



PROFI-KÜCHENMASCHINE SKMP 1300 D3 PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D3 ROBOT DE CUISINE SKMP 1300 D3

for EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

for GB market:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KTS 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacj · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

03/2021 ID: SKMP 1300 D3_21_V1.3

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

PROFI-KÜCHENMASCHINE

(FR) (BE) Mode d'emploi

ROBOT DE CUISINE

(PL) Instrukcja obsługi

**PROFESJONALNY ROBOT
KUCHENNY**

(SK) Návod na obsluhu

KUCHYNSKÝ PRÍSTROJ

(DK) Betjeningsvejledning

KØKKENMASKINE

(GB) Operating instructions

PROFESSIONAL STAND MIXER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

**PROFESSENELE
KEUKENMACHINE**

(CZ) Návod k obsluze

KUCHYŇSKÝ ROBOT

(ES) Instrucciones de servicio

PROCESADOR DE ALIMENTOS

IAN

367924_2101
367925_2101



IAN

367924_2101
367925_2101

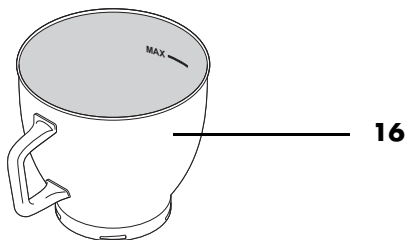
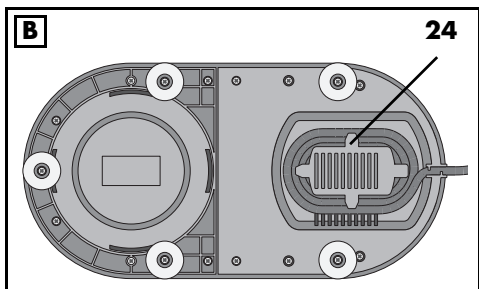
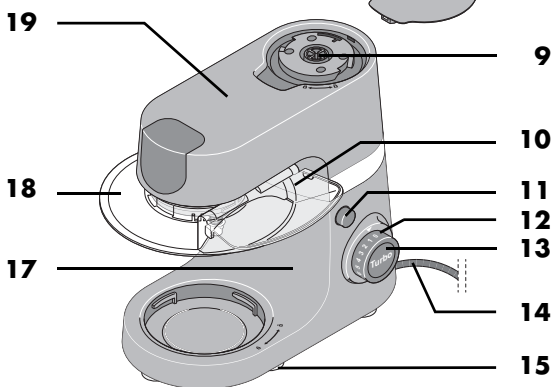
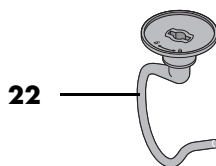
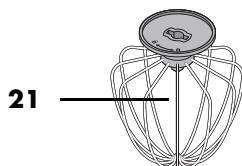
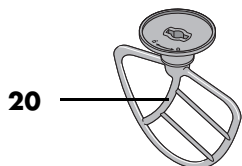
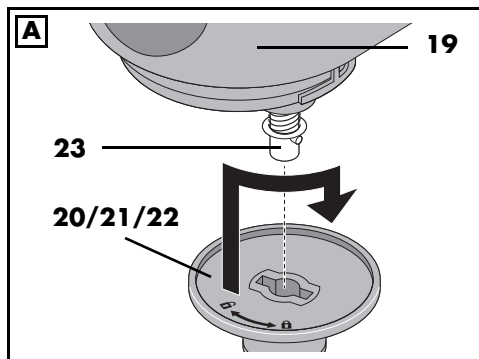




Deutsch	2
English	28
Français	52
Nederlands	82
Polski	108
Česky	134
Slovenčina	158
Español	182
Dansk	208



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Vista general / Oversight



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	8
5. Auspacken und aufstellen	9
6. Funktionen im Überblick	10
7. Rührwerkzeuge verwenden	11
8. Mixbehälter verwenden	13
9. Grundbedienung	16
9.1 Stromversorgung	16
9.2 Sicherheitsfunktionen	16
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	16
9.4 Turbo-Taste	17
10. Gerät auseinanderbauen	17
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen	17
10.2 Mixbehälter auseinanderbauen	17
11. Gerät reinigen und warten	18
11.1 Grundgerät reinigen	19
11.2 Reinigen in der Spülmaschine	19
11.3 Zubehör reinigen	19
11.4 Mixbehälter reinigen	19
11.5 Aufbewahren	20
12. Rezepte	20
13. Problemlösung	23
14. Entsorgung	23
15. Zubehörteile bestellen	24
16. Technische Daten	24
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	25

1. Übersicht

1		Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher)
2		Deckel (des Mixbehälters)
3		Nachfüllöffnung
4		Dichtung
5		Mixbehälter
6		Dichtung (des Messereinsatzes)
7		Messereinsatz
8		Abdeckung
9		Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
10		Einfüllöffnung (mit Klappe)
11		Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
12	<i>0 - 10</i>	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
13	Turbo	Turbo-Taste (erhöht die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe)
14		Anschlussleitung mit Netzstecker
15		Saugfuß
16		Rührschüssel
17		Grundgerät
18		Spritzschutz
19		Antriebsarm
20		Rührbesen
21		Schneebesen
22		Knethaken
23		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
24		Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Profi-Küchenmaschine.

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 Profi-Küchenmaschine!

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:

- 367924_2101 anthrazit
- 367925_2101 rot

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen beschrieben. Zusätzlich finden Sie zur Orientierung einige Rezeptbeispiele.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,
 - bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

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

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
 - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
 - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung des Messereinsatzes darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 18).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, Zubehöerteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen

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



GEFAHR durch drehende Teile

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Über-

laufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten 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 Profi-Küchenmaschine, Grundgerät **17**
- 1 Spritzschutz **18**
- 1 Rührschüssel **16**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **2** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 Knethaken **22**
- 1 Schneebesen **21**
- 1 Rührbesen **20**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 17).
 4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 18)
 5. **Bild B:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** auf.
 6. Stellen Sie das Grundgerät **17** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **15** festsaugen können und sicheren Halt geben.
-

VORSICHT:

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

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 22	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	max. Menge Hefeteig: 1657 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 20	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	max. Menge Rührteig: 1216 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig - Teig mit Trockenfrüchten	
Schneebeesen 21	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - schaumig schlagen von Butter	min. Menge Sahne: 200 ml max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten min. 2 Eiweiß (Gewichtsklasse M)
Mixbehälter 5	Turbo + 1 - 10	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Zerkleinern von Eiswürfeln HINWEIS: Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein, damit die Turbo-Taste 13 funktioniert.	max. Menge: 1500 ml max. Betriebsdauer: 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen und Kräutern.

