MULTI-FUNCTION FOOD
PROCESSOR**

NL BE Gebruiksaanwijzing

**MULTIFUNCTIONELE
KEUKENMACHINE**

CZ Návod k obsluze

**MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ
ROBOT**

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacji · Stav informací · Stav informácií:

08/2019 ID: SKMM 1000 A2_19_V1.2



Deutsch 2

English 22

Français..... 42

Nederlands 64

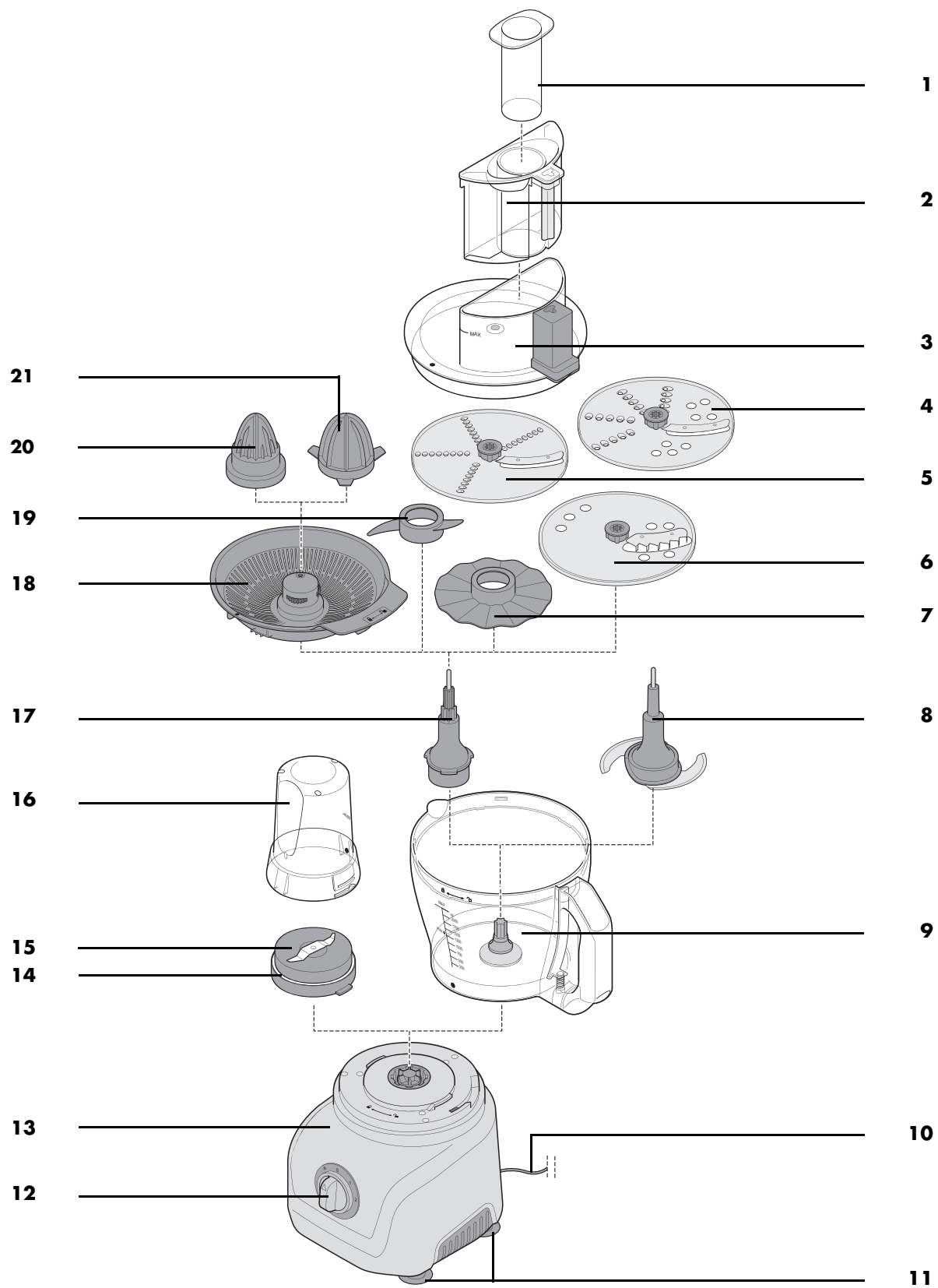
Polski 84

Česky 104

Slovenčina 124



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad**



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Funktionen im Überblick	8
6. Auspacken und Aufstellen	10
7. Grundbedienung	10
7.1 Lebensmittel vorbereiten	10
7.2 Zutaten einfüllen/zugeben	10
7.3 Stromversorgung	11
7.4 Sicherheitsfunktionen	11
7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln	11
8. Messereinsatz verwenden	12
9. Röhreinsatz verwenden	13
10. Emulgierscheibe verwenden	13
11. Pommes-frites-Scheibe verwenden	14
12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden	15
13. Zitruspresse verwenden	16
14. Mini-Zerkleinerer	16
15. Gerät reinigen und warten	17
15.1 Grundgerät reinigen	17
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	17
15.3 Spülen von Hand	17
15.4 Aufbewahren	17
16. Problemlösung	18
17. Rezepte	18
18. Entsorgung	20
19. Technische Daten	20
20. Zubehörteile bestellen	20
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	21

1. Übersicht

- 1 Mini-Stopfer
- 2 Maxi-Stopfer
- 3 Deckel
- 4 Grobe Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 5 Feine Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 6 Pommes-frites-Scheibe
- 7 Emulgierscheibe
- 8 Messereinsatz
- 9 Arbeitsbehälter
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Saugfüße
- 12 Drehschalter (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Grundgerät

- 14 Dichtungsring (für Mini-Zerkleinerer)
- 15 Messereinheit (für Mini-Zerkleinerer)
- 16 Mini-Behälter (für Mini-Zerkleinerer)
- 17 Achse
- 18 Sieb (für Fruchtfleisch und Kerne)
- 19 Rühreinsatz
- 20 Kleiner Presskegel
- 21 Großer Presskegel

Hintere Ausklappseite, Bild A:

- 22 Kabelaufwicklung

Hintere Ausklappseite: Bilder A - M

Ohne Abbildung:

Klingenschutz (für den Messereinsatz)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion.

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 Multifunktion!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Küchenmaschine dient zum Mixen, Rühren, Zerkleinern, Emulgieren, Schneiden und Raspeln von Lebens- und Nahrungsmitteln, zum Schneiden von Pommes frites und zum Auspressen von Zitrusfrüchten.

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 das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.
- ⊙ Der Messereinsatz ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.
- ⊙ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.


Symbole am Gerät

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

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

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Pommes-frites-Scheibe, der Raspel- und Schneidescheiben, des Messereinsatzes und der Messereinheit für den Mini-Zerkleinerer 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 die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

- Achten Sie beim Leeren des Arbeitsbehälters und des Mini-Behälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes / der Messereinheit nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.
- Achten Sie bei allen Scheiben beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten 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.
- ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheiben) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung 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 ist je nach Funktion für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - Messereinsatz: maximal 3 Minuten
 - Röhreinsatz: maximal 3 Minuten
 - Emulgierscheibe: maximal 6 Minuten
 - Pommes-frites-Scheibe: maximal 2 Minuten
 - Raspel- und Schneidescheiben: maximal 2 Minuten

- Zitruspresse: maximal 7 Minuten
- Mini-Zerkleinerer: maximal 2 Minuten

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

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 17).

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 für den jeweiligen Einsatzzweck komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten 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.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatte) 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 das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen

- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Greifen Sie niemals in die rotierenden Arbeitswerkzeuge. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten!

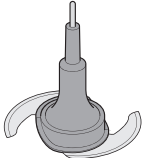
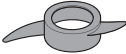
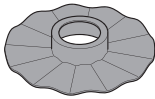
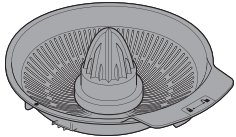
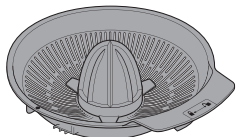
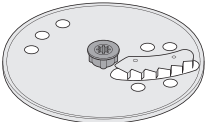
WARNUNG vor Sachschäden

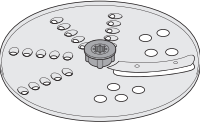

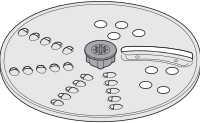

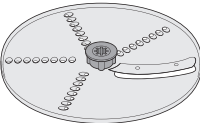

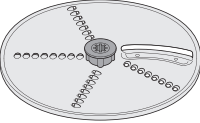

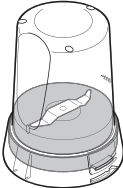
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Üben Sie auf den Presskegel und die Scheiben keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ 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.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen 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 Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine Multifunktion, Grundgerät **13**
- 1 Arbeitsbehälter **9**
- 1 Deckel **3** mit:
 - Maxi-Stopfer **2**
 - Mini-Stopfer **1**
- 1 Achse **17**
- 1 Messereinsatz **8** mit Klingenschutz
- 1 Röhreinsatz **19**
- 1 Emulgierscheibe **7**
- 1 Grobe Raspel- und Schneidescheibe **4**
- 1 Feine Raspel- und Schneidescheibe **5**
- 1 Pommes-frites-Scheibe **6**
- 1 Zitruspressenaufsatz, bestehend aus:
 - Kleiner Presskegel **20** / Großer Presskegel **21**
 - Sieb **18**
- 1 Mini-Zerkleinerer, bestehend aus:
 - Mini-Behälter **16**
 - Messereinheit **15**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh-schalter	Verarbeitungszeit	Hinweis
Messereinsatz 8 	Zerkleinern, Hacken, Pürieren von Gemüse, Kräutern, Käse, Fleisch	z. B. max. 500 g Fleisch	P oder 2	max. 3 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Gemüse und Käse vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge schneiden. Fleisch und Hartkäse vorher in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Sehnen, Knorpel, Knochen, harte Schalen entfernen.
	Kneten von Hefeteig (z. B. Pizzateig)	max. 500 g Mehl	1	max. 3 Min.	
Röhreinsatz 19 	Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig)	Fett/Zucker/ Mehl je max. 200 g	1	max. 3 Min.	
Emulgierscheibe 7 	Sahne schlagen	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> gut gekühlt verarbeiten
	Eiweiß schlagen	min. 4 Eiweiß, max. 6 Eiweiß	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> alle Zubehörteile trocken und fettfrei
	Emulgieren (z. B. Mayonnaise)		1	max. 6 Min.	
Zitruspresse mit kleinem Presskegel (18 + 20) 	Auspressen von kleinen Zitrusfrüchten (z. B. Zitronen, Limetten)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Nicht zu viel Druck ausüben Arbeitsbehälter 9 leeren, wenn bis 1250 ml gefüllt.
Zitruspresse mit großem Presskegel (18 + 21) 	Auspressen von größeren Zitrusfrüchten (z. B. Orangen)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Nicht zu viel Druck ausüben Arbeitsbehälter 9 leeren, wenn bis 1250 ml gefüllt.
Pommes-frites-Scheibe 6 	Pommes frites schneiden	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Nicht zu viel Druck ausüben Arbeitsbehälter 9 leeren, wenn bis MAX gefüllt.

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh- schalter	Verarbei- tungszeit	Hinweis
grobe Raspel- und Schneidescheibe 4 (Messer nach oben)  Prägung: 	grobe Scheiben schnei- den	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht zu viel Druck aus- üben • Arbeitsbehälter 9 lee- ren, wenn bis MAX ge- füllt.
grobe Raspel- und Schneidescheibe 4 (Messer nach unten)  Prägung: 	grob raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht zu viel Druck aus- üben • Arbeitsbehälter 9 lee- ren, wenn bis MAX ge- füllt.
feine Raspel- und Schneidescheibe 5 (Messer nach oben)  Prägung: 	feine Scheiben schnei- den	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht zu viel Druck aus- üben • Arbeitsbehälter 9 lee- ren, wenn bis MAX ge- füllt.
feine Raspel- und Schneidescheibe 5 (Messer nach unten)  Prägung: 	fein raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht zu viel Druck aus- üben • Arbeitsbehälter 9 lee- ren, wenn bis MAX ge- füllt.
Mini-Zerkleinerer (15 + 16) 	Zerkleinern, Hacken von kleinen Mengen Zwie- beln, Kräuter, Nüsse, Kaffeebohnen keine Flüssigkeiten!	max. 150 g max. bis zur Markierung MAX befül- len	P, 1, 2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtungsring 14 muss eingesetzt sein.

6. 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. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 17).
4. **Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** nur so weit von der Kabelaufwicklung **22** ab, wie notwendig.
5. Stellen Sie das Grundgerät **13** auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
Wählen Sie einen glatten Untergrund, damit sich die Saugfüße **11** festsaugen können.



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

7. Grundbedienung

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.

- Waschen und putzen Sie Gemüse, Obst und Kräuter.
- Entfernen Sie Stängel (z. B. bei Kräutern), feste Schalen (z. B. bei Nüssen) und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Verwenden Sie frische Kräuter im trockenen Zustand.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen, Knochen und Knorpel.
- Entfernen Sie Rinde von Käse.
- Verarbeiten Sie Käse und Fleisch gut gekühlt.
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) kann auch kurz angefroren werden.
- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **8** und im Mini-Zerkleinerer **15 + 16** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke.

- Für die Verarbeitung mit den Scheiben **5, 4** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den mittleren Einfüllschacht passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.
- Für die Verarbeitung mit der Pommes-frites-Scheibe **6** müssen die Kartoffeln so in den großen Einfüllschacht passen, dass sie nicht über die Markierung **MAX** am Einfüllschacht des Deckels **3** hinausragen. Schneiden Sie die Kartoffeln ggf. in passende Stücke.
- Für die Verarbeitung mit der Zitruspresse **18 + 20** wählen Sie reife Zitrusfrüchte. Diese ergeben mehr Saft. Schneiden Sie die Zitrusfrüchte quer zu den Spalten in Hälften.

7.2 Zutaten einfüllen/zugeben

- Beachten Sie beim Einfüllen von flüssigen Zutaten in den Arbeitsbehälter **9** die maximale Füllhöhe von 1250 ml.
- Im Mini-Zerkleinerer **15 + 16** dürfen keine Flüssigkeiten verarbeitet werden. Die Zutaten dürfen höchstens bis zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Beachten Sie die Angaben in den Verarbeitungstabellen zu maximalen Zutatensmengen.
- Setzen Sie die folgenden Zubehörteile ein, bevor Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **9** geben:
 - Messereinsatz **8**
 - Achse **17** + Röhreinsatz **19**
 - Achse **17** + Emulgierscheibe **7**
- Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **3** verfügt das Gerät über einen Einfüllschacht mit einem 2-in-1-Stopfer. Je nach Menge und Größe der Zutaten nehmen Sie den Stopfer **1** heraus. So stehen Ihnen zwei Einfüllschachtgrößen zur Verfügung.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit den Scheiben **5, 4** grundsätzlich den Mini-Stopfer **1** um das beste Ergebnis zu erhalten.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit der Pommes-frites-Scheibe **6** grundsätzlich den Maxi-Stopfer **2**, um das beste Ergebnis zu erhalten.

HINWEIS: In dieser Anleitung wird jeweils nur die Verwendung eines häufig geeigneten Stopfers beschrieben. Passen Sie die Wahl des Stopfers an das Lebensmittel an.

- Den Mini-Stopfer **1** können Sie herausnehmen, während das Gerät läuft.
- Wenn Sie den großen Einfüllschacht (mit dem Maxi-Stopfer **2**) verwenden, dürfen die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Der Mini-Stopfer **1** hat im Boden ein kleines Loch, durch das Flüssigkeiten langsam in den Arbeitsbehälter tropfen können (z. B. zum langsamen Zutropfen von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung).

7.3 Stromversorgung



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose mit Schutzkontakten, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

7.4 Sicherheitsfunktionen

Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann die Küchenmaschine nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden.

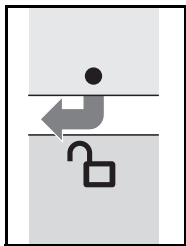



GEFAHR von Verletzungen!

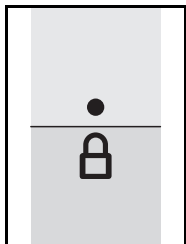
- ⊙ Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

Das Prinzip: Markierung ● + /


Überall, wo Sie die Schlossmarkierungen und einen Punkt sehen, gilt das gleiche Prinzip.




- 1. Oberes Zubehörteil aufsetzen:**
Setzen Sie das obere Zubehörteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol  auf.



- 2. Im Uhrzeigersinn drehen:**
Drehen Sie das obere Zubehörteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

- 3. Korrekt zusammengesetzt:**
Wenn die Zubehörteile korrekt zusammengesetzt sind, weist die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol .

- Zum Abnehmen drehen Sie das obere Zubehörteil gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol  weist. Dann können Sie das Zubehörteil nach oben abheben.

Die einzelnen Zubehörteile

- **Bild B:** Der Arbeitsbehälter **9** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät **13** einrasten.
- **Bild C:** Der Deckel **3** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **9** einrasten.
- **Bild K:** Für die Zitruspresse wird der Deckel **3** nicht benötigt. Stattdessen muss das Sieb **18** durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **9** einrasten.
- **Bild F:** Der Mini-Zerkleinerer **15 + 16** wird ohne Arbeitsbehälter **9** direkt auf das Grundgerät **13** gesetzt. Er muss korrekt zusammengesetzt sein und durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät einrasten.

Der Maxi-Stopfer

- **Bild D:** Wenn der Deckel **3** aufgesetzt ist, muss der Maxi-Stopfer **2** in den Einfüllschacht eingesetzt sein. Er kann, ohne den Betrieb zu unterbrechen, bis zur Markierung **MAX** nach oben herausgezogen werden. Beim Herunterdrücken gibt es durch diese Sicherheitsfunktion einen Widerstand.

7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

Mit dem Drehschalter **12** schalten Sie das Gerät ein und aus und wählen die Geschwindigkeitsstufe:

Schalterstellung	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: - Drehschalter 12 in der Position <i>P</i> festhalten, um das Gerät einzuschalten. - Drehschalter 12 loslassen, um das Gerät auszuschalten. - ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln
0	ausgeschaltet
1	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
2	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

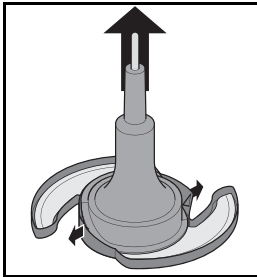
HINWEIS: Beachten Sie bei der Auswahl der Geschwindigkeitsstufe die Empfehlungen in den Tabellen.

8. Messereinsatz verwenden

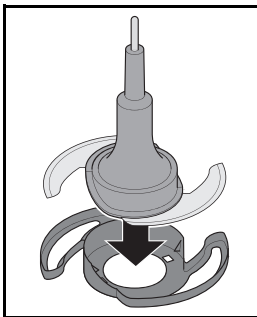


GEFAHR von Verletzungen!

- Die Klingen des Messereinsatzes **8** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.



- Klingenschutz abnehmen:**
Ziehen Sie den Klingenschutz in der Mitte etwas vom Messereinsatz ab und nehmen diesen nach oben heraus.



- Klingenschutz aufstecken:**
Setzen Sie den Messereinsatz **8** von oben in den Klingenschutz. Achten Sie darauf, dass beide Klingen komplett geschützt sind.

Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **8** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Parmesan und Fleisch. Außerdem können Sie mit dem Messereinsatz Teig kneten.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.
- Der Messereinsatz ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.

Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

Zutaten	Vorbereitung	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Fleisch	in Würfel schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P
Zwiebeln	geviertelt, ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Knoblauch	ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Karotten	in Stücke schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P

Verarbeitungstabelle Kneten:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Hefeteig	max. 500 g Mehl	ca. 3 Minuten	1

WARNUNG vor Sachschäden!

- Betreiben Sie das Gerät mit dem Messereinsatz **8** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Das Gerät ist nicht für schweren Teig (z. B. Vollkornbrotteig) oder große Mengen Teig geeignet. Größere Teigmengen können Sie in Portionen verarbeiten.

Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Messereinsatz **8**
- Deckel **3** mit Stopfern **1, 2**

So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild M**)

- Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Setzen Sie den Messereinsatz **8** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **9**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
- Setzen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** auf den Arbeitsbehälter **9**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
- Wählen mit dem Drehschalter **12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
- Drehen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Fassen Sie den Messereinsatz **8** am oberen Ende an und heben ihn nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
- Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **9**.
- Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

9. Röhreinsatz verwenden

Einsatzbereich:

Der Röhreinsatz **19** eignet sich zum Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig).

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für schweren Teig (z. B. Vollkorn-Brotteig) oder große Mengen Teig geeignet. Größere Teigmengen können Sie in Portionen verarbeiten.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Kuchenteig	Fett/Zucker/Mehl je max. 200 g	ca. 3 Minuten	1

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Röhreinsatz **19** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Achse **17**
- Röhreinsatz **19**
- Deckel **3** mit Stopfern **1, 2**

So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild G**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **17** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
3. Setzen Sie den Röhreinsatz **19** auf die Achse **17**.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **9**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
5. Setzen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** auf den Arbeitsbehälter **9**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **12** die Stellung **1**.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
9. Drehen Sie den Deckel **3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
11. Nehmen Sie die Achse **17** zusammen mit dem Röhreinsatz **19** nach oben heraus und entnehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter **9**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

10. Emulgierscheibe verwenden

Einsatzbereich:

Die Emulgierscheibe **7** eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee und zum Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	min. Menge	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Schlagsahne	200 ml	400 ml	ca. 1 Min.	2
Eiweiß	4 Eiweiß	6 Eiweiß	ca. 2 - 5 Min.	2

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Emulgierscheibe **7** nicht länger als 6 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

HINWEISE:

- Eiweiß schlagen: Die Eier sollen Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass alle Zubehöerteile trocken und fettfrei sind und dass kein Eigelb ins Eiweiß gerät.
- Sahne schlagen: Achten Sie darauf, dass die Schlagsahne und möglichst auch die Zubehöerteile gut gekühlt sind.

Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Achse **17**
- Emulgierscheibe **7**
- Deckel **3** mit Stopfern **1, 2**

So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild H**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Emulgierscheibe **7** auf die Achse **17**.
3. Setzen Sie die Achse **17** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **9**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben. Zum langsamen Zutropfen (z. B. von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung) können Sie den Mini-Stopfer **1** mit einer kleinen Öffnung im Boden verwenden.
5. Setzen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** auf den Arbeitsbehälter **9**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen mit dem Drehschalter **12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
9. Drehen Sie den Deckel **3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
11. Nehmen Sie die Achse **17** zusammen mit der Emulgierscheibe **7** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **9**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

11. Pommes-frites-Scheibe verwenden

Einsatzbereich:

Die Pommes-frites-Scheibe **6** eignet sich zum Schneiden von Pommes frites aus rohen Kartoffeln.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Pommes-frites-Scheibe **6** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse große Kartoffeln (ggf. halbiert) quer in den großen Einfüllschacht legen und mit dem Maxi-Stopfer **2** herunter drücken.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Kartoffeln	500 g	ca. 2 Minuten	2

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Pommes-frites-Scheibe **6** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

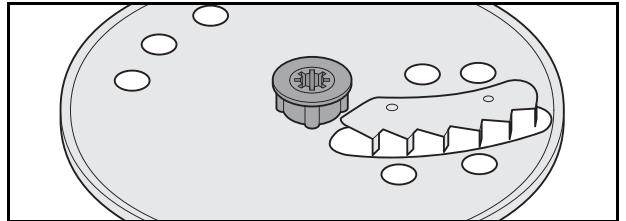
Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Achse **17**
- Pommes-frites-Scheibe **6**
- Deckel **3** mit Stopfern **1, 2**

So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **17** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
3. Setzen Sie die Pommes-frites-Scheibe **6** so auf die Achse, dass die Pommes-frites-Messer oben liegen.





4. Setzen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** auf den Arbeitsbehälter **9**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Maxi-Stopfer **2** heraus und füllen Sie die vorbereiteten, rohen Kartoffeln bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Einfüllschacht.
7. Setzen Sie den Maxi-Stopfer **2** wieder ein.
8. Schalten Sie den Drehschalter **12** in die Stellung **2** und drücken Sie mit dem Maxi-Stopfer **2** die Kartoffeln mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten.
9. Stoppen Sie (Drehschalter **12** auf Stellung **0**), bevor alle Kartoffelstücke im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Kartoffeln nachzufüllen.
10. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Kartoffeln. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **9**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
11. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
12. Drehen Sie den Deckel **3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Fassen Sie die Achse **17** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Pommes-frites-Scheibe **6** heraus.
15. Entnehmen Sie die geschnittenen Pommes frites aus dem Arbeitsbehälter **9**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden

Einsatzbereich:

Die grobe Raspel- und Schneidescheibe **4** und die feine Raspel- und Schneidescheibe **5** sind zum Raspeln und Scheiben-Schneiden von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Käse geeignet. Diese Scheiben sind beidseitig verwendbar. Auf der einen Seite zum Raspeln, auf der anderen zum Scheiben-Schneiden.

Die beiden Scheiben haben zur Orientierung eine Prägung als Kennzeichnung.

Prägung	Raspel- und Schneidescheibe
	grobe Raspel- und Schneidescheibe 4
	feine Raspel- und Schneidescheibe 5

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheiben **5/4** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

Verarbeitungstabelle Schneiden:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	2
Zucchini	500 g	ca. 2 Minuten	2
Lauch	500 g	ca. 2 Minuten	2
Rote Beete (geschält)	500 g	ca. 2 Minuten	2

Verarbeitungstabelle Raspeln:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	1

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit den Raspel- und Schneidescheiben **5** oder **4** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

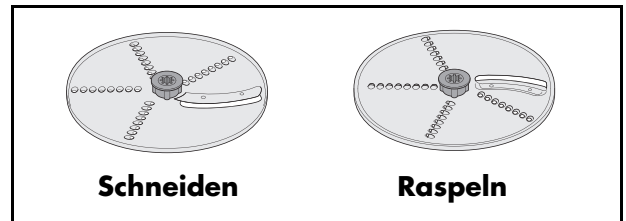
Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Achse **17**
- feine Raspel- und Schneidescheibe **5** oder grobe Raspel- und Schneidescheibe **4**
- Deckel **3** mit Stopfern **1, 2**

So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **17** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
3. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe **5** oder **4** so auf die Achse, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.



4. Setzen Sie den Deckel **3** mit den Stopfern **1, 2** auf den Arbeitsbehälter **9**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Mini-Stopfer **1** heraus und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht.
7. Schalten Sie den Drehschalter **12** auf die Stellung **1** (Raspeln) oder **2** (Schneiden) und drücken Sie mit dem Mini-Stopfer **1** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **12** auf Stellung **0**), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **9**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Fassen Sie die Achse **17** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Raspel- und Schneidescheibe **5** oder **4** heraus.
14. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **9**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

13. Zitruspresse verwenden

Einsatzbereich:

Die Zitruspresse, bestehend aus dem Sieb **18** und einem der Presskegel **20 + 21**, eignet sich zum Auspressen von halbierten Zitrusfrüchten. Verwenden Sie den kleinen Presskegel **20** für kleine Zitrusfrüchte (z. B. Zitronen, Limetten) oder den großen Presskegel **21** für größere Zitrusfrüchte (z. B. Orangen).

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Fremdkörper im Sieb **18** oder im Gerät befindet, wenn Sie es bedienen.
- ⊙ Üben Sie keinen zu großen Druck auf den Presskegel **20/21** aus.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Orangen	5 Stück (in Hälften)	ca. 4 - 6 Minuten	1

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Zitruspresse **18 + 20/21** nicht länger als 7 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **9**
- Achse **17**
- Sieb **18**
- Kleiner Presskegel **20** oder großer Presskegel **21**

So geht es:

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **9** auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. **Bild K:** Setzen Sie die Achse **17** in den Arbeitsbehälter **9** ein.
3. **Bild K:** Setzen Sie das Sieb **18** auf den Arbeitsbehälter **9** und die Achse **17**. Drehen Sie das Sieb ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
4. **Bild L:** Setzen Sie den Presskegel **20/21** auf die Mitte des Siebes **18**.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
6. Wählen Sie mit dem Drehschalter **12** die Stellung **1**.
7. Pressen Sie die Zitrusfruchthälften mit der Schnittfläche nach unten mit leichtem Druck auf den drehenden Presskegel **20/21**. Der Saft fließt in den Arbeitsbehälter **9**.

HINWEISE:

- Für die beste Saftausbeute pressen Sie die Zitrusfruchthälften zunächst senkrecht nach unten. Dann bewegen Sie sie auf dem Presskegel **20/21** leicht in alle Richtungen hin und her, bis das gesamte Fruchtfleisch verarbeitet wurde.

- Wenn sich der Presskegel **20/21** nicht dreht, überprüfen Sie, ob sich Kerne zwischen Presskegel und Sieb **18** befinden, und entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Wenn sich viel Fruchtfleisch und Kerne im Sieb **18** gesammelt haben, ziehen Sie den Netzstecker **10** und leeren Sie das Sieb aus.

8. Beenden Sie den Arbeitsgang spätestens dann, wenn im Arbeitsbehälter **9** die maximale Füllhöhe für Flüssigkeiten (1250 ml) erreicht ist.
9. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
10. Drehen Sie das Sieb **18** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen es zusammen mit dem Presskegel **20/21** ab.
11. Nehmen Sie die Achse **17** heraus.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **9** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Gießen Sie den Saft aus dem Arbeitsbehälter **9**.
14. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

14. Mini-Zerkleinerer

Einsatzbereich:

Der Mini-Zerkleinerer, bestehend aus dem Mini-Behälter **16** und der Messereinheit **15**, eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von einer kleinen Menge Zwiebeln, Kräutern, Nüssen, Kaffeebohnen und Parmesan.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Mandeln	150 g	8 - 10 x 1 Sek.	P
Kaffeebohnen	50 g	ca. 30 - 60 Sek.	2

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Mini-Zerkleinerer **15 + 16** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

- Mini-Behälter **16**
- Messereinheit **15**
- Dichtungsring **14**

So geht es:

1. Füllen Sie die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Mini-Behälter **16**. Beachten Sie dabei auch die Angaben in der Verarbeitungstabelle.
2. Setzen Sie den Dichtungsring **14** auf die Messereinheit **15**.
3. **Bild E:** Setzen Sie die Messereinheit **15** mit den Klingen nach unten auf den Mini-Behälter **16**.
4. **Bild E:** Drehen Sie die Messereinheit **15** gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest auf dem Mini-Behälter **16** sitzt.
5. **Bild F:** Drehen Sie den zusammengesetzten Mini-Zerkleinerer **15 + 16** um und setzen ihn auf das Grundgerät **13**. Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen mit dem Drehschalter **12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **12** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
9. Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Drehen Sie die Messereinheit **15** mit dem Uhrzeigersinn und nehmen sie diese vom Mini-Behälter **16** ab.
11. Zutaten, die an der Messereinheit **15** haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
12. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Mini-Behälter **16**.
13. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

15. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **10** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **13** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Scheiben **6 + 5 + 4**, des Messereinsatzes **8** und der Messereinheit **15** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

VORSICHT:

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

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

15.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **13** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **13** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

15.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Arbeitsbehälter **9**
- Deckel **3**
- Achse **17**
- Messereinsatz **8**
- Rühreinsatz **19**
- Emulgierscheibe **7**
- Kleiner Presskegel **20**
- Großer Presskegel **21**
- Sieb **18**
- Pommes-frites-Scheibe **6**
- grobe Rassel- und Schneidescheibe **4**
- feine Rassel- und Schneidescheibe **5**
- Mini-Behälter (für den Mini-Zerkleinerer) **16**
- Mini-Stopfer **1**
- Maxi-Stopfer **2**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**
- Messereinheit (für den Mini-Zerkleinerer) **15**

15.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen der Scheiben **6 + 5 + 4**, des Messereinsatzes **8** und der Messereinheit **15** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **13** können auch von Hand gespült werden.

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile möglichst sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie Spülwasser mit mildem Spülmittel und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen oder wegräumen.

15.4 Aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

16. 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"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss. Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 11).
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel. Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein.
Messereinsatz 8 / Rühreinsatz 19 / Emulgierscheibe 7 / Messereinheit 15 : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Wurde die maximale Menge überschritten? - Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter? - Sind die Stücke der Zutaten zu groß?
Presskegel 20/21 / Scheiben 6 + 5 + 4 : Arbeitswerkzeug hört auf, sich zu drehen.	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie zu großen Druck ausgeübt? Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?
Scheiben 6 + 5 + 4 : Reste der Zutaten bleiben oben auf der Scheibe zurück.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.
Scheiben 6 + 5 + 4 : Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> Ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und vorsichtig überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. - Ist der Arbeitsbehälter 9 bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.

17. Rezepte

Kräuterquark

250 g Speisequark 40 % Fett i. Tr.
 125 g Naturjoghurt
 2-4 zerkleinerte Knoblauchzehen
 100 g Salatgurke
 Salz nach Geschmack
 Pfeffer nach Geschmack
 ca. 30 g gemischte Kräuter (Tiefkühlware)
 Rühreinsatz **19**

- Die Kerne (das Innere) der Gurke entfernen und die Gurke würfeln.
- Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und ca. 20 Sekunden verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

HINWEIS: Benutzen Sie den Messereinsatz **8**, wenn Sie frische Kräuter, Gurkenstücke und die Knoblauchzehen zerkleinern wollen. Verwenden Sie den Messereinsatz **8** zum Zerkleinern für ca. 10 Sekunden. Geben Sie anschließend den Speisequark und den Joghurt hinzu.

Guacamole-Dip

2 Avocado (sehr reif)
 2 Knoblauchzehen
 1/2 Zitrone
 1/2 Teelöffel Senf
 1 Teelöffel Öl
 1-2 Tomaten (geviertelt)
 1 Esslöffel Frischkäse
 Zucker
 Salz
 Pfeffer
 Tabasco
 Messereinsatz **8**

- Avocado schälen, entkernen und in den Arbeitsbehälter **9** geben.
- Knoblauch, Zitronensaft, Senf, Öl, Tomaten und den Frischkäse ebenfalls in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und fein zerkleinern.
- Erst mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit Tabasco verfeinern.

Joghurtdressing

150 g Naturjoghurt
3 Esslöffel Weißwein-Essig
3 Esslöffel Sonnenblumenöl
1-2 Teelöffel Senf
1 Prise Salz / 1 Prise Zucker
Emulgierscheibe **7**

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und gut rühren.

Bei Bedarf kann das Joghurtdressing auch mit fein gehackten Knoblauchzehen, Schnittlauch oder gemischten Kräutern verfeinert werden.