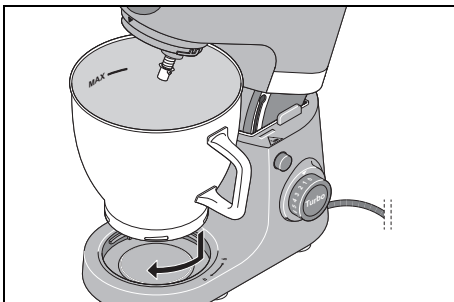
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **16** in das Grundgerät **17**.



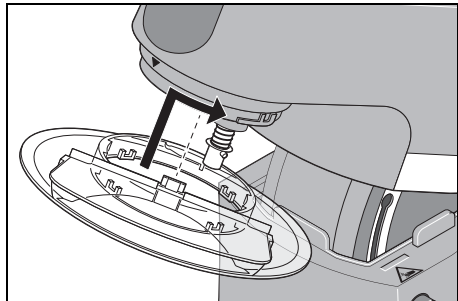
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **16** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **18**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **18** von unten auf den Antriebsarm **19**.



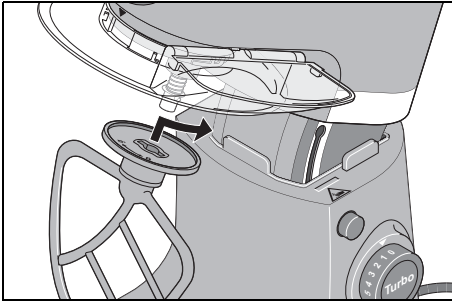
5. Drehen Sie den Spritzschutz **18**, bis das geschlossene Schlosssymbol unter der Pfeilmarkierung am Antriebsarm liegt. Der Spritzschutz rastet ein.

Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Kneithaken **22**: Für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebeesen **21**: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **20**: Für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 10.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** von unten auf die Achse **23**.



Achten Sie darauf, dass die kleinen Metallstifte an der Achse **23** in die Aussparungen am Rührwerkzeug **20/21/22** greifen.

8. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **16** füllen, während der Antriebsarm **19** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **10** am Spritzschutz **18** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf **1 - 2**.
 - Öffnen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10**.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Schließen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10** wieder.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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

9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 16.

8. Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **23** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **16** und den Spritzschutz **18**, aber kein Rührwerkzeug **20/21/22**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

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

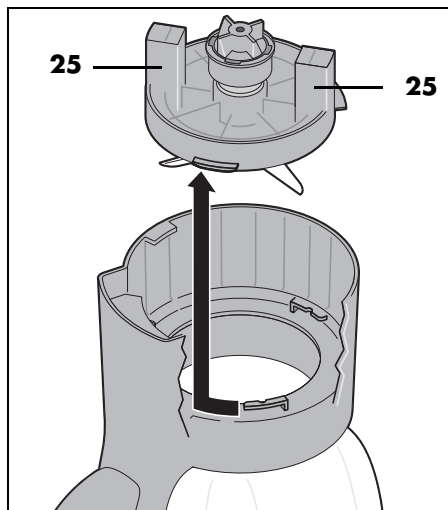


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

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

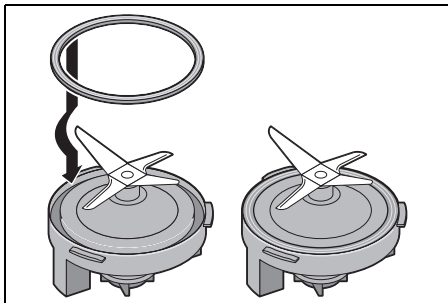
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Drehen Sie den Messereinsatz **7** an den beiden Anfassern **25** im Uhrzeigersinn, bis sich der Messereinsatz löst.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.



Dichtung 6 des Messereinsatzes 7:
Zum Reinigen nehmen Sie die Dichtung **6**
des Messereinsatzes **7** ab.

VORSICHT:

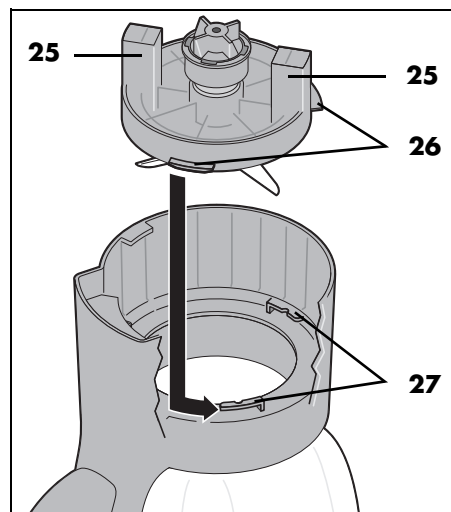
- ⊙ Wenn Sie den Messereinsatz **7** wieder in den Mixbehälter **5** einsetzen, muss die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** korrekt sitzen, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



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

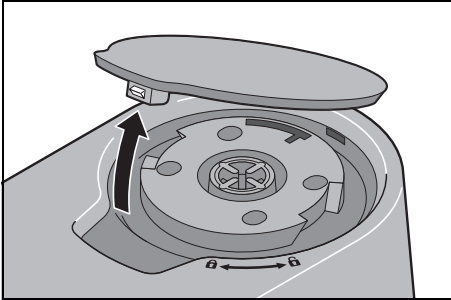
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.
3. Drehen Sie ihn an den beiden Anfasern **25** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Beachten Sie, dass die unteren Stege **26** am Fuß des Messereinsatzes **7** unter die oberen Stege **27** im Mixbehälter **5** greifen müssen. Prüfen Sie den festen Sitz.

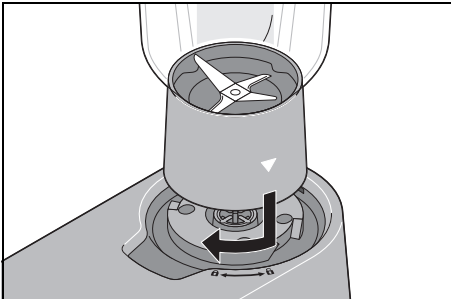


Mixbehälter aufsetzen

1. Greifen Sie in die Griffmulde und nehmen Sie die Abdeckung **8** nach oben ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **9**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



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

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verkleben.