Röstis

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer, gemahlen
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine
feine Schneid- und Raspelscheibe **5**

1. Setzen Sie die feine Schneid- und Raspelscheibe **5** mit der Raspelseite nach oben ein.
2. Raspeln Sie die geschälten Kartoffeln mit der feinen Schneid- und Raspelscheibe **5**.
3. Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
4. Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffelmasse und vermischen Sie alles.
5. Erhitzen Sie die Butter oder Margarine in einer Pfanne.
6. Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
7. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

Pesto (rot)

150 g Tomaten (getrocknete)
1 Bund Basilikum
1 Zwiebel, rot (geviertelt)
2 Esslöffel Pinienkerne
1-2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Balsamico-Essig
150 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Messereinsatz **8**

1. Die Tomaten, die abgezapften Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauch, Zwiebel, Essig und Öl in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 2 fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HINWEIS: Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Pesto (grün)

1-2 Bund frisches Basilikum
1-2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Pinienkerne
150 ml Olivenöl
2 Esslöffel Parmesan, gerieben
Salz + frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Messereinsatz **8**

1. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 2 fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HINWEIS: Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Barbecue-Sauce

200 g Tomaten (geviertelt)
2 Esslöffel Pflanzenöl
Salz
Knoblauchsatz oder frische Zehen
50 ml Tomatenketchup
30 g Tomatenmark
2 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker
Zimt
Messereinsatz **8**

1. Die geviertelten Tomaten, das Öl, Salz, Zucker und Knoblauch in den Arbeitsbehälter **9** geben. Deckel **3** aufsetzen und mit 2-3 kurzen Impulsen mixen.
2. Deckel **3** absetzen und abschmecken. Der Knoblauchgeschmack muss sehr stark sein.
3. Ketchup, Tomatenmark, Essig, den Zitronensaft, Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Deckel **3** aufsetzen und die Sauce zu einer einheitlichen Masse mixen.
4. Deckel **3** absetzen und abschmecken.
5. Die Sauce in einen Kochtopf geben. Ca. 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie dickflüssig geworden ist.

HINWEIS: Bei Bedarf kann die Barbecue-Sauce auch mit Chilipulver verfeinert werden.

18. 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.



Verpackung

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

19. Technische Daten

Modell:	SKMM 1000 A2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	1.000 Watt
Maximale Füllmenge Arbeitsbehälter	2 Liter Flüssigkeiten: 1250 ml

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G epürfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (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.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

20. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online
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.

21. 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, Akkus, 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: 326488_1904** 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 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) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **326488_1904** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 326488_1904



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	23
2. Intended use	23
3. Safety instructions	24
4. Items supplied	26
5. Overview of functions	27
6. Unpacking and setting up	29
7. Basic operation	29
7.1 Preparing food	29
7.2 Adding ingredients	30
7.3 Power supply	30
7.4 Safety functions	30
7.5 Switching on and off and adjusting the speed	31
8. Using the blade assembly	31
9. Using the mixer assembly	32
10. Using the whisking disc	32
11. Using the French fries disc	33
12. Using the grater and cutting disc	34
13. Using the citrus press	35
14. Mini crusher	35
15. Cleaning and servicing the device	36
15.1 Cleaning the base unit	36
15.2 Cleaning in the dishwasher	36
15.3 Rinsing by hand	36
15.4 Storage	36
16. Troubleshooting	37
17. Recipes	37
18. Disposal	39
19. Technical specifications	39
20. Ordering accessories	39
21. Warranty of the HOYER Handel GmbH	40

1. Overview

- 1 Mini food pusher
- 2 Maxi food pusher
- 3 Lid
- 4 Coarse grater and cutting disc (usable from both sides)
- 5 Fine grater and cutting disc (usable from both sides)
- 6 French fries disc
- 7 Whisking disc
- 8 Blade assembly
- 9 Working container
- 10 Power cable with mains plug
- 11 Suction feet
- 12 Dial (P / 0 / 1 / 2)

- 13 Base unit
- 14 Sealing ring (for mini crusher)
- 15 Blade unit (for mini crusher)
- 16 Mini container (for mini crusher)
- 17 Axle
- 18 Screen (for pulp and pips)
- 19 Mixer assembly
- 20 Small juicer cone
- 21 Large juicer cone

Rear fold-out page, Figure A:

- 22 Cable spool

Rear fold-out page: Figures A - M

Not shown:

Blade guard (for the blade assembly)

Thank you for your trust in our products!


Congratulations on your new multifunction food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions through thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new multifunction food processor!

Symbols on your device

	The symbol indicates that materials labelled in this way do not change either the taste or the smell of food.
---	---

2. Intended use

This food processor is used to blend, mix, stir, chop, whisk, cut and grate food, cut French fries and squeeze citrus fruits. The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse


WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.
- ⊙ The blade assembly is not suitable for grain, ice, nuts or similar types of hard food.
- ⊙ The mini crusher must not be operated with liquids.

3. Safety instructions

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these user instructions:

-  **DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.
- WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.
- CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.
- NOTE:** circumstances and special aspects that must be borne in mind when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ Children must not use this device.
- ⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the French fries disc, the grating and cutting disc, the blade assembly and the blade unit for the mini crusher are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
 - When emptying the working container and the mini container, make sure that you do not touch the blades of the blade assembly / blade unit.
 - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- When you are not using the blade assembly, push the blade guard on to the blades.
- With all discs, when removing blockages and removing the unprocessed ingredients on them, make sure that you do not touch the blades.
- ⊙ Prior to the replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ The working tools (e.g. the blade assembly, the grating and cutting discs) continue to spin after being switched off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.
- ⊙ Improper use of the device may result in injuries.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Depending on the function, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
 - Blade assembly: maximum 3 minutes
 - Mixer assembly: maximum 3 minutes
 - Whisking disc: maximum 6 minutes
 - French fries disc: maximum 2 minutes
 - Grater and cutting discs: maximum 2 minutes
 - Citrus press: maximum 7 minutes
 - Mini crusher: maximum 2 minutes
 After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and servicing the device" on page 36).

 **DANGER to children**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

 **DANGER to and from pets and livestock**

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.

 **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before re-using.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.

 **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Do not insert the mains plug into a wall socket until the device is completely assembled for the respective purpose .
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. a hot plate).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you assemble or dismantle the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.

- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.

 **DANGER! Risk of injury**

- ⊙ Never bypass the safety functions!
- ⊙ Never reach into the rotating working tools. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Let the hot ingredients cool down before you process them!

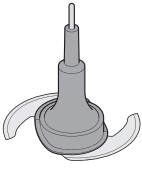

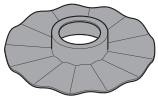
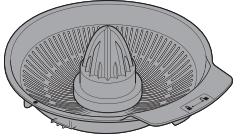
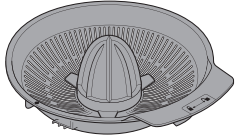
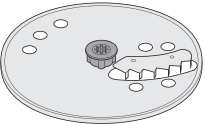
WARNING! Risk of material damage

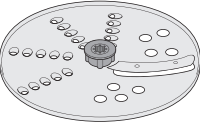

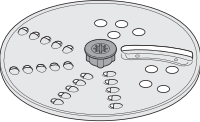

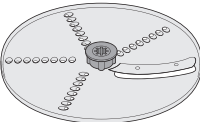

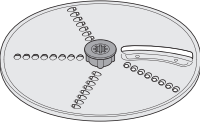

- ⊙ Place the device only on a smooth, level, dry, non-slip and waterproof surface so that the device can neither fall over nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Note the information in these user instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- ⊙ Do not apply too much pressure to the juicer cone or the discs. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

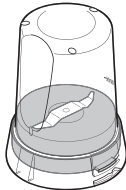
4. Items supplied

- 1 multifunction food processor, base unit **13**
- 1 working container **9**
- 1 lid **3** with:
 - Maxi food pusher **2**
 - Mini food pusher **1**
- 1 axle **17**
- 1 blade assembly **8** with blade guard
- 1 mixer assembly **19**
- 1 whisking disc **7**
- 1 rough grater and cutting disc **4**
- 1 fine grater and cutting disc **5**
- 1 French fries disc **6**
- 1 citrus press attachment, consisting of:
 - Small juicer cone **20** / large juicer cone **21**
 - Screen **18**
- 1 mini crusher, consisting of:
 - Mini container **16**
 - Blade unit **15**
- 1 copy of the user instructions

5. Overview of functions

Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Blade assembly 8 	Crushing, chopping, puréeing of vegetables, herbs, cheese, meat	e.g. max. 500 g of meat	P or 2	max. 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Cut vegetables and cheese up into pieces first with an edge length of approx. 3 - 4 cm. • Cut meat and hard cheese up into pieces first with an edge length of approx. 2 cm. • Remove sinews, gristle, bones, hard peels.
	Kneading of yeast dough (e.g. pizza dough)	max. 500 g flour	1	max. 3 min.	
Mixer assembly 19 	Mixing of light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter)	Fat/sugar/flour - max. 200 g each	1	max. 3 min.	
Whisking disc 7 	Whip the cream	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Process when well cooled.
	Whip the egg white	min. 4 egg whites, max. 6 egg whites	2	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • All accessories must be dry and grease-free.
	Emulsifying (e.g. mayonnaise)		1	max. 6 min.	
Citrus press with small juicer cone (18 + 20) 	Squeezing small citrus fruits (e.g. lemons, limes)	max. 5 pieces	1	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Do not exert too much pressure. • Empty the working container 9 if filled up to 1250 ml.
Citrus press with large juicer cone (18 + 21) 	Squeezing larger citrus fruits (e.g. oranges)	max. 5 pieces	1	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Do not exert too much pressure. • Empty the working container 9 if filled up to 1250 ml.
French fries disc 6 	Cutting French fries	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Do not exert too much pressure. • Empty the working container 9 if filled up to MAX.

Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Coarse grater and cutting disc 4 (blade facing upwards)  Pattern: 	Cutting coarse slices	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Do not exert too much pressure. Empty the working container 9 if filled up to MAX.
Coarse grater and cutting disc 4 (blade facing downwards)  Pattern: 	Rough grating	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Do not exert too much pressure. Empty the working container 9 if filled up to MAX.
Fine grater and cutting disc 5 (blade facing upwards)  Pattern: 	Cutting fine slices	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Do not exert too much pressure. Empty the working container 9 if filled up to MAX.
Fine grater and cutting disc 5 (blade facing downwards)  Pattern: 	Fine grating	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Do not exert too much pressure. Empty the working container 9 if filled up to MAX.

Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Mini crusher (15 + 16) 	Crushing, chopping small amounts of onion, herbs, nuts, coffee beans Do not use any liq- uids!	max. 150 g Do not fill above the MAX mark	P, 1, 2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> The sealing ring 14 must be inserted.

6. Unpacking and setting up

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

1. Remove all packing materials.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 36).
4. **Figure A:** unwind the power cable **10** only as far from the cable spool **22** as necessary.
5. Place the base unit **13** on a level, dry, non-slip and waterproof surface so that the device can neither fall over nor slip off.
Select a smooth surface so that the suction feet **11** are able to attach themselves.



DANGER! Risk of injury!

- ⊙ Do not insert the mains plug **10** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

7. Basic operation

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.
- Wash and clean vegetables, fruit and herbs.
- Remove stems (e.g. from herbs), hard peels (e.g. from nuts) and parts which you do not wish to process (e.g. apple seeds).
- Use fresh herbs in a dry condition.
- Remove sinews, bones and gristle from the meat.
- Remove the cheese rind.
- Process cheese and meat only if they are well cooled.
- Soft cheese (e.g. mozzarella) can also be briefly frozen.
- For processing with the blade assembly **8** and in the mini crusher **15 + 16**, cut the food into small pieces of a similar size.
- For processing with discs **5, 4** cut the food up until it is so small that it fits into the central food chute. Food with a long shape (such as carrots, cucumbers, courgettes) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.
- For processing with the French fries disc **6** the potatoes must fit into the large food chute so that they will not protrude beyond the **MAX** mark on the food chute of the lid **3**. If necessary, cut the potatoes into suitable pieces.
- For processing with the citrus press **18 + 20** select ripe citrus fruits. These have more juice. Cut the citrus fruits across the segments in half.

7.2 Adding ingredients

- When filling liquid ingredients into the working container **9**, note that the maximum filling level is 1250 ml.
- No liquids may be processed in the mini crusher **15 + 16**. The ingredients may be filled up only to the **MAX** mark.
- Note the information in the processing tables on the maximum amounts of ingredients.
- Insert the following accessories before putting the ingredients into the working container **9**:
 - Blade assembly **8**
 - Axle **17** + mixer assembly **19**
 - Axle **17** + whisking disc **7**
- For topping up with the lid **3** closed, the device is provided with a food chute with a 2-in-1 food pusher. Depending on amount and size of the ingredients, remove the food pusher **1**. This way, there are two food chute sizes available to you.
- When working with the discs **5, 4** always use the mini food pusher **1** in order to achieve the best result.
- When working with the French fries disc **6**, always use the maxi food pusher **2** in order to achieve the best result.

NOTE: these instructions always describe only the use of a food pusher which is frequently suitable. Match the selection of the food pusher to the food.

- You can remove the mini food pusher **1** while the device is running.
- If you use the large food chute (with the maxi food pusher **2**), the ingredients may only be filled in up to the **MAX** mark.
- The mini food pusher **1** has a small hole in the bottom, through which liquids can slowly drip into the working container (e.g. for dripping in oil slowly when preparing mayonnaise).

7.3 Power supply



DANGER! Risk of injury!

- ⊙ Do not insert the mains plug **10** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

Insert the mains plug **10** into a wall socket with ground contacts which corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

7.4 Safety functions

In order to minimise the risk of injury, the food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly.

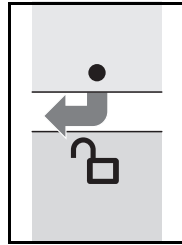


DANGER! Risk of injury!

- ⊙ Never bypass the safety functions!

The principle: Marking ● + 🔒 / 🔓

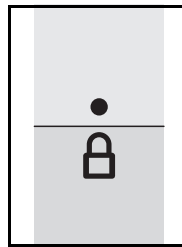
Wherever you see the lock symbols and a dot, the same principle applies.



- 1. Placing the upper accessory in position:** place the upper accessory with the ● mark in position on the open lock symbol 🔓.

- 2. Turning clockwise:**

Turn the upper accessory clockwise until it locks into place.



- 3. Correctly assembled:**

When the accessories have been correctly assembled, the ● mark points to the closed lock symbol 🔒.

- In order to remove this, turn the upper accessory anti-clockwise until the ● mark points to the open lock symbol 🔓. You can then lift off the accessory.

The individual accessories

- **Figure B:** the working container **9** must engage with the base unit **13** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure C:** the lid **3** must engage with the working container **9** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure K:** for the citrus press, the lid **3** is not required. Instead, the screen **18** must engage with the working container **9** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure F:** the mini crusher **15 + 16** is placed directly on the base unit **13** without the working container **9**. This must be assembled correctly and engage with the base unit by means of a small turn in the clockwise direction.

The maxi food pusher

- **Figure D:** when the lid **3** has been put in place, the maxi food pusher **2** must be inserted into the food chute. It can be pulled up all the way to the **MAX** mark without interrupting operation. When it is pushed down, this safety function causes a resistance.

7.5 Switching on and off and adjusting the speed

Use the dial **12** to switch the device on and off and select the speed setting:

Switch position	Function
<i>P</i>	Pulse function: - Hold the dial 12 in the <i>P</i> position to switch on the device. - Release the dial 12 to switch off the device. - Enables working with several brief pulses in a row – recommended e.g. for herbs and onions
<i>0</i>	Turned off
<i>1</i>	Speed setting 1 (normal)
<i>2</i>	Speed setting 2 (high)

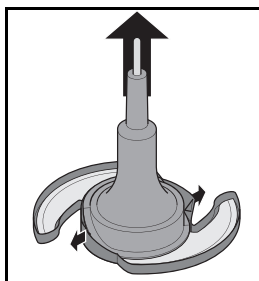
NOTE: when selecting the speed setting, consult the recommendation in the tables.

8. Using the blade assembly

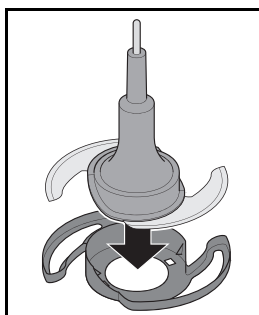


DANGER! Risk of injury!

- ⊙ The blades of the blade assembly **8** are very sharp. Do not touch them. When you are not using the blade assembly, push the blade guard on to the blades.



- **Removing the blade guard:**
Pull the blade guard in the middle slightly away from the blade assembly and remove this by pulling upwards.



- **Attaching the blade guard:**
Place the blade assembly **8** into the blade guard from the top. Make sure that both blades are completely protected.

Application area:

The blade assembly **8** is suitable for chopping onions, herbs, vegetables, fruit, parmesan and meat. You can also use the blade assembly to knead dough.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.
- ⊙ The blade assembly is not suitable for grain, ice, nuts or similar types of hard food.

Processing table for chopping:

Ingredients	Preparation	max. quantity	Processing time	Switch
Meat	cutting into cubes, approx. 2 x 2 cm	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>
Onions	quartered, without peel	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Garlic	without peel	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Carrots	cutting into pieces, approx. 2 x 2 cm	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>

Processing table for kneading:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Yeast dough	max. 500 g of flour	approx. 3 min.	<i>1</i>

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the blade assembly **8** in place for more than 3 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device is unsuitable for heavy dough (e.g. full-grain bread dough) or large amounts of dough. It is possible to process sizeable amounts of dough in portions.

Required accessories:

- Working container **9**
- Blade assembly **8**
- Lid **3** with food pushers **1, 1, 2**

And this is how it works:

(For assembly see **Figure M**)

1. Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the blade assembly **8** into the working container **9**.
3. Fill the ingredients into the working container **9**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute.
4. Place the lid **3** with the food pushers **1, 1, 2** onto the working container **9**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
5. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
6. Use the dial **12** to select the desired speed setting.

7. When the process is completed, switch the dial **12** to 0 and pull out the mains plug **10**.
8. Turn the lid **3** with the food pushers **1, 2** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
9. Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
10. Hold the blade assembly **8** at the top end and lift it out by pulling upwards. Ingredients which stick to the blade assembly can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.
11. Remove the crushed ingredients from the working container **9**.
12. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

9. Using the mixer assembly

Application area:

The mixer assembly **19** is suitable for mixing light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter).

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is unsuitable for heavy dough (e.g. full-grain bread dough) or large amounts of dough. It is possible to process sizeable amounts of dough in portions.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Cake mix	Fat/sugar/flour - max. 200 g each	approx. 3 min.	1

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the mixer assembly **19** in place for more than 3 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

- Working container **9**
- Axle **17**
- Mixer assembly **19**
- Lid **3** with food pushers **1, 2**

And this is how it works:

(For assembly see **Figure G**)

1. Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the axle **17** into the working container **9**.
3. Place the mixer assembly **19** on the axle **17**.
4. Fill the ingredients into the working container **9**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute.
5. Place the lid **3** with the food pushers **1, 2** onto the working container **9**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.

7. Use the dial **12** to select position 1.
8. When the process is completed, switch the dial **12** to 0 and pull out the mains plug **10**.
9. Turn the lid **3** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
10. Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
11. Remove the axle **17** together with the mixer assembly **19** upwards and take the dough out of the working container **9**.
12. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

10. Using the whisking disc

Application area:

The whisking disc **7** is suitable for beating whipped cream or whipped egg whites and emulsifying (e.g. mayonnaise).

Processing table:

Ingredients	min. quantity	max. quantity	Processing time	Switch
Whipped cream	200 ml	400 ml	approx. 1 min.	2
Egg white	4 egg whites	6 egg whites	approx. 2 - 5 min.	2

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the whisking disc **7** in place for more than 6 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTES:

- Whip the egg white: the eggs should be at room temperature. Always make sure that all accessories are dry and grease-free and that no egg yolk gets into the egg white.
- Whipping the cream: always make sure that the whipped cream and – if possible – also the accessories are well cooled.

Required accessories:

- Working container **9**
- Axle **17**
- Whisking disc **7**
- Lid **3** with food pushers **1, 2**

And this is how it works:

(For assembly see **Figure H**)

1. Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the whisking disc **7** on the axle **17**.
3. Place the axle **17** into the working container **9**.
4. Fill the ingredients into the working container **9**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute. For slowly dripping in liquids (e.g. oil

- to prepare mayonnaise) you can use the mini food pusher **1** with a small opening in the bottom.
5. Place the lid **3** with the food pushers **1, 2** onto the working container **9**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
 6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
 7. Use the dial **12** to select the desired speed setting.
 8. When the process is completed, switch the dial **12** to **0** and pull out the mains plug **10**.
 9. Turn the lid **3** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
 10. Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
 11. Remove the axle **17** together with the whisking disc **7** upwards and remove the prepared food from the working container **9**.
 12. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

11. Using the French fries disc

Application area:

The French fries disc **6** is suitable for cutting French fries from raw potatoes.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not apply too much pressure to the French fries disc **6**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

NOTE: for best results, place large potatoes (if necessary in halves) crossways in the large food chute and press down with the maxi food pusher **2**.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Potatoes	500 g	approx. 2 min.	2

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the French fries disc **6** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

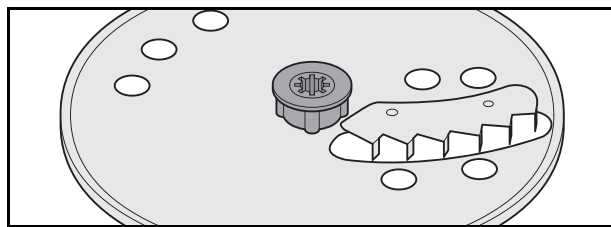
- Working container **9**
- Axle **17**
- French fries disc **6**
- Lid **3** with food pushers **1, 2**

And this is how it works:

(For assembly see **Figure J**)

1. Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the axle **17** into the working container **9**.

3. Place the French fries disc **6** on the axle so that the French fries blades are positioned upwards.





4. Place the lid **3** with the food pushers **1, 2** onto the working container **9**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
5. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
6. Remove the maxi food pusher **2** and fill the prepared, raw potatoes into the food chute no higher than the **MAX** mark.
7. Reinsert the maxi food pusher **2**.
8. Switch the dial **12** to the **2** position and press the potatoes downwards with the maxi food pusher **2** with a light, even pressure.
9. Stop (dial **12** in the position **0**) before all of the potato pieces in the food chute are processed so that you can fill in more potatoes.
10. Process all potatoes portion by portion. Empty the working container **9** from time to time if it is filled up to the **MAX** mark.
11. When the process is completed, switch the dial **12** to **0** and pull out the mains plug **10**.
12. Turn the lid **3** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
13. Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
14. Hold the axle **17** at the top end and lift it out together with the French fries disc **6**.
15. Remove the cut French fries from the working container **9**.
16. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

12. Using the grater and cutting disc

Application area:

The coarse grater and cutting disc **4** and the fine grater and cutting disc **5** are suitable for grating and cutting slices of vegetables, fruit, potatoes and cheese. Both sides of these discs can be used. On the one side for grating and on the other side for cutting slices.

Both discs are marked with a pattern for orientation.

Pattern	Grater and cutting disc
	Coarse grater and cutting disc 4
	Fine grater and cutting disc 5

WARNING! Risk of material damage!

- Do not exert too much pressure on the grater or cutting disc **5/4**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

Processing table - cutting:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Carrots	500 g	approx. 2 min.	2
Courgettes	500 g	approx. 2 min.	2
Leeks	500 g	approx. 2 min.	2
Beetroots (peeled)	500 g	approx. 2 min.	2

Processing table - grating:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Carrots	500 g	approx. 2 min.	1

WARNING! Risk of material damage!

- Do not operate the device continuously with the grater and cutting disc **5** or **4** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

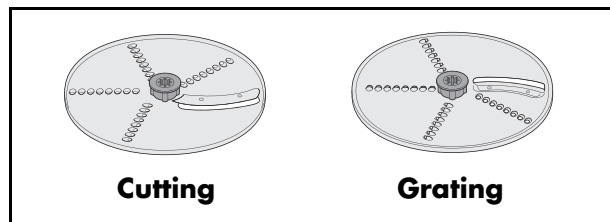
Required accessories:

- Working container **9**
- Axle **17**
- Fine grater and cutting disc **5** or coarse grater and cutting disc **4**
- Lid **3** with food pushers **1, 2**

And this is how it works:

(For assembly see **Figure J**)

- Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Place the axle **17** into the working container **9**.
- Position the grater and cutting disc **5** or **4** on the axle in such a way that the tool with which you want to work is positioned on top.



- Place the lid **3** with the food pushers **1, 2** onto the working container **9**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Connect the mains plug **10** to a wall socket.
- Remove the midi food pusher **1** and fill the prepared ingredients into the food chute.
- Turn the dial **12** to position **1** (grating) or **2** (cutting) and use the midi food pusher **1** to press the ingredients down with a light, even pressure. Ingredients with a long shape, such as carrots, courgettes, cucumbers can be pressed downward without a food pusher if they protrude from the top of the food chute.
- Stop (dial **12** in the position **0**) before all of the ingredients in the food chute are processed so that you can fill in more ingredients.
- Process all ingredients portion by portion. Empty the working container **9** from time to time if it is filled up to the **MAX** mark.
- When the process is completed, switch the dial **12** to **0** and pull out the mains plug **10**.
- Turn the lid **3** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Hold the axle **17** at the top end and lift it out with the grater and cutting disc **5** or **4**.
- Remove the processed ingredients from the working container **9**.
- Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

13. Using the citrus press

Application area:

The citrus press, consisting of the screen **18** and one of the juicer cones **20 + 21**, is suitable for squeezing halved citrus fruits. Use the small juicer cone **20** for small citrus fruits (e.g. lemons, limes) or the large juicer cone **21** for larger citrus fruits (e.g. oranges).

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Ensure that there are no foreign objects on the screen **18** or in the device when operating it.
- ⊙ Do not put excessive pressure on the juicer cone **20/21**.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Oranges	5 pieces (in halves)	approx. 4 - 6 min.	1

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the citrus press **18 + 20/21** in place for more than 7 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

- Working container **9**
- Axle **17**
- Screen **18**
- Small juicer cone **20** or large juicer cone **21**

And this is how it works:

1. Position the working container **9** on the base unit **13**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. **Figure K:** place the axle **17** into the working container **9**.
3. **Figure K:** position the screen **18** on the working container **9** and the axle **17**. Turn the screen slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
4. **Figure L:** place the juicer cone **20/21** in the centre of the screen **18**.
5. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
6. Use the dial **12** to select position **1**.
7. Exert slight pressure on the halves of the citrus fruit when pushing the cut surface down onto the rotating juicer cone **20/21**. The juice flows into the working container **9**.

NOTES:

- For the best juice yield, press the citrus fruit halves down vertically first of all. Then move them on the juicer cone **20/21** slightly in all directions back and forth until the entire pulp has been processed.
- If the juicer cone **20/21** does not turn check if there are any pips between the juicer cone and the screen **18** and remove them if necessary.

- If a lot of pulp and pips have accumulated in the screen **18** remove the mains plug **10** and empty the screen.

8. Stop the process at the latest when the maximum filling height for liquids (1250 ml) is reached in the working container **9**.
9. When the process is completed, switch the dial **12** to **0** and pull out the mains plug **10**.
10. Turn the screen **18** slightly anticlockwise and remove it together with the juicer cone **20/21**.
11. Remove the axle **17**.
12. Turn the working container **9** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
13. Pour the juice out of the working container **9**.
14. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

14. Mini crusher

Application area:

The mini crusher, consisting of the mini container **16** and the blade unit **15**, are suitable for chopping and crashing a small amount of onions, herbs, nuts, coffee beans and parmesan.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mini crusher must not be operated with liquids.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Almonds	150 g	8 - 10 x 1 sec.	P
Coffee beans	50 g	approx. 30 - 60 sec.	2

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the mini crusher **15 + 16** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

- Mini container **16**
- Blade unit **15**
- Sealing ring **14**

And this is how it works:

1. Do not fill the ingredients into the mini container **16** above the **MAX** mark. Read the instructions in the processing table carefully.
2. Place the sealing ring **14** on the blade unit **15**.
3. **Figure E:** place the blade unit **15** with the blades facing downward on the mini container **16**.
4. **Figure E:** rotate the blade unit **15** anticlockwise until it sits firmly on the mini container **16**.
5. **Figure F:** turn the assembled mini crusher **15 + 16** around and place it on the base unit **13**. Turn the

- mini crusher slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
 7. Use the dial **12** to select the desired speed setting.
 8. When the process is completed, switch the dial **12** to **0** and pull out the mains plug **10**.
 9. Turn the mini crusher slightly anticlockwise and remove it.
 10. Turn the blade unit **15** **clockwise** and remove it from the mini container **16**.
 11. Ingredients which stick to the blade unit **15** can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.
 12. Remove the crushed ingredients from the mini container **16**.
 13. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

15. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **10** from the wall socket before any cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **13** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the disc **6 + 5 + 4**, the blade assembly **8** and the blade unit **15** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

CAUTION:

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a defect with the device and is harmless to health.

15.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **13** with a damp cloth. You can also use a little washing-up liquid.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the base unit **13** until it is completely dry again.

15.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Working container **9**
- Lid **3**
- Axle **17**
- Blade assembly **8**
- Mixer assembly **19**
- Whisking disc **7**
- Small juicer cone **20**
- Large juicer cone **21**
- Screen **18**
- French fries disc **6**
- Coarse grater and cutting disc **4**
- Fine grater and cutting disc **5**
- Mini container (for the mini crusher) **16**
- Mini food pusher **1**
- Maxi food pusher **2**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **13**
- Blade unit (for the mini crusher) **15**

15.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades of the discs **6 + 5 + 4** of the blade assembly **8** and the blade unit **15** properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

All accessories except for the base unit **13** can also be cleaned by hand.

- If possible, clean all accessories immediately after use.
- Use rinsing water with mild washing-up liquid and rinse off all parts with clean water.
- Allow the parts to dry completely before using them again or clearing them away.

15.4 Storage

Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.

16. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please go through this checklist first. Perhaps it is only a minor problem and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • The food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly (see "Safety functions" on page 30).
The device vibrates strongly or moves during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Please note the maximum quantities and the recommended preparation of the food. • The suction feet must be clean and dry.
Blade assembly 8 / mixer assembly 19 / whisking disc 7 / blade unit 15 : the working tool does not turn only turns with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, remove the mains plug 10 and check the following: <ul style="list-style-type: none"> - Has the maximum amount been exceeded? - Is there a blockage (e.g. sinew, gristle) in the container? - Are the pieces of the ingredients too large?
Juicer cone 20/21 / disc 6 + 5 + 4 : The working tool stops turning.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you applied too much pressure? • Is there a foreign object in the device?
Discs 6 + 5 + 4 : Residues of the ingredients remain on the top disc.	<ul style="list-style-type: none"> • Not a fault, small residues remain for technical reasons.
Discs 6 + 5 + 4 : The ingredients are no longer being correctly processed.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off, remove the mains plug 10 and check the following carefully: <ul style="list-style-type: none"> - Have ingredients become trapped in the blades? If so, please remove them. - Is the working container 9 filled to the maximum filling level? Empty it before you continue working.

17. Recipes

Herb quark

250 g farmer's cheese, 40 % fat content in dry matter
 125 g natural yoghurt
 2-4 finely chopped cloves of garlic
 100 g cucumber
 Salt to taste
 Pepper to taste
 approx. 30 g mixed herbs (deep-frozen)
 Mixer assembly **19**

1. Remove the pips (the core) of the cucumber and dice the cucumber.
2. Put all ingredients into the working container **9**. Position the lid **3** and mix for approx. 20 seconds.
3. Season to taste with salt and pepper if necessary.

NOTE: use the blade assembly **8** if you want to chop up fresh herbs, cucumber pieces and the garlic cloves. Use the blade assembly **8** to chop for approx. 10 seconds. Then add the farmer's cheese and the yoghurt.

Guacamole dip

2 avocados (very ripe)
 2 cloves of garlic
 1/2 lemon
 1/2 teaspoonful of mustard
 1 teaspoonful of oil
 1-2 tomatoes (quartered)
 1 tablespoon of cream cheese
 Sugar
 Salt
 Pepper
 Tabasco
 Blade assembly **8**

1. Peel the avocado, remove the stone and place in the working container **9**.
2. Put garlic, lemon juice, mustard, oil, tomatoes and the cream cheese into the working container **9**. Position the lid **3** and chop finely.
3. Season to taste with sugar, salt and pepper and then refine with tabasco.

Yoghurt dressing

150 g of natural yoghurt
3 tablespoons of white wine vinegar
3 tablespoons of sunflower oil
1-2 teaspoons of mustard
1 pinch of salt / 1 pinch of sugar
Whisking disc **7**

- Put the natural yoghurt, white wine vinegar, sunflower oil, mustard, salt and sugar in the working container **9**. Place the lid **3** on the bowl and stir thoroughly.

If necessary, the yoghurt dressing can also be refined with finely chopped cloves of garlic, chives or mixed herbs.

Röstis

4 potatoes, large, floury
Salt
Pepper, ground
Nutmeg, ground
80 g of butter or margarine
Fine cutting and grater disc **5**

1. Position the fine cutting and grater disc **5** with the grater side facing upwards.
2. Grate the peeled potatoes using the fine cutting and grater disc **5**.
3. Place the potatoes into a cloth and press out the liquid.
4. Sprinkle the spices onto the potatoes and mix everything together.
5. Heat the butter or margarine in a pan.
6. Now use a small ladle to transfer part of the potato mass to the hot oil and press flat with a spatula.
7. Now brown the röstis on both sides until they are crisp.

Pesto (red)

150 g of tomatoes (dried)
1 bunch of basil
1 onion, red (quartered)
2 tablespoons of pine kernels
1-2 cloves of garlic
2 teaspoons of balsamic vinegar
150 ml of olive oil
Salt
Pepper
Blade assembly **8**

1. Put the tomatoes, the plucked basil leaves, pine kernels, garlic, onion, vinegar and oil in the working container **9**. Close with the lid **3** and purée finely for 1 minute on level 2.
2. Season to taste with salt and pepper.

NOTE: store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. This will then last for approx. 4 weeks in the refrigerator.

Pesto (green)

1-2 bunches of fresh basil
1-2 cloves of garlic
2 tablespoons of pine kernels
150 ml of olive oil
2 tablespoons of parmesan, grated
Salt + freshly ground black pepper
Blade assembly **8**

1. Add basil, garlic, pine kernels, parmesan and olive oil to the working container **9**. Close with the lid **3** and purée finely for 1 minute on level 2.
2. Season to taste with salt and pepper.

NOTE: store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. This will then last for approx. 4 weeks in the refrigerator.

Barbecue Sauce

200 g of tomatoes (quartered)
2 tablespoons of vegetable oil
Salt
Garlic salt or fresh garlic cloves
50 ml of tomato ketchup
30 g of tomato paste
2 tablespoons of vinegar
2 tablespoons of lemon juice
1 teaspoon of sugar
Cinnamon
Blade assembly **8**

1. Add the quartered tomatoes, oil, sugar, salt and garlic to the working container **9**. Close with the lid **3** and mix with 2-3 short pulses.
2. Remove the lid **3** and season to taste. The garlic taste must be very strong.
3. Add ketchup, tomato paste, vinegar, the lemon juice, sugar and a pinch of cinnamon. Replace the lid **3** and mix the sauce to a smooth paste.
4. Remove the lid **3** and season to taste.
5. Pour the sauce into a saucepan. Allow to simmer for approximately 45 minutes at a low temperature until it thickens.

NOTE: if you prefer, the barbecue sauce can also be refined with chili powder.

18. Disposal

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



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



Packaging

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

19. Technical specifications

Model:	SKMM 1000 A2
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II □
Power rating:	1,000 watts
Maximum filling volume of the working container 9:	2 litres Liquids: 1250 ml

Symbols used

	Double insulation
	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

20. Ordering accessories

On our website you can find information regarding the accessories that can be reordered.

Ordering online
shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your smartphone/tablet.
2. With the QR code you will access a website where you can submit your re-order.

21. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,

your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery. The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 326488_1904** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.

- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **326488_1904** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 326488_1904



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	43
2. Utilisation conforme	43
3. Consignes de sécurité	44
4. Éléments livrés	47
5. Récapitulatif des fonctions	47
6. Déballage de l'appareil et mise en place	49
7. Commandes de base	49
7.1 Préparation des aliments	49
7.2 Verser/ajouter les ingrédients	50
7.3 Alimentation électrique	50
7.4 Fonctions de sécurité	50
7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse	51
8. Utilisation du couteau hachoir	51
9. Utilisation du batteur	52
10. Utilisation du disque émulsionneur	53
11. Utilisation du disque à frites	53
12. Utilisation des disques à râper et à émincer	54
13. Utilisation du presse-agrumes	55
14. Mini-hachoir	56
15. Nettoyage et entretien de l'appareil	56
15.1 Nettoyage de l'appareil de base	57
15.2 Nettoyage au lave-vaisselle	57
15.3 Nettoyage à la main	57
15.4 Rangement	57
16. Dépannage	57
17. Recettes	58
18. Mise au rebut	59
19. Caractéristiques techniques	59
20. Commander des accessoires	60
21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	60
22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	62

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Mini-poussoir
- 2 Maxi-poussoir
- 3 Couverture
- 4 Gros disque à râper et à émincer (utilisable des deux côtés)
- 5 Disque fin à râper et à émincer (utilisable des deux côtés)
- 6 Disque à frites
- 7 Disque émulsionneur
- 8 Couteau hachoir
- 9 Récipient
- 10 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11 Pieds à ventouse
- 12 Interrupteur rotatif (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Appareil de base

- 14 Joint d'étanchéité (pour le mini-hachoir)
- 15 Unité à lames (pour le mini-hachoir)
- 16 Mini-récipient (pour le mini-hachoir)
- 17 Axe
- 18 Filtre (pour la pulpe et les pépins)
- 19 Batteur
- 20 Petit cône de pressage
- 21 Grand cône de pressage

Côté rabattable arrière, figure A :

- 22 Enrouleur pour le câble

Côté rabattable arrière : figures A - M

Non illustré :

Protège-lames (pour le couteau hachoir)

Merci beaucoup pour votre confiance !

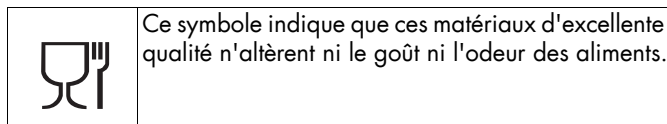
Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager multifonction.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager multifonction !

Symboles sur l'appareil



2. Utilisation conforme

Ce robot ménager sert à mixer, remuer, broyer, émulsionner, couper et râper des aliments et ingrédients, à couper des frites et à presser des agrumes.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.
- ⊙ Le couteau hachoir n'est pas approprié pour des céréales, de la glace, des fruits à coques ou des aliments tout aussi durs.
- ⊙ Le mini-hachoir ne doit pas être utilisé avec des liquides.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- ⊙ Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du disque à frites, des disques à râper et à émincer, du couteau hachoir et de l'unité à lames pour le mini-hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir / de l'unité à lames lorsque vous videz le récipient et le mini-récipient.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez les ustensiles.

- Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir, mettez-y le protège-lames.
- Veillez à ne pas toucher les lames de chaque disque lorsque vous retirez des éléments obstruants ou des ingrédients non traités.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Les ustensiles (p. ex. le couteau hachoir, les disques à râper et à émincer) continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil est prévu selon sa fonction pour les temps de fonctionnement maximaux suivants sans interruption :
 - Couteau hachoir : maximum 3 minutes
 - Batteur : maximum 3 minutes
 - Disque émulsionneur : maximum 6 minutes
 - Disque à frites : maximum 2 minutes
 - Disques à râper et à émincer : maximum 2 minutes
 - Presse-agrumes : maximum 7 minutes
 - Mini-hachoir : maximum 2 minutes
 L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 56).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté pour l'usage auquel il est destiné.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ... lorsqu'une panne survient, ... quand vous n'utilisez pas l'appareil, ... avant de monter ou de démonter l'appareil, ... avant de nettoyer l'appareil et ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures

- ⊙ Ne désactivez jamais les fonctions de sécurité !
- ⊙ N'approchez jamais les doigts des ustensiles rotatifs. Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter !

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

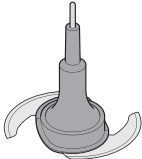
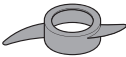
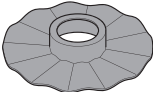
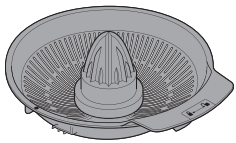
- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface lisse, plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales, les quantités d'ingrédients maximales, les temps de fonctionnement maximaux et les niveaux de vitesse recommandés.
- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le cône de pressage et les disques. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

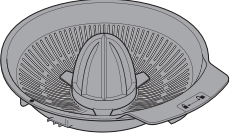
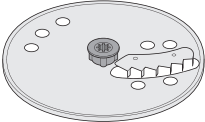
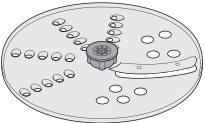

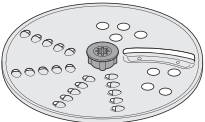

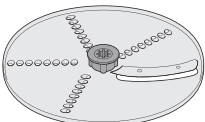

4. Éléments livrés

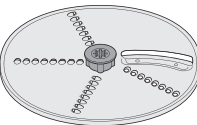

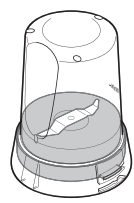
1 robot ménager multifonction, appareil de base **13**
 1 récipient **9**
 1 couvercle **3** avec :
 - maxi-poussoir **2**
 - mini-poussoir **1**
 1 axe **17**
 1 couteau hachoir **8** avec protège-lames
 1 batteur **19**
 1 disque émulsionneur **7**
 1 gros disque à râper et à émincer **4**

1 disque fin à râper et à émincer **5**
 1 disque à frites **6**
 1 accessoire presse-agrumes, composé de :
 - petit cône de pressage **20** / grand cône de pressage **21**
 - filtre **18**
 1 mini-hachoir, composé de :
 - mini-récipient **16**
 - unité à lames **15**
 1 mode d'emploi

5. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Fonction	Quantité	Position interrupteur rotatif	Temps de préparation	Remarque
Couteau hachoir 8 	Broyer, hacher, réduire en purée : des légumes, des herbes, du fromage, de la viande	p. ex. max 500 g de viande	P ou 2	max. 3 min	<ul style="list-style-type: none"> Couper préalablement les légumes et le fromage en morceaux d'env. 3 à 4 cm de long. Couper préalablement la viande et le fromage à pâte dure en morceaux d'env. 2 cm de long. Retirer tendons, cartilages, os et peaux dures.
	Pétrir une pâte levée (p. ex. : pâte à pizza)	max. 500 g de farine	1	max. 3 min	
Batteur 19 	Mélange de pâte légère (p. ex. pâte à gâteau ou pâte à crêpes)	Graisse/sucre/farine, chacun max. 200 g	1	max. 3 min	
Disque émulsionneur 7 	Fouetter la crème	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 min	• traiter bien refroidie
	Fouetter les blancs d'œufs	min. 4 blancs d'œufs, max. 6 blancs d'œufs	2	max. 6 min	• tous les accessoires secs et sans graisse
	Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise)		1	max. 6 min	
Presse-agrumes avec petit cône de pressage (18 + 20) 	Presser de petits agrumes (p. ex. citrons, citrons verts)	max. 5 morceaux	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas exercer une trop grande pression Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli à 1250 ml.

Ustensile	Fonction	Quantité	Position interrupteur rotatif	Temps de préparation	Remarque
Presse-agrumes avec grand cône de pressage (18 + 21) 	Presser de grands agrumes (p. ex. des oranges)	max. 5 morceaux	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas exercer une trop grande pression • Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli à 1250 ml.
Disque à frites 6 	Couper des frites	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas exercer une trop grande pression • Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli jusqu'à MAX.
Gros disque à râper et à émincer 4 (lames vers le haut)  Empreinte : 	couper de grosses tranches	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas exercer une trop grande pression • Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli jusqu'à MAX.
Gros disque à râper et à émincer 4 (lames vers le bas)  Empreinte : 	râper grossièrement	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas exercer une trop grande pression • Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli jusqu'à MAX.
Disque fin à râper et à émincer 5 (lames vers le haut)  Empreinte : 	couper de fines tranches	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas exercer une trop grande pression • Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli jusqu'à MAX.

Ustensile	Fonction	Quantité	Position interrupteur rotatif	Temps de préparation	Remarque
Disque fin à râper et à émincer 5 (lames vers le bas)  Empreinte : 	râper finement	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas exercer une trop grande pression Vider le récipient 9 lorsqu'il est rempli jusqu'à MAX.
Mini-hachoir (15 + 16) 	Broyer, hacher de petites quantités d'oignons, d'herbes, de fruits à coques et de grains de café aucun liquide !	max. 150 g remplir max. jusqu'au repère MAX	P, 1, 2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Le joint d'étanchéité 14 doit être mis en place.

6. Déballage de l'appareil et mise en place

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

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 56).
- Figure A :** déroulez le câble de raccordement **10** de l'enrouleur pour le câble **22** autant que nécessaire.
- Placez l'appareil de base **13** sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber. Choisissez un support lisse afin que les pieds à ventouse **11** puissent se fixer.



DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **10** sur une prise de courant que si le robot ménager est complètement assemblé pour les fins d'utilisation auxquelles il est destiné.

7. Commandes de base

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

- Lavez et nettoyez les légumes, les fruits et les herbes.
- Retirez les tiges (des herbes p. ex.), des écorces dures (des fruits à coques p. ex.) et les parties ne devant pas être transformées (p. ex. les pépins de pomme).
- Utilisez des fines herbes fraîches sèches.
- Enlevez les tendons, les os et le cartilage de la viande.
- Enlevez la croûte du fromage.
- Traitez le fromage et la viande bien refroidis.
- Le fromage mou (p. ex. la mozzarella) peut aussi être brièvement congelé.
- Pour traiter les aliments avec le couteau hachoir **8** et dans le mini-hachoir **15 + 16**, coupez-les en plus petits morceaux homogènes.
- Pour traiter les aliments avec les disques **5, 4**, coupez-les en morceaux très petits de manière à ce qu'ils passent facilement dans la trémie de remplissage du milieu. Des aliments oblongs (p. ex. carottes, concombres, courgettes) peuvent être traités en entier. Ils sont insérés verticalement dans la trémie de remplissage. La largeur de la trémie de remplissage doit être aussi remplie que possible afin qu'elle ne bascule pas.

- Pour traiter les aliments avec le disque à frites **6**, les pommes de terre doivent être insérées dans la grande trémie de remplissage de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le repère **MAX** de la trémie de remplissage du couvercle **3**. Le cas échéant, coupez les pommes de terre en morceaux adaptés.
- Pour traiter les aliments avec le presse-agrumes **18 + 20**, choisissez des agrumes mûrs. Ceux-ci produisent plus de jus. Coupez les agrumes transversalement en deux moitiés.

7.2 Verser/ajouter les ingrédients

- Lors du remplissage d'ingrédients liquides dans le récipient **9**, tenez compte du niveau de remplissage maximal de 1250 ml.
- Dans le mini-hachoir **15 + 16**, aucun liquide ne doit être traité. Les ingrédients doivent être insérés au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- Respectez les indications figurant dans les tableaux de préparation concernant les quantités d'ingrédients maximales.
- Mettez en place les accessoires suivants avant de verser les ingrédients dans le récipient **9** :
 - Couteau hachoir **8**
 - Axe **17** + batteur **19**
 - Axe **17** + disque émulsionneur **7**
- Pour un remplissage ultérieur lorsque le couvercle **3** est fermé, l'appareil dispose d'une trémie de remplissage avec un poussoir 2 en 1. Selon la quantité et la taille des ingrédients, retirez le poussoir **1**. Ainsi, vous disposez de deux tailles de trémie de remplissage.
- En travaillant avec les disques **5, 4**, utilisez toujours le mini-poussoir **1** afin d'obtenir le meilleur résultat.
- En travaillant avec le disque à frites **6**, utilisez toujours le maxi-poussoir **2** afin d'obtenir le meilleur résultat.

REMARQUE : dans ce mode d'emploi n'est décrite que l'utilisation d'un poussoir souvent approprié. Adaptez le choix du poussoir à l'aliment.

- Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez retirer le mini-poussoir **1**.
- Lorsque vous utilisez la grande trémie de remplissage (avec le maxi-poussoir **2**), les ingrédients doivent être insérés au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- Le mini-poussoir **1** a, au fond, un petit trou par lequel les liquides peuvent s'écouler lentement dans le récipient (p. ex. pour ajouter lentement de l'huile goutte par goutte en vue de préparer une mayonnaise).

7.3 Alimentation électrique

 **DANGER ! Risque de blessures !**

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **10** sur une prise de courant que si le robot ménager est complètement assemblé pour les fins d'utilisation auxquelles il est destiné.

Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant avec contacts de protection correspondant aux données techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

7.4 Fonctions de sécurité

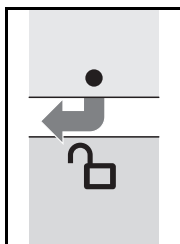
Afin de réduire le risque de blessures, le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés.


 **DANGER ! Risque de blessures !**

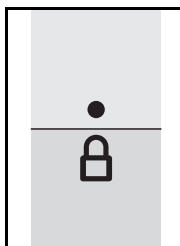
- ⊙ Ne désactivez jamais ces fonctions de sécurité !


Le principe : repère ● +  / 


Le même principe vaut à tous les endroits où les repères représentant un cadenas et un point sont visibles.



1. **Mettre en place l'accessoire supérieur :** mettez en place l'accessoire supérieur avec le repère ● sur le symbole représentant un cadenas  ouvert.
2. **Tourner dans le sens horaire :** Tournez l'accessoire supérieur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



3. **Assemblage correct :** Lorsque les accessoires sont correctement assemblés, le repère ● est aligné sur le symbole représentant un cadenas  fermé.

- Pour enlever l'accessoire supérieur, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ● soit aligné sur le symbole représentant un cadenas  ouvert. Ensuite, vous pouvez tirer l'accessoire vers le haut.

Les accessoires individuels

- **Figure B :** le récipient **9** doit s'enclencher via une petite rotation dans le sens horaire sur l'appareil de base **13**.
- **Figure C :** le couvercle **3** doit s'enclencher via une petite rotation dans le sens horaire sur le récipient **9**.

- **Figure K** : pour le presse-agrumes, le couvercle **3** n'est pas nécessaire. Au lieu de cela, le filtre **18** doit s'enclencher via une petite rotation dans le sens horaire sur le récipient **9**.
- **Figure F** : le mini-hachoir **15 + 16** est mis en place sans récipient **9** directement sur l'appareil de base **13**. Il doit être assemblé correctement et doit s'enclencher via une petite rotation dans le sens horaire sur l'appareil de base.

Le maxi-poussoir

- **Figure D** : lorsque le couvercle **3** est mis en place, le maxi-poussoir **2** doit être inséré dans la trémie de remplissage. Sans interrompre le fonctionnement, il peut être extrait vers le haut jusqu'au repère **MAX**. En appuyant dessus vers le bas, cette fonction de sécurité exerce une résistance.

7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse

Avec l'interrupteur rotatif **12**, vous mettez l'appareil en marche et à l'arrêt et choisissez le niveau de vitesse :

Position de l'interrupteur	Fonction
P	Fonction impulsion : <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir l'interrupteur rotatif 12 sur la position <i>P</i> pour mettre l'appareil en marche. - Relâcher l'interrupteur rotatif 12 pour mettre l'appareil à l'arrêt. - Permet de travailler avec plusieurs brèves impulsions les unes à la suite des autres, recommandé p. ex. pour herbes et oignons
0	éteint
1	Niveau de vitesse 1 (normal)
2	Niveau de vitesse 2 (élevé)

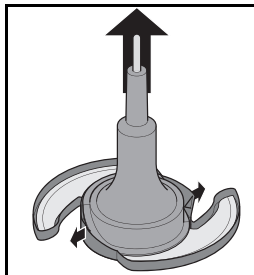
REMARQUE : lors du choix du niveau de vitesse, tenez compte des recommandations dans les tableaux.

8. Utilisation du couteau hachoir



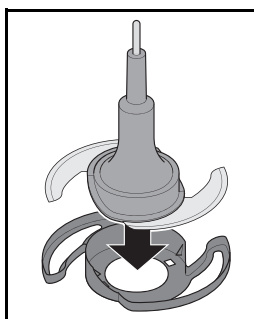
DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Les lames du couteau hachoir **8** sont très coupantes. Ne les touchez pas. Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir, mettez-y le protège-lames.



- **Retirer le protège-lames :**

Au milieu, tirez légèrement le protège-lames du couteau hachoir et retirez celui-ci en tirant vers le haut.



- **Mettre le protège-lames :**

Insérez le couteau hachoir **8** en partant du haut dans le protège-lames. Veillez à ce que les deux lames soient complètement protégées.

Domaine d'utilisation :

Le couteau hachoir **8** permet de hacher et de broyer des oignons, des herbes, des légumes, des fruits, du parmesan et de la viande. Par ailleurs, vous pouvez pétrir de la pâte avec le couteau hachoir.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.
- ⊙ Le couteau hachoir n'est pas approprié pour des céréales, de la glace, des fruits à coques ou des aliments tout aussi durs.

Tableau de préparation pour hacher :

Ingrédients	Préparation	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
Viande	couper en cubes, env. 2 x 2 cm	500 g	env. 30 à 60 s	2 / P
Oignons	coupés en quatre, sans peau	500 g	env. 30 à 60 s	P
Ail	sans pelure	500 g	env. 30 à 60 s	P
Carottes	couper en morceaux, 2 x 2 cm	500 g	env. 30 à 60 s	2 / P

Tableau de préparation pour le pétrissage :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
Pâte levée	max. 500 g de farine	env. 3 minutes	1

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le couteau hachoir **8** pendant plus de 3 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil n'est pas approprié pour une pâte lourde (p. ex. pâte à pain complet) ou de grandes quantités de pâtes. Les quantités de pâtes plus importantes peuvent être traitées par portions.

Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Couteau hachoir **8**
- Couvercle **3** avec poussoirs **1, 2**

Méthode :

(Pour le montage, cf. **figure M**)

1. placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. Placez le couteau hachoir **8** dans le récipient **9**.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient **9**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage.
4. Placez le couvercle **3** avec les poussoirs **1, 1, 2** sur le récipient **9**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **12**.
7. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
8. Tournez légèrement le couvercle **3** avec les poussoirs **1, 1, 2** dans le sens antihoraire et retirez-le.

9. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens antihoraire et retirez-le.
10. Saisissez le couteau hachoir **8** par l'extrémité supérieure et retirez-le en tirant vers le haut. Enlevez prudemment les ingrédients adhérant au couteau hachoir à l'aide d'une petite spatule à pâte ou autre ustensile.
11. Retirez les ingrédients broyés du récipient **9**.
12. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

9. Utilisation du batteur

Domaine d'utilisation :

Le batteur **19** est approprié pour préparer une pâte légère (p. ex. pâte brisée, pâte à crêpe).

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas approprié pour une pâte lourde (p. ex. pâte à pain complet) ou de grandes quantités de pâtes. Les quantités de pâtes plus importantes peuvent être traitées par portions.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
pâte à gâteau	Graisse/sucre/farine, chacun max. 200 g	env. 3 minutes	1

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le batteur **19** pendant plus de 3 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Axe **17**
- Batteur **19**
- Couvercle **3** avec poussoirs **1, 2**

Méthode :

(Pour le montage, cf. **figure G**)

1. placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. Placez l'axe **17** dans le récipient **9**.
3. Placez le batteur **19** sur l'axe **17**.
4. Mettez les ingrédients dans le récipient **9**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage.
5. Placez le couvercle **3** avec les poussoirs **1, 2** sur le récipient **9**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.

6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez la position *1* au moyen de l'interrupteur rotatif **12**.
8. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur *0* et débranchez la fiche secteur **10**.
9. Tournez légèrement le couvercle **3** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
10. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
11. Tirez l'axe **17** avec le batteur **19** vers le haut et sortez la pâte du récipient **9**.
12. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

10. Utilisation du disque émulsionneur

Domaine d'utilisation :

Le disque émulsionneur **7** est conçu pour fouetter de la crème ou des blancs en neige et pour émulsionner (par ex. monter une mayonnaise).

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité min.	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
Crème fouettée	200 ml	400 ml	env. 1 min	2
Blancs d'œufs	4 blancs d'œufs	6 blancs d'œufs	env. 2 à 5 min	2

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le disque émulsionneur **7** pendant plus de 6 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

REMARQUES :

- Fouetter les blancs d'œufs : les œufs doivent être à température ambiante. Veillez à ce que tous les accessoires soient secs et sans graisse et qu'aucun jaune d'œuf n'atterrisse dans les blancs d'œufs.
- Fouetter la crème : veillez à ce que la crème fouettée ainsi que les accessoires soient bien refroidis.

Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Axe **17**
- Disque émulsionneur **7**
- Couvercle **3** avec poussoirs **1, 2**

Méthode :

(Pour le montage, cf. **figure H**)

1. placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. Placez le disque émulsionneur **7** sur l'axe **17**.
3. Placez l'axe **17** dans le récipient **9**.
4. Mettez les ingrédients dans le récipient **9**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage. Pour un ajout lent par goutte (p. ex. d'huile en vue de préparer une mayonnaise), vous pouvez utiliser le mini-poussoir **1** avec un petit orifice au fond.
5. Placez le couvercle **3** avec les poussoirs **1, 2** sur le récipient **9**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **12**.
8. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur *0* et débranchez la fiche secteur **10**.
9. Tournez légèrement le couvercle **3** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
10. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
11. Retirez l'axe **17** avec le disque émulsionneur **7** en tirant vers le haut et sortez les aliments préparés du récipient **9**.
12. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

11. Utilisation du disque à frites

Domaine d'utilisation :

Le disque à frites **6** est conçu pour couper des frites de pommes de terre crues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à frites **6**. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.

REMARQUE : pour obtenir de meilleurs résultats, disposer de grandes pommes de terre (éventuellement coupées en deux) transversalement dans la grande trémie de remplissage et presser vers le bas à l'aide du maxi-poussoir **2**.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation max.	Interrupteur
Pommes de terre	500 g	env. 2 minutes	2

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le disque à frites **6** pendant plus de 2 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

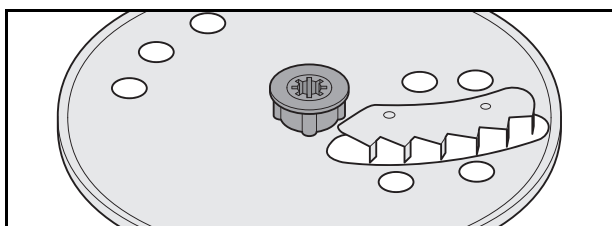
Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Axe **17**
- Disque à frites **6**
- Couvercle **3** avec poussoirs **1, 2**

Méthode :

(Pour le montage, cf. **figure J**)

1. Placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. Placez l'axe **17** dans le récipient **9**.
3. Placez le disque à frites **6** sur l'axe de telle sorte que les lames du disque à frites soient dirigées vers le haut.



4. Placez le couvercle **3** avec les poussoirs **1, 2** sur le récipient **9**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Retirez le maxi-poussoir **2** et insérez les pommes de terre préparées et crues au maximum jusqu'au repère **MAX** dans la trémie de remplissage.
7. Remettez le maxi-poussoir **2** en place.
8. Positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **2** et appuyez vers le bas avec le maxi-poussoir **2** sur les pommes de terre en exerçant une pression légère et homogène.
9. Arrêtez l'opération (interrupteur rotatif **12** en position **0**) avant que tous les morceaux de pommes de terre aient été traités dans la trémie de remplissage afin de faire l'appoint en pommes de terre.
10. Traitez toutes les pommes de terre portion par portion. Entre-temps, videz le récipient **9** lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère **MAX**.
11. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
12. Tournez légèrement le couvercle **3** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
13. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens anti-horaire et retirez-le.
14. Saisissez l'axe **17** par l'extrémité supérieure et retirez-le avec le disque à frites **6** en tirant.
15. Retirez les frites coupées du récipient **9**.
16. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

12. Utilisation des disques à râper et à émincer

Domaine d'utilisation :

Le gros disque à râper et à émincer **4** et le disque fin à râper et à émincer **5** sont conçus pour râper et couper en tranches des légumes, des fruits, des pommes de terre et du fromage. Ces disques sont utilisables des deux côtés. Ils servent d'un côté à râper et de l'autre à couper en tranches.

Pour vous orienter, les deux disques ont une empreinte servant de marquage indicatif.

Empreinte	Disque à râper et à émincer
	gros disque à râper et à émincer 4
	disque fin à râper et à émincer 5

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur les disques à râper et à émincer **5/4**. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.

Tableau de préparation de coupe :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation max.	Interrupteur
Carottes	500 g	env. 2 minutes	2
Courgettes	500 g	env. 2 minutes	2
Poireau	500 g	env. 2 minutes	2
Betterave rouge (épluchée)	500 g	env. 2 minutes	2

Tableau de préparation de râpe :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation max.	Interrupteur
Carottes	500 g	env. 2 minutes	1

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le disque à râper et à émincer **5** ou **4** pendant plus de 2 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

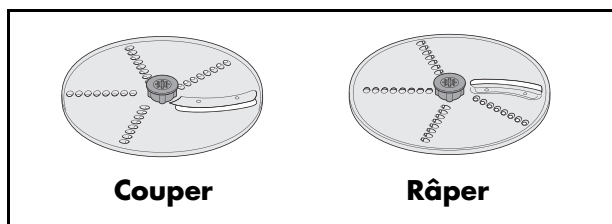
Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Axe **17**
- disque fin à râper et à émincer **5** ou gros disque à râper et à émincer **4**
- Couvercle **3** avec pousoirs **1, 2**

Méthode :

(Pour le montage, cf. **figure J**)

1. placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. Placez l'axe **17** dans le récipient **9**.
3. Placez le disque à râper et à émincer **5** ou **4** sur l'axe de telle sorte que l'ustensile avec lequel vous souhaitez travailler soit dirigé vers le haut.



4. Placez le couvercle **3** avec les pousoirs **1, 2** sur le récipient **9**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Retirez le pousoir moyen **1** et insérez les ingrédients préparés dans la trémie de remplissage.
7. Positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **1** (râper) ou **2** (couper) et appuyez vers le bas avec le pousoir moyen **1** sur les ingrédients en exerçant une pression légère et homogène. Vous pouvez appuyer vers le bas sans pousoir sur des ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres tant qu'ils dépassent du haut de la trémie de remplissage.
8. Arrêtez l'opération (interrupteur rotatif **12** en position **0**) avant que tous les ingrédients aient été traités dans la trémie de remplissage afin de faire l'appoint en ingrédients.
9. Traitez tous les ingrédients portion par portion. Entretenez, videz le récipient **9** lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère **MAX**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Saisissez l'axe **17** par l'extrémité supérieure et retirez-le avec le disque à râper et à émincer **5** ou **4** en tirant.
14. Retirez les ingrédients préparés du récipient **9**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

13. Utilisation du presse-agrumes

Domaine d'utilisation :

Le presse-agrumes, composé du filtre **18** et de l'un des cônes de pressage **20 + 21** est conçu pour presser des agrumes coupés en deux. Utilisez le petit cône de pressage **20** pour les petits agrumes (par ex. citrons, citrons verts) ou le grand cône de pressage **21** pour des agrumes plus grands (p. ex. des oranges).

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger dans le filtre **18** ou dans l'appareil lorsque vous vous en servez.
- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le cône de pressage **20/21**.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
Oranges	5 morceaux (en moitiés)	env. 4 à 6 minutes	1

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le presse-agrumes **18 + 20/21** pendant plus de 7 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

- Récipient **9**
- Axe **17**
- Filtre **18**
- Petit cône de pressage **20** ou grand cône de pressage **21**

Méthode :

1. Placez le récipient **9** sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
2. **Figure K** : placez l'axe **17** dans le récipient **9**.
3. **Figure K** : placez le filtre **18** sur le récipient **9** et sur l'axe **17**. Tournez légèrement le filtre dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
4. **Figure L** : placez le cône de pressage **20/21** sur le milieu du filtre **18**.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Choisissez la position **1** au moyen de l'interrupteur rotatif **12**.
7. Pressez les moitiés d'agrumes avec la face coupée vers le bas légèrement sur le cône de pressage rotatif **20/21**. Le jus s'écoule dans le récipient **9**.

REMARQUES :

- Pour obtenir le meilleur jus possible, pressez tout d'abord les moitiés d'agrumes verticalement vers le bas. Ensuite, faites-les bouger légèrement sur le cône de pressage **20/21** dans toutes les directions jusqu'à ce que toute la pulpe ait été extraite.
- Si le cône de pressage **20/21** ne tourne pas, vérifiez si des pépins ne sont pas coincés entre le cône de pressage et le filtre **18** et enlevez-les le cas échéant.
- Si beaucoup de pulpe ou de pépins se sont rassemblés dans le filtre **18**, retirez la fiche secteur **10** et videz le filtre.

8. Mettez fin à l'opération au plus tard lorsque le récipient **9** a atteint son niveau de remplissage maximal pour les liquides (1250 ml).
9. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
10. Tournez légèrement le filtre **18** dans le sens antihoraire et retirez-le avec le cône de pressage **20/21**.
11. Retirez l'axe **17**.
12. Tournez légèrement le récipient **9** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Versez le jus se trouvant dans le récipient **9**.
14. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

14. Mini-hachoir

Domaine d'utilisation :

Le mini-hachoir, composé du mini-récipient **16** et de l'unité à lames **15**, est conçu pour hacher et broyer une petite quantité d'oignons, d'herbes, de fruits à coques, de grains de café et de parmesan.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le mini-hachoir ne doit pas être utilisé avec des liquides.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de préparation	Interrupteur
Amandes	150 g	8 - 10 x 1 s	P
Grains de café	50 g	env. 30 à 60 s	2

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le mini-hachoir **15 + 16** pendant plus de 2 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

- Mini-récipient **16**
- Unité à lames **15**
- Joint d'étanchéité **14**

Méthode :

1. Insérez les ingrédients au maximum jusqu'au repère **MAX** dans le mini-récipient **16**. Ce faisant, respectez également les indications figurant dans le tableau de préparation.
2. Placez le joint d'étanchéité **14** sur l'unité à lames **15**.
3. **Figure E** : placez l'unité à lames **15** avec les lames dirigées vers le bas sur le mini-récipient **16**.
4. **Figure E** : tournez l'unité à lames **15** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée au mini-récipient **16**.
5. **Figure F** : retournez le mini-hachoir assemblé **15 + 16** et mettez-le sur l'appareil de base **13**. Tournez légèrement le mini-hachoir dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **12**.
8. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **12** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
9. Tournez légèrement le mini-hachoir dans le sens antihoraire et retirez-le.
10. Tournez l'unité à lames **15** dans le sens horaire et retirez-la du mini-récipient **16**.
11. Enlevez prudemment les ingrédients adhérant à l'unité à lames **15** à l'aide d'une petite spatule à pâte ou autre ustensile.
12. Retirez les ingrédients préparés du mini-récipient **16**.
13. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

15. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **10** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **13** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames des disques **6 + 5 + 4**, du couteau hachoir **8** et de l'unité à lames **15** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

15.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **13** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **13** que lorsque celui-ci est complètement sec.

15.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Récipient **9**
- Couvercle **3**
- Axe **17**
- Couteau hachoir **8**
- Batteur **19**
- Disque émulsionneur **7**
- Petit cône de pressage **20**
- Grand cône de pressage **21**
- Filtre **18**
- Disque à frites **6**
- Gros disque à râper et à émincer **4**
- Disque fin à râper et à émincer **5**
- Mini-récipient (pour le mini-hachoir) **16**
- Mini-poussoir **1**
- Maxi-poussoir **2**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **13**
- Unité à lames (pour le mini-hachoir) **15**

15.3 Nettoyage à la main



- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames des disques **6 + 5 + 4**, du couteau hachoir **8** et de l'unité à lames **15** restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

Tous les accessoires peuvent aussi être nettoyés à la main, à part l'appareil de base **13**.

- Nettoyez l'ensemble des accessoires aussi vite que possible après usage.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un produit vaisselle non agressif et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau ou avant de les ranger.

15.4 Rangement

Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

16. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



- ⊙ **DANGER ! Risque d'électrocution !**
- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés (voir « Fonctions de sécurité » à la page 50).
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez les quantités maximales et la préparation recommandée des aliments. • Les pieds à ventouse doivent être propres et secs.
Couteau hachoir 8 / batteur 19 / disque émulsionneur 7 / unité à lames 15 : l'ustensile ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier : <ul style="list-style-type: none"> - La quantité maximale a-t-elle été dépassée ? - Un obstacle (p. ex. tendons, cartilage) se trouve-t-il dans le récipient ? - Les morceaux des ingrédients sont-ils trop grands ?
Cône de pressage 20/21 / disques 6 + 5 + 4 : l'ustensile cesse de tourner.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous exercé une trop grande pression ? • Est-ce qu'il y a un corps étranger dans l'appareil ?
Disques 6 + 5 + 4 : Les restes des ingrédients demeurent collés en haut sur le disque.	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun problème, des petits restes demeurent collés pour des raisons techniques.
Disques 6 + 5 + 4 : Les ingrédients ne sont pas bien traités.	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier prudemment : <ul style="list-style-type: none"> - Des ingrédients se sont-ils coincés dans les lames ? Le cas échéant, retirez-les. - Le récipient 9 est-il rempli jusqu'au niveau de remplissage maximal ? Videz-le avant de poursuivre l'opération.

17. Recettes

Fromage blanc aux herbes

250 g de fromage blanc, 40 % de matière grasse

125 g de yaourt nature

2-4 gousses d'ail hachées

100 g de concombre

Sel à souhait

Poivre à souhait

env. 30 g d'herbes aromatiques mélangées (surgelées)

Batteur **19**

1. Retirez les graines (l'intérieur) du concombre, puis coupez en dés le concombre.
2. Mettez tous les ingrédients dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et mélangez pendant env. 20 secondes.
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre le cas échéant.