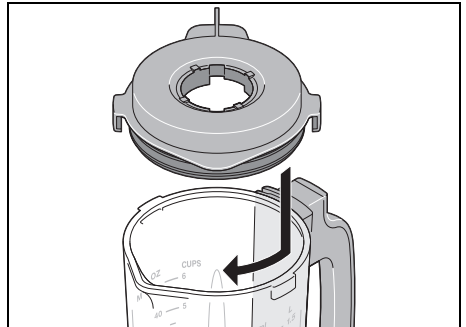
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **3** im Deckel **2** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **3** passen.
 - Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **2** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **2** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

4. Setzen Sie den Deckel **2** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



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

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 16.

9. Grundbedienung

9.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

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

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

9.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **8** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **20/21/22**) oder der Deckel **2** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **19** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **11** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

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

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

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

9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **12** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 10).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **10** oder die Nachfüllöffnung **3** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

HINWEISE:

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

- Während Sie große Teilmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

9.4 Turbo-Taste

HINWEIS: Die **Turbo-Taste 13** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **12** mindestens die Stufe **1** eingestellt wird.

- Durch Drücken der **Turbo-Taste 13** können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (**10**) erhöhen.

10. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

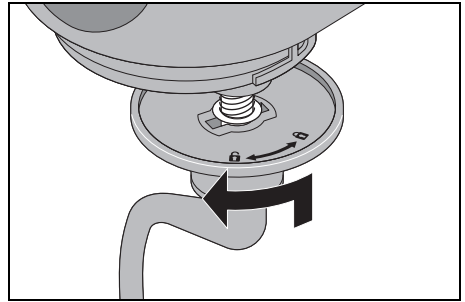
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herausspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **23** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **18**, bis das geöffnete Schlosssymbol unter der Pfeilmarkierung am Antriebsarm liegt. Nun kann der Spritzschutz abgenommen werden.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **16** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

10.2 Mixbehälter auseinanderbauen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

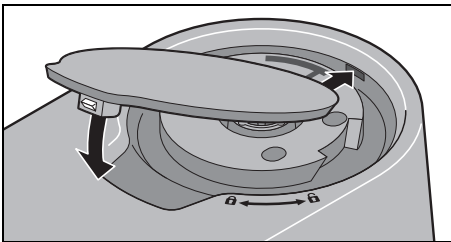
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen

von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.

- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Mixbehälter abnehmen

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** etwas gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn nach oben ab.
2. Setzen Sie die Abdeckung **8** wieder auf.



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

3. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
4. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Messereinsatz

5. Entnehmen Sie den Messereinsatz **7** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 13).
6. Ziehen Sie vorsichtig die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** ab.
7. Setzen Sie vorsichtig die gereinigte Dichtung **6** wieder auf.
8. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **7** wieder ein.

11. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **7** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- ⊙ Rührbesen **20** und Kneithaken **22** haben eine Antihaffbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **18** oder den Deckel der Nachfüllöffnung **1**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

11.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinene geeignet:

- Rührschüssel **16**
- Mixbehälter **5**
- Messereinsatz **7**
- Dichtung des Messereinsatzes **6**
- Deckel **2** des Mixbehälters
- Dichtung **4**
- Deckel der Nachfüllöffnung **1**
- Knethaken **22**
- Schneebesens **21**
- Rührbesen **20**
- Spritzschutz **18**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- Abdeckung **8**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **7**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 13).

11.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** oder die Rührschüssel **16** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **4** vom Deckel **2**.
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

11.4 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf das Grundgerät **17**.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf **0** steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **1**.
7. Drücken Sie mehrmals kurz die **Turbo**-Taste **13**.
8. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **0**, um das Gerät auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Grundgerät **17** ab.
11. Kippen Sie das Spülwasser aus.
12. Spülen Sie den Mixbehälter **5** unter klarem Wasser nach.
13. Lassen Sie den Mixbehälter **5** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

11.5 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild B:** Die Anschlussleitung können Sie in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** aufwickeln.

12. Rezepte

HINWEIS: In den Rezepten werden die Nummern des Geschwindigkeitsreglers **12** und der **Turbo**-Taste **13** weggelassen, um die Lesbarkeit zu verbessern.

Mehr Rezepte

Scannen Sie den folgenden QR-Code ein, wenn Sie mehr leckere Rezepte suchen.



Grüner Smoothie

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

- 1 kleiner Apfel
- 1 kleine reife Birne
- ½ Salatgurke
- 1 Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 50 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 4 g)

Zubereitung:

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

Vegane Obst-Chia-Speise

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

- 1 große, reife Mango
- 2 kleine reife Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 350 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 60 g Chia-Samen

Zubereitung:

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

Tipps:

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

Mascarponecreme

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **16** geben. Mit dem Schneebesen **21** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe **8**.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **16** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **21** auf Stufe **6** schaumig schlagen.
5. Die Geschwindigkeit auf Stufe **3** reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
6. Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
7. Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
8. Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

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

Birnen-Tarte

Bei Änderungen des Rezeptes kann maximal mit 300 g Weizenmehl gearbeitet werden.

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **16** geben und mit dem Rührbesen **20** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis ent-

fernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.

6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **21** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe **9** steigern.
7. Den Schneebesen **21** abnehmen und den Rührbesen **20** einsetzen. Auf Stufe **4** kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- ¾ TL Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL brauner Zucker
- etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in der Rührschüssel **16** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.
3. Mit dem Knethaken **22** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

13. 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. Ist die Abdeckung 8 korrekt aufgesetzt? Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 16)? Antriebsarm 19 nicht vollständig herunter geklappt?
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Deckel 2 korrekt aufgesetzt?
Schneebeisen 21 , Rührbeisen 20 , Knethaken 22 , oder Klingen des Messereinsatzes 7 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 14 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> Hindernis im Behälter? Speise zu zäh oder zu hart? Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

14. 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 Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Kennzeichnete 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.

15. 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.

16. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	1.300 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1500 ml
Füllmenge Rührschüssel:	max. 3900 ml
Maximale Belastung- für Rührbesen 20 und Knethaken 22 :	Hefeteig: max. 1657 g Rührteig: max. 1216 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. 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: 367924_2101/367925_2101** 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) **367924_2101/367925_2101** 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: 367924_2101/367925_2101



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	29
2. Intended purpose	30
3. Safety information	31
4. Items supplied	34
5. Unpacking and setting up	35
6. Overview of functions	36
7. Using the mixing tools	37
8. Using the blender jug	38
9. Basic operation	41
9.1 Power supply	41
9.2 Safety functions	41
9.3 Switching the device on/off and selecting speed	41
9.4 Turbo button	42
10. Dismantling the device	42
10.1 Disassembling the mixing bowl and mixing tools	42
10.2 Disassembling the blender jug	42
11. Cleaning and servicing the device	43
11.1 Cleaning the base unit	43
11.2 Cleaning in the dishwasher	44
11.3 Cleaning the accessories	44
11.4 Cleaning the blender jug	44
11.5 Storage	44
12. Recipes	45
13. Trouble-shooting	47
14. Disposal	47
15. Ordering accessories	48
16. Technical specifications	48
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	49

1. Overview

1		Lid of the refill opening (= mini measuring cup)
2		Lid (of the blender jug)
3		Refill opening
4		Seal
5		Blender jug
6		Seal (for blade assembly)
7		Blade assembly
8		Cover
9		Drive unit for the blender jug (under the cover)
10		Filling opening (with flap)
11		Unlock button (for the drive arm)
12	<i>0 - 10</i>	Speed control with on/off function
13	Turbo	Turbo button (temporarily increases the speed to the highest level)
14		Power cable with mains plug
15		Suction foot
16		Mixing bowl
17		Base unit
18		Splash guard
19		Drive arm
20		Beater
21		Whisk
22		Dough hook
23		Axle for holding mixing tools
24		Cable spool

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new professional food processor.

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

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the 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 professional food processor!

Symbols on the device



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



This symbol warns of possible hand injuries.

The professional food processor is used to mix, whisk, beat, stir, knead, and blend food. These user instructions describe the basic functions. There are also some example recipes for reference.

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

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously...
 - with the mixing tools for longer than 10 minutes,
 - with the blender jug for longer than 3 minutes,
 - at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously with maximum filling levels) for longer than 30 seconds.
 - ⊙ After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
 - ⊙ Do not use the blender jug for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereals or coffee beans.
-

Variants

The device is supplied in two versions:

- 367924_2101 anthracite
- 367925_2101 red

The operation is identical for both colour variants.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the 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 specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

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

- ⊙ The device is designed for the following maximum continuous operating times, depending on use:
 - max. 10 minutes of stirring/kneading with the mixing tools,
 - max. 3 minutes of mixing in the blender jug,
 - max. 30 seconds at maximum capacity (stirring/kneading and mixing simultaneously at maximum capacity).
 Afterwards the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ 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 blade assembly are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
 - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
 - When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.
 - When removing and fitting the seal for the blade assembly, be careful not to injure yourself on the blades.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 43).



DANGER for 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 reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.

- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.



DANGER of hand injuries by crushing

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



DANGER from rotating parts

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.

- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.
- ⊙ When the blender jug is not attached, the cover must be mounted. Otherwise the device will not work, in order to avoid injuries.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- ⊙ The device must never be operated without the jug.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the blender jug or mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with

sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, pot sponge).

- ⊙ 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 professional food processor, base unit **17**
- 1 splash guard **18**
- 1 mixing bowl **16**
- 1 blender jug **5** with:
 - lid **2** and
 - lid of the refill opening **1**
 - blade assembly **7**
 - seal **6**
- 1 dough hook **22**
- 1 whisk **21**
- 1 beater **20**
- 1 copy of the user instructions

5. 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 material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 3. Disassemble the device (see "Disassembling the device" on page 42).
 4. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 43)
 5. **Figure B:** wind the excess power cable around the cable spool **24** on the underside of the base unit **17**.
 6. Place the base unit **17** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **15** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

NOTE: the device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 22	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	max. quantity yeast dough: 1657 g max. operating time: 10 minutes
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 20	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	max. quantity sponge mixture: 1216 g max. operating time: 10 minutes
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
Whisk 21	7 - 8	- Whipped cream - Proteins - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	max. quantity cream: 1000 ml max. operating time: 10 minutes
Blender jug 5	Turbo + 1 - 10	- Blending and shredding soft or liquid ingredients - Crushing of ice cubes NOTE: speed setting 1 must be set as a minimum for the Turbo button 13 to work.	max. quantity: 1500 ml max. operating time: 3 minutes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, grain or coffee beans. Furthermore, not suitable for chopping meat, onions, nuts and herbs.

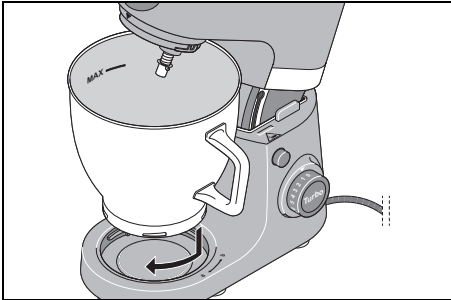
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **11** and fold up the drive arm **19** until it engages and the unlock button **11** pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Put the mixing bowl **16** into the base unit **17**.



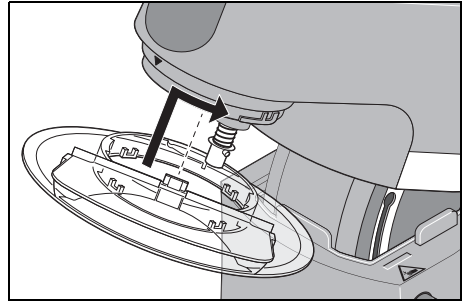
3. Lock the mixing bowl **16** by turning it towards the closed lock symbol until it is firmly seated.

Mounting the splash guard

CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **16** without the splash guard **18** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **18** onto the drive arm **19** from below.



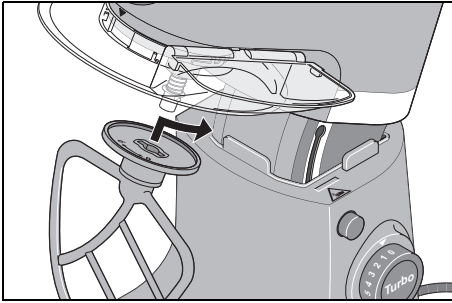
5. Turn the splash guard **18** until the closed lock symbol is below the arrow symbol on the drive arm. The splash guard snaps into place.

Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **22**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **21**: for whipping cream, egg white etc.
 - Beater **20**: for light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

For further information: see "Overview of functions" on page 36.

7. Place the mixing tool **20/21/22** onto the axle **23** from below.



Ensure that the small metal pins on the axle **23** slot into the recesses in the mixing tool **20/21/22**.