REMARQUE : utilisez le couteau hachoir **8** lorsque vous souhaitez broyer des herbes fraîches, des morceaux de concombres et les gousses d'ail. Pour les broyer, utilisez le couteau hachoir **8** pendant env. 10 secondes. Pour finir, ajoutez le fromage blanc et le yaourt.

Guacamole

2 avocats (très mûrs)

2 gousses d'ail

1/2 citron

1/2 cuillère à café de moutarde

1 cuillère à café d'huile

1-2 tomate(s) (coupée(s) en quatre)

1 cuillère à soupe de fromage frais

Sucre

Sel

Poivre

Tabasco

Couteau hachoir **8**

1. Épluchez l'avocat, dénoyautez-le et mettez-le dans le récipient **9**.
2. Ajoutez l'ail, le jus de citron, la moutarde, l'huile, les tomates et le fromage frais dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et hachez finement.
3. Assaisonnez d'abord avec du sucre, du sel et du poivre, relevez ensuite la sauce avec quelques gouttes de tabasco.

Vinaigrette au yaourt

150 g de yaourt nature

3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc

3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1-2 cuillère(s) à café de moutarde

1 pincée de sel / 1 pincée de sucre

Disque émulsionneur **7**

- Versez le yaourt nature, le vinaigre de vin blanc, l'huile de tournesol, la moutarde, le sel et le sucre dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et mélangez suffisamment.

Si vous le souhaitez, la vinaigrette au yaourt peut être relevée avec des gousses d'ail hachées, de la ciboulette ou un mélange d'herbes aromatiques.

Galettes de pommes de terre

4 grosses pommes de terre à chair farineuse

Sel

Poivre moulu

Muscade moulue

80 g de beurre ou de margarine

Disque fin à émincer et à râper **5**

1. Installez le disque fin à émincer et à râper **5** avec le côté râpant dirigé vers le haut.
2. Râpez les pommes de terre épluchées avec le disque fin à émincer et à râper **5**.
3. Mettez la pâte de pommes de terre ainsi obtenue dans un torchon et essorez-la pour éliminer le liquide.
4. Ajoutez des épices et mélangez la pâte de pommes de terre.
5. Faites chauffer le beurre ou la margarine dans une poêle.
6. Au moyen d'une petite louche, mettez ensuite un peu de pâte de pommes de terre dans la graisse chaude et aplatissez-la avec une spatule.
7. Faites revenir les galettes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Pesto (rouge)

150 g de tomates (séchées)

1 bouquet de basilic

1 oignon rouge (coupé en quatre)

2 cuillères à soupe de pignons

1-2 gousse(s) d'ail

2 cuillères à café de vinaigre balsamique

150 ml d'huile d'olive

Sel

Poivre

Couteau hachoir **8**

1. Mettez les tomates, les feuilles de basilic ciselées, les pignons, l'ail, l'oignon, le vinaigre et l'huile dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et réduisez le tout en purée pendant 1 minute en utilisant le niveau **2**.
2. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

REMARQUE : conservez le pesto recouvert d'une couche d'huile d'olive dans un bocal à couvercle vissé. De cette façon, il peut être conservé env. 4 semaines au réfrigérateur.

Pesto (vert)

1-2 bouquet(s) de basilic frais
1-2 gousse(s) d'ail
2 cuillères à soupe de pignons
150 ml d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de parmesan râpé
Sel + poivre noir fraîchement moulu
Couteau hachoir **8**

1. Mettez le basilic, l'ail, les pignons, le parmesan et l'huile d'olive dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et réduisez le tout en purée pendant 1 minute en utilisant le niveau 2.
2. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

REMARQUE : conservez le pesto recouvert d'une couche d'huile d'olive dans un bocal à couvercle vissé. De cette façon, il peut être conservé env. 4 semaines au réfrigérateur.

Sauce barbecue

200 g de tomates (coupées en quatre)
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Sel
Sel aromatisé à l'ail ou des gousses fraîches
50 ml de ketchup
30 g de concentré de tomates
2 cuillères à soupe de vinaigre
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de sucre
Cannelle
Couteau hachoir **8**

1. Versez les tomates coupées en quatre, l'huile, le sel, le sucre et l'ail dans le récipient **9**. Posez le couvercle **3** et mixez en donnant 2-3 impulsions brèves.
2. Enlevez le couvercle **3** et assaisonnez. Le goût d'ail doit être très prononcé.
3. Ajoutez le ketchup, le concentré de tomates, le vinaigre, le jus de citron, le sucre et une pincée de cannelle. Posez le couvercle **3** et mixez la sauce jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
4. Enlevez le couvercle **3** et assaisonnez.
5. Versez la sauce dans une casserole. Laissez-la mijoter env. 45 minutes à basse température jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.

REMARQUE : si nécessaire, la sauce barbecue peut également être affinée en ajoutant du piment rouge en poudre.

18. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

19. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMM 1000 A2
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	1 000 Watt
Contenance maximale du récipient 9 :	2 litres Liquides : 1250 ml

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

20. Commander des accessoires

Sur notre site internet, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne
shop.hoyerhandel.com



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 326488_1904** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **326488_1904**.



Centre de service

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

IAN : 326488_1904



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 326488_1904** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.

- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **326488_1904**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 326488_1904



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	65
2. Correct gebruik	65
3. Veiligheidsinstructies	66
4. Leveringsomvang	69
5. Een overzicht van de functies	69
6. Uitpakken en plaatsen	71
7. Basisbediening	71
7.1 Levensmiddelen voorbereiden	71
7.2 Ingrediënten toevoegen	72
7.3 Stroomvoorziening	72
7.4 Beveiligingsfuncties	72
7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen	73
8. Mesinzetstuk gebruiken	73
9. Menginzetstuk gebruiken	74
10. Emulgeerschijf gebruiken	75
11. Frietjesschijf gebruiken	75
12. Rasp- en snijschijf gebruiken	76
13. Citruspers gebruiken	77
14. Mini-hakmolen	78
15. Apparaat reinigen en onderhouden	78
15.1 Basisapparaat reinigen	78
15.2 Reinigen in de vaatwasmachine	78
15.3 Met de hand afwassen	79
15.4 Bewaren	79
16. Problemen oplossen	79
17. Recepten	80
18. Weggooien	81
19. Technische gegevens	81
20. Accessoires bestellen	82
21. Garantie van HOYER Handel GmbH	82

1. Overzicht

- 1 Mini-stopper
- 2 Maxi-stopper
- 3 Deksel
- 4 Grote rasp- en snijschijf
(aan beide zijden bruikbaar)
- 5 Fijne rasp- en snijschijf
(aan beide zijden bruikbaar)
- 6 Frietjesschijf
- 7 Emulgeerschijf
- 8 Mesinzetstuk
- 9 Arbeidsreservoir
- 10 Aansluitsnoer met stekker
- 11 Zuignappen
- 12 Draaiknop (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Basisapparaat

- 14 Afdichtring (voor mini-hakmolen)
- 15 Meseenheid (voor mini-hakmolen)
- 16 Mini-reservoir (voor mini-hakmolen)
- 17 As
- 18 Zeef (voor vruchtvlies en pitten)
- 19 Menginzetstuk
- 20 Kleine perskegel
- 21 Grote perskegel

Achterste uitklappagina, afbeelding A:

- 22 Kabelopwikkeling

Achterste uitklappagina: afbeeldingen A - M

Zonder afbeelding:

- Mesbeschermmer (voor mesinzetstuk)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine!

2. Correct gebruik

Deze keukenmachine wordt gebruikt voor het mixen, roeren, fijnmaken, emulgeren, snijden en raspens van levens- en voedingsmiddelen, voor het snijden van patat en voor het persen van citrusvruchten.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnen worden gebruikt.


Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
- ⊙ Het mesinzetstuk is niet geschikt voor graan, ijs, noten of vergelijkbaar harde levensmiddelen.
- ⊙ De mini-hakmolen mag niet voor vloeistoffen worden gebruikt.

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	--

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de frietjesschijf, van de rasp- en snij-schijven, van het mesinzetstuk en van de meseenheid voor de mini-hakmolen zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

- Let er bij het leegmaken van het arbeidsreservoir en van het mini-reservoir op dat u de messen van het mesinzetstuk/me-
seenheid niet aanraakt.
- Let er bij het verwijderen en plaatsen van de arbeidsmiddelen
op dat u de messen niet aanraakt.
- Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet ge-
bruikt.
- Let er bij alle schijven op dat u de messen niet aanraakt als u
verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijdert.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het
gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en
de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ De arbeidsmiddelen (bijv. het mesinzetstuk, de rasp- en snijschij-
ven) blijven na het uitschakelen nog even nadraaien. Wacht tot
het mes stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe
tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar sys-
teem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet
dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig
gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorko-
men.
- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de
volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
 - Mesinzetstuk: maximaal 3 minuten
 - Menginzetstuk: maximaal 3 minuten
 - Emulgeerschijf: maximaal 6 minuten
 - Frietjesschijf: maximaal 2 minuten
 - Rasp- en snijschijven: maximaal 2 minuten
 - Citruspers: maximaal 7 minuten
 - Mini-hakmolen: maximaal 2 minuten
 Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot
kamertemperatuur is afgekoeld.

- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 78).

 **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

 **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.

 **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.

 **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat voor het beoogde gebruik compleet is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van warme oppervlakken (bijv. fornuisplaat).

- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voordat u het apparaat monteert of demonteert,
 - ... voordat u het apparaat reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.

 **GEVAAR voor verwondingen**

- ⊙ Omzeil de beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!
- ⊙ Grijp nooit in de roterende arbeidsmiddelen. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- ⊙ Laat hete ingrediënten afkoelen, voordat u ze verwerkt!

WAARSCHUWING voor materiële schade

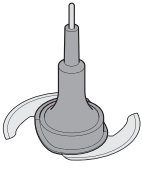
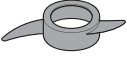
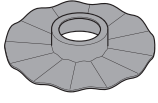
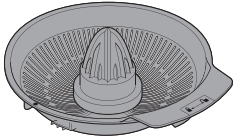
- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een gladden, vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden ingrediënten, maximale werkingsduur en aanbevolen snelheidsstanden.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de perskegel en de schijven uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

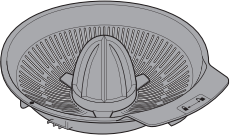
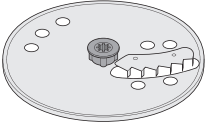
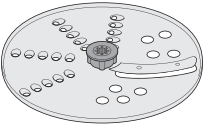

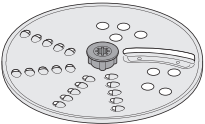

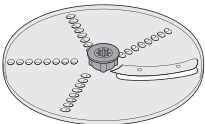
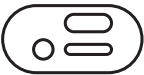
4. Leveringsomvang

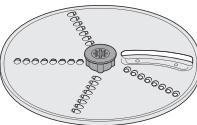
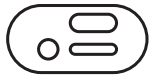
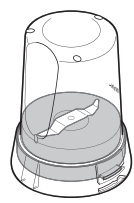
1 multifunctionele keukenmachine, basisapparaat **13**
 1 arbeidsreservoir **9**
 1 deksel **3** met:
 - maxi-stopper **2**
 - mini-stopper **1**
 1 as **17**
 1 mesinzetstuk **8** met mesbeschermer
 1 menginzetstuk **19**
 1 emulgeerschijf **7**
 1 grove rasp- en snijschijf **4**

1 fijne rasp- en snijschijf **5**
 1 frietjesschijf **6**
 1 citruspersopzetstuk, bestaande uit:
 - kleine perskegel **20** / grote perskegel **21**
 - zeef **18**
 1 mini-hakmolen, bestaande uit:
 - mini-reservoir **16**
 - meseenheid **15**
 1 handleiding

5. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
Mesinzetstuk 8 	Fijnmaken, hakken, pureren van groenten, kruiden, kaas, vlees	bijv. max. 500 g vlees	P of 2	max. 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Snijd groente en kaas vooraf in stukken met een randenlengte van ca. 3 - 4 cm. • Snijd vlees en harde kaas vooraf in stukken met een randenlengte van ca. 2 cm. • Verwijder pezen, kraakbeen, botten, harde schillen.
	Kneden van gistdeeg (bijv. pizzadeeg)	max. 500 g meel	1	max. 3 min.	
Menginzetstuk 19 	Licht deeg roeren (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag)	Vet/suiker/meel met max. 200 g meel	1	max. 3 min.	
Emulgeerschijf 7 	Slagroom kloppen	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Goed gekoeld verwerken
	Eiwit kloppen	min. 4 eiwit, max. 6 eiwit	2	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Alle accessoires droog en vetvrij
	Emulgeren (bijv. mayonaise)		1	max. 6 min.	
Citruspers met kleine perskegel (18 + 20) 	Kleine citrusvruchten uitspersen (bijv. citroenen, limoenen)	max. 5 stuks	1	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Oefen niet teveel druk uit • Arbeidsreservoir 9 leggen indien gevuld tot 1250 ml.

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
Citruspers met grote perskegel (18 + 21) 	Grote citrusvruchten uitpersen (bijv. sinaasappels)	max. 5 stuks	1	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot 1250 ml.
Frietjesschijf 6 	Frieten snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot MAX.
grove rasp- en snij-schijf 4 (mes naar boven)  Toepassing: 	grote schijven snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot MAX.
grove rasp- en snij-schijf 4 (mes naar beneden)  Toepassing: 	grof raspen	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot MAX.
fijne rasp- en snij-schijf 5 (mes naar boven)  Toepassing: 	fijne schijven snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot MAX.

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
fijne rasp- en snij-schijf 5 (mes naar beneden)  Toepassing: 	fijn raspen	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Oefen niet teveel druk uit Arbeidsreservoir 9 legen indien gevuld tot MAX.
Mini-hakmolen (15 + 16) 	Kleine hoeveelheden uien, kruiden, noten, koffiebonen fijnmaken, hakken geen vloeistoffen!	max. 150 g max. tot aan de marke- ring MAX . vullen	P, 1, 2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Afdichtring 14 moet geplaatst zijn.

6. Uitpakken en plaatsen

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 78).
4. **Afbeelding A:** wikkel het aansluitsnoer **10** slechts zo ver af van de kabelopwikkeling **22** als dat nodig is.
5. Plaats het basisapparaat **13** op een vlak, droog, antislip en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden. Kies voor een gladde ondergrond, zodat de zuignapen **11** zich vast kunnen zuigen.



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **10** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruiksdoeleinde in kwestie.

7. Basisbediening

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.

- Was en reinig groenten, fruit en kruiden.
- Verwijder stengels (bijv. bij kruiden), harde schillen (bijv. bij noten) en delen die niet verwerkt moeten worden (bijv. appelpitten).
- Gebruik droge, verse kruiden.
- Ontdoe vlees van pezen, botten en kraakbeen.
- Verwijder korst van kaas.
- Verwerk goed gekoeld kaas en vlees.
- Zachte kaas (bijv. mozzarella) kan ook kort worden ingevroren.
- Snijd de levensmiddelen in gelijkmatige, kleine stukken voor verwerking met het mesinzetstuk **8** en in de mini-hakmolen **15 + 16**.
- Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de middelste vulopening passen voor werking met de schijven **5, 4**. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden recht op in de vulopening geplaatst. U moet de breedte van de vulopening zo goed mogelijk vullen, zodat die niet kantelt.
- Voor verwerking met de frietjesschijf **6** moeten de aardappelen in de grote vulopening passen, zodat ze niet boven de markering **MAX** op de vulopening van

het deksel **3** uitsteken. Snijd de aardappelen zo nodig in passende stukken.

- Voor verwerking met de citruspers **18 + 20** dient u rijpe citrusvruchten te kiezen. Daar komt meer sap uit. Snijd de citrusvruchten in twee helften.

7.2 Ingrediënten toevoegen

- Als u het arbeidsreservoir **9** met vloeibare ingrediënten vult, dient u de maximale vulhoogte van 1250 ml in acht te nemen.
- Er mogen geen vloeistoffen in de mini-hakmolen **15 + 16** worden verwerkt. De ingrediënten mogen hoogstens tot aan de markering **MAX** gevuld worden.
- Neem de informatie in de verwerkingstabellen in acht wat betreft de maximale hoeveelheden ingrediënten.
- Plaats de volgende accessoires, voordat u het arbeidsreservoir **9** met de ingrediënten vult:
 - Mesinzetstuk **8**
 - As **17** + menginzetstuk **19**
 - As **17** + emulgeerschijf **7**
- Voor het bijvullen met gesloten deksel **3** beschikt het apparaat over een vulopening met een 2-in-1 stopper. Afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de ingrediënten neemt u de stopper **1** eruit. U hebt dan de keuze uit twee vulschachtformaten.
- Gebruik bij het werken met de schijven **5, 4** in principe de mini-stopper **1** om het beste resultaat te verkrijgen.
- Gebruik bij het werken met de frietjesschijf **6** altijd de maxi-stopper **2** om het beste resultaat te krijgen.

AANWIJZING: in deze handleiding wordt doorgaans alleen het gebruik van een geschikte stopper beschreven. Kies de stopper die bij het levensmiddel past.

- De mini-stopper **1** kunt u verwijderen, terwijl het apparaat werkt.
- Als u de grote vulopening gebruikt (met de maxi-stopper **2**), kunnen de ingrediënten hoogstens tot de markering **MAX** worden gevuld.
- De mini-stopper **1** heeft een klein gat in de bodem waardoor vloeistoffen langzaam in het arbeidsreservoir kunnen druppelen (bijv. om olie langzaam, druppelsgewijs aan de mayonaise-bereiding toe te voegen).

7.3 Stroomvoorziening



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **10** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruiksdoeleinde in kwestie.

Steek de stekker **10** in een stopcontact met veiligheidscontacten dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

7.4 Beveiligingsfuncties

Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd.

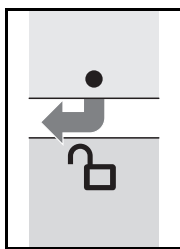


GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Omzeil deze beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!

Het principe: markering ● + /

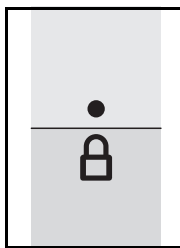
Overal waar u de slotmarkeringen en een punt ziet, is hetzelfde principe van toepassing.



1. **Bovenste accessoire monteren:** plaats het bovenste accessoire, dat gemarkeerd is met ●, op het open slotsymbool ┌.

2. **Met de wijzers van de klok meedraaien:**

Draai het bovenste accessoire met de klok mee totdat het vastklikt.



3. **Correcte montage:**

Als de accessoires correct zijn gemonteerd, geeft de markering ● aan op het gesloten slotsymbool ┐.

- Draai het bovenste accessoire tegen de wijzers van de klok in totdat de markering ● naar het geopende slotsymbool ┌ wijst. Vervolgens kunt u het accessoire naar boven toe optillen.

De afzonderlijke accessoires

- **Afbeelding B:** het arbeidsreservoir **9** moet op het basisapparaat **13** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.
- **Afbeelding C:** het deksel **3** moet op het arbeidsreservoir **9** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.
- **Afbeelding K:** het deksel **3** is niet nodig voor de citruspers. In plaats daarvan moet de zeef **18** op het arbeidsreservoir **9** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.

- **Afbeelding F:** de mini-hakmolen **15 + 16** wordt zonder arbeidsreservoir **9** rechtstreeks op het basisapparaat **13** geplaatst. Het moet correct gemonteerd zijn en op het basisapparaat vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.

De maxi-stopper

- **Afbeelding D:** als het deksel **3** erop geplaatst is, moet de maxi-stopper **2** in de vulopening geplaatst zijn. Het kan er tot aan de markering **MAX** worden getrokken zonder het gebruik te onderbreken. Bij het naar beneden drukken, biedt deze veiligheidsfunctie weerstand.

7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen

U schakelt het apparaat in en uit met de draaiknop **12** en kiest de gewenste snelheidsstand:

Schakelaarstand	Functie
P	Pulsfunctie: - Draaiknop 12 in de stand P vasthouden om het apparaat in te schakelen. - Draaiknop 12 loslaten om het apparaat uit te schakelen. - maakt het mogelijk om met meerdere korte pulsen achter elkaar te werken, aanbevolen voor bijv. kruiden en uien
0	uitgeschakeld
1	Snelheidsstand 1 (normaal)
2	Snelheidsstand 2 (hoog)

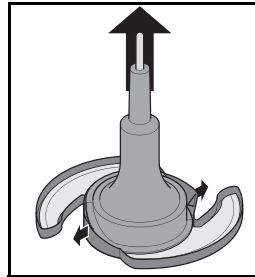
AANWIJZING: houd bij het selecteren van de snelheidsstand rekening met de aanbevelingen in de tabellen.

8. Mesinzetstuk gebruiken

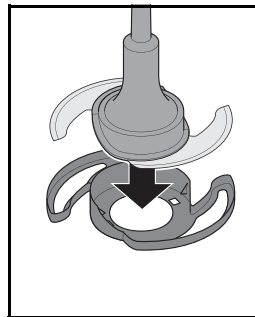


GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ De messen van het mesinzetstuk **8** zijn zeer scherp. Raak ze niet aan. Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet gebruikt.



- **Mesbeschermer verwijderen:**
Trek de mesbeschermer in het midden iets van het mesinzetstuk af en verwijder deze aan de bovenkant.



- **Mesbeschermer plaatsen:**
Plaats het mesinzetstuk **8** van bovenaf in de mesbeschermer. Let erop dat beide messen volledig beschermd zijn.

Toepassingsgebied:

Het mesinzetstuk **8** is geschikt voor het hakken en fijnmaken van uien, kruiden, groente, fruit, Parmezaanse kaas en vlees. Bovendien kunt u met het mesinzetstuk deeg kneden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
- ⊙ Het mesinzetstuk is niet geschikt voor graan, ijs, noten of vergelijkbaar harde levensmiddelen.

Verwerkingstabel voor het fijnmaken:

Ingrediënten	Vorbereiding	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Schakelaar
Vlees	in blokjes snijden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 sec.	2 / P
Uien	in kwarten gesneden, gepeld	500 g	ca. 30 - 60 sec.	P
Knoflook	zonder schil	500 g	ca. 30 - 60 sec.	P
Wortelen	in stukken snijden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 sec.	2 / P

Verwerkingstabel voor het kneden:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Gistdeeg	max. 500 g meel	ca. 3 minuten	7

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met het mesinzetstuk **8** niet langer dan 3 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor zwaar deeg (bijv. volkoren brooddeeg) of grote hoeveelheden deeg. U kunt grote hoeveelheden deeg in porties verwerken.

Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- Mesinzetstuk **8**
- Deksel **3** met stoppers **1, 2**

Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding M**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats het mesinzetstuk **8** in het arbeidsreservoir **9**.
3. Vul het arbeidsreservoir met de ingrediënten **9**. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening.
4. Plaats het deksel **3** met de stoppers **1, 2** op het arbeidsreservoir **9**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
5. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
6. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **12**.
7. Zet de draaiknop **12** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
8. Draai het deksel **3** met de stoppers **1, 2** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
9. Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Pak het mesinzetstuk **8** aan het bovenste uiteinde vast en til het er aan de bovenkant uit. Ingrediënten die zich aan het mesinzetstuk hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.
11. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het arbeidsreservoir **9**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

9. Menginzetstuk gebruiken

Toepassingsgebied:

Het menginzetstuk **19** is geschikt voor het roeren van licht deeg (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag).

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor zwaar deeg (bijv. volkoren brooddeeg) of grote hoeveelheden deeg. U kunt grote hoeveelheden deeg in porties verwerken.

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Gebaksdeeg	Vet/suiker/meel met max. 200 g meel	ca. 3 minuten	7

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met het menginzetstuk **19** niet langer dan 3 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- As **17**
- Menginzetstuk **19**
- Deksel **3** met stoppers **1, 2**

Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding G**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats de as **17** in het arbeidsreservoir **9**.
3. Zet het menginzetstuk **19** op de as **17**.
4. Vul het arbeidsreservoir **9** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening.
5. Plaats het deksel **3** met de stoppers **1, 2** op het arbeidsreservoir **9**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Gebruik de draaiknop **12** om de stand **7** te selecteren.
8. Zet de draaiknop **12** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai het deksel **3** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
11. Verwijder de as **17** samen met het menginzetstuk **19** via de bovenkant en haal het deeg uit het arbeidsreservoir **9**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

10. Emulgeerschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De emulgeerschijf **7** is geschikt voor het kloppen van room of eiwit en voor het emulgeren (bijv. mayonaise).

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	min. hoeveelheid	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Schakelaar
Slagroom	200 ml	400 ml	ca. 1 min.	2
Eiwit	4 eiwitten	6 eiwitten	ca. 2 - 5 min.	2

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de emulgeerschijf **7** niet langer dan 6 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZINGEN:

- Eiwit kloppen: de eieren moeten op kamertemperatuur zijn. Let erop dat alle accessoires droog en vetvrij zijn en dat er geen eierdooier in het eiwit komt.
- Slagroom kloppen: let erop dat de slagroom en, indien mogelijk, de accessoires goed gekoeld zijn.

Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- As **17**
- Emulgeerschijf **7**
- Deksel **3** met stoppers **1, 2**

Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding H**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Zet de emulgeerschijf **7** op de as **17**.
3. Plaats de as **17** in het arbeidsreservoir **9**.
4. Vul het arbeidsreservoir **9** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening. Voor langzaam, druppelsgewijs toevoegen (bijv. van olie aan de mayonaise-bereiding) kunt u de mini-stopper **1** met een kleine opening in de bodem gebruiken.
5. Plaats het deksel **3** met de stoppers **1, 2** op het arbeidsreservoir **9**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **12**.
8. Zet de draaiknop **12** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai het deksel **3** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

11. Verwijder de as **17** samen met de emulgeerschijf **7** via de bovenkant en haal het bereidde gerecht uit het arbeidsreservoir **9**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

11. Frietjesschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De frietjesschijf **6** is geschikt voor het snijden van frieten van rauwe aardappelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de frietjesschijf **6** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

AANWIJZING: plaats voor het beste resultaat grote aardappelen (eventueel gehalveerd) dwars in de grote vulopening en druk deze met de maxi-stopper **2** naar beneden.

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Schakelaar
Aardappelen	500 g	ca. 2 minuten	2

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de frietjesschijf **6** niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

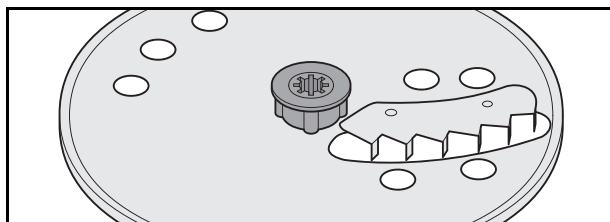
Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- As **17**
- Frietjesschijf **6**
- Deksel **3** met stoppers **1, 2**

Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding J**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats de as **17** in het arbeidsreservoir **9**.
3. Zet de frietjesschijf **6** dusdanig op de as dat de frietmessen bovenop liggen.



4. Plaats het deksel **3** met de stoppers **1, 2** op het arbeidsreservoir **9**. Draai het deksel een klein beetje


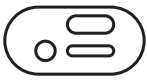
- met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
 - Haal de maxi-stopper **2** eruit en vul de voorbereide rauwe aardappelen hoogstens tot aan de markering **MAX** in de vulopening.
 - Plaats de vulop-stopper **2** weer terug.
 - Draai de draaiknop **12** in de stand 2 en duw de aardappelen met de maxi-stopper **2** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden.
 - Stop (draaiknop **12** in stand 0), voordat alle aardappelstukjes in de vulopening verwerkt zijn, om meer aardappelen toe te voegen.
 - Verwerk alle aardappelen portie voor portie. Leeg het arbeidsreservoir **9** tussendoor als deze tot de markering **MAX** gevuld is.
 - Zet de draaiknop **12** op 0 en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
 - Draai het deksel **3** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
 - Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
 - Pak de as **17** aan het bovenste uiteinde vast en til het er samen met de frietjesschijf **6** uit.
 - Verwijder de gesneden frieten uit het arbeidsreservoir **9**.
 - Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

12. Rasp- en snijschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De grove rasp- en snijschijf **4** en de fijne rasp- en snijschijf **5** zijn geschikt voor het rasp- en in schijven snijden van groente, fruit, aardappelen en kaas. Deze schijven kunnen aan beide zijden worden gebruikt. Aan de ene kant om te rasp- en aan de andere kant om in schijven te snijden.

De twee schijven hebben ter oriëntatie een markering.

Toepassing	Rasp- en snijschijf
	Grove rasp- en snijschijf 4
	Fijne rasp- en snijschijf 5

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik geen al te grote druk op de rasp- en snijschijf **5/4** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

Verwerkingstabel snijden:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Scha-kelaar
Wortelen	500 g	ca. 2 minuten	2
Courgettes	500 g	ca. 2 minuten	2
Prei	500 g	ca. 2 minuten	2
Rode bieten (geschild)	500 g	ca. 2 minuten	2

Verwerkingstabel rasp- en snijden:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Scha-kelaar
Wortelen	500 g	ca. 2 minuten	1

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik het apparaat met de rasp- en snijschijf **5** of met **4** niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

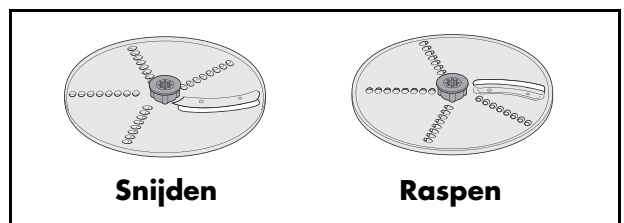
Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- As **17**
- Fijne rasp- en snijschijf **5** of grove rasp- en snijschijf **4**
- Deksel **3** met stoppers **1, 2**

Zo gaat het:

(Voor installatie, zie afbeelding J)

- Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Plaats de as **17** in het arbeidsreservoir **9**.
- Plaats de rasp- en snijschijf **5** of **4** dusdanig op de as, dat de hulpmiddelen waarmee u wilt werken zich bovenaan bevinden.



- Plaats het deksel **3** met de stoppers **1, 2** op het arbeidsreservoir **9**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
- Haal de medium stopper **1** eruit en vul de voorbereide ingrediënten in de vulopening.
- Draai de draaiknop **12** in de stand 1 (raspen) of 2 (snijden) en duw de ingrediënten met de medium stopper **1** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden. Lange ingrediënten zoals wortels, courgettes en komkommers kunnen zonder stoppers naar bene-

- den worden gedrukt zolang ze uit de bovenkant van de vulopening steken.
8. Stop (draaiknop **12** in stand *0*), voordat alle ingrediënten in de vulopening verwerkt zijn, om meer ingrediënten toe te voegen.
 9. Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg het arbeidsreservoir **9** tussendoor als deze tot de markering **MAX** gevuld is.
 10. Zet de draaiknop **12** op *0* en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
 11. Draai het deksel **3** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
 12. Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
 13. Pak de as **17** aan het bovenste uiteinde vast en til het er samen met de rasp- en snijplaat **5** of **4** uit.
 14. Verwijder de verwerkte ingrediënten uit het arbeidsreservoir **9**.
 15. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

13. Citruspers gebruiken

Toepassingsgebied:

De citruspers, bestaande uit de zeef **18** en één van de perskegels **20 + 21**, is geschikt om gehalveerde citrusvruchten uit te persen. Voor kleine citrusvruchten (bijv. citroenen, limoenen) gebruikt u de kleine perskegel **20**. Voor grote citrusvruchten (bijv. sinaasappels) gebruikt u de grote perskegel **21**.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let erop dat er geen vreemd voorwerp in de zeef **18** of in het apparaat zit, wanneer u het bedient.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de perskegel **20/21** uit.

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Sinaasappels	5 stuks (gehalveerd)	ca. 4 - 6 minuten	1

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de citruspers **18 + 20/21** niet langer dan 7 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **9**
- As **17**
- Zeef **18**
- Kleine perskegel **20** of grote perskegel **21**

Zo gaat het:

1. Plaats het arbeidsreservoir **9** op het basisapparaat **13**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. **Afbeelding K:** plaats de as **17** in het arbeidsreservoir **9**.
3. **Afbeelding K:** plaats de zeef **18** op het arbeidsreservoir **9** en op de as **17**. Draai de zeef een klein beetje met de wijzers van de klok mee, totdat deze hoorbaar vastklikt.
4. **Afbeelding L:** plaats de perskegel **20/21** op het midden van de zeef **18**.
5. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
6. Gebruik de draaiknop **12** om de stand *1* te selecteren.
7. Pers de citrusvruchthelften met het snijvlak naar onderen met lichte druk op de draaiende perskegel **20/21**. Het sap stroomt in het arbeidsreservoir **9**.

AANWIJZINGEN:

- Voor de beste sapopbrengst drukt u de citrusherfthen eerst recht naar beneden. Vervolgens beweegt u ze zachtjes op de perskegel **20/21** in alle richtingen, totdat al het vruchtvlees is verwerkt.
 - Wanneer de perskegel **20/21** niet rondraait, dient u te controleren of zich pitten tussen de perskegel en de zeef **18** bevinden en moet u die, indien nodig, verwijderen.
 - Wanneer er zich veel vruchtvlees en pitten in de zeef **18** hebben verzameld, trekt u de stekker **10** eruit en maakt u de zeef leeg.
8. Stop uiterlijk met persen als de maximale vulhoogte voor vloeistoffen (1250 ml) in het arbeidsreservoir **9** is bereikt.
 9. Zet de draaiknop **12** op *0* en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
 10. Draai de zeef **18** een beetje tegen de wijzers van de klok in en verwijder het dan samen met de perskegel **20/21**.
 11. Verwijder de as **17**.
 12. Draai het arbeidsreservoir **9** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
 13. Giet het sap uit het arbeidsreservoir **9**.
 14. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

14. Mini-hakmolen

Toepassingsgebied:

De mini-hakmolen, bestaande uit het mini-reservoir **16** en de meseenheid **15**, is geschikt voor het hakken en fijnmaken van een kleine hoeveelheid uien, kruiden, noten, kofiebonen en Parmezaanse kaas.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De mini-hakmolen mag niet voor vloeistoffen worden gebruikt.

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Schaalbaar
Amandelen	150 g	8 - 10 x 1 sec.	P
Koffiebonen	50 g	ca. 30 - 60 sec.	2

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de mini-hakmolen **15 + 16** niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

- Mini-reservoir **16**
- Meseenheid **15**
- Afdichtring **14**

Zo gaat het:

1. Vul de ingrediënten hoogstens tot aan de markering **MAX** in het mini-reservoir **16**. Neem daarbij de informatie in de verwerkingstabel in acht.
2. Zet de afdichtring **14** op de meseenheid **15**.
3. **Afbeelding E:** plaats de meseenheid **15** met de messen naar beneden op het mini-reservoir **16**.
4. **Afbeelding E:** draai de meseenheid **15 tegen de wijzers van de klok in**, tot deze vast zit op het mini-reservoir **16**.
5. **Afbeelding F:** draai de gemonteerde mini-hakmolen **15 + 16** om en plaats deze op het basisapparaat **13**. Draai de mini-hakmolen een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **12**.
8. Zet de draaiknop **12** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai de mini-hakmolen iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai de meseenheid **15 met de wijzers van de klok mee** en verwijder deze van het mini-reservoir **16**.
11. Ingrediënten die zich aan de meseenheid **15** hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.

12. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het mini-reservoir **16**.

13. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

15. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke schoonmaakbeurt de stekker **10** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **13** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de schijven **6 + 5 + 4**, van het mesinzetstuk **8** en van de meseenheid **15** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

LET OP:

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

15.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **13** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **13** pas weer wanneer het volledig droog is.

15.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Arbeidsreservoir **9**
- Deksel **3**
- As **17**
- Mesinzetstuk **8**
- Menginzetstuk **19**
- Emulgeerschijf **7**
- Kleine perskegel **20**
- Grote perskegel **21**
- Zeef **18**
- Frietjesschijf **6**
- Grove rasp- en snijschijf **4**
- Fijne rasp- en snijschijf **5**
- Mini-reservoir (voor de mini-hakmolen) **16**
- Mini-stopper **1**
- Maxi-stopper **2**

De volgende onderdelen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **13**
- Meseenheid (voor de mini-hakmolen) **15**

15.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen van de schijven **6 + 5 + 4**, van het mesinzetstuk **8** en van de meseenheid **15** goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

Alle accessoires, behalve het basisapparaat **13**, kunnen met de hand afgewassen worden.

- Reinig alle accessoires, indien mogelijk, direct na gebruik.
- Gebruik afwaswater met mild afwasmiddel en spoel alle onderdelen met schoon water na.
- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

15.4 Bewaren

Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

16. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd (zie "Beveiligingsfuncties" op pagina 72).
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> • Neem de maximale hoeveelheden en de aanbevolen voorbereiding van de levensmiddelen in acht. • Deze zuignappen moeten schoon en droog zijn.
Mesinzetstuk 8 / menginzetstuk 19 / emulgeerschijf 7 / meseenheid 15 : het werkgereedschap draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none"> • Direct uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Is de maximale hoeveelheid overschreden? - Is er een obstakel (bijv. pezen, kraakbeen) in het reservoir? - Zijn de stukken van de ingrediënten te groot?
Perskegel 20/21 / schijven 6 + 5 + 4 : Werkgereedschap stopt met ronddraaien.	<ul style="list-style-type: none"> • Heeft u te veel druk uitgeoefend? • Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het apparaat?
Schijven 6 + 5 + 4 : Er blijven restanten van de ingrediënten aan de schijf hangen.	<ul style="list-style-type: none"> • Geen fout, om technische redenen blijven er kleine restanten achter.
Schijven 6 + 5 + 4 : De ingrediënten worden niet goed verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en voorzichtig controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Zijn er ingrediënten in de messen terecht gekomen? Deze eventueel verwijderen. - Is het arbeidsreservoir 9 tot de maximale vulhoogte gevuld? Leeg deze, voordat u verder gaat.

17. Recepten

Kruidenkward

250 g kwark 40 % vet in de droge stof
125 g naturelyoghurt
2-4 fijngehakte teentjes knoflook
100 g komkommer
Zout naar smaak
Peper naar smaak
ca. 30 g gemengde kruiden (diepvries)
Menginzetstuk **19**

1. Verwijder de pitjes (het binnenste) uit de komkommer en snijd de komkommer in blokjes.
2. Doe alle ingrediënten in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** erop en meng ca. 20 seconden.
3. Met zout en peper op smaak brengen.

AANWIJZING: gebruik het mesinzetstuk **8** als u verse kruiden, stukjes komkommer en teentjes knoflook wilt fijnmaken. Gebruik het mesinzetstuk **8** om ca. 10 seconden fijn te hakken. Voeg tot slot de kwark en de yoghurt toe.

Guacamole-dip

2 avocado's (heel rijp)
2 teentjes knoflook
1/2 citroen
1/2 theelepel mosterd
1 theelepel olie
1-2 tomaten (in kwarten gesneden)
1 eetlepel kwark
Suiker
Zout
Peper
Tabasco
Mesinzetstuk **8**

1. Schil de avocado, haal de pit eruit en doe deze in het arbeidsreservoir **9**.
2. Doe knoflook, citroensap, mosterd, olie, tomaten en de kwark eveneens in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** en maak de ingrediënten fijn.
3. Eerst op smaak brengen met suiker, zout en peper, daarna met tabasco verfijnen.

Yoghurtdressing

150 g naturelyoghurt
3 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels zonnebloemolie
1-2 theelepels mosterd
1 snufje zout / 1 snufje suiker
Emulgeerschijf **7**

- Doe de naturelyoghurt, de witte wijnazijn, de zonnebloemolie, mosterd, zout en suiker in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** en roer goed.

Indien nodig kan de yoghurtdressing ook met fijngehakte knoflookteentjes, bieslook of gemengde kruiden worden verfijnd.

Röstirondjes

4 aardappelen, groot, kruimig
Zout
Peper, gemalen
Nootmuskaat, gemalen
80 g boter of margarine
fijne snij- en raspschijf **5**

1. Plaats de fijne snij- en raspschijf **5** met de raspkant naar boven gericht.
2. Rasp de geschilde aardappelen met de fijne snij- en raspschijf **5**.
3. Doe de aardappelmasa in een doek en druk het vocht eruit.
4. Strooi de kruiden op de aardappelmasa en meng alles door elkaar.
5. Verhit de boter of margarine in een pan.
6. Vul vervolgens een kleine pollepel met wat aardappelmasa, giet dit in het hete vet en druk de massa plat met een spatel.
7. Bak de röstirondjes nu aan beide kanten knapperig.

Pesto (rood)

150 g tomaten (gedroogd)
1 bosje basilicum
1 ui, rood (in kwarten gesneden)
2 eetlepels pijnboompitten
1-2 teentjes knoflook
2 theelepels balsamicoazijn
150 ml olijfolie
Zout
Peper
Mesinzetstuk **8**

1. Doe de tomaten, de afgeplukte basilicumblaadjes, pijnboompitten, knoflook, ui, azijn en olie in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** en pureer fijn gedurende 1 minuut op stand 2.
2. Met zout en peper op smaak brengen.

AANWIJZING: bewaar pesto in een glazen pot met deksel, bedekt met een laagje olijfolie. Zo blijft deze ca. 4 weken goed in de koelkast.

Pesto (groen)

1-2 bosjes verse basilicum
1-2 teentjes knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
150 ml olijfolie
2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt
Zout + versgemalen zwarte peper
Mesinzetstuk **8**

1. Doe de basilicum, knoflook, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en olijfolie in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** en pureer fijn gedurende 1 minuut op stand 2.
2. Met zout en peper op smaak brengen.

AANWIJZING: bewaar pesto in een glazen pot met deksel, bedekt met een laagje olijfolie. Zo blijft deze ca. 4 weken goed in de koelkast.

Barbecuesaus

200 g tomaten (in kwarten gesneden)
2 eetlepels plantaardige olie
Zout
Knoflookzout of verse teentjes knoflook
50 ml tomatenketchup
30 g tomatenpuree
2 eetlepels azijn
2 eetlepels citroensap
1 theelepel suiker
Kaneel
Mesinzetstuk **8**

1. Doe de in kwarten gesneden tomaten, olie, zout, suiker en knoflook in het arbeidsreservoir **9**. Plaats het deksel **3** en mix met 2-3 korte pulsen.
2. Verwijder het deksel **3** en proef. De knoflookmaak moet heel sterk zijn.
3. Voeg de ketchup, tomatenpuree, azijn, het citroensap, de suiker en een snufje kaneel toe. Plaats het deksel **3** en mix de saus tot een homogene massa.
4. Verwijder het deksel **3** en proef.
5. Giet de saus in een kookpan. Ca. 45 minuten op een lage temperatuur laten sudderen, totdat ze dikvloeibaar is geworden.

AANWIJZING: indien gewenst kan de barbecuesaus ook met chilipoeder worden verrijkt.

18. Weggoaien

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



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



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

19. Technische gegevens

Model:	SKMM 1000 A2
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	1.000 Watt
Maximumvulling arbeidsreservoir 9 :	2 liter vloeistoffen: 1250 ml

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

20. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online
shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

21. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 326488_1904** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **326488_1904** uw handleiding openen.



Servicecenters

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 326488_1904



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is.
Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	85
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	85
3. Wskazówki bezpieczeństwa	86
4. Zakres dostawy	89
5. Przegląd funkcji	89
6. Rozpakowanie i ustawienie	92
7. Podstawowa obsługa	92
7.1 Przygotowanie produktów spożywczych	92
7.2 Napełnianie/dodawanie składników	92
7.3 Zasilanie	93
7.4 Funkcje bezpieczeństwa	93
7.5 Włączanie i wyłączanie oraz regulowanie prędkości	93
8. Używanie wkładki nożowej.....	94
9. Używanie wkładki do mieszania	95
10. Używanie wkładki do emulgowania.....	95
11. Używanie krajalnicy do frytek	96
12. Używanie wkładki nożowej do ucierania i do szatkowania	96
13. Używanie wyciskarki do cytrusów.....	97
14. Blender mini	98
15. Czyszczenie i konserwacja urządzenia	99
15.1 Czyszczenie urządzenia głównego	99
15.2 Mycie w zmywarce do naczyń	99
15.3 Mycie ręczne	99
15.4 Przechowywanie	99
16. Rozwiązywanie problemów.....	99
17. Przepisy.....	100
18. Utylizacja.....	102
19. Dane techniczne	102
20. Zamawianie akcesoriów	102
21. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH.....	103

1. Przegląd

- 1 Popychacz mini
- 2 Popychacz maxi
- 3 Pokrywka
- 4 Gruba wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania (do użytku po obu stronach)
- 5 Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania (do użytku po obu stronach)
- 6 Krajalnica do frytek
- 7 Wkładka do emulgowania
- 8 Wkładka nożowa
- 9 Pojemnik roboczy
- 10 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11 Przyssawki antypoślizgowe
- 12 Przetąacznik obrotowy (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Urządzenie główne

- 14 Pierścień uszczelniający (do blendera mini)
- 15 Nożyk (do blendera mini)
- 16 Mały pojemnik (do blendera mini)
- 17 Oś
- 18 Siatko (na miąższ i pestki)
- 19 Wkładka do mieszania
- 20 Mały stożek wyciskający
- 21 Duży stożek wyciskający

Tylna rozkładana strona, ilustracja A:

- 22 Uchwyt na kabel

Tylna rozkładana strona: Ilustracje A-M

Niewidoczne na rysunku:

Ostona ostrzy (do wkładki nożowej)

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy posiadania nowego wielofunkcyjnego robota kuchennego.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego wielofunkcyjnego robota kuchennego!

Symbole na urządzeniu



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

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten robot kuchenny służy do miksowania, mieszania, blendowania, emulgowania, szatkowania i tarcia żywności, do krojenia frytek i wyciskania owoców cytrusowych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałki muszkatołowe.
- ⊙ Wkładka nożowa nie nadaje się do ziaren, lodu, orzechów lub podobnych twardych artykułów spożywczych.
- ⊙ Blendera mini nie wolno używać z płynami.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niski poziom ryzyka: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- ⊙ Nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem i konserwacją.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Urządzenie pozostawione bez nadzoru, będące przed montażem, demontażem lub czyszczeniem musi być zawsze odłączone od sieci.
- ⊙ Należy mieć na względzie, że ostrza krajalnicy do frytek, wkładki nożowej do ucierania i do szatkowania, zwykłej wkładki nożowej oraz nożyka do blendera mini są bardzo ostre:
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby ostrza były dobrze widoczne.
 - Podczas opróżniania pojemnika roboczego i małego pojemnika nie dotykać ostrzy wkładki nożowej/nożyka do blendera.

- Podczas wyjmowania i wkładania narzędzi roboczych nie dotykać ich ostrzy.
- W przypadku nieużywania wkładki nożowej należy zamocować osłonę ostrzy.
- W przypadku wszystkich wkładek nożowych, usuwając przeszkodę i nieprzetworzone składniki, należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Narzędzia robocze (np. wkładka nożowa, wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania) obracają się także po wyłączeniu. Przed otwarciem i odblokowaniem pokrywy należy odczekać do momentu całkowitego zatrzymania urządzenia.
- ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ W zależności od funkcji urządzenie jest przeznaczone do następujących nieprzerwanych maksymalnych czasów pracy:
 - Wkładka nożowa: maksymalnie 3 minuty
 - Wkładka do mieszania: maksymalnie 3 minuty
 - Wkładka do emulgowania: maksymalnie 6 minut
 - Krajalnica do frytek: maksymalnie 2 minuty
 - Wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania: maksymalnie 2 minuty
 - Wyciskarka do cytrusów: maksymalnie 7 minut
 - Blender mini: maksymalnie 2 minuty

Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 99).



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożenia dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do gniazda tylko wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie zmontowane dla danego zastosowania.
- ⊙ Wtyczkę podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub deptania.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała

- ⊙ Nigdy nie pomijać funkcji bezpieczeństwa!
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracających się narzędzi roboczych. Nie wkładać łyżek ani podobnych przybórów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Przed przystąpieniem do przetwarzania ostudzić gorące składniki!

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

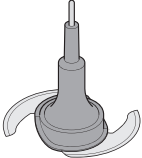
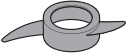
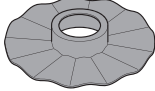
- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na gładkiej, równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
- ⊙ Należy przestrzegać informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi odnośnie maksymalnej wydajności, maksymalnej ilości składników, maksymalnego czasu pracy i zalecanych poziomów prędkości.
- ⊙ Nie naciskać zbyt mocno na stożek wyciskający i wkładki nożowe. Należy pracować z równomiernym naciskiem, aby nie doszło do zablokowania silnika.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ wskutek tego może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

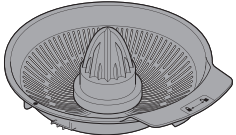
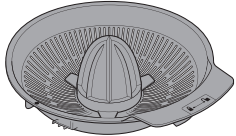
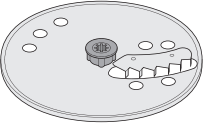
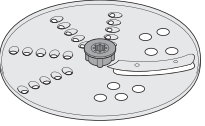

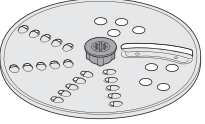

- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych ani zawierających materiał ścierny środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.

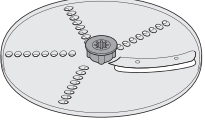

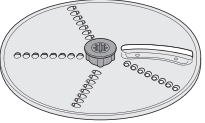
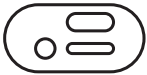
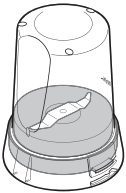
4. Zakres dostawy

- 1 wielofunkcyjny robot kuchenny, urządzenie główne **13**
- 1 pojemnik roboczy **9**
- 1 pokrywka **3** z:
 - popychaczem maxi **2**
 - popychaczem mini **1**
- 1 oś **17**
- 1 wkładka nożowa **8** z osłoną ostrzy
- 1 wkładka do mieszania **19**
- 1 wkładka do emulgowania **7**
- 1 duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **4**
- 1 mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **5**
- 1 krajalnica do frytek **6**
- 1 wyciskarka do cytrusów, a dodatkowo:
 - mały stożek wyciskający **20**/duży stożek wyciskający **21**
 - sitko **18**
- 1 blender mini, a dodatkowo:
 - mały pojemnik **16**
 - nożyk do blendera **15**
- 1 instrukcja obsługi

5. Przegląd funkcji

Narzędzie	Funkcja	Ilość	Pozycja przełącznika obrotowego	Czas przetwarzania	Wskazówka
Wkładka nożowa 8 	Blendowanie, siekanie, robienie purée z warzyw, ziół, sera, mięsa	np. maks 500 g mięsa	P lub 2	maks. 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Pokroić warzywa i ser na kawałki o długości ok. 3–4 cm. • Mięso i twarde ser uprzednio pokroić na kawałki o długości około 2 cm. • Usunąć ścięgna, chrząstki, kości, twarde skorupy.
	Zagniatanie ciasta drożdżowego (np. ciasta na pizzę)	maks. 500 g mąki	1	maks. 3 min.	
Wkładka do mieszania 19 	Miksowanie rzadkiego ciasta (np. ciasto naleśnikowe)	Tłuszcz / cukier / mąka po maks. 200 g	1	maks. 3 min.	
Wkładka do emulgowania 7 	Ubijanie śmietany	min. 200 ml, maks. 400 ml	2	maks. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Dobrze schłodzić przed przetwarzaniem.
	Ubijanie piany	min. 4 białka, maks. 6 białek	2	maks. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie akcesoria wysuszyć i oczyścić z tłuszczu.
	Emulgowanie (np. majonez)		1	maks. 6 min.	

Narzędzie	Funkcja	Ilość	Pozycja przełącznika obrotowego	Czas przetwarzania	Wskazówka
<p>Wyciskarka do cytrusów z małym stożkiem wyciskającym (18 + 20)</p> 	Wyciskanie małych owoców cytrusowych (np. cytryny, limonki)	maks. 5 sztuk	1	maks. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do 1250 ml.
<p>Wyciskarka do cytrusów z dużym stożkiem wyciskającym (18 + 21)</p> 	Wyciskanie dużych owoców cytrusowych (np. pomarańcze)	maks. 5 sztuk	1	maks. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do 1250 ml.
<p>Krajalnica do frytek 6</p> 	Krojenie frytek	maks. 500 g	2	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do oznaczenia MAX.
<p>Duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 4 (nóż do góry)</p>  <p>Sposób przetwarzania:</p> 	Szatkowanie na duże plastry	maks. 500 g	2	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do oznaczenia MAX.
<p>Duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 4 (nóż do dołu)</p>  <p>Sposób przetwarzania:</p> 	Ucieranie na grubych oczkach	maks. 500 g	1	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do oznaczenia MAX.

Narzędzie	Funkcja	Ilość	Pozycja przełącznika obrotowego	Czas przetwarzania	Wskazówka
<p>Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 5 (nóż do góry)</p>  <p>Sposób przetwarzania:</p> 	Szatkowanie na małe plasterki	maks. 500 g	2	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do oznaczenia MAX.
<p>Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 5 (nóż do dołu)</p>  <p>Sposób przetwarzania:</p> 	Ucieranie na drobnych oczkach	maks. 500 g	1	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Nie dociskać zbyt mocno. Opróżnić pojemnik roboczy 9, gdy zostanie napełniony do oznaczenia MAX.
<p>Blender mini (15 + 16)</p> 	<p>Blendowanie, siekanie małych ilości cebuli, ziół, orzechów, ziaren kawy</p> <p>Żadnych płynów!</p>	<p>maks. 150 g</p> <p>Napełniać maks. do oznaczenia MAX.</p>	P, 1, 2	maks. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> Musi być zamontowany pierścień uszczelniający 14.

6. Rozpakowanie i ustawienie

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

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 99).
4. **Rys. A:** Odwinąć przewód zasilający **10** z podstawy do nawijania **22** tylko na taką długość, jaka jest niezbędna.
5. Urządzenie główne **13** musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie. Należy wybrać gładką powierzchnię, aby można było przymocować przysawki **11**.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Robot kuchenny można włączyć do sieci **10** dopiero wtedy, gdy korpus z silnikiem oraz jednostka robocza będą stanowić całość.

7. Podstawowa obsługa

7.1 Przygotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałki muszkatołowe.

- Umyć i oczyścić warzywa, owoce i zioła.
- Usunąć łodygi (np. z ziół), twarde łupiny (np. z orzechów) i części, które nie powinny być przetwarzane (np. gniazda nasienne jabłek).
- Ziół można używać w postaci świeżej lub suszonej.
- Z mięsa należy usunąć ścięgna, kości i chrząstki.
- Usunąć skórkę z sera.
- Ser i mięso przetwarzać dobrze schłodzone.
- Miękkie ser (np. mozzarella) można również zamrozić na krótki czas.
- Do obróbki za pomocą wkładki nożowej **8** i blendera mini **15** + **16** należy pokroić żywność na równe, mniejsze kawałki.
- W przypadku przetwarzania w plasterki **5**, **4** należy pokroić żywność na małe kawałki, aby dobrze pasowały do środkowego otworu napełniania. Wydłużone produkty spożywcze (takie jak marchew, ogórki,

cukinia) mogą być przetwarzane w całości. Należy je kierować pionowo w otworze napełniania. Należy wypełnić całą szerokość otworu napełniania, aby produkty się nie przewracały.

- Do przetwarzania za pomocą krajalnicy do frytek **6**, ziemniaki muszą pasować do dużego otworu napełniania, tak aby nie wystawały poza oznaczenie **MAX** na otworze napełniania pokrywy **3**. W razie potrzeby pokroić ziemniaki na dopasowane kawałki.
- Do przetwarzania za pomocą wyciskarki do cytrusów **18** + **20** należy wybierać dojrzałe owoce cytrusowe. Z dojrzałych owoców można uzyskać więcej soku. Należy pokroić owoce cytrusowe wzdłuż szczylin na połówki.

7.2 Napełnianie/dodawanie składników

- Podczas napełniania płynnych składników do roboczego pojemnika, **9** należy obserwować maksymalną wysokość napełnienia 1250 ml.
- W blenderze mini **15** + **16** nie wolno przetwarzać płynów. Nie wolno dodawać składników powyżej oznaczenia **MAX**.
- Należy przestrzegać informacji zawartych w tabelach obróbki produktów spożywczych dotyczących maksymalnej ilości składników.
- Przed umieszczeniem składników w pojemniku roboczym **9** należy zamontować następujące akcesoria:
 - Wkładka nożowa **8**
 - Oś **17** + wkładka do mieszania **19**
 - Oś **17** + wkładka do emulgowania **7**
- W celu dodawania składników przy zamkniętej pokrywie **3** urządzenie posiada otwór napełniania z popychaczem 2w1. Popychacz **1** należy wyjąć w zależności od ilości i wielkości składników. Dzięki temu dostępne są dwie wielkości otworów do napełniania.
- W przypadku pracy z tarczami **5**, **4** najlepszym wyborem będzie użycie małego popychacza **1**, pozwalającego na uzyskanie najlepszego wyniku obróbki.
- Podczas pracy na krajalnicy do frytek **6** należy zawsze używać popychacza maxi **2**, aby uzyskać najlepszy rezultat obróbki.

WSKAZÓWKA: Niniejsza instrukcja opisuje jedynie obsługę najczęściej używanego popychacza. Należy wybrać popychacz odpowiednio dopasowany do obrabianych produktów.

- Mały popychacz **1** można wyjmować w trakcie pracy urządzenia.
- Podczas używania dużego otworu napełniania (z popychaczem maxi **2**) składniki mogą być napełniane maksymalnie do oznaczenia **MAX**.
- Popychacz mini **1** posiada mały otwór w dnie, przez który ciecz może powoli kapać do roboczego pojemnika (np. do powolnego wkraplania oleju podczas przygotowania majonezu).

nika (np. do powolnego wkraplania oleju podczas przygotowania majonezu).

7.3 Zasilanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Robot kuchenny można włączyć do sieci **10** dopiero wtedy, gdy korpus z silnikiem oraz jednostka robocza będą stanowiły całość.

Podłączyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka ze stykami ochronnymi, które odpowiada danym technicznym na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.

7.4 Funkcje bezpieczeństwa

Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, robot kuchenny można uruchomić tylko wtedy, gdy potrzebne akcesoria zostały prawidłowo zmontowane.

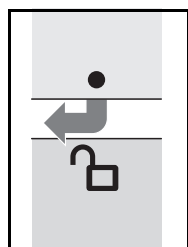



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

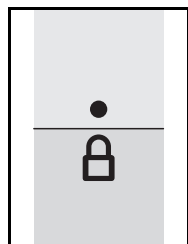
- ⊙ Nigdy nie pomijać tej funkcji bezpieczeństwa!


Zasada: Oznaczenie ● + /


Gdziekolwiek pojawi się oznaczenie kłódki i kropki, obowiązują ta sama zasada.



- 1. Nakładanie górnych akcesoriów:** Należy nałożyć górne akcesoria z oznaczeniem ● na symbol otwartej kłódki .
- 2. Obracanie zgodnie z ruchem wskazówek zegara:** Obrócić górne akcesoria zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczą na swoim miejscu.



- 3. Prawidłowy montaż:** Jeśli akcesoria są prawidłowo zmontowane, oznaczenie ● wskazuje symbol zamkniętej kłódki .

- W celu wyjęcia należy obrócić górny element akcesoriów w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oznaczenie ● wskaże otwarty symbol kłódki . Następnie można wyjąć do góry element akcesoriów.

Poszczególne elementy akcesoriów

- **Rys. B:** Pojemnik roboczy **9** musi zatrzasnąć się na urządzeniu głównym poprzez mały obrót w prawo **13**.

- **Rys. C:** Pokrywka **3** musi zatrzasnąć się na pojemniku roboczym poprzez mały obrót w prawo **9**.
- **Rys. K:** Do wyciskarki do cytrusów nie jest potrzebna pokrywka **3**. Zamiast tego siłko **18** musi zatrzasnąć się na pojemniku roboczym poprzez mały obrót w prawo **9**.
- **Rys. F:** Blender mini **15 + 16** jest mocowany bez pojemnika roboczego **9** bezpośrednio na urządzeniu głównym **13**. Musi być prawidłowo zmontowany i zatrzaśnięty na urządzeniu głównym poprzez niewielki obrót w prawo.

Popychacz maxi

- **Rys. D:** Po założeniu pokrywy **3** popychacz maxi **2** musi zostać umieszczony w otworze napełniania. Można go wyciągać do góry do oznaczenia **MAX** bez konieczności przerywania pracy. Podczas dociskania ta funkcja bezpieczeństwa zapewnia opór.

7.5 Włączanie i wyłączenie oraz regulowanie prędkości

Urządzenie włącza i wyłącza się przetłącznikiem obrotowym **12**, który służy także do wybierania żądanego poziomu prędkości:

Pozycja przetłącznika	Funkcja
<i>P</i>	Funkcja pulsowania: <ul style="list-style-type: none">- W celu włączenia urządzenia należy ustawić przetłącznik obrotowy 12 w pozycji <i>P</i>.- W celu wyłączenia urządzenia należy zwolnić przetłącznik obrotowy 12.- Umożliwia to pracę za pomocą kilku krótkich impulsów z rzędu, zalecane np. do ziół i cebuli
0	wyłączone
1	poziom prędkości 1 (zwykły)
2	poziom prędkości 2 (wysoki)

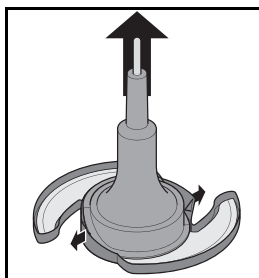
WSKAZÓWKA: Wybierając poziom prędkości, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabelach.

8. Używanie wkładki nożowej **Tabela obróbki Zagniatanie:**

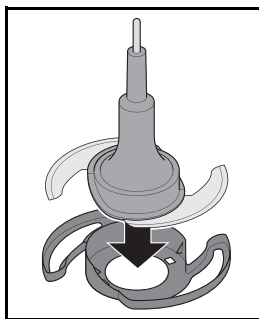


NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Ostrza wkładki nożowej **8** są bardzo ostre. Nie należy ich dotykać. W przypadku nieużywania wkładki nożowej należy zamocować osłonę ostrzy.



- **Zdejmowanie osłony ostrzy:**
Ostrożnie zdjęć osłonę ostrzy z wkładki nożowej i wyjąć ją do góry.



- **Nakładanie osłony ostrzy:**
Włożyć wkładkę nożową **8** od góry do osłony ostrzy. Upewnić się, że oba ostrza są całkowicie osłonięte.

Zastosowanie:

Nasadka z nożem **8** nadaje się do siekania i rozdrabniania cebuli, ziół, warzyw, owoców, parmezanu i mięsa. Ponadto za pomocą nasadki z nożem można zagniatą ciasto.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałki muszkatołowe.
- ⊙ Wkładka nożowa nie nadaje się do ziaren, lodu, orzechów lub podobnych twardych artykułów spożywczych.

Tabela obróbki Rozdrabnianie:

Składniki	Przygotowanie	Maks. ilość	Czas przetwarzania	Wyłącznik
Mięso	pokrojone w kostkę, ok. 2 x 2 cm	500 g	ok. 30 – 60 sek.	2 / P
Cebula	pokrojona w ćwiartki, bez łupin	500 g	ok. 30 – 60 sek.	P
Czosnek	bez łupin	500 g	ok. 30 – 60 sek.	P
Marchew	pokrojona na kawałki, ok. 2 x 2 cm	500 g	ok. 30 – 60 sek.	2 / P

Tabela obróbki Zagniatanie:

Składniki	Maks. ilość	Czas obróbki	Wyłącznik
Ciasto drożdżowe	maks. 500 g mąki	ok. 3 minut	1

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia z wkładką nożową **8** nieprzerwanie dłużej niż 3 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Urządzenie nie nadaje się do zagniatania ciężkiego ciasta (np. ciasto na chleb razowy) lub dużych ilości ciasta. Większe ilości ciasta można zagniatą, dzieląc je wcześniej na porcje.

Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Wkładka nożowa **8**
- Pokrywka **3** z popychaczami **1, 2**

Sposób działania:

(podczas montażu patrz **rys. M**)

1. Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
2. Umieścić miarkę **8** w pojemniku roboczym **9**.
3. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **9**. Potem można dokładać składniki przez otwór napełniania.
4. Umieścić pokrywkę **3** z popychaczami **1, 2** na pojemniku roboczym **9**. Obrócić pokrywkę delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
6. Wybrać za pomocą przełącznika obrotowego **12** żądany poziom prędkości.
7. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
8. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczami **1, 2** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
9. Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.
10. Chwycić wkładkę nożową **8** u góry i podnieść ją. Składniki przylegające do wkładki nożowej powinny zostać ostrożnie usunięte niewielką szpatułką lub podobnym przedmiotem.
11. Wyjąć rozdrobnione składniki z pojemnika roboczego **9**.
12. Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

9. Używanie wkładki do mieszania

Zastosowanie:

Nasadka mieszająca **19** nadaje się do mieszania lekkiego ciasta (np. ciasta o luźnej konsystencji, ciasta naleśnikowego).

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie nadaje się do gęstego ciasta (np. pełnoziarnistego ciasta na chleb) lub dużych ilości ciasta. Duże ilości ciasta można przetwarzać w mniejszych porcjach.

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Czas przetwarzania	Wyłącznik
Ciasto na wypieki	Tłuszcz / cukier / mąka po maks. 200 g	ok. 3 min.	1

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia z wkładką do mieszania **19** nieprzerwanie dłużej niż 3 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Oś **17**
- Wkładka do mieszania **19**
- Pokrywka **3** z popychaczami **1, 2**

Sposób działania:

(podczas montażu patrz **rys. G**)

1. Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
2. Zamontować oś **17** w pojemniku roboczym **9**.
3. Następnie wkładkę do mieszania **19** nasadzić na oś **17**.
4. Włożyć składniki do pojemnika miksującego **9**. Potem można dokładać składniki przez otwór napełniania.
5. Umieścić pokrywkę **3** z popychaczami **1, 2** na pojemniku roboczym **9**. Obrócić pokrywkę delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
6. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
7. Wybrać za pomocą przełącznika obrotowego **12** pozycję **1**.
8. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
9. Obrócić pokrywkę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
10. Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.
11. Zdjąć oś **17** razem z wkładką do mieszania **19** do góry i wyjąć ciasto z pojemnika roboczego **9**.
12. Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

10. Używanie wkładki do emulgowania

Zastosowanie:

Wkładka do emulgowania **7** nadaje się do ubijania śmietany lub białka jajek i emulgowania (np. majonez).

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Min. ilość	Maks. ilość	Czas przetwarzania	Wyłącznik
Bitą śmietana	200 ml	400 ml	ok. 1 min.	2
Białko	4 białka	6 białek	ok. 2–5 min.	2

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia z wkładką do emulgowania **7** nieprzerwanie dłużej niż 6 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

WSKAZÓWKI:

- Ubijanie piany: Jajka powinny mieć temperaturę pokojową. Upewnić się, że wszystkie akcesoria są suche i pozbawione tłuszczu oraz że do białka nie dostało się żółtko jaja.
- Ubijanie śmietany: Upewnić się, że ubita śmietana i, jeśli to możliwe, akcesoria są dobrze schłodzone.

Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Oś **17**
- Wkładka do emulgowania **7**
- Pokrywka **3** z popychaczami **1, 2**

Sposób działania:

(podczas montażu patrz **rys. H**)

1. Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
2. Nałożyć wkładkę do emulgowania **7** na oś **17**.
3. Zamontować oś **17** w pojemniku roboczym **9**.
4. Włożyć składniki do pojemnika miksującego **9**. Potem można dokładać składniki przez otwór napełniania. Do powolnego skraplania (np. oleju do przygotowania majonezu) można użyć popychacza mini **1** z małym otworem na spodzie.
5. Umieścić pokrywkę **3** z popychaczami **1, 2** na pojemniku roboczym **9**. Obrócić pokrywkę delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
6. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
7. Wybrać za pomocą przełącznika obrotowego **12** żądany poziom prędkości.
8. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
9. Obrócić pokrywę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
10. Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.

- Zdjąć oś **17** razem z wkładką do emulgowania **7** do góry i wyjąć przygotowaną potrawę z pojemnika roboczego **9**.
- Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

11. Używanie krajalnicy do frytek

Zastosowanie:

Krajalnica do frytek **6** nadaje się do krojenia frytek z surowych ziemniaków.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie naciskać zbyt mocno na krajalnicę do frytek **6**. Należy pracować z równomiernym naciskiem, aby nie doszło do zablokowania silnika.

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać najlepsze efekty, należy umieścić duże ziemniaki (w razie potrzeby przekrojone na połówki) w dużym otworze napełniania i docisnąć popychaczem maxi **2**.

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Maks. czas przetwarzania	Wyłącznik
Ziemniaki	500 g	ok. 2 min.	2

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia z krajalnicą do frytek **6** nieprzerwanie dłużej niż 2 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

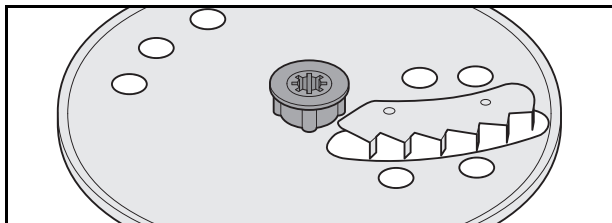
Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Oś **17**
- Krajalnica do frytek **6**
- Pokrywka **3** z popychaczami **1, 2**

Sposób działania:

(podczas montażu patrz **rys. J**)

- Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
- Zamontować oś **17** w pojemniku roboczym **9**.
- Umieścić krajalnicę do frytek **6** w taki sposób na osi, aby nóż do krojenia frytek znajdował się u góry.