8. **Figure A:** press the mixing tool **20/21/22** upwards slightly and rotate it anticlockwise until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **16** while the drive arm **19** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **10** in the splash guard **18**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Open the flap of the filling opening **10**.
 - Add the ingredients.
 - Close the flap of the filling opening **10** again.

Lowering the drive arm



DANGER of hand injuries by crushing!

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

9. Press the unlock button **11** and move the drive arm **19** all the way down. The unlock button **11** pops out again.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 41.

8. Using the blender jug



DANGER! Risk of injury from cutting!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTE: when you use the blender jug **5**, the axle **23** also turns. The mixing bowl **16** and splash guard **18** should therefore also be mounted, but not a mixing tool **20/21/22**.

Using and removing the blade assembly

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

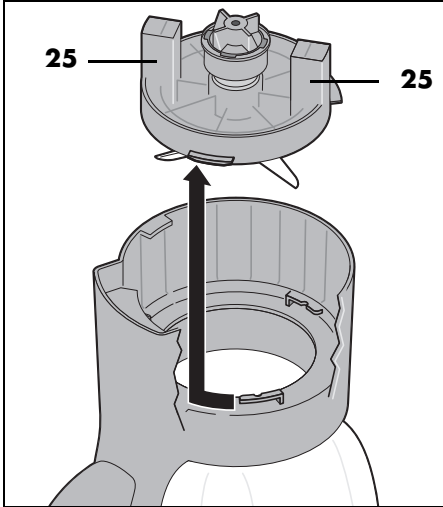


DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When removing and inserting the blade assembly **7** ensure not to touch the blades.
- ⊙ When removing and fitting the seal **6** for the blade assembly **7**, be careful not to injure yourself on the blades.

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

1. Turn the blender jug **5** upside down.
2. Turn the blade assembly **7** clockwise at the two handles **25** until the knife assembly comes loose.
3. Pull out the blade assembly **7** carefully.



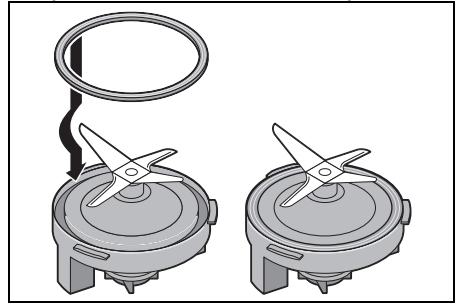
Seal 6 for blade assembly 7:

To clean, remove the seal **6** of the blade assembly **7**.

CAUTION:

- ⊙ When you put the blade assembly **7** back into the blender jug **5**, the seal **6**

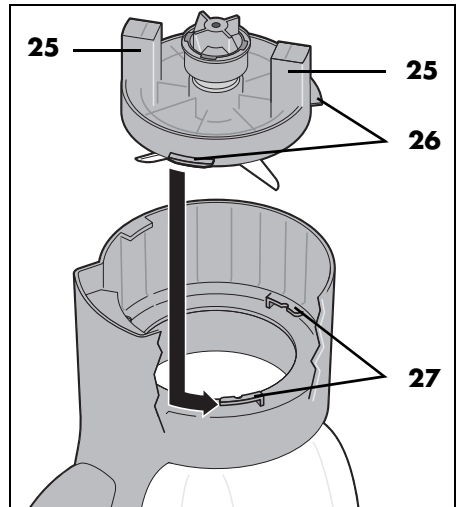
of the blade assembly **7** must fit correctly, otherwise the contents may leak.



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

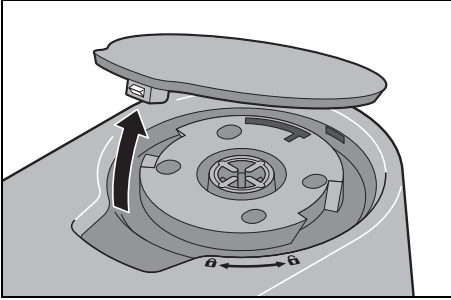
1. Turn the blender jug **5** upside down.
2. Place the blade assembly **7** carefully into the blender jug **5**.
3. Turn it anticlockwise at the two handles **25** until it stops.

Note that the lower ridges **26** at the base of the blade assembly **7** must engage under the upper ridges **27** in the blender jug **5**. Check that it is secure.

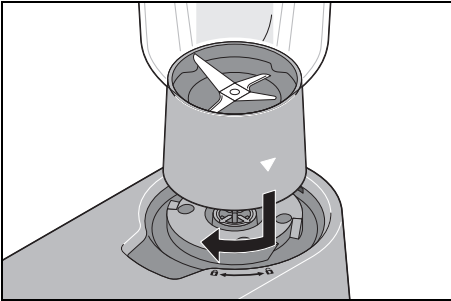


Mounting the blender jug

1. Reach into the recessed grip and remove the cover **8** upwards.



2. Position the blender jug **5** on the drive unit **9** so that the white arrow (▼) on the bottom of the blender jug points to the open lock symbol.



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

Adding ingredients

- First add the liquid ingredients to the blender jug **5**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.

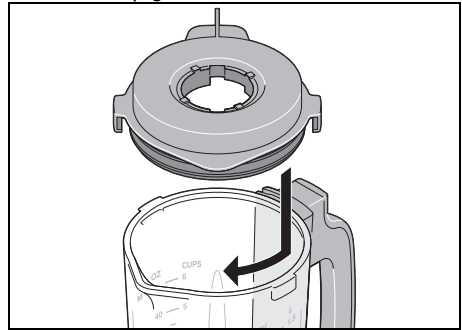
- During blending, you can add ingredients through the refill opening **3** in the lid **2**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.
 - Add the ingredients.
 - Replace the lid **1** such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening **3**.
 - Turn the lid **1** clockwise until it is firmly in place.

Mounting the lid

NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid **2** is correctly mounted.
- To make it a little easier to close the lid **2**, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal **4**.

4. Place the lid **2** slightly distorted onto the blender jug **5**.



5. Rotate the lid **2** clockwise until it stops.

The device is now fully assembled.

On working with the device: see "Basic operation" on page 41.

9. Basic operation

9.1 Power supply



DANGER! Risk of electric shock!

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

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **12** is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug **14** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Pull out the mains plug **14** before cleaning the device.

9.2 Safety functions

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

Functions only when correctly assembled

The device only works when either the cover **8** is mounted (for the mixing tools **20/21/22**) or the lid **2** is correctly mounted on the blender jug **5**.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **19** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **11** has fully popped out.