- Umieścić pokrywę **3** z popychaczami **1, 2** na pojemniku roboczym **9**. Obrócić pokrywę delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.



- Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
- Wyjąć popychacz maxi **2** i napełnić otwór przygotowanymi ziemniakami maksymalnie do oznaczenia **MAX**.
- Ponownie umieścić popychacz maxi **2**.
- Ustawić przełącznik obrotowy **12** w pozycji 2 i docisnąć lekko i równomiernie ziemniaki popychaczem maxi **2**.
- Należy zatrzymywać urządzenie (przełącznik obrotowy **12** w pozycji 0), zanim jeszcze zostaną przetworzone wszystkie ziemniaki w otworze napełniania, aby dodawać kolejne ziemniaki.
- Przetwarzać porcjami wszystkie ziemniaki. W międzyczasie opróżniać pojemnik roboczy **9**, gdy zapełni się do oznaczenia **MAX**.
- Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na 0 i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
- Obrócić pokrywę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
- Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.
- Chwycić za górną część osi **17** i wyjąć ją razem z krajalnicą do frytek **6**.
- Wyjąć pokrojone frytki z pojemnika roboczego **9**.
- Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

12. Używanie wkładki nożowej do ucierania i do szatkowania

Zastosowanie:

Duża **4** i mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **5** służą do ucierania i szatkowania warzyw, owoców, ziemniaków i sera. Te wkładki można używać obustronnie. Z jednej strony do ucierania, a z drugiej do szatkowania.

Obydwie strony zostały właściwie oznaczone.

Sposób przetwarzania	Wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania
	Duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 4
	Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania 5

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie naciskać zbyt mocno na wkładkę nożową do ucierania i do szatkowania **5/4**. Należy pracować z równomiernym naciskiem, aby nie doszło do zablokowania silnika.

Tabela obróbki produktów spożywczych dot. szatkowania:

Składniki	Maks. ilość	Maks. czas przetwarzania	Wyłącznik
Marchew	500 g	ok. 2 min.	2
Cukinia	500 g	ok. 2 min.	2
Por	500 g	ok. 2 min.	2
Burak ćwikłowy (obrane)	500 g	ok. 2 min.	2

Tabela obróbki produktów spożywczych dot. ucierania:

Składniki	Maks. ilość	Maks. czas przetwarzania	Wyłącznik
Marchew	500 g	ok. 2 min.	1

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Nie używać urządzenia z wkładką nożową do ucierania i do szatkowania **5** lub **4** nieprzerwanie dłużej niż 2 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

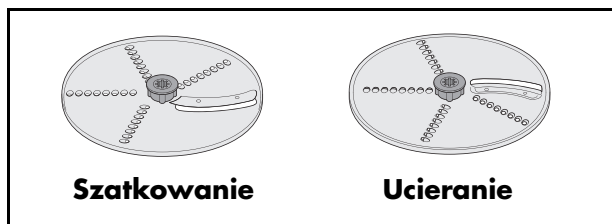
Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Oś **17**
- Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **5** lub
Duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **4**
- Pokrywka **3** z popychaczami **1, 2**

Sposób działania:

(podczas montażu patrz **rys. J**)

1. Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
2. Zamontować oś **17** w pojemniku roboczym **9**.
3. Nałożyć wkładkę nożową do ucierania i do szatkowania **5** lub **4** na oś w taki sposób, aby pracujące narzędzie znajdowało się u góry.



4. Umieścić pokrywę **3** z popychaczami **1, 2** na pojemniku roboczym **9**. Obrócić pokrywę delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
6. Wyjąć popychacz midi **1** i umieścić przygotowane składniki w otworze napełniania.
7. Ustawić przełącznik obrotowy **12** w pozycji **1** (ucieranie) lub **2** (szatkowanie) i dociskać lekko i równo-

miennie składniki popychaczem midi **1**. Długie składniki, takie jak marchewka, cukinia i ogórki, mogą być popychane bez użycia popychaczy, dopóki wystają z góry otworu napełniania.

8. Należy zatrzymać urządzenie (przełącznik obrotowy **12** w pozycji **0**), zanim jeszcze zostaną przetworzone wszystkie składniki w otworze napełniania, aby dodawać kolejne.
9. Przetwarzać porcjami wszystkie składniki. W międzyczasie opróżniać pojemnik roboczy **9**, gdy zapełni się do oznaczenia **MAX**.
10. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
12. Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.
13. Chwyć za górną część osi **17** i wyjąć ją razem z wkładką nożową do ucierania i do szatkowania **5** lub **4**.
14. Wyjąć przetworzone składniki z pojemnika roboczego **9**.
15. Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

13. Używanie wyciskarki do cytrusów

Zastosowanie:

Wyciskarka do cytrusów składa się z sitka **18** i jednego ze stożków wyciskających **20 + 21**; nadaje się do wyciskania przepołowionych cytrusów. Używać małego stożka wyciskającego **20** do małych cytrusów (np. cytryny, limonki) lub dużego stożka wyciskającego **21** do dużych cytrusów (np. pomarańcze).

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Zwrócić uwagę, aby w trakcie obsługi wyciskarki w sitku **18** lub w urządzeniu nie było żadnych obcych przedmiotów.
- ⊗ Nie wywierać zbyt mocnego nacisku na stożek wyciskający **20/21**.

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Czas przetwarzania	Wyłącznik
Pomarańcze	5 sztuk (w połówkach)	ok. 4 – 6 min.	1

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Nie używać urządzenia z wyciskarką **18 + 20/21** nieprzerwanie dłużej niż 7 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik roboczy **9**
- Oś **17**
- Sitko **18**
- Mały stożek wyciskający **20** lub duży stożek wyciskający **21**

Sposób działania:

1. Założyć pojemnik roboczy **9** na urządzenie główne **13**. Obrócić pojemnik roboczy delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
2. **Rys. K:** Zamontować oś **17** w pojemniku roboczym **9**.
3. **Rys. K:** Nałożyć sitko **18** na pojemnik roboczy **9** i oś **17**. Obrócić sitko delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
4. **Rys. L:** Nałożyć stożek wyciskający **20/21** na środek sitka **18**.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
6. Wybrać za pomocą przełącznika obrotowego **12** pozycję **1**.
7. Wyciskać połówki owoców cytrusowych, naciskając lekko na stożek obracający się stożek wyciskający **20/21**. Sok spływa do pojemnika roboczego **9**.

WSKAZÓWKI:

- Aby uzyskać najlepszą wydajność soku, należy docisnąć połówki owoców cytrusowych pionowo w dół. Następnie poruszać owocem na stożku wyciskającym **20/21** delikatnie we wszystkich kierunkach, aż do wyciśnięcia całego miąższu.
 - Jeżeli stożek wyciskający **20/21** nie obraca się, należy sprawdzić, czy pomiędzy stożkiem wyciskającym i sitkiem **18** nie ma żadnych pestek i ewentualnie je usunąć.
 - Jeśli w sitku **18** zebrano się zbyt wiele miąższu i pestek, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka i opróżnić sitko.
8. Zakończyć wyciskanie najpóźniej w momencie, gdy w pojemniku roboczym **9** osiągnięty zostanie maksymalny poziom napełnienia (1250 ml).
 9. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
 10. Obrócić delikatnie sitko **18** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć je razem ze stożkiem wyciskającym **20/21**.
 11. Wyjąć oś **17**.
 12. Obrócić pojemnik roboczy **9** delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć go.
 13. Wylać sok z pojemnika roboczego **9**.
 14. Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

14. Blender mini

Zastosowanie:

Blender mini składający się z małego pojemnika **16** i nożyka do blendera **15**; nadaje się do siekania i blendowania niewielkiej ilości cebuli, ziół, orzechów, ziaren kawy i parmezanu.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Blendera mini nie wolno używać z płynami.

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Czas przetwarzania	Wyłącznik
Migdały	150 g	8–10 x 1 sek.	P
Ziarna kawy	50 g	ok. 30 – 60 sek.	2

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Nie używać urządzenia z blenderem mini **15 + 16** nieprzerwanie dłużej niż 2 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Mały pojemnik **16**
- Nożyk do blendera **15**
- Pierścień uszczelniający **14**

Sposób działania:

1. Umieścić składniki maksymalnie do oznaczenia **MAX** w małym pojemniku **16**. Należy przestrzegać informacji zawartych w tabelach obróbki produktów spożywczych.
2. Nałożyć pierścień uszczelniający **14** na nożyk do blendera **15**.
3. **Rys. E:** Nałożyć nożyk do blendera **15** z ostrzami skierowanymi do dołu na mały pojemnik **16**.
4. **Rys. E:** Obracać nożyk do blendera **15** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż stabilnie zatrzaśnie się na małym pojemniku **16**.
5. **Rys. F:** Odwrócić zmontowany blender mini **15 + 16** i zamontować go na urządzeniu głównym **13**. Obrócić blender mini delikatnie w prawo, aż słyszalne będzie kliknięcie.
6. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
7. Wybrać za pomocą przełącznika obrotowego **12** żądany poziom prędkości.
8. Po zakończeniu pracy należy ustawić przełącznik obrotowy **12** na **0** i odłączyć wtyczkę sieciową **10**.
9. Obrócić blender mini delikatnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
10. Obrócić nożyk do blendera **15** zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjąć go z blendera mini **16**.
11. Składniki przylegające do nożyka do blendera **15** powinny zostać ostrożnie usunięte niewielką szpatułką lub podobnym przedmiotem.
12. Wyjąć rozdrobnione składniki z blendera mini **16**.
13. Możliwie jak najszybciej wyczyścić wszystkie używane akcesoria.

15. Czyszczenie i konserwacja urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **13** w wodzie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Należy mieć na względzie, że ostrza wkładek **6 + 5 + 4**, wkładka nożowa **8** i nożyk do blendera **15** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKA: Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą zabarwiać tworzywa sztuczne. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

15.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **13** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **13** można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

15.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Pojemnik roboczy **9**
- Pokrywa **3**
- Oś **17**
- Wkładka nożowa **8**
- Wkładka do mieszania **19**
- Wkładka do emulgowania **7**
- Mały stożek wyciskający **20**
- Duży stożek wyciskający **21**
- Sitko **18**
- Krajalnica do frytek **6**
- Duża wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **4**
- Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **5**
- Mały pojemnik (do blendera mini) **16**
- Popychacz mini **1**
- Popychacz maxi **2**

Następujących elementów **nie wolno** myć w zmywarkach:

- Urządzenie główne **13**
- Nożyk (do blendera mini) **15**

15.3 Mycie ręczne

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby dobrze widoczne były ostrza wkładek nożowych **6 + 5 + 4**, wkładki nożowej **8** oraz nożyka do blendera **15**.

Wszystkie akcesoria poza urządzeniem głównym **13** można myć ręcznie.

- W miarę możliwości czyścić wszystkie akcesoria od razu po ich każdorazowym użyciu.
- Do mycia używać wody z łagodnym detergentem i wypłukać wszystkie części czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem lub odłożeniem do przechowywania.

15.4 Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.

16. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny / środki zaradcze
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Sprawdzić przewód zasilający.• Robot kuchenny można uruchomić tylko wtedy, gdy potrzebne akcesoria zostały prawidłowo zmontowane (patrz „Funkcje bezpieczeństwa” na stronie 93).
Urządzenie silnie wibruje lub porusza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none">• Zwrócić uwagę na maksymalne ilości i zalecenia dotyczące przygotowywania potraw.• Przyssawki muszą być czyste i suche.

Usterka	Możliwe przyczyny / środki zaradcze
Wkładka nożowa 8 / wkładka do mieszania 19 / wkładka do emulgowania 7 / nożyk do blendera 15 : Narzędzie robocze nie obraca się lub obraca się z trudem.	<ul style="list-style-type: none"> Natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową 10 z gniazda i sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> Czy nie przekroczono maksymalnych ilości? Czy w pojemniku nie ma przeszkody (np. ścięgno, chrząstka)? Czy kawałki składników nie są zbyt duże?
Stożek wyciskający 20/21 / wkładki nożowe 6 + 5 + 4 : Narzędzie robocze przestaje się obracać.	<ul style="list-style-type: none"> Czy nacisk nie był za duży? Czy w urządzeniu nie ma obcych przedmiotów?
Wkładki nożowe 6 + 5 + 4 : Pozostałości składników pozostają na wkładce nożowej.	<ul style="list-style-type: none"> Brak błędu, drobne resztki pozostały z przyczyn technicznych.
Wkładki nożowe 6 + 5 + 4 : Składniki nie zostały prawidłowo przetworzone.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową 10 z gniazda i sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> Czy składniki nie zaplątały się w ostrza? W razie potrzeby należy je usunąć. Czy pojemnik roboczy 9 nie został zapełniony do maksymalnej wysokości? Należy go opróżnić przed dalszą pracą.

17. Przepisy

Twaróg ziołowy

250 g twarożku 40% tłuszczu w suchej masie
125 g jogurtu naturalnego
2–4 rozdrobnione ząbki czosnku
100 g ogórka sałatkowego
Posolić do smaku
Dodać pieprz do smaku
Ok. 30 g mieszanki ziołowej (mrożonej)
Wkładka do mieszania **19**

- Środek ogórka usunąć i pozostałą część pokroić w kostkę.
- Wszystkie składniki umieścić w pojemniku roboczym **9**. Nałożyć pokrywkę **3** i mieszać przez ok. 20 sekund.
- Ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

WSKAZÓWKA: Należy używać wkładki nożowej **8**, aby posiekać świeże zioła, kawałki ogórka i ząbki czosnku. Używać wkładki nożowej **8** do rozdrabniania na około 10 sekund. Następnie dodać twarożek i jogurt.

Sos guacamole

2 awokado (bardzo dojrzałe)
2 ząbki czosnku
1/2 cytryny
1/2 łyżeczki musztardy
1 łyżeczka oleju
1–2 pomidory (pokrojone na ćwiartki)
1 łyżka sółowa białego sera
Cukier
Sól
Pieprz
Tabasco
Wkładka nożowa **8**

- Obrać awokado i usunąć pestki, następnie włożyć do pojemnika roboczego **9**.
- W pojemniku roboczym **9** umieścić również czosnek, sok z cytryny, musztardę, olej, pomidory i biały ser. Nałożyć pokrywkę **3** i dokładnie zmiksować.
- Najpierw doprawić cukrem, solą i pieprzem, następnie dodać do smaku tabasco.

Dressing jogurtowy

150 g jogurtu naturalnego
3 łyżki stołowe octu z białego wina
3 łyżki stołowe oleju słonecznikowego
1–2 łyżeczki musztardy
1 szczypta soli / 1 szczypta cukru
Wkładka do emulgowania **7**

- Do pojemnika roboczego **9** dodać jogurt naturalny, ocet z białego wina, olej słonecznikowy, musztardę, sól i cukier. - Nałożyć pokrywkę **3** i dokładnie wymieszać.

W razie potrzeby dressing jogurtowy może być doprawiony drobno posiekanym czosnkiem, szczypiorkiem lub mieszanką ziół.

Rösti

4 duże, mączyste ziemniaki
Sól
Pieprz, zmielony
Muskat, zmielony
80 g masła lub margaryny
Mała wkładka nożowa do ucierania i do szatkowania **5**

1. Nałożyć małą wkładkę nożową do ucierania i do szatkowania **5** stroną do ucierania skierowaną do góry.
2. Zetrzeć obrane ziemniaki za pomocą małej wkładki do ucierania i do szatkowania **5**.
3. Przełożyć masę ziemniaczaną do ściereczki i wycisnąć płyn.
4. Masę ziemniaczaną posypać przyprawami i całość wymieszać.
5. Masło lub margarynę podgrzać na patelni.
6. Małą chochelką nakładać masę ziemniaczaną na gorący tłuszcz i uklepać na płasko łopatką do obracania mięsa.
7. Smażyć rösti z obu stron, aż będzie chrupiące.

Pesto (czerwone)

150 g pomidorów (suszonych)
1 pęczek bazylii
1 czerwona cebula (podzielona na ćwiartki)
2 łyżki stołowe nasion pinii
1–2 ząbki czosnku
2 łyżeczki octu balsamicznego
150 ml oliwy z oliwek
Sól
Pieprz
Wkładka nożowa **8**

1. Umieścić w pojemniku roboczym **9** pomidory, oskubane listki bazylii, nasiona pinii, czosnek, cebulę, ocet i olej. Nałożyć pokrywkę **3** i zrobić drobne purée, miksując przez 1 minutę na poziomie 2.
2. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

WSKAZÓWKA: Pesto należy przechowywać w słoiczku, górę pesto należy zabezpieczyć oliwą z oliwek. Dzięki temu pesto będzie można przechowywać w lodówce przez około 4 tygodnie.

Pesto (zielone)

1–2 pęczki świeżej bazylii
1–2 ząbki czosnku
2 łyżki stołowe nasion pinii
150 ml oliwy z oliwek
2 łyżki stołowe tartego parmezanu
Sól + świeżo zmielony czarny pieprz
Wkładka nożowa **8**

1. W pojemniku roboczym **9** umieścić bazylię, czosnek, nasiona pinii, parmezan i oliwę z oliwek. Nałożyć pokrywkę **3** i zrobić drobne purée, miksując przez 1 minutę na poziomie 2.
2. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

WSKAZÓWKA: Pesto należy przechowywać w słoiczku, górę pesto należy zabezpieczyć oliwą z oliwek. Dzięki temu pesto będzie można przechowywać w lodówce przez około 4 tygodnie.

Sos Barbecue

200 g pomidorów (pokrojone na ćwiartki)
2 łyżki stołowe oleju roślinnego
Sól
Sól czosnkowa lub świeże ząbki
50 ml keczupu pomidorowego
30 g koncentratu pomidorowego
2 łyżki stołowe octu
2 łyżki stołowe soku z cytryny
1 łyżeczka cukru
Cynamon
Wkładka nożowa **8**

1. Pokrojone na ćwiartki pomidory, olej, sól, cukier i czosnek umieścić w pojemniku roboczym **9**. Nałożyć pokrywkę **3** i zmiksować 2–3 impulsami.
2. Zdjąć pokrywkę **3** i posmakować. Smak czosnku musi być bardzo mocny.
3. Dodać keczup, koncentrat pomidorowy, ocet, sok z cytryny, cukier i szczyptę cynamonu. Nałożyć pokrywkę **3** i zmiksować sos tak, aby powstała jednolita masa.
4. Zdjąć pokrywkę **3** i posmakować.
5. Umieścić sos w garnku. Gotować przez około 45 minut na małym ogniu do momentu uzyskania gęstej konsystencji.

WSKAZÓWKA: Do sosu barbecue można ewentualnie dodać odrobinę chili w proszku.

18. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



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



Opakowanie

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

19. Dane techniczne

Model:	SKMM 1000 A2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	II □
Moc:	1000 W
Maksymalna ilość napełnienia pojemnika roboczego 9 :	2 litry Ciecze: 1250 ml

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbol recyklingu (3 strzałki) wskazuje materiały nadające się do recyklingu. Materiał można rozpoznać po numerze recyklingu umieszczonym w środku (tutaj: 21) i/lub skrótach (tutaj: PAP).
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

20. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online
shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. Przy użyciu kodu QR zostaniesz przeniesiony na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

21. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązuca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 326488_1904** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **326488_1904**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 326488_1904



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	105
2. Použití k určenému účelu	105
3. Bezpečnostní pokyny	106
4. Rozsah dodávky	108
5. Přehled funkcí	109
6. Vybalení a sestavení	111
7. Základní obsluha	111
7.1 Příprava potravin	111
7.2 Plnění/přidávání přísad	111
7.3 Napájení elektrickým proudem	111
7.4 Bezpečnostní funkce	112
7.5 Zapnutí a vypnutí a regulace rychlosti	112
8. Použití nástavce s noži	112
9. Použití nástavce na míchání	113
10. Použití emulgačního kotouče	114
11. Použití kotouče na hranolky	114
12. Použití struhadlového a řezného kotouče	115
13. Použití odšťavňovače citrusů	116
14. Mini drtič	117
15. Čištění a údržba přístroje	117
15.1 Čištění základního zařízení	117
15.2 Mytí v myčce	117
15.3 Ruční mytí	118
15.4 Uschování	118
16. Řešení problémů	118
17. Recepty	119
18. Likvidace	120
19. Technické parametry	120
20. Objednání dílů příslušenství	121
21. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	121

1. Přehled

- 1 Mini pēchovadlo
- 2 Maxi pēchovadlo
- 3 Viko
- 4 Hrubý struhadlový a řezný kotouč (oboustranný)
- 5 Jemný struhadlový a řezný kotouč (oboustranný)
- 6 Kotouč na hranolky
- 7 Emulgační kotouč
- 8 Nástavec s noži
- 9 Pracovní nádoba
- 10 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 11 Přísavky
- 12 Otočný přepínač (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Základní zařízení

- 14 Těsnicí kroužek (pro mini drtič)
- 15 Nožová jednotka (pro mini drtič)
- 16 Mini nádoba (pro mini drtič)
- 17 Osa
- 18 Síto (pro dužinu a jádra)
- 19 Nástavec na míchání
- 20 Malý odšťavňovací kužel
- 21 Velký odšťavňovací kužel

Zadní vyklápěcí strana, obrázek A:

- 22 Navíjení kabelu

Zadní vyklápěcí strana: Obrázky A – M

Není zobrazeno:

Ochrana čepelí (pro nástavec s noži)

Děkujeme za vaši důvěru!


Gratuluje vám k vašemu novému multifunkčnímu kuchyňskému robotu.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým multifunkčním kuchyňským robotem!

Symboly na přístroji

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

2. Použití k určenému účelu

Tento kuchyňský robot slouží k mixování, míchání, drcení, emulgování, krájení a struhání potravin a poživatin, ke krájení hranolek a odšťavňování citrusových plodů.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití


VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.
- ⊙ Nástavec s noži není vhodný pro obiloviny, led, ořechy nebo podobně tvrdé potraviny.
- ⊙ Mini drtič nepoužívejte s tekutinami.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:

-  **NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.
VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.
POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.
UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Příklad nesmí používat děti.
- ⊙ Příklad a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Příklad vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele kotouče na hranolky, struhadlový a řezný kotouč nástavce s noži a nožové jednotky pro mini drtič jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.
 - Při vyprazdňování pracovní nádoby a mini nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži / nožové jednotky.
 - Při odebrání a nasazování pracovních nástrojů dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Když nástavec s noži nepoužíváte, nasadte na něj ochranu čepelí.

- Dbejte na to, abyste se při odstraňování ucpání a nezpracovaných přísad u všech kotoučů nedotýkali čepelí.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Pracovní nástroje (např. nástavec s noži, struhadlový a řezný kotouč) se po vypnutí ještě dotáčejí. Počkejte, dokud se nezastaví, a až potom víko uvolněte a otevřete.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj je podle funkce určen pro následující maximální provozní doby bez přerušení:
 - nástavec s noži: maximálně 3 minuty
 - nástavec na míchání: maximálně 3 minuty
 - emulgační kotouč: maximálně 6 minut
 - kotouč na hranolky: maximálně 2 minuty
 - struhadlový a řezný kotouč: maximálně 2 minuty
 - odšťavňovač citrusů: maximálně 7 minut
 - mini drtič: maximálně 2 minuty
 Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 117).

NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj pro příslušnou činnost kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud došlo k poruše,
 - ... pokud přístroj nepoužíváte,
 - ... předtím než přístroj smontujete nebo demontujete,
 - ... předtím než budete přístroj čistit a
 - ... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.

- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.

NEBEZPEČÍ zranění

- ⊙ Nikdy neobcházejte bezpečnostní funkce!
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujících pracovních nástrojů. Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Před zpracováním horkých přísad je nechte vychladnout!

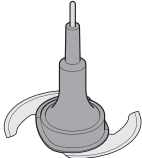
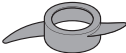
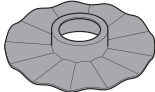
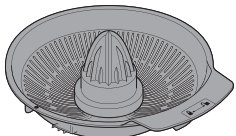
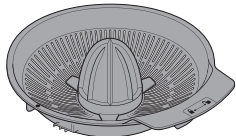
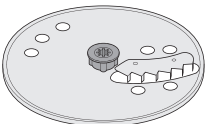
VÝSTRAHA před věcnými škodami

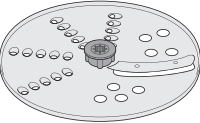

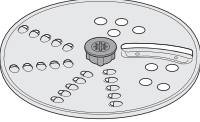

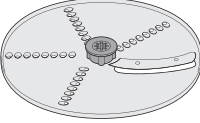

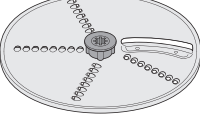

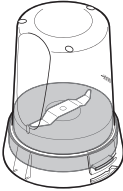
- ⊙ Přístroj postavte výhradně na hladkou, rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Dbejte údajů v tomto návodu k použití týkajících se maximálních objemů náplně, maximálních množství přísad, maximálních provozních dob a doporučených rychlostních stupňů.
- ⊙ Nevytvářejte na odšťavňovací kuželi a kotoučích příliš velký tlak. Pracujte stejným tlakem, aby se motor nezablokoval.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 multifunkční kuchyňský robot, základní zařízení **13**
- 1 pracovní nádoba **9**
- 1 víko **3** s:
 - maxi pěchovadlem **2**
 - mini pěchovadlem **1**
- 1 osa **17**
- 1 nástavec s noži **8** s ochranou čepelí
- 1 nástavec na míchání **19**
- 1 emulgační kotouč **7**
- 1 hrubý struhadlový a řezný kotouč **4**
- 1 jemný struhadlový a řezný kotouč **5**
- 1 kotouč na hranolky **6**
- 1 nástavec na odšťavňování citrusů skládající se z:
 - malého odšťavňovacího kuželu **20** / velkého odšťavňovacího kuželu **21**
 - síta **18**
- 1 mini drtič skládající se z:
 - mini nádoby **16**
 - nožové jednotky **15**
- 1 návod k použití

5. Přehled funkcí

Pracovní nástroje	Funkce	Množství	Postavení otočného přepínače	Doba zpracování	Upozornění
Nástavec s noži 8 	Drcení, sekání, mixování zeleniny, bylinek, sýru, masa	např. 500 g masa	P nebo 2	max. 3 min	<ul style="list-style-type: none"> Zeleninu a sýr předtím nakrájejte na kousky o cca 3 – 4 cm. Maso a tvrdý sýr předtím nakrájejte na kousky o cca 2 cm. Odstraňte šlachy, chrupavky, kosti, tvrdé skořápky.
	Hnětení kynutého těsta (např. těsta na pizzu)	max. 500 g mouky	1	max. 3 min	
Nástavec na mícháání 19 	Míchání lehkého těsta (např. litého těsta, těsta na palačinky)	Tuk / cukr / mouka po max. 200 g	1	max. 3 min	
Emulgační kotouč 7 	Šlehání šlehačky	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 min	<ul style="list-style-type: none"> Zpracujte dobře vychlazené
	Šlehání bílků	min. 4 bílky, max. 6 bílků	2	max. 6 min	<ul style="list-style-type: none"> Všechny díly příslušenství mějte suché a bez mastnoty
	Emulgování (např. majonéza)		1	max. 6 min	
Odšťavňovač citrusů s malým odšťavňovacím kuželem (18 + 20) 	Odšťavňování malých citrusových plodů (např. citrónů, limet)	max. 5 kusů	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> Nevyvíjejte příliš velký tlak Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po 1250 ml.
Odšťavňovač citrusů s velkým odšťavňovacím kuželem (18 + 21) 	Odšťavňování velkých citrusových plodů (např. pomerančů)	max. 5 kusů	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> Nevyvíjejte příliš velký tlak Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po 1250 ml.
Kotouč na hranolky 6 	Nakrájejte hranolky	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Nevyvíjejte příliš velký tlak Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po MAX.

Pracovní nástroje	Funkce	Množství	Postavení otočného přepínače	Doba zpracování	Upozornění
Hrubý struhadlový a řezný kotouč 4 (nůž nahoru)  Vzor: 	Krájejte na hrubé plátky	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Nevyvíjejte příliš velký tlak • Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po MAX.
Hrubý struhadlový a řezný kotouč 4 (nůž dolů)  Vzor: 	Strouhejte na hrubo	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Nevyvíjejte příliš velký tlak • Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po MAX.
Jemný struhadlový a řezný kotouč 5 (nůž nahoru)  Vzor: 	Krájejte na jemné plátky	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Nevyvíjejte příliš velký tlak • Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po MAX.
Jemný struhadlový a řezný kotouč 5 (nůž dolů)  Vzor: 	Strouhejte na jemno	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Nevyvíjejte příliš velký tlak • Vyprázdněte pracovní nádobu 9, když je naplněna po MAX.
Mini drtič (15 + 16) 	Drcení, sekání menšího množství cibule, bylinek, ořechů, kávových zrn Žádné tekutiny!	max. 150 g Naplňte max. po značku MAX	P, 1, 2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> • Těsnicí kroužek 14 musí být nasazen.

6. Vybalení a sestavení

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

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 117).
4. **Obrázek A:** Odмотejte napájecí kabel **10** z navíje- ní kabelu **22** jen tak, kolik je potřeba.
5. Základní zařízení **13** postavte na rovnou, suchou, nekouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout. Zvolte hladký podklad, aby se přísavky **11** mohly přisát.



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ⊙ Sítovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky teprve, když je kuchyňský robot pro příslušný účel použit kompletně složený.

7. Základní obsluha

7.1 Příprava potravin

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.

- Umyjte a očistěte zeleninu, ovoce a bylinky.
- Odstraňte stonky (např. u bylinek), pevné slupky (např. u ořechů) a části, které nemají být zpracovány (např. jadřince).
- Používejte čerstvé bylinky v suchém stavu.
- Maso zbavte šlach, kostí a chrupavek.
- Odstraňte okraje ze sýru.
- Zpracovávejte sýr a maso dobře chlazené.
- Měkký sýr (např. mozzarellu) můžete také krátce zmrazit.
- Pro zpracování s nástavcem s noži **8** a mini drtičem **15 + 16** nakrájejte potraviny na rovnoměrné, menší kousky.
- Pro zpracování s kotouči **5, 4** nakrájejte potraviny na tak malé kousky, aby dobře pasovaly do prostředního plnicího otvoru. Podlouhlé potraviny (např. mrkev, okurek, cuketa) lze zpracovávat celé. Vkládejte je do plnicího otvoru vzpřímeně. Měli byste pokud možno dobře vyplnit šířku plnicího otvoru, aby se nepřevrátily.
- Pro zpracování s kotoučem na hranolky **6** musí brambory pasovat do velkého plnicího otvoru tak, aby nevyčnívaly nad značku **MAX** na plnicím otvoru víka **3**. Nakrájejte brambory případně na vhodné kousky.

- Pro zpracování s odšťavňovačem citrusů **18 + 20** zvolte zralé citrusové plody. Tyto dávají více šťávy. Nakrájejte citrusové plody napříč na poloviny.

7.2 Plnění/přidávání přísad

- Dbejte při plnění tekutých přísad do pracovní nádoby **9** na maximální výšku plnění 1250 ml.
- V mini drtiči **15 + 16** se nesmí zpracovávat žádné tekutiny. Přísady smíte plnit nejvýše po značku **MAX**.
- Dbejte údajů v tabulkách zpracování týkajících se maximálních množství přísad.
- Nasadte následující díly příslušenství, předtím než dáte přísady do pracovní nádoby **9**:
 - nástavec s noži **8**
 - osa **17** + nástavec na míchání **19**
 - osa **17** + emulgační kotouč **7**
- Pro doplnění při zavřeném víku **3** disponuje přístroj plnicím otvorem s pěchovadlem 2 v 1. Nacpávač **1** podle množství a velikosti přísad vyjměte. Díky tomu budete mít v plnicím otvoru k dispozici dvě velikosti.
- Pro dosažení optimálního výsledku používejte při práci s kotouči **5, 4** zásadně mini nacpávač **1**.
- Pro dosažení nejlepšího výsledku používejte při práci s kotoučem na hranolky **6** zásadně maxi pěchovadlo **2**.

UPOZORNĚNÍ: V tomto návodu je popsáno vždy jen použití jednoho z často vhodného pěchovadla. Přizpůsobte výběr pěchovadla potravinám.

- Mini nacpávač **1** můžete vyjmout i za chodu přístroje.
- Když používáte velký plnicí otvor (s maxi pěchovadlem **2**), můžete naplnit přísady nejvýše po značku **MAX**.
- Mini pěchovadlo **1** má na dně malý otvor, kterým mohou tekutiny pomalu kapat do pracovní nádoby (např. k pomalému kapaní oleje při přípravě majonézy).

7.3 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ⊙ Sítovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky teprve, když je kuchyňský robot pro příslušný účel použit kompletně složený.

Sítovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky s ochrannými kontakty, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

7.4 Bezpečnostní funkce

Pro minimalizování nebezpečí poranění lze kuchyňský robot spustit pouze, když jsou určité díly příslušenství složeny správně.

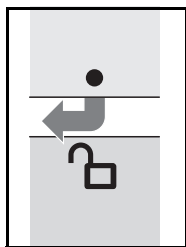



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

⊙ Nikdy neobcházejte tyto bezpečnostní funkce!

Princip: Značka ● + /

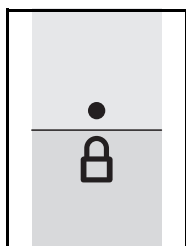
Všude, kde vidíte značky zámku a tečky, platí stejný princip.




1. **Nasazení horního dílu příslušenství:** Nasaďte horní díl příslušenství značkou ● na symbol otevřeného zámku .


2. **Točení ve směru hodinových ručiček:**

Točte horním dílem příslušenství, dokud nezapadne.



3. **Správné složení:**

Když jsou díly příslušenství správně složeny, ukazuje značka ● na symbol zavřeného zámku .

- Pro odebrání točte horním dílem příslušenství proti směru hodinových ručiček, dokud značka ● neukazuje na symbol otevřeného zámku . Poté můžete díl příslušenství odebrat směrem nahoru.

Jednotlivé díly příslušenství

- **Obrázek B:** Pracovní nádoba **9** musí malým otočením ve směru hodinových ručiček zapadnout na základní zařízení **13**.
- **Obrázek C:** Víko **3** musí malým otočením ve směru hodinových ručiček zapadnout na pracovní nádobě **9**.
- **Obrázek K:** Pro odšťavňovač citrusů není potřeba víko **3**. Místo toho musí síto **18** malým otočením ve směru hodinových ručiček zapadnout na pracovní nádobě **9**.
- **Obrázek F:** Mini drtič **15 + 16** se nasadí bez pracovní nádoby **9** přímo na základní zařízení **13**. Musí být správně složen a malým otočením ve směru hodinových ručiček zapadnout na základní zařízení.

Maxi pýchovadlo

- **Obrázek D:** Když je víko **3** nasazeno, musí být nasazeno maxi pýchovadlo **2** do plnicího otvoru. Lze ho vytáhnout nahoru bez přerušení provozu až ke značce **MAX**. Při stlačení dolů je tu kvůli této bezpečnostní funkci odpor.