Overheating protection

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

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

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

9.3 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.

1. Switch the device on by turning the speed control **12** to the right.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed (see "Overview of functions" on page 36).
3. Reduce the speed to 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **10** or the re-fill opening **3**.
4. Set the speed control **12** to 0 to switch the device off.

NOTES:

- Above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.
 - The device may move slightly while you are processing large quantities of dough.
-

9.4 Turbo button

NOTE: the **Turbo** button **13** only works if the speed control **12** is set to at least **7**.

- By pressing the **Turbo** button **13** you can briefly increase the speed to the highest setting (**10**).

10. Dismantling the device



DANGER from rotating parts!

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

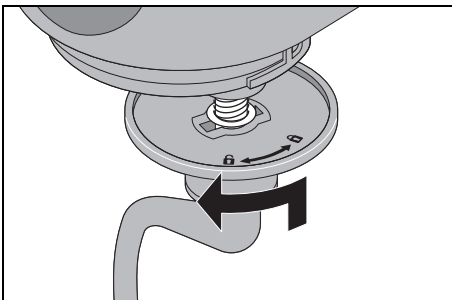
10.1 Disassembling the mixing bowl and mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **11** and fold up the drive arm **19** until it engages and the unlock button **11** pops out again.

Removing the mixing tool

2. Press the mixing tool **20/21/22** upwards slightly and rotate it clockwise until it can be removed from the axle **23**.



Removing the splash guard

3. Turn the splash guard **18** until the open lock symbol is below the arrow symbol on the drive arm. Now the splash guard can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Turn the mixing bowl **16** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Press the unlock button **11** and move the drive arm **19** all the way down. The unlock button **11** pops out again.

10.2 Disassembling the blender jug

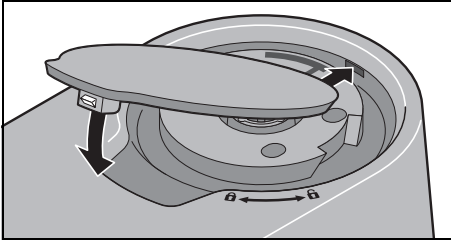


DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - ⊙ Before removing the blade assembly **7**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **7** can be removed safely.
 - ⊙ When removing and fitting the seal **6** for the blade assembly **7**, be careful not to injure yourself on the blades.
-

Removing the blender jug

1. Rotate the blender jug **5** anticlockwise slightly, and lift it off upwards.
2. Replace the cover **8**.



Removing the lid of the blender jug

3. Rotate the lid **2** anticlockwise until you can remove it.
4. Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.

Blade assembly

5. Remove the blade assembly **7** from the blender jug **5** (see "Using and removing the blade assembly" on page 38).
6. Pull the seal **6** carefully off the blade assembly **7**.
7. Carefully replace the cleaned seal **6**.
8. Before using the device again, reinsert the blade assembly **7**.

11. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **14** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **17** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

- ⊙ Before removing the blade assembly **7**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **7** can be removed safely.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **7** easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.
- ⊙ The beater **20** and dough hook **22** have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, pot sponge).

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic (e.g. the splash guard **18** or the lid of the refill opening **1**). This is not a device error and is harmless to health.

11.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit **17** until it has completely dried.

11.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **16**
- Blender jug **5**
- Blade assembly **7**
- Seal for blade assembly **6**
- Lid **2** of the blender jug
- Seal **4**
- Lid of the refill opening **1**
- Dough hook **22**
- Whisk **21**
- Beater **20**
- Splash guard **18**

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

- Base unit **17**
- Cover **8**

NOTE: before cleaning the blender jug **5** in the dishwasher, always remove the blade assembly **7**. Before **every cleaning**, remove the sealing **6** from the blade assembly **7** (see "Using and removing the blade assembly" on page 38).

11.3 Cleaning the accessories

1. Rinse the blender jug **5** or the mixing bowl **16** with warm water and pour away the water.
2. Remove the seal **4** from the lid **2** for cleaning.
3. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
4. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
5. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or re-using them.

11.4 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **5** onto the base unit **17**.
2. Fill it approximately half-full with warm water containing detergent.
3. Put on the lid **2**.
4. Check that the speed control **12** is set to **0**.
5. Plug the mains plug **14** into a suitable wall socket.
6. Set the speed control **12** to **1**.
7. Press the **Turbo** button **13** briefly several times.
8. Set the speed control **12** to **0** to switch the device off.
9. Pull out the mains plug **14** before cleaning the device.
10. Remove the blender jug **5** from the base unit **17**.
11. Pour out the dishwater.
12. Rinse the blender jug **5** under clear water.
13. Allow the blender jug **5** to dry completely before you use it again.

11.5 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure B:** you can wind up the power cable in the cable spool **24** on the underside of the base unit **17**.

12. Recipes

NOTE: the numbers of the speed control **12** and **Turbo** button **13** are omitted in the recipes to improve readability.

Green smoothie

You can process a maximum of twice the amount with the device.

Ingredients:

- 1 small apple
- 1 small, ripe pear
- ½ cucumber
- 1 lemon (juice and some grated lemon peel)
- 1 orange (juice)
- 50 g baby spinach
- 1 small piece of ginger (approx. 4 g)

Preparation:

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

Vegan fruit chia dish

You can process a maximum of twice the amount with the device.

Ingredients:

- 1 large, ripe mango
- 2 small ripe bananas
- 2 tbs lemon juice
- 350 ml well cooled almond milk (unsweetened)
- 60 g chia seeds

Preparation:

1. Cut the fruit into pieces.

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

Tips:

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

Mascarpone cream

You can process a maximum of twice the amount with the device.

Ingredients:

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

Preparation:

1. Separate eggs.
2. Add the egg white to the fat-free mixing bowl **16**. Whip the egg whites using the whisk **21**. Increase the speed to level 8.
3. Pour the whipped egg whites into another bowl and refrigerate.
4. In the mixing bowl **16**, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with a whisk **21** at speed 6 until foamy.
5. Reduce the speed to level 3 and alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it and consume within 24 hours.

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

Pear tarte tatin

In the case of changes to the recipe, you can use a maximum of 300 g of wheat flour.

Ingredients for the dough:

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

For blind baking:

Dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

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

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation:

1. Pour all the ingredients for the dough into the mixing bowl **16** and work with a beater **20** at speed 3 until larger lumps have formed.
(If necessary, stop the machine in between and use a dough scraper to push the ingredients down from the edge.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork, place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.

6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk **21**. Increase the speed to level 9.
7. Remove the whisk **21** and insert the beater **20**. Briefly stir in the almonds at speed 4.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core, cut them into slices and cover them with the almond paste.
10. Bake at 170 °C (convection oven) for approx. 35 minutes.

Pizza dough

You can process a maximum of twice the amount with the device.

Ingredients:

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

Preparation:

1. Mix flour and salt in the mixing bowl **16** and make a depression in the middle.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work with the dough hook **22** at speed 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead once more, roll out and cover as desired.

13. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there 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. • Is the cover 8 mounted correctly? • Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 41)? • Is the drive arm 19 not completely folded down?
Blender cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the lid 2 mounted correctly?
Whisk 21 , beater 20 , dough hook 22 , or blades of the blade assembly 7 will not turn or will turn only with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, remove the mains plug 14 and check the following: <ul style="list-style-type: none"> - Blockage in the container? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?

14. 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.

15. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

shop.hoyerhandel.com










1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

16. Technical specifications

Model:	SKMP 1300 D3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	1,300 Watt
Filling volume of the blender jug:	max. 1500 ml
Filling volume of the mixing bowl:	max. 3900 ml
Maximum load for beater 20 and dough hook 22 :	Yeast dough: max. 1657 g Batter: max. 1216 g
Max. continuous operation (short cycle):	(indicates how long the device is permitted to run continuously)
- Food processor:	10 minutes
- Blender:	3 minutes
- at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels):	30 seconds

NOTE: no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (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: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

17. 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: 367924_2101/367925_2101** 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) **367924_2101/367925_2101** 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: 367924_2101/367925_2101



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	53
2. Utilisation conforme	54
3. Consignes de sécurité	55
4. Éléments livrés	59
5. Déballage de l'appareil et mise en place	59
6. Récapitulatif des fonctions	60
7. Utiliser les accessoires mélangeurs	61
8. Utiliser le bol mixeur	63
9. Commandes de base	66
9.1 Alimentation électrique	66
9.2 Fonctions de sécurité	66
9.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse	66
9.4 Bouton Turbo	67
10. Démontez l'appareil	67
10.1 Démontez le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs	67
10.2 Démontez le bol mixeur	68
11. Nettoyage et entretien de l'appareil	68
11.1 Nettoyage de l'appareil de base	69
11.2 Nettoyage au lave-vaisselle	69
11.3 Nettoyage des accessoires	69
11.4 Nettoyer le bol mixeur	70
11.5 Rangement	70
12. Recettes	70
13. Dépannage	73
14. Mise au rebut	73
15. Commander des accessoires	74
16. Caractéristiques techniques	74
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	75
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	78

1. Aperçu de l'appareil

- | | | |
|-----------|---------------|--|
| 1 | | Couvercle de l'ouverture pour l'appoint (= mini gobelet doseur) |
| 2 | | Couvercle (du bol mixeur) |
| 3 | | Ouverture pour l'appoint |
| 4 | | Joint |
| 5 | | Bol mixeur |
| 6 | | Joint (du couteau hachoir) |
| 7 | | Couteau hachoir |
| 8 | | Cache |
| 9 | | Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache) |
| 10 | | Ouverture de remplissage (avec clapet) |
| 11 | | Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement) |
| 12 | <i>0 - 10</i> | Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt |
| 13 | Turbo | Bouton Turbo (augmente la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut) |
| 14 | | Câble de raccordement avec fiche secteur |
| 15 | | Pied à ventouse |
| 16 | | Bol mélangeur |
| 17 | | Appareil de base |
| 18 | | Protection anti-projections |
| 19 | | Bras d'entraînement |
| 20 | | Fouet plat |
| 21 | | Fouet |
| 22 | | Crochet pétrisseur |
| 23 | | Axe de fixation des accessoires mélangeurs |
| 24 | | Enrouleur de câble |

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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 professionnel !

Symboles sur l'appareil



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



Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

Variantes

L'appareil est fourni en deux variantes :

- 367924_2101 anthracite
- 367925_2101 rouge

L'utilisation est identique pour les deux variantes de couleurs.

2. Utilisation conforme

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

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles. Quelques exemples de recettes vous sont fournis en supplément pour vous orienter.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...

- avec les accessoires mélangeurs pas plus longtemps que 10 minutes,
- avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes,
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

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

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

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

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

- ⊙ Selon l'utilisation, l'appareil est conçu pour les durées de fonctionnement maximum suivantes sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs,
 - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur,
 - max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).
 L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir.
 - Lorsque vous retirez ou mettez en place le joint du couteau hachoir, veillez à ne pas vous blesser sur les lames.
- ⊙ 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.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 68).



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 projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ 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 par coupure

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. 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. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau ha-choir sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement

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



DANGER du fait de pièces en rotation

- ⊙ 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.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse 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 ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 robot ménager professionnel, appareil de base **17**
- 1 protection anti-projections **18**
- 1 bol mélangeur **16**
- 1 bol mixeur **5** comprenant :
 - couvercle **2** et
 - couvercle de l'ouverture pour l'ap-
point **1**
 - couteau hachoir **7**
 - joint **6**
- 1 crochet pétrisseur **22**
- 1 fouet **21**
- 1 fouet plat **20**
- 1 mode d'emploi

5. 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.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
 2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
 3. Désassemblez l'appareil (voir « Démonter l'appareil » à la page 67).
 4. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 68)
 5. **Figure B :** enroulez l'excédent de câble de raccordement dans l'enrouleur de câble **24** sur la partie inférieure de l'appareil de base **17**.
 6. Placez l'appareil de base **17** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **15** puissent se fixer et assurer un maintien correct.
-

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

REMARQUE : lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 22	1 - 2	- malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	Quantité max. de pâte au levain : 1657 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- malaxage de pâte au levain - malaxage de pâte à gâteau épaisse	
Fouet plat 20	2 - 3	- mélange de pâte à gâteau épaisse - mélange de beurre et farine - mélange de pâte au levain	Quantité max. de pâte à gâteau : 1216 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	4 - 6	- pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
Fouet 21	7 - 8	- crème fouettée - blancs d'œufs - mayonnaise - pour fouetter le beurre	Quantité max. de crème : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Bol mixeur 5	Turbo + 1 - 10	- mixer et broyer des ingrédients mous ou liquides - broyer des glaçons REMARQUE : le niveau de vitesse doit être au minimum sur 1 pour que le bouton Turbo 13 fonctionne.	Quantité max. : 1500 ml Durée de fonctionnement max. : 3 minutes Ne convient pas pour des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café. Par ailleurs ne convient pas pour hacher de la viande, des oignons et des herbes ni broyer des fruits à coques.