7.5 Zapnutí a vypnutí a regulace rychlosti

Otočným přepínačem **12** přístroj zapnete a vypnete a zvolíte rychlostní stupeň:

Postavení přepínače	Funkce
P	Pulzní funkce: <ul style="list-style-type: none">- pro zapnutí přístroje držte otočný přepínač 12 v poloze P.- pro vypnutí přístroje 12 pusťte.- umožňuje práci s více krátkými impulzy za sebou, vhodné např. pro bylinky a cibuli.
0	vypnuto
1	rychlostní stupeň 1 (normální)
2	rychlostní stupeň 2 (vysoký)

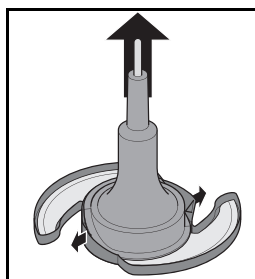
UPOZORNĚNÍ: Dbejte při výběru rychlostního stupně doporučení v tabulkách.

8. Použití nástavce s noži

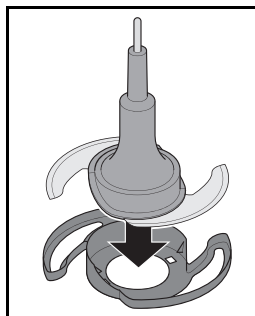


NEBEZPEČÍ zranění!

- ⊙ Čepele nástavce s noži **8** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich. Když nástavec s noži nepoužíváte, nasaďte na něj ochranu čepelí.



- **Odebrání ochrany čepelí:**
Stáhněte ochranu čepelí vprospěch trochu z nástavce s noži a odeberte ji směrem nahoru.



- **Nasazení ochrany čepelí:**
Ze shora nasaďte nástavec s noži **8** do ochrany čepelí. Dbejte na to, aby byly obě čepele zcela chráněné.

Oblast použití:

Nástavec s noži **8** se hodí k sekání a drcení cibule, bylinek, zeleniny, ovoce, parmazánu a masa. Kromě toho můžete nástavcem s noži hnětat těsto.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.
- ⊙ Nástavec s noži není vhodný pro obiloviny, led, ořechy nebo podobně tvrdé potraviny.

Tabulka přípravy drcení:

Přísady	Příprava	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Maso	Nakrájejte na kostky, cca 2 x 2 cm	500 g	cca 30 – 60 s	2 / P
Cibule	Na čtvrtky, bez slupky	500 g	cca 30 – 60 s	P
Česnek	Bez slupky	500 g	cca 30 – 60 s	P
Karotky	Nakrájejte na kousky, cca 2 x 2 cm	500 g	cca 30 – 60 s	2 / P

Tabulka přípravy hnětení:

Přísady	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Kynuté těsto	max. 500 g mouky	cca 3 min	1

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s nástavcem s noži **8** déle než 3 minuty v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj není vhodný pro těžké těsto (např. těsto na celozrnný chléb) nebo větší množství těsta. Větší množství těsta můžete zpracovat po částech.

Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- nástavec s noži **8**
- víko **3** s pěchovadly **1, 2**

Takto to funguje:

(pro montáž srov. **obrázek M**)

1. Nasaďte pracovní nádoba **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nádoba malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
2. Nasaďte nástavec s noži **8** do pracovní nádoby **9**.
3. Dejte přísady do pracovní nádoby **9**. Další přísady můžete později přidat plnicím otvorem.
4. Nasaďte víko **3** s pěchovadly **1, 2** na pracovní nádoba **9**. Otočte víko malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
5. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
6. Zvolte otočným přepínačem **12** požadovaný rychlostní stupeň.
7. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
8. Otočte víkem **3** s pěchovadly **1, 2** trochu proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

9. Otočte pracovní nádoba **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
10. Uchopte nástavec s noži **8** za horní konec a vytáhněte ho nahoru. Přísady, které drží na nástavci s noži, odstraňte opatrně malou stěrkou nebo něčím podobným.
11. Odeberte rozdrčené přísady z pracovní nádoby **9**.
12. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

9. Použití nástavce na míchání

Oblast použití:

Nástavec na míchání **19** se hodí na míchání lehkého těsta (např. litého těsta, těsta na palačinky).

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj není vhodný pro těžké těsto (např. těsto na celozrnný chléb) nebo větší množství těsta. Větší množství těsta můžete zpracovat po částech.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Těsto na koláč	Tuk / cukr / mouka po max. 200 g	cca 3 min	1

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s nástavcem namíchání **19** déle než 3 minuty v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- osa **17**
- nástavec na míchání **19**
- víko **3** s pěchovadly **1, 2**

Takto to funguje:

(pro montáž srov. **obrázek G**)

1. Nasaďte pracovní nádoba **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nádoba malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
2. Nasaďte osu **17** do pracovní nádoby **9**.
3. Nasaďte nástavec na míchání **19** na osu **17**.
4. Dejte přísady do pracovní nádoby **9**. Další přísady můžete později přidat plnicím otvorem.
5. Nasaďte víko **3** s pěchovadly **1, 2** na pracovní nádoba **9**. Otočte víko malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
6. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
7. Zvolte otočným přepínačem **12** postavení **1**.
8. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
9. Otočte víko **3** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho.

10. Otočte pracovní nádobou **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
11. Vytáhněte osu **17** společně s nástavcem na míchá-ní **19** nahoru a odeberte těsto z pracovní nádoby **9**.
12. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

10. Použití emulgačního kotouče

Oblast použití:

Emulgační kotouč **7** se hodí ke šlehání šlehačky nebo va-ječných bílků a k emulgování (např. majonézy).

Tabulka přípravy:

Přísady	Min. množství	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Šlehačka	200 ml	400 ml	cca 1 min	2
Bílek	4 bílky	6 bílků	cca 2 – 5 min	2

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s emulgačním kotoučem **7** déle než 6 minut v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

UPOZORNĚNÍ:

- Šlehání bílků: Vejce by měla mít pokojovou teplotu. Dbejte na to, aby byly všechny díly příslušenství suché a bez mastnoty a aby se do bílků nedostal žádný žloutek.
- Šlehání šlehačky: Dbejte na to, aby byla šlehačka a pokud možno i díly příslušenství dobře vychlazené.

Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- osa **17**
- emulgační kotouč **7**
- víko **3** s pěchovadly **1, 2**

Takto to funguje:

(pro montáž srov. **Obrázek H**)

1. Nasadte pracovní nádobu **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nádobu malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
2. Nasadte emulgační kotouč **7** na osu **17**.
3. Nasadte osu **17** do pracovní nádoby **9**.
4. Dejte přísady do pracovní nádoby **9**. Další přísady můžete později přidat plnicím otvorem. Pro pomalé kapání (např. oleje při přípravě majonézy) můžete použít mini pěchovadlo **1** s malým otvorem na dně.
5. Nasadte víko **3** s pěchovadly **1, 2** na pracovní nádobu **9**. Otočte víko malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
6. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
7. Zvolte otočným přepínačem **12** požadovaný rychlostní stupeň.
8. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.

9. Otočte víko **3** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho.
10. Otočte pracovní nádobou **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
11. Vytáhněte osu **17** společně s emulgačním kotoučem **7** nahoru a odeberte připravený pokrm z pracovní nádoby **9**.
12. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

11. Použití kotouče na hranolky

Oblast použití:

Kotouč na hranolky **6** se hodí ke krájení hranolek z čerstvých brambor.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevyvíjejte na kotouč na hranolky **6** příliš velký tlak. Pracujte stejným tlakem, aby se motor nezablokoval.

UPOZORNĚNÍ: Pro nejlepší výsledek vložte velké brambory (příp. rozpůlené) napříč do velkého plnicího otvoru a stlačte je dolu maxi pěchovadlem **2**.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Max. doba zpracování	Vypínač
Brambory	500 g	cca 2 min	2

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s kotoučem na hranolky **6** déle než 2 minuty v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

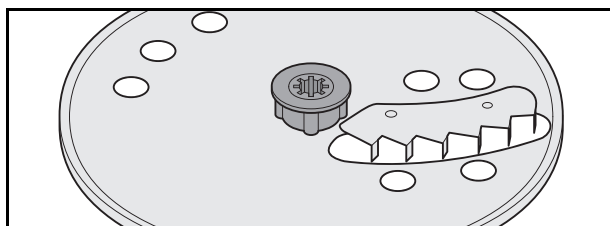
Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- osa **17**
- kotouč na hranolky **6**
- víko **3** s pěchovadly **1, 2**

Takto to funguje:

(pro montáž srov. **obrázek J**)

1. Nasadte pracovní nádobu **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nádobu malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
2. Nasadte osu **17** do pracovní nádoby **9**.
3. Nasadte kotouč na hranolky **6** na osu tak, aby nože na hranolky byly nahoře.





- Nasadte víko **3** s pēchovadly **1, 2** na pracovní nādobu **9**. Otočte víko malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
- Sítovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
- Vyjměte maxi pēchovadlo **2** a naplňte připravené, syrové brambory nejvýše po značku **MAX** do plnicího otvoru.
- Opět nasadte maxi pēchovadlo **2**.
- Nastavte otočný pēpínač **12** do postavení 2 a stlačte brambory maxi pēchovadlem **2** lehkým, stejnóměrným tlakem dolů.
- Pro doplnění dalších brambor zastavte (otočný pēpínač **12** do postavení 0) předtím, než jsou všechny kousky brambor v plnicím otvoru zpracovány.
- Zpracujte po částech všechny brambory. Vyprázdněte pracovní nādobu **9**, když je naplněna po značku **MAX**.
- Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný pēpínač **12** na 0 a vytáhněte sítovou zástrčku **10**.
- Otočte víko **3** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho.
- Otočte pracovní nādobou **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
- Uchopte osu **17** za horní konec a vytáhněte ji ven společně s kotoučem na hranolky **6**.
- Odeberte nakrájené hranolky z pracovní nādoby **9**.
- Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

12. Použití struhadlového a řezného kotouče

Oblast použití:

Hrubý struhadlový a řezný kotouč **4** a jemný struhadlový a řezný kotouč **5** jsou určeny ke strouhání a krájení zeleniny, ovoce, brambor a sýru na plátky. Tyto kotouče lze použít oboustranně. Na jedné straně ke strouhání, na další ke krájení na plátky.

Oba kotouče mají pro orientaci vzor jako značku.

Vzor	Struhadlový a řezný kotouč
	hrubý struhadlový a řezný kotouč 4
	jemný struhadlový a řezný kotouč 5

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevyvíjejte na struhadlový a řezný kotouč **5/4** příliš velký tlak. Pracujte stejnóměrným tlakem, aby se motor nezablokoval.

Tabulka zpracování krájení:

Přísady	Max. množství	Max. doba zpracování	Vypínač
Karotky	500 g	cca 2 min	2

Přísady	Max. množství	Max. doba zpracování	Vypínač
Cuketa	500 g	cca 2 min	2
Pórek	500 g	cca 2 min	2
Červená řepa (oloupaná)	500 g	cca 2 min	2

Tabulka zpracování strouhání:

Přísady	Max. množství	Max. doba zpracování	Vypínač
Karotky	500 g	cca 2 min	1

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozuje přístroj se struhadlovým a řezným kotoučem **5** nebo **4** déle než 2 minuty v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

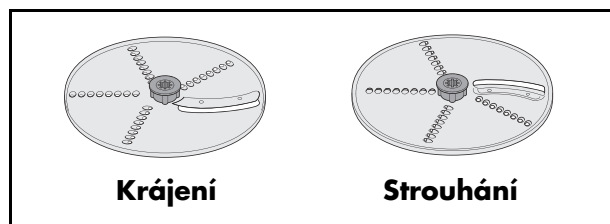
Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- osa **17**
- jemný struhadlový a řezný kotouč **5** nebo hrubý struhadlový a řezný kotouč **4**
- víko **3** s pēchovadly **1, 2**

Takto to funguje:

(pro montáž srov. **obrázek J**)

- Nasadte pracovní nādobu **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nādobu malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
- Nasadte osu **17** do pracovní nādoby **9**.
- Nasadte struhadlový a řezný kotouč **5** nebo **4** na osu tak, aby se nástroj, se kterým chcete pracovat, nacházel nahoře.



- Nasadte víko **3** s pēchovadly **1, 2** na pracovní nādobu **9**. Otočte víko malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
- Sítovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
- Vytáhněte midi pēchovadlo **1** ven a naplňte připravené přísady do plnicího otvoru.
- Nastavte otočný pēpínač **12** do postavení 1 (strouhání) nebo 2 (krájení) a stlačte přísady midi pēchovadlem **1** lehkým, stejnóměrným tlakem dolů. Dlouhé přísady jako mrkev, cuketa, salátové okurky můžete stlačit dolů bez pēchovadla, pokud vyčnívají nahoře z plnicího otvoru.
- Pro doplnění dalších přísad zastavte (otočný pēpínač **12** do postavení 0) předtím, než jsou všechny kousky přísad v plnicím otvoru zpracovány.

9. Zpracujte po částech všechny přísady. Vyprázdněte pracovní nádobu **9**, když je naplněna po značku **MAX**.
10. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víko **3** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho.
12. Otočte pracovní nádobou **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
13. Uchopte osu **17** za horní konec a vytáhněte ji ven společně se struhadlovým a řezným kotoučem **5** nebo **4**.
14. Odeberte zpracované přísady z pracovní nádoby **9**.
15. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

13. Použití odšťavňovače citrusů

Oblast použití:

Odšťavňovač citrusů skládající se ze síta **18** a odšťavňovacího kuželu **20 + 21** je vhodný pro odšťavnění rozpůlených citrusových plodů. Použijte malý odšťavňovací kužel **20** pro malé citrusové plody (např. citróny, limety) nebo velký odšťavňovací kužel **21** pro větší citrusové plody (např. pomeranče).

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dbejte na to, aby se v sítu **18** nebo v přístroji během obsluhy nenacházely cizí předměty.
- ⊙ Nevytvíjejte příliš vysoký tlak na odšťavňovací kužel **20/21**.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Pomeranče	5 kusy (rozpůlené)	cca 4 – 6 min	1

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s odšťavňovačem citrusů **18 + 20/21** déle než 7 minut v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

- pracovní nádoba **9**
- osa **17**
- síto **18**
- malý odšťavňovací kužel **20** nebo velký odšťavňovací kužel **21**

Takto to funguje:

1. Nasadte pracovní nádobu **9** na základní zařízení **13**. Otočte pracovní nádobu malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
2. **Obrázek K:** Nasadte osu **17** do pracovní nádoby **9**.

3. **Obrázek K:** Nasadte síto **18** na pracovní nádobu **9** a osu **17**. Otočte síto malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
4. **Obrázek L:** Nasadte odšťavňovací kužel **20/21** na střed síta **18**.
5. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
6. Zvolte otočným přepínačem **12** postavení **1**.
7. Poloviny citrusových plodů mírným tlakem přitlačte rozřezanou plochou dolů lehkým tlakem na točící se odšťavňovací kužel **20/21**. Šťáva teče do pracovní nádoby **9**.

UPOZORNĚNÍ:

- Pro nejlepší zisk šťávy stlačte poloviny citrusů nejdříve svisle dolů. Poté jimi pohybujte na odšťavňovacím kuželu **20/21** lehce do všech stran sem a tam, dokud není zpracována celá dužina.
 - Když se odšťavňovací kužel **20/21** netočí, zkontrolujte, zda se mezi odšťavňovacím kuželem a sítem **18** nenachází jádra, a v případě potřeby je odstraňte.
 - Když se v sítu **18** nasbívá hodně dužiny a jader, vytáhněte síťovou zástrčku **10** a vyprázdněte síto.
8. Ukončete pracovní chod nejpozději, když je v pracovní nádobě **9** dosaženo maximální výšky plnění pro tekutiny (1250 ml).
 9. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
 10. Otočte sítem **18** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho společně s odšťavňovacím kuželem **20/21**.
 11. Vytáhněte osu **17** ven.
 12. Otočte pracovní nádobou **9** trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ji.
 13. Vylijte šťávu z pracovní nádoby **9**.
 14. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

14. Mini drtič

Oblast použití:

Mini drtič skládající se z mini nádoby **16** a nožové jednotky **15** je vhodný k sekání a drcení malého množství cibule, bylinek, ořechů, kávových zrn a parmazánu.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Mini drtič nepoužívejte s tekutinami.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Doba zpracování	Vypínač
Mandle	150 g	8 – 10 x 1 s	P
Kávová zrna	50 g	cca 30 – 60 s	2

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Neprovozujte přístroj s mini drtičem **15** + **16** déle než 2 minuty v nepřetržitém provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

- mini nádoba **16**
- nožová jednotka **15**
- těsnicí kroužek **14**

Takto to funguje:

1. Naplníte přísady nejvýše po značku **MAX** do mini nádoby **16**. Dbejte přitom také údajů v tabulce zpracování.
2. Nasadíte těsnicí kroužek **14** na nožovou jednotku **15**.
3. **Obrázek E:** Nasadíte nožovou jednotku **15** čepelí dolů na mini nádoby **16**.
4. **Obrázek E:** Točte nožovou jednotkou **15** **proti směru hodinových ručiček**, dokud pevně nesedí na mini nádobě **16**.
5. **Obrázek F:** Obratě složený mini drtič **15** + **16** a nasadíte ho na základní zařízení **13**. Otočte mini drtič malý kousek ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
6. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
7. Zvolte otočným přepínačem **12** požadovaný rychlostní stupeň.
8. Když je pracovní chod dokončen, nastavte otočný přepínač **12** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
9. Otočte mini drtič trochu proti směru hodinových ručiček a odeberte ho.
10. Otočte nožovou jednotku **15** **ve směru hodinových ručiček** a odeberte ji z mini nádoby **16**.
11. Přísady, které drží na nožové jednotce **15**, odstraňte opatrně malou stěrkou nebo něčím podobným.
12. Odeberte rozdrcené přísady z mini nádoby **16**.
13. Všechny použité díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned.

15. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **10** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **13** nikdy nenamáčejte do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Dbejte na to, že čepele kotoučů **6** + **5** + **4**, nástavce s noži **8** a nožové jednotky **15** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.

POZOR:

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhnoucí, leptavé nebo odírájící čisticí prostředky. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ: Určité potraviny nebo koření (např. kari) mohou zbarvit umělou hmotu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

15.1 Čištění základního zařízení

1. Čistěte základní zařízení **13** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Uřete nakonec čistým, lehce navlhčeným hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **13** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

15.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- pracovní nádoba **9**
- víko **3**
- osa **17**
- nástavec s noži **8**
- nástavec na míchání **19**
- emulgační kotouč **7**
- malý odšťavňovací kužel **20**
- velký odšťavňovací kužel **21**
- síto **18**
- kotouč na hranolky **6**
- hrubý struhadlový a řezný kotouč **4**
- jemný struhadlový a řezný kotouč **5**
- mini nádoba (pro mini drtič) **16**
- mini pěchovadlo **1**
- maxi pěchovadlo **2**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- základní zařízení **13**
- nožová jednotka (pro mini drtič) **15**

15.3 Ruční mytí



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ☉ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele kotoučů **6 + 5 + 4**, nástavce s noži **8** a nožové jednotky **15** dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.

Všechny díly příslušenství kromě základního zařízení **13** lze mýt také v ruce.

- Veškeré díly příslušenství vyčistěte pokud možno ihned po použití.
- Používejte vodu s jemným čisticím přípravkem a všechny díly opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete nebo sklídíte.

15.4 Uschování

Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.

16. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, podívejte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ☉ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.• Kuchyňský robot lze spustit pouze až, když jsou určité díly příslušenství složeny správně. (viz „Bezpečnostní funkce“ na straně 112)
Přístroj silně vibruje nebo se během provozu pohybuje.	<ul style="list-style-type: none">• Dodržujte maximální množství a doporučenou přípravu potravin.• Přísavky musí být čisté a suché.
Nástavec s noži 8 / nástavec na míchání 19 / emulgační kotouč 7 / nožová jednotka 15 : Pracovní nástroj se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 10 ze zásuvky a zkontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Bylo překročeno maximální množství?- Nachází se v nádobě překážka (např. šlacha, chrupavka)?- Jsou kousky přísad příliš velké?
Odšťavňovací kužel 20/21 / kotouče 6 + 5 + 4 : Pracovní nástroj se přestává točit.	<ul style="list-style-type: none">• Vyvíjeli jste příliš velký tlak?• Nachází se v přístroji cizí těleso?
Kotouče 6 + 5 + 4 : Zbytky přísad zůstávají nahoře na kotouči.	<ul style="list-style-type: none">• Není chyba, malé zbytky z technických důvodů zůstávají.
Kotouče 6 + 5 + 4 : Přísady nejsou správně zpracovány.	<ul style="list-style-type: none">• Vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 10 a opatrně zkontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Zachytily se přísady do čepelí? V případě potřeby je odstraňte.- Je pracovní nádoba 9 naplněna po maximální výšce plnění? Předtím, než budete pokračovat v práci, ji vyprázdněte.

17. Recepty

Bylinkový tvaroh

250 g tvarohu s obsahem 40 % tuku

125 g přírodního jogurtu

2–4 rozdrčené stroužky česneku

100 g salátové okurky

sůl podle chuti

pepř podle chuti

cca 30 g namíchaných bylinek (zmrazených)

nástavec na míchání **19**

1. Odstraňte jádro (vnitřek) okurky a nakrájejte okurku na kostičky.
2. Všechny přísady dejte do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a míchejte cca 20 sekund.
3. V případě potřeby dochutěte solí a pepřem.

UPOZORNĚNÍ: Použijte nástavec s noži **8**, když chcete rozdrtit čerstvé bylinky, kousky okurek a stroužky česneku. Použijte nástavec s noži **8** pro drcení po dobu cca 10 sekund. Přidejte nakonec tvaroh a jogurt.

Guacamole dip

2 avokáda (velmi zralá)

2 stroužky česneku

1/2 citrónu

1/2 lžičky hořčice

1 lžička oleje

1–2 rajčata (na čtvrtky)

1 polévková lžice měkkého sýru

cukr

sůl

pepř

tabasco

nástavec s noži **8**

1. Oloupejte avokádo, zbavte jádra a vložte do pracovní nádoby **9**.
2. Česnek, citrónovou šťávu, hořčici, olej, rajčata a měkký sýr vložte rovněž do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a mixujte do jemna.
3. Nejdříve dochutěte cukrem, solí a pepřem, potom tabascem.

Jogurtový dresing

150 g přírodního jogurtu

3 lžice octu z bílého vína

3 lžice slunečnicového oleje

1–2 lžičky hořčice

1 špetka soli / 1 špetka cukru

emulgační kotouč **7**

- Přírodní jogurt, ocet z bílého vína, slunečnicový olej, hořčici, sůl a cukr dejte do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a dobře rozmíchejte.

V případě potřeby můžete dochutit jogurtový dresing také na jemno nasekanými stroužky česneku, pažitkou nebo směsí namíchaných bylinek.

Bramboráky

4 brambory, velké, moučné

sůl

pepř, mletý

muškátový oříšek, mletý

80 g másla nebo margarínu

jemný řezný a struhadlový kotouč **5**

1. Nasadte jemný řezný a struhadlový kotouč **5** struhadlovou stranou nahoru.
2. Strouhejte oloupané brambory jemným řezným a struhadlovým kotoučem **5**.
3. Vložte bramborovou hmotu do utěrky a vytlačte tekutinu.
4. Posypte bramborovou hmotu kořením a vše zamíchejte.
5. Rozehřejte na pánvi máslo nebo margarín.
6. Malou naběračkou naberte trochu bramborové hmoty do horkého tuku a stlačte hmotu obracečkou na plocho.
7. Osmažte bramborové placky z obou stran.

Pesto (červené)

150 g rajčat (sušených)

1 svazek bazalky

1 cibule, červená (na čtvrtky)

2 lžice piniových jader

1–2 stroužky česneku

2 lžičky octu balzamik

150 ml olivového oleje

sůl

pepř

nástavec s noži **8**

1. Rajčata, roztrhané listy bazalky, piniová jádra, česnek, cibule ocet a olej vložte do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a mixujte 1 minutu na stupeň 2 do jemna.
2. Dochutěte solí a pepřem.

UPOZORNĚNÍ: Uchovávejte pesto ve skleněné šroubovací sklenici pokryté vrstvou olivového oleje. Takto vydrží v lednici cca 4 týdny.

Pesto (zelené)

1–2 svazky čerstvé bazalky
1–2 stroužky česneku
2 lžice piniových jader
150 ml olivového oleje
2 lžice parmazánu, strouhaného
sůl + čerstvě namletý černý pepř
nástavec s noži **8**

1. Bazalku, česnek, piniová jádra, parmazán a olivový olej dejte do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a mixujte 1 minutu na stupeň 2 do jemna.
2. Dochuťte solí a pepřem.

UPOZORNĚNÍ: Uchovávejte pesto ve skleněné šroubovací sklenici pokryté vrstvou olivového oleje. Takto vydrží v lednici cca 4 týdny.

Omáčka barbecue

200 g rajčat (na čtvrtky)
2 lžice rostlinného oleje
sůl
česneková sůl nebo čerstvé stroužky česneku
50 ml kečupu
30 g rajského protlaku
2 lžice octa
2 lžice citrónové šťávy
1 lžička cukru
skořice
nástavec s noži **8**

1. Rozčtvrcená rajčata, olej, sůl, cukr a česnek vložte do pracovní nádoby **9**. Nasadte víko **3** a mixujte 2–3 krátkými impulzy.
2. Odejměte víko **3** a dochuťte. Chuť česneku musí být velmi výrazná.
3. Přidejte kečup, protlak, ocet, citrónovou šťávu, cukr a špetku skořice. Nasadte **3** víko a mixujte omáčku, až z ní vznikne jednotná hmota.
4. Odejměte víko **3** a dochuťte.
5. Dejte omáčku do hrnce. Vařte cca 45 minut při nízké teplotě, dokud nezhoustne.

UPOZORNĚNÍ: V případě potřeby můžete vylepšit omáčku barbecue kořením čili.

18. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



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



Obal

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

19. Technické parametry

Model:	SKMM 1000 A2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz,
Ochranná třída:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	1 000 watt
Maximální objem náplně pracovní nádoby 9 :	2 litry Tekutiny: 1250 ml

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Testovaná B ezepečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Symbol recyklace (3 šipky) označuje recyklovatelné materiály. Materiál lze specifikovat recyklačním číslem vprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

20. Objednání dílů příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webové stránky, kde si můžete doobjednat.

21. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vady tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován. Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.

Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 326488_1904** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepece na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objevili-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **326488_1904** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

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

IAN: 326488_1904



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1.	Prehľad	125
2.	Účel použitia	125
3.	Bezpečnostné pokyny	126
4.	Obsah balenia	128
5.	Prehľad funkcií	129
6.	Vybalenie a umiestnenie	131
7.	Základná obsluha	131
	7.1 Príprava potravín	131
	7.2 Naplnenie/pridanie prísad	131
	7.3 Napájanie	131
	7.4 Bezpečnostné funkcie	132
	7.5 Zapnutie a vypnutie a regulácia rýchlosti	132
8.	Použitie nožového nadstavca	132
9.	Použitie miešacieho nadstavca	133
10.	Použitie emulgačného kotúča	134
11.	Použitie kotúča na hranolčeky	134
12.	Použitie strúhacích a krájacích kotúčov	135
13.	Použitie odšťavovača citrusov	136
14.	Minimixér	137
15.	Čistenie a údržba prístroja	137
	15.1 Čistenie základného prístroja	137
	15.2 Umývanie v umývačke	137
	15.3 Ručné umývanie.....	138
	15.4 Uskladnenie	138
16.	Riešenie problémov	138
17.	Recepty	139
18.	Likvidácia	140
19.	Technické údaje	140
20.	Objednanie príslušenstva	141
21.	Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	141

1. Prehľad

- 1 Minipiest
- 2 Maxipiest
- 3 Veko
- 4 Hrubý strúhací a krájací kotúč (použiteľný obojstranne)
- 5 Jemný strúhací a krájací kotúč (použiteľný obojstranne)
- 6 Kotúč na hranolčeky
- 7 Emulgačný kotúč
- 8 Nožový nadstavec
- 9 Pracovná nádoba
- 10 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 11 Nožičky s prísavkami
- 12 Otočný spínač (P / 0 / 1 / 2)
- 13 Základný prístroj

- 14 Tesniaci krúžok (na minimixér)
- 15 Nožová jednotka (na minimixér)
- 16 Mininádobka (na minimixér)
- 17 Hriadel'
- 18 Sítka (na dužinu a jadierka)
- 19 Miešací nadstavec
- 20 Malý odšťavovací kužel'
- 21 Veľký odšťavovací kužel'

Zadná výklopná strana, obrázok A:

- 22 Navinutie kábla

Zadná výklopná strana: Obrázok A – M

Bez obrázka:

Ochrana čepele (pre nožový nadstavec)

Ďakujeme vám za dôveru!


Gratulujeme vám k novému multifunkčnému kuchynskému robotovi.

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 radosť s vašim novým multifunkčným kuchynským robotom!

Symboly na prístroji

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

2. Účel použitia

Tento kuchynský robot slúži na mixovanie, miešanie, mixovanie, emulgovanie, krájanie a strúhanie potravín, na krájanie hranolčekov a lisovanie citrusového ovocia.

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!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.
- ⊙ Nožový nadstavec nie je vhodný na obilniny, ľad, orechy alebo podobne tvrdé potraviny.
- ⊙ Minimixér sa nesmie používať s tekutinami.

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

- ⊙ Prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ 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.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúča na hranolčeky, strúhacieho a krájacieho kotúča, nožového nadstavca a nožovej jednotky pre minimixér sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa neporezali.
 - Pri ručnom umývaní tak používajte čistú vodu tak, aby ste čepele dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.
 - Pri vyprázdňovaní pracovnej nádoby a mininádobky dávajte pozor na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nadstavca/nožovej jednotky.
 - Pri vyberaní a vkladaní pracovných nástrojov dávajte pozor na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
 - Keď nožový nadstavec nepoužívate, nasuňte ochranu čepelí.
 - Pri všetkých kotúčoch dávajte pri odstraňovaní upchatí a odstraňovaní nespracovaných prísad pozor 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.
- ⊙ Pracovné nástroje (napr. nožový nadstavec, strúhacie a krájacie kotúče) sa ešte po vypnutí otáčajú. Počkajte na zastavenie, až potom odistite a otvorte veko.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniám.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Prístroj je v závislosti od funkcie určený na nasledujúce maximálne prevádzkové časy bez prerušenia:
 - Nožový nadstavec: maximálne 3 minúty
 - Miešací nadstavec: maximálne 3 minúty
 - Emulgačný kotúč: maximálne 6 minút
 - Kotúč na hranolčeky: maximálne 2 minúty
 - Strúhacie a krájacie kotúče: maximálne 2 minúty
 - Odšťavovač citrusov: maximálne 7 minút
 - Minimixér: maximálne 2 minúty
 Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 137).



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 vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.

- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, 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. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Dbajte na to, aby nebolo možné potknúť sa o pripojovací kábel, aby sa do neho nikto nemohol zamotať ani naň stúpiť.
- ⊙ Pripojovací kábel nesmie byť v blízkosti horúcich plôch (napr. platne šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky, ...
... v prípade poruchy,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred zmontovaním alebo rozobratím prístroja,
... pred každým čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení

- ⊙ Nikdy neobchádzajte bezpečnostné funkcie!
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúcich pracovných nástrojov. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť!

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

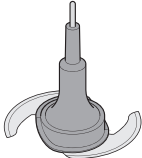
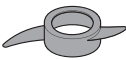
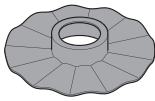
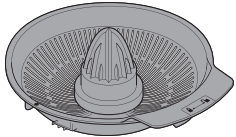
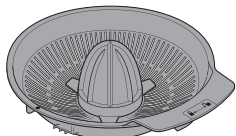
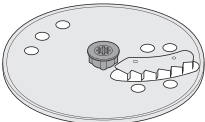
- ⊙ Prístroj položte len na hladkú, rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Dodržujte údaje o maximálnych množstvách náplní, o maximálnych množstvách prísad, maximálnych prevádzkových časoch a odporúčaných stupňoch rýchlosti uvedených v tomto návode na obsluhu.
- ⊙ Na odšťavovací kužel a kotúče príliš netlačte. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.

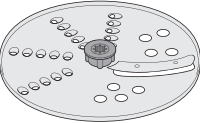

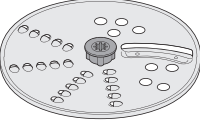

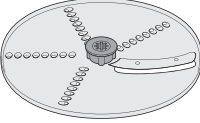

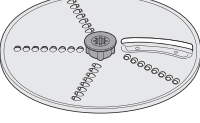

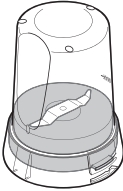
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 multifunkčný kuchynský robot, základný prístroj **13**
- 1 pracovná nádoba **9**
- 1 veko **3 s**:
 - maxipest **2**
 - minipest **1**
- 1 hriadeľ **17**
- 1 nožový nadstavec **8 s** ochranou čepeli
- 1 miešací nadstavec **19**
- 1 emulgačný kotúč **7**
- 1 hrubý strúhací a krájací kotúč **4**
- 1 jemný strúhací a krájací kotúč **5**
- 1 kotúč na hranolčeky **6**
- 1 nadstavec odšťavovača citrusov pozostávajúci z:
 - malý odšťavovací kužel **20** / veľký odšťavovací kužel **21**
 - sítko **18**
- 1 minimixér pozostávajúci z:
 - mininádobka **16**
 - nožová jednotka **15**
- 1 návod na obsluhu

5. Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Funkcia	Množstvo	Poloha otočného spínača	Čas spracovania	Upozornenie
Nožový nadstavec 8 	Mixovanie, sekание, vyrábanie pyré zo zeleniny, bylín, syra, mäsa	napr. max. 500 g mäsa	P alebo 2	max. 3 min	<ul style="list-style-type: none"> Zeleninu a syr najskôr nakrájajte na kúsky dlhé 3 – 4 cm. Mäso a tvrdý syr najskôr nakrájajte na kúsky dlhé 2 cm. Odstráňte šľachy, chrupavky, tvrdé šupky.
	Miesenie kysnutého cesta (napr. cesta na pizzu)	max. 500 g múky	1	max. 3 min	
Miešací nadstavec 19 	Miešanie ľahkého cesta (napr. treného cesta, cesta na lievance)	Tuk/cukor/múka – každá prísada max. 200 g	1	max. 3 min	
Emulgačný kotúč 7 	Šľahanie smotany	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 min	<ul style="list-style-type: none"> Spracúvajte dobre vychladené
	Šľahanie bielkov	min. 4 bielka, max. 6 bielkov	2	max. 6 min	<ul style="list-style-type: none"> Všetky diely príslušenstva suché a bez mastnoty
	Emulgovanie (napr. majonézy)		1	max. 6 min	
Odšťavovač citrusov s malým odšťavovacím kuželom (18 + 20) 	Odšťavovanie malého citrusového ovocia (napr. citrónov, limetiek)	max. 5 kusov	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na 1250 ml.
Odšťavovač citrusov s veľkým odšťavovacím kuželom (18 + 21) 	Odšťavovanie väčšieho citrusového ovocia (napr. pomarančov)	max. 5 kusov	1	max. 7 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na 1250 ml.
Kotúč na hranolčeky 6 	Krájanie hranolčekov	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na MAX.

Pracovný nástroj	Funkcia	Množstvo	Poloha otočného spínača	Čas spracovania	Upozornenie
Hrubý strúhací a krájací kotúč 4 (nôž nahor)  Vyrazený vzor: 	Krájanie veľkých plátkov	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na MAX.
Hrubý strúhací a krájací kotúč 4 (nôž nadol)  Vyrazený vzor: 	Strúhanie nahrubo	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na MAX.
Jemný strúhací a krájací kotúč 5 (nôž nahor)  Vyrazený vzor: 	Krájanie jemných plátkov	max. 500 g	2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na MAX.
Jemný strúhací a krájací kotúč 5 (nôž nadol)  Vyrazený vzor: 	Strúhanie najemno	max. 500 g	1	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Príliš netlačte Pracovnú nádobu 9 vyprázdňte, keď sa naplní na MAX.
Minimixér (15 + 16) 	Mixovanie, sekanie malých množstiev cibule, bylínok, orechov, kávových zŕn Žiadne tekutiny!	max. 150 g Naplňte max. po značku MAX	P, 1, 2	max. 2 min	<ul style="list-style-type: none"> Tesniaci krúžok 14 musí byť vložený.

6. Vybalenie a umiestnenie

UPOZORNENIE: Pri prvých použitíach môže unikať 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. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 137).
4. **Obrázok A:** Pripojovací kábel **10** odviňte z priestoru na navinutie kábla **22** len toľko, ako je potrebné.
5. Základný prístroj **13** položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť. Vyberte hladký podklad, aby sa mohli nožičky s prísvkami **11** pevne prisaf.



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky **10** až vtedy, keď je kuchynský robot kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

7. Základná obsluha

7.1 Príprava potravín

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na mixovanie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.

- Zeleninu, ovocie a bylinky umyte a očistite.
- Odstráňte stonky (napr. na bylinkách), pevné škrupiny (napr. na orechoch) a časti, ktoré sa nemajú spracúvať (napr. jadierka jablka).
- Používajte osušené čerstvé bylinky.
- Z mäsa odstráňte šľachy, kosti a chrupavky.
- Zo syra odstráňte kôrku.
- Syr a mäso spracúvajte dobre vychladené.
- Mäkký syr (napr. mozzarella) sa tiež môže mierne zmraziť.
- Na spracovanie s nožovým nadstavcom **8** a v minimixéri **15 + 16** narežte potraviny na rovnomerné, menšie kúsky.
- Na spracovanie s kotúčmi **5, 4** narežte potraviny na také kúsky, aby sa dobre zmestili do stredného plniaceho otvoru. Podlhovasté potraviny (ako napr. mrkva, uhorka, cuketa) sa môžu spracúvať v celku. Vkladajú sa do plniaceho otvoru na výšku. Mali by čo najviac vyplniť šírku plniaceho otvoru, aby sa nepreklopili.
- Na spracovanie s kotúčom na hranolčeky **6** sa musia zemiaky zmestiť do veľkého plniaceho otvoru tak, aby nevyčnievali nad značku **MAX** na plniacom otvore veľa **3**. Prípadne narežte zemiaky na vhodné kúsky.

- Na spracovanie s odšťavovačom citrusov **18 + 20** vyberte zrelé citrusové ovocie. Toto má viac šťavy. Narežte citrusové ovocie na polovice.

7.2 Naplnenie/pridanie prísad

- Pri plnení tekutých prísad do pracovnej nádoby **9** dbajte na maximálnu výšku náplne 1250 ml.
- V minimixéri **15 + 16** sa nesmú spracúvať tekutiny. Prísady sa môžu plniť maximálne po značku **MAX**.
- Dodržiavajte údaje o maximálnych množstvách prísad v tabuľkách spracovania.
- Pred pridaním prísad do pracovnej nádoby **9** vložte nasledujúce diely príslušenstva:
 - Nožový nadstavec **8**
 - Hriadeľ **17** + miešací nadstavec **19**
 - Hriadeľ **17** + emulgačný kotúč **7**
- Na naplnenie pri zatvorenom veku **3** má prístroj plniaci otvor s piestom 2 v 1. V závislosti od množstva a veľkosti prísad zatlačadlo **1** vyberte. K dispozícii máte dve veľkosti plniacich otvorov.
- Pri práci s kotúčmi **5, 4** používajte zásadne minizatlačadlo **1**, aby ste získali najlepší výsledok.
- Pri práci s kotúčom na hranolčeky **6** používajte zásadne maxipiest **2**, aby ste získali najlepší výsledok.

UPOZORNENIE: V návode sa popisuje vždy len používanie najčastejšie vhodného piesta. Výber piesta prispôbte potravine.

- Minizatlačadlo **1** môžete vybrať, kým prístroj ide.
- Keď používate veľký plniaci otvor (s maxipiestom **2**), môžu sa prísady pridať nanajvýš po značku **MAX**.
- Miniapiest **1** má na dne malý otvor, cez ktorý môžu tekutiny pomaly kvapkať do pracovnej nádoby (napr. pomalé prikvapkavanie oleja na prípravu majonézy).

7.3 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky **10** až vtedy, keď je kuchynský robot kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.

7.4 Bezpečnostné funkcie

Na minimalizáciu nebezpečenstva poranenia sa môže kuchynský robot spustiť len vtedy, keď boli určité diely príslušenstva správne poskladané.

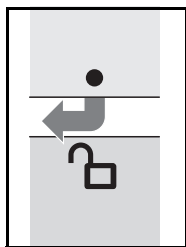



NEBEZPEČENSTVO poranení!

⊙ Nikdy neobchádzajte tieto bezpečnostné funkcie!

Princíp: Značka ● + /

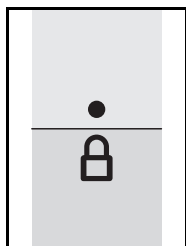
Všade, kde vidíte značky zámku a bodku, platí rovnaký princíp.




1. **Nasadenie horného dielu príslušenstva:** Vložte horný diel príslušenstva so značkou ● na otvorený symbol zámku .


2. **Otočenie v smere hodinových ručičiek:**

Otočte horný diel príslušenstva v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne.



3. **Správne zloženie:**

Keď sú diely príslušenstva správne zložené, ukazuje značka ● na zatvorený symbol zámku .

- Na odobratie otočte horný diel príslušenstva proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude značka ● ukazovať na otvorený symbol zámku . Potom môžete diel príslušenstva nadvihnúť nahor.

Jednotlivé diely príslušenstva

- **Obrázok B:** Pracovná nádoba **9** musí pri malom otočení v smere hodinových ručičiek zapadnúť na základnom prístroji **13**.
- **Obrázok C:** Veko **3** musí pri malom otočení v smere hodinových ručičiek zapadnúť na pracovnej nádobe **9**.
- **Obrázok K:** Na odšťavovač citrusov nie je veko **3** potrebné. Namiesto toho musí sitko **18** pri malom otočení v smere hodinových ručičiek zapadnúť na pracovnej nádobe **9**.
- **Obrázok F:** Minimixér **15 + 16** sa osadí bez pracovnej nádoby **9** priamo na základný prístroj **13**. Musí byť správne zložený a pri malom otočení v smere hodinových ručičiek zapadnúť na základnom prístroji.

Maxipiest

- **Obrázok D:** Keď je veko **3** nasadené, musí sa maxipiest **2** vložiť do plniaceho otvoru. Bez prerušenia prevádzky sa dá vytiahnuť nahor až po značku **MAX**. Pri stlačení spôsobí táto bezpečnostná funkcia odpor.

7.5 Zapnutie a vypnutie a regulácia rýchlosti

Pomocou otočného spínača **12** sa prístroj zapne a vypne a volí sa stupeň rýchlosti:

Poloha spínača	Funkcia
P	Pulzná funkcia: <ul style="list-style-type: none">- Na zapnutie prístroja podržte otočný spínač 12 v polohe P.- Na vypnutie prístroja pustite otočný spínač 12.- Umožňuje prácu s viacerými krátkymi impulzmi za sebou, odporúčame, napr. na bylinky a cibuľu.
0	vypnutý
1	stupeň rýchlosti 1 (normálna rýchlosť)
2	stupeň rýchlosti 2 (vysoká rýchlosť)

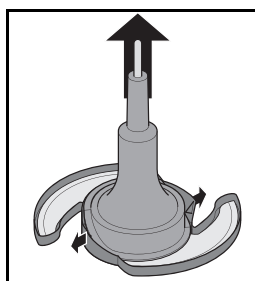
UPOZORNENIE: Pri výbere stupňa rýchlosti dodržiavajte odporúčania v tabuľkách.

8. Použitie nožového nastavca

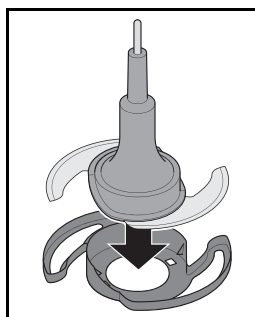


NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Čepele nožového nastavca **8** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich. Keď nožový nastavec nepoužívate, nasuňte ochranu čepeľí.



- **Odňatie ochrany čepeľí:** Trochu stiahnite ochranu čepeľí v strede z nožového nastavca a vytiahnite ju smerom hore.



- **Nasunutie ochrany čepeľí:** Nožový nastavec **8** nasadíte zhora do ochrany čepeľí. Dbajte o to, aby boli obidve čepele kompletne chránené.

Oblasť použitia:

Nožový nadstavec **8** sa hodí na sekanie a mixovanie cibule, bylínok, zeleniny, ovocia, parmezánu a mäsa. Okrem toho môžete cesto miesiť pomocou nožového nadstavca.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na mixovanie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.
- ⊙ Nožový nadstavec nie je vhodný na obilniny, ľad, orechy alebo podobne tvrdé potraviny.

Tabuľka spracovania – Sekanie:

Prísady	Príprava	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Mäso	narežte na kocky, cca 2 x 2 cm	500 g	cca 30 – 60 s	2 / P
Cibuľa	rozštvrtená, bez šupky	500 g	cca 30 – 60 s	P
Cesnak	bez šupky	500 g	cca 30 – 60 s	P
Mrkva	narežte na kúsky, cca 2 x 2 cm	500 g	cca 30 – 60 s	2 / P

Tabuľka spracovania – Miesenie:

Prísady	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Kysnuté cesto	max. 500 g múky	cca 3 min	1

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s nožovým nadstavcom **8** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj nie je vhodný na ťažké cesto (napr. celozrnné cesto na chlieb) alebo veľké množstvá cesta. Väčšie množstvá cesta môžete spracovať po dávkach.

Potrebné príslušenstvo:

- pracovná nádoba **9**
- nožový nadstavec **8**
- veko **3** s piestami **1, 2**

Ide to takto:

(Montáž pozri **Obrázok M**)

1. Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
2. Vložte nožový nadstavec **8** do pracovnej nádoby **9**.
3. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **9**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor.
4. Nasadte veko **3** s piestami **1, 2** na pracovnú nádobu **9**. Otočte veko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.

6. Otočným spínačom **12** zvolte požadovaný stupeň rýchlosti.
7. Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
8. Otočte veko **3** s piestami **1, 2** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
9. Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
10. Uchopte nožový nadstavec **8** za horný koniec a vyberte ho smerom nahor. Prísady, ktoré sa prílepili na nožový nadstavec, opatrne odstráňte pomocou malej škrabky na cesto alebo pod.
11. Vyberte rozmixované prísady z pracovnej nádoby **9**.
12. Použitie diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

9. Použitie miešacieho nadstavca

Oblasť použitia:

Miešací nadstavec **19** sa hodí na miešanie ľahkého cesta (napr. cesta na pizzu, treného cesta, cesta na lievance).

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je vhodný na ťažké cesto (napr. celozrnné cesto na chlieb) alebo veľké množstvá cesta. Väčšie množstvá cesta môžete spracovať po dávkach.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Cesto na koláče	Tuk/cukor/múka – každá prísada max. 200 g	cca 3 min	1

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s miešacím nadstavcom **19** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

- pracovná nádoba **9**
- hriadeľ **17**
- miešací nadstavec **19**
- veko **3** s piestami **1, 2**

Ide to takto:

(Montáž pozri **Obrázok G**)

1. Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
2. Vložte hriadeľ **17** do pracovnej nádoby **9**.
3. Miešací nadstavec **19** nasadte na hriadeľ **17**.
4. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **9**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor.
5. Nasadte veko **3** s piestami **1, 2** na pracovnú nádobu **9**. Otočte veko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.

- Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
- Otočný spínač **12** otočte do polohy **1**.
- Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
- Otočte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
- Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
- Vyberte hriadeľ **17** spolu s miešacím nastavcom **19** smerom hore a vyberte cesto z pracovnej nádoby **9**.
- Použitie diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

10. Použitie emulgačného kotúča

Oblasť použitia:

Emulgačný kotúč **7** sa hodí na šľahanie smotany alebo snehu z bielkov a na emulgovanie (napr. majonézy).

Tabuľka spracovania:

Prísady	Min. množstvo	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Šľahačka	200 ml	400 ml	cca 1 min	2
Bielky	4 bielky	6 bielkov	cca 2 – 5 min	2

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Prístroj s emulgačným kotúčom **7** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 6 minút. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

UPOZORNENIA:

- Šľahanie bielkov: Vajcia by mali mať izbovú teplotu. Dbajte o to, aby boli všetky diely príslušenstva suché a bez mastnoty a aby sa do bielka nedostal žltok.
- Šľahanie smotany: Dbajte o to, aby bola smotana na šľahanie a podľa možnosti aj diely príslušenstva dobre vychladené.

Potrebné príslušenstvo:

- pracovná nádoba **9**
- hriadeľ **17**
- emulgačný kotúč **7**
- veko **3** s piestami **1, 2**

Ide to takto:

(Montáž pozri **Obrázok H**)

- Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
- Emulgačný kotúč **7** nasadte na hriadeľ **17**.
- Vložte hriadeľ **17** do pracovnej nádoby **9**.
- Pridajte prísady do pracovnej nádoby **9**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor. Na pomalé prikvapávanie (napr. oleja na prípravu majonézy) môžete použiť minipiest **1** s malým otvorom na dne.

- Nasadte veko **3** s piestami **1, 2** na pracovnú nádobu **9**. Otočte veko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
- Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
- Otočným spínačom **12** zvolte požadovaný stupeň rýchlosti.
- Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
- Otočte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
- Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
- Vyberte hriadeľ **17** spolu s emulgačným kotúčom **7** smerom hore a vyberte pripravené jedno z pracovnej nádoby **9**.
- Použitie diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

11. Použitie kotúča na hranolčky

Oblasť použitia:

Kotúč na hranolčky **6** sa hodí na krájanie hranolčekov zo surových zemiakov.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Na kotúč na hranolčky **6** príliš netlačte. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.

UPOZORNENIE: Na získanie najlepších výsledkov vložte veľké zemiaky (v prípade potreby rozpolené) priečne do veľkého plniaceho otvoru a zatlačte nadol maximálnym tlakom **2**.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Max. čas spracovania	Spínač
Zemiaky	500 g	cca 2 min	2

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Prístroj s kotúčom na hranolčky **6** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 2 minúty. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

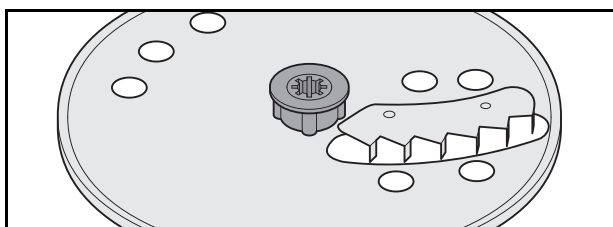
- pracovná nádoba **9**
- hriadeľ **17**
- kotúč na hranolčky **6**
- veko **3** s piestami **1, 2**

Ide to takto:

(Montáž pozri **Obrázok J**)

- Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
- Vložte hriadeľ **17** do pracovnej nádoby **9**.

3. Kotúč na hranolčeky **6** nasadíte na hriadeľ tak, aby nože na hranolčeky ležali hore.



4. Nasadíte veko **3** s piestami **1, 2** na pracovnú nádobu **9**. Otočte veko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
6. Vyberte maxipest **2** a naplňte pripravené, surové zemiaky najviac po značku **MAX** do plniaceho otvoru.
7. Znovu nasadíte maxipest **2**.
8. Prepnete otočný spínač **12** do polohy 2 a zatlačte maxipestom **2** zemiaky miernym, rovnomerným tlakom nadol.
9. Zastavte (otočný spínač **12** v polohe 0) predtým, ako budú všetky kúsky zemiakov v plniacom otvore spracované, aby ste mohli doplniť ďalšie zemiaky.
10. Dávkou za dávkou spracujte všetky zemiaky. Ak sa pracovná nádoba **9** naplní po značku **MAX**, vyprázdňte ju.
11. Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na 0 a vytiahnite zástrčku **10**.
12. Otočte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
13. Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
14. Chyťte hriadeľ **17** za horný koniec a vyberte ho spolu s kotúčom na hranolčeky **6**.
15. Vyberte nakrájané hranolčeky z pracovnej nádoby **9**.
16. Použité diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

12. Použitie strúhacích a krájacích kotúčov

Oblasť použitia:

Hrubý strúhací a krájací kotúč **4** a jemný strúhací a krájací kotúč **5** sú určené na strúhanie a krájanie plátkov zeleniny, ovocia, zemiakov a syra. Tieto kotúče sa dajú použiť obojstranne. Na jednej strane na strúhanie, na druhej strane na krájanie plátkov. Obidva kotúče majú na orientáciu vyrazený vzor ako označenie.

Vyrazený vzor	Strúhací a krájací kotúč
	Hrubý strúhací a krájací kotúč 4
	Jemný strúhací a krájací kotúč 5

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Na strúhacie a krájacie kotúče **5/4** príliš netlačte. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.

Tabuľka spracovania – krájanie:

Prísady	Max. množstvo	Max. čas spracovania	Spínač
Mrkva	500 g	cca 2 min	2
Cuketa	500 g	cca 2 min	2
Cesnak	500 g	cca 2 min	2
Červená repa (olúpaná)	500 g	cca 2 min	2

Tabuľka spracovania – strúhanie

Prísady	Max. množstvo	Max. čas spracovania	Spínač
Mrkva	500 g	cca 2 min	1

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s kotúčmi na strúhanie a krájanie **5** alebo **4** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 2 minúty. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

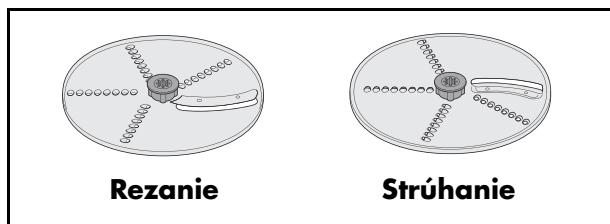
Potrebné príslušenstvo:

- pracovná nádoba **9**
- hriadeľ **17**
- jemný strúhací a krájací kotúč **5** alebo hrubý strúhací a krájací kotúč **4**
- Veko **3** s piestami **1, 2**

Ide to takto:

(Montáž pozri **Obrázok J**)

1. Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
2. Vložte hriadeľ **17** do pracovnej nádoby **9**.
3. Nasadíte strúhací a krájací kotúč **5** alebo **4** na hriadeľ tak, aby nástroj, s ktorým chcete pracovať ležal hore.



4. Nasadíte veko **3** s piestami **1, 2** na pracovnú nádobu **9**. Otočte veko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
6. Vyberte minipest **1** a naplňte pripravené prísady do plniaceho otvoru.

7. Prepnete otočný spínač **12** do polohy *1* (strúhanie) alebo *2* (krájanie) a zatlačte midipiestom **1** prísady miernym, rovnomerným tlakom nadol. Dlhé prísady, ako mrkvy, cukety, šalátové uhorky môžete potlačiť nadol bez piesta, pokiaľ vyčnievajú hore z plniaceho otvoru.
8. Zastavte (otočný spínač **12** v polohe *0*) predtým, ako budú všetky prísady v plniacom otvore spracované, aby ste mohli doplniť ďalšie prísady.
9. Dávku za dávku spracujte všetky prísady. Ak sa pracovná nádoba **9** naplní po značku **MAX**, vyprázdňte ju.
10. Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
12. Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
13. Chyťte hriadeľ **17** za horný koniec a vyberte ho spolu s kotúčom na strúhanie a krájanie **5** alebo **4**.
14. Vyberte spracované prísady z pracovnej nádoby **9**.
15. Použité diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

13. Použitie odšťavovača citrusov

Oblasť použitia:

Odšťavovač citrusov, ktorý pozostáva zo sitka **18** a odšťavovacieho kužela **20 + 21**, sa hodí na odšťavovanie rozpoleného citrusového ovocia. Použite malý odšťavovací kužel **20** na malé citrusové ovocie (napr. citróny, limetky) alebo veľký odšťavovací kužel **21** na väčšie citrusové ovocie (napr. pomaranče).

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte na to, aby sa v sitku **18** alebo prístroji nenachádzali cudzie predmety, keď ho používate.
- ⊙ Nevytvárajte príliš vysoký tlak na odšťavovací kužel **20/21**.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Pomaranče	5 kusov (na polovičky)	cca 4 – 6 min	<i>1</i>

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s odšťavovačom citrusov **18 + 20/21** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 7 minút. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

- pracovná nádoba **9**
- hriadeľ **17**
- sitko **18**
- Malý odšťavovací kužel **20** alebo veľký odšťavovací kužel **21**

Ide to takto:

1. Položte pracovnú nádobu **9** na základný prístroj **13**. Otočte pracovnú nádobu trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
2. **Obrázok K:** Vložte hriadeľ **17** do pracovnej nádoby **9**.
3. **Obrázok K:** Nasadte sitko **18** na pracovnú nádobu **9** a hriadeľ **17**. Otočte sitko trochu v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
4. **Obrázok L:** Nasadte odšťavovací kužel **20/21** do stredu sitka **18**.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
6. Otočný spínač **12** otočte do polohy *1*.
7. Polovice citrusového ovocia miernym tlakom pritlačte prerezanou plochou nadol na otáčajúci sa odšťavovací kužel **20/21**. Šťava tečie do pracovnej nádoby **9**.

UPOZORNENIA:

- Na získanie optimálneho výťažku šťavy najskôr zatlačte polovice citrusového ovocia zvislo nadol. Potom pohybujte odšťavovacím kuželom **20/21** zľahka všetkými smermi, kým sa nespracuje celá dužina.
- Ak sa odšťavovací kužel **20/21** neotáča, skontrolujte, či sa medzi odšťavovacím kuželom a sitkom **18** nenachádzajú jadierka a v prípade potreby ich odstráňte.
- Keď sa v sitku **18** nahromadí veľa dužiny a jadierok, vytiahnite zástrčku **10** a vyprázdňte sitko.

8. Pracovný postup ukončíte najneskôr vtedy, keď je v pracovnej nádobe **9** dosiahnutá maximálna výška naplnenia tekutín (1250 ml).
9. Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
10. Otočte sitko **18** trochu proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho spolu s odšťavovacím kuželom **20/21**.
11. Vyberte hriadeľ **17**.
12. Otočte pracovnú nádobu **9** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ju.
13. Vylejte šťavu z pracovnej nádoby **9**.
14. Použité diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

14. Minimixer

Oblasť použitia:

Minimixer, pozostávajúci z mininádobky **16** a nožovej jednotky **15**, sa hodí na sekanie a mixovanie malého množstva cibule, bylín, orechov, kávových zŕn a parmezánu.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Minimixer sa nesmie používať s tekutinami.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Čas spracovania	Spínač
Mandle	150 g	8 – 10 x 1 s	P
Kávové zrná	50 g	cca 30 – 60 s	2

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s minimixérom **15 + 16** nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 2 minúty. Potom sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nevychladne na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

- mininádobka **16**
- nožová jednotka **15**
- tesniaci krúžok **14**

Ide to takto:

1. Naplňte prísady najviac po značku **MAX** do mininádobky **16**. Pritom dodržujte aj údaje z tabuľky spracovania.
2. Tesniaci krúžok **14** nasadte na hriadeľ **15**.
3. **Obrázok E:** Nožovú jednotku **15** nasadte s čepeľami nadol na mininádobku **16**.
4. **Obrázok E:** Otočte nožovú jednotku **15** proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadená na mininádobke **16**.
5. **Obrázok F:** Otočte poskladaný minimixer **15 + 16** a nasadte ho na základný prístroj **13**. Otočte minimixer trochu v smere hodinových ručičiek, kým počuteľne nezapadne.
6. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do elektrickej zásuvky.
7. Otočným spínačom **12** zvolte požadovaný stupeň rýchlosti.
8. Keď je pracovný postup ukončený, otočte otočný spínač **12** na 0 a vytiahnite zástrčku **10**.
9. Otočte minimixer proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
10. Otočte nožovú jednotku **15** v smere hodinových ručičiek a odoberte ju z mininádobky **16**.
11. Prísady, ktoré sa prilepili na nožovú jednotku **15**, opatrne odstráňte pomocou malej škrabky na cesto alebo pod.
12. Vyberte rozmixované prísady z mininádobky **16**.
13. Použitie diely príslušenstva umyte podľa možnosti ihneď.

15. Čistenie a údržba prístroja

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **13** nikdy neponárajte do vody.

NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov **6 + 5 + 4**, nožového nadstavca **8** a nožovej jednotky **15** sú veľmi ostré. Čepele sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa neporezali.

POZOR:

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

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. kari) môžu zafarbiť plast. Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

15.1 Čistenie základného prístroja

1. Vycistite základný prístroj **13** navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo saponátu.
2. Následne ho utrite čistou handričkou, mierne navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **13** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

15.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely možno čistiť v umývačke riadu:

- Pracovná nádoba **9**
- Veko **3**
- Hriadeľ **17**
- Nožový nadstavec **8**
- Miešací nadstavec **19**
- Emulgačný kotúč **7**
- Malý odšťavovací kužel **20**
- Veľký odšťavovací kužel **21**
- Sítko **18**
- Kotúč na hranolčeky **6**
- Hrubý strúhací a krájací kotúč **4**
- Jemný strúhací a krájací kotúč **5**
- Mininádobka (na minimixer) **16**
- Minipiest **1**
- Maxipest **2**

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

- Základný prístroj **13**
- Nožová jednotka (na minimixer) **15**

15.3 Ručné umývanie



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

- ⊙ Pri ručnom umývaní tak používajte čistú vodu tak, aby ste čepele kotúčov **6 + 5 + 4**, nožového nadstavca **8** a nožovej jednotky **15** dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.

Všetky časti príslušenstva, okrem základného prístroja **13**, sa môžu umývať aj ručne.

- Všetky časti príslušenstva očistite pokiaľ možno ihneď po použití.
- Použite vodu na umývanie s jemným saponátom a všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete alebo odložíte.

15.4 Uskladnenie

Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte mimo dosahu detí.

16. 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 zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.• Kuchynský robot spustí len vtedy, keď boli určité diely príslušenstva správne poskladané (pozri „Bezpečnostné funkcie“ na strane 132).
Prístroj silne vibruje alebo sa počas prevádzky pohybuje.	<ul style="list-style-type: none">• Dodržiavajte maximálne množstvá a odporúčanú prípravu potravín.• Nožičky s prísavkami musia byť čisté a suché.
Nožový nadstavec 8 / miešací nadstavec 19 / emulgačný kotúč 7 / nožová jednotka 15 : Pracovný nástroj sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none">• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 10 a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Nebolo prekročené maximálne množstvo?- Nenachádza sa v nádobe prekážka (napr. šľachy, chrupavky)?- Nie sú kúsky prísad príliš veľké?
Odšŕavovací kužel 20/21 / kotúče 6 + 5 + 4 : Pracovný nástroj sa prestáva točiť.	<ul style="list-style-type: none">• Nevyvinuli ste príliš vysoký tlak?• Nachádza sa v prístroji cudzie teleso?
Kotúče 6 + 5 + 4 : Zvyšky prísad zostávajú hore na kotúči.	<ul style="list-style-type: none">• Nejde o chybu, malé zvyšky zostávajú z technických dôvodov.
Kotúče 6 + 5 + 4 : Prísady sa správne nespracujú.	<ul style="list-style-type: none">• Vypnite, vytiahnite zástrčku 10 a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Nezachytili sa prísady v čepeľiach? V prípade potreby ich odstráňte.- Nie je pracovná nádoba 9 naplnená po maximálnu výšku naplnenia? Pred ďalšou prácou ju vyprázdňte.

17. Recepty

Bylinkový tvaroh

250 g tvarohu 40 % tuku v suš.
125 g bieleho jogurtu
2–4 posekané strúčiky cesnaku
100 g šalátových uhoriek
Soľ podľa chuti
Korenie podľa chuti
Cca 30 g miešaných bylínok (zmrazené)
Miešací nadstavec **19**

1. Odstráňte jadierka (vnútro) uhorky a následne ju nakrájajte na kocky.
2. Všetky prísady dajte do pracovnej nádoby **9**. Nasaďte veko **3** a miešajte asi 20 sekúnd.
3. Prípadne dochuťte soľou a korením.

UPOZORNENIE: Keď chcete nasekať čerstvé bylinky, kúsky uhoriek a strúčiky cesnaku, použite nožový nadstavec **8**. Použite nožový nadstavec **8** na nasekanie asi na 10 sekúnd. Následne pridajte tvaroh a jogurt.

Omáčka guacamole

2 avokáda (veľmi zrelé)
2 strúčiky cesnaku
1/2 citróna
1/2 čajovej lyžičky horčice
1 čajová lyžička oleja
1–2 paradajky (rozštvrtené)
1 polievková lyžica čerstvého syra
Cukor
Soľ
Korenie
Tabasco
Nožový nadstavec **8**

1. Avokádo olúpte, odkôstkujte a vložte do pracovnej nádoby **9**.
2. Cesnak, citrónovú šťavu, horčicu, olej, paradajky a čerstvý syr taktiež vložte do pracovnej nádoby **9**. Nasaďte veko **3** a jemne rozmixujte.
3. Najskôr ochuťte cukrom, soľou a korením, potom zjemnite tabasco.

Jogurtový dresing

150 g bieleho jogurtu
3 polievkové lyžice bieleho vínneho octu
3 polievkové lyžice slnečnicového oleja
1–2 čajové lyžičky horčice
1 štipka soli / 1 štipka cukru
Emulgačný kotúč **7**

- Biely jogurt, biely vínny ocot, slnečnicový olej, horčicu, soľ a cukor dajte do pracovnej nádoby **9**. Nasaďte veko **3** a dobre premiešajte.

Jogurtový dresing môžete prípadne dochutiť jemne nasekanými strúčikmi cesnaku, pažítkou alebo bylinkovou zmesou.

Zemiakové placky Röstis

4 veľké zemiaky, múčny varný typ
Soľ
Čierne korenie, mleté
Muškátový oriešok, mletý
80 g masla alebo margarínu
Jemný krájací a strúhací kotúč **5**

1. Nasaďte jemný krájací a strúhací kotúč **5** strúhacou stranou nahor.
2. Nastrúhajte obielené zemiaky jemným krájacím a strúhacím kotúčom **5**.
3. Na zemiakovú hmotu položte utierku a vytlačte z nej tekutinu.
4. Zemiakovú hmotu posypte koreninami a všetko zmiešajte.
5. Maslo alebo margarín zohrejte v panvici.
6. Malou naberačkou dajte malé množstvo zemiakovej hmoty do rozpáleného tuku a pomocou obracačky hmotu stlačte naplocho.
7. Následne placky Röstis z oboch strán zapečte.

Pesto (červené)

150 g paradajok (sušených)
1 zväzok bazalky
1 červená cibuľa (rozštvrtená)
2 polievkové lyžice píniových jadier
1–2 strúčiky cesnaku
2 čajové lyžičky balzamického octu
150 ml olivového oleja
Soľ
Korenie
Nožový nadstavec **8**

1. Paradajky, odtrhnuté listy bazalky, píniové jadrá, cesnak, cibuľu ocot a olej dajte do pracovnej nádoby **9**. Nasaďte veko **3** a jemne mixujte 1 minútu na stupni 2.
2. Ochuťte soľou a korením.

UPOZORNENIE: Pesto uschováajte v pohári so skrutkovým uzáverom, pokryté vrstvou olivového oleja. Takto vydrží v chladničke cca 4 týždne.

Pesto (zelené)

1–2 zväzky čerstvej bazalky
1–2 strúčiky cesnaku
2 polievkové lyžice píniových jadier
150 ml olivového oleja
2 polievkové lyžice strúhaného parmezánu
Soľ + čerstvo zomleté čierne korenie
Nožový nadstavec **8**

1. Bazalku, cesnak, píniové jadierka, parmezánu a olivový olej vložte do pracovnej nádoby **9**. Nasadte veko **3** a jemne mixujte 1 minútu na stupni 2.
2. Ochutte soľou a korením.

UPOZORNENIE: Pesto uschovávať v pohári so skrutkovým uzáverom, pokryté vrstvou olivového oleja. Takto vydrží v chladničke cca 4 týždne.

Barbecue omáčka

200 g paradajok (rozštvrtovaných)
2 polievkové lyžice rastlinného oleja
Soľ
Cesnaková soľ alebo čerstvé strúčiky
50 ml paradajkového kečupu
30 g paradajkového pretlaku
2 polievkové lyžice octu
2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
1 čajová lyžička cukru
Škorica
Nožový nadstavec **8**

1. Rozštvrtené paradajky, olej, soľ, cukor a cesnak vložte do pracovnej nádoby **9**. Nasadte veko **3** a mixujte 2 – 3 minúty krátkymi impulzmi.
2. Zložte veko **3** a dochuťte. Cesnaková chuť musí byť veľmi silná.
3. Pridajte kečup, paradajkový pretlak, ocot, citrónovú šťavu, cukor a štipku škorice. Nasadte veko **3** a omáčku zmixujte na jednoliatu hmotu.
4. Zložte veko **3** a dochuťte.
5. Omáčku dajte do hrnca. Nechajte variť cca 45 minút pri nízkej teplote, kým nebude hustá.

UPOZORNENIE: Podľa potreby sa môže omáčka barbecue zjemniť i čili práškom.

18. 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 znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

19. Technické údaje

Model:	SKMM 1000 A2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	1 000 W
Maximálne plniace množstvo – pracovná nádoba 9 :	2 litre Tekutiny: 1250 ml

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Overená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (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: PAPP).
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývateľke.

Technické zmeny vyhradené.

20. Objednanie príslušenstva

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

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com



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

21. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, 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 spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych 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, batérii, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. 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 vyhýbať.

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 reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 326488_1904** 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 si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **326488_1904** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 326488_1904



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO