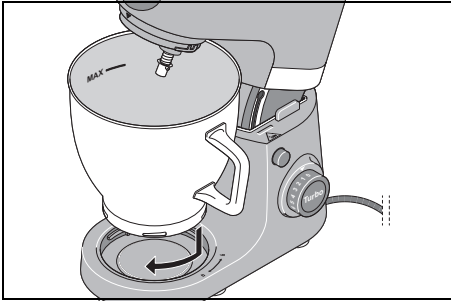
7. Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et relevez le bras d'entraînement **19** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **11** ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **16** dans l'appareil de base **17**.



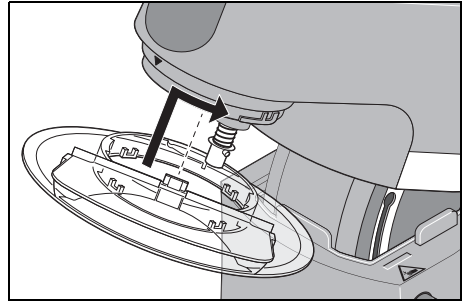
3. Verrouillez le bol mélangeur **16** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **16** sans avoir mis la protection anti-projections **18** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

4. Placez la protection anti-projections **18** sous le bras d'entraînement **19**.

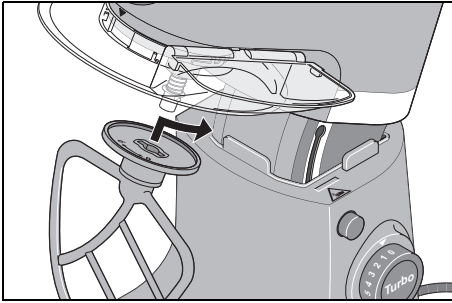


5. Tournez la protection anti-projections **18** jusqu'à ce que le symbole représentant un cadenas fermé soit en dessous du repère fléché sur le bras d'entraînement. La protection anti-projections s'encliquète.

Mettre l'accessoire mélangeur en place

6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **22** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **21** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **20** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 60.

7. Placez l'accessoire mélangeur **20/21/22** sous l'axe **23**.



Veillez à ce que les petites tiges métalliques sur l'axe **23** s'insèrent dans les encoches de l'accessoire mélangeur **20/21/22**.

8. **Figure A** : poussez l'accessoire mélangeur **20/21/22** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **16** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **19** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **10** au niveau de la protection anti-projections **18** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Ouvrez le clapet de l'ouverture de remplissage **10**.
 - Versez les ingrédients.
 - Refermez le clapet de l'ouverture de remplissage **10**.

Abaisser le bras d'entraînement



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

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

9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et mettez le bras d'entraînement **19** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **11** ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 66.

8. Utiliser le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur **5**, l'axe **23** tourne simultanément avec. Montez donc le bol mélangeur **16** et la protection anti-projections **18** mais pas l'accessoire mélangeur **20/21/22**.

Mettre en place et retirer le couteau hachoir

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

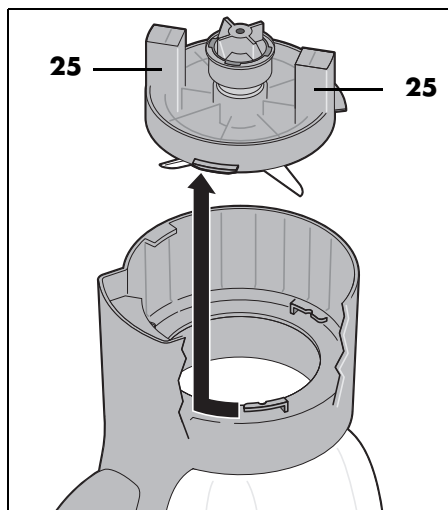


DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

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

1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Tournez le couteau hachoir **7** dans le sens horaire à l'aide des deux poignées **25** jusqu'à ce que le couteau hachoir se détache.
3. Tirez prudemment le couteau hachoir **7** pour le sortir.

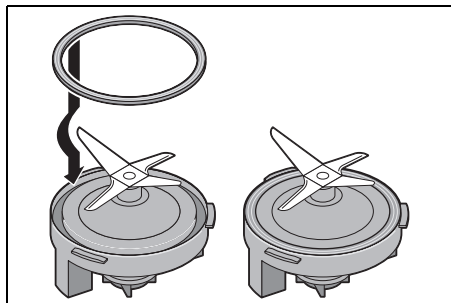


Joint 6 du couteau hachoir 7 :

Pour le nettoyage, enlevez le joint **6** du couteau hachoir **7**.

ATTENTION :

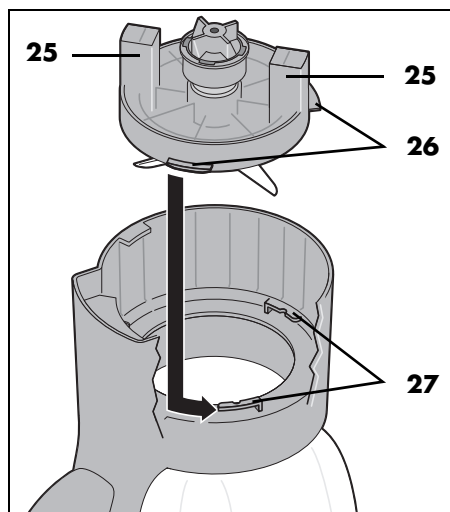
- ⊙ Lorsque vous remettez en place le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5**, le joint **6** du couteau hachoir **7** doit être correctement mis en place pour éviter une fuite des aliments.



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

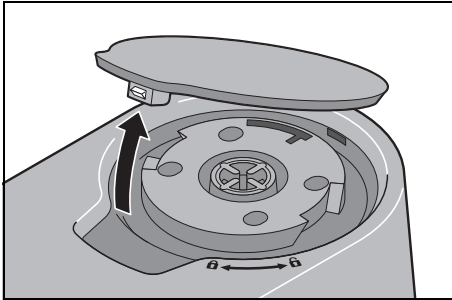
1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Placez le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5** avec précaution.
3. Tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée à l'aide des deux poignées **25**.

Attention : les nervures **26** inférieures situées au pied du couteau hachoir **7** doivent s'insérer sous les nervures **27** supérieures situées dans le bol mixeur **5**. Vérifiez la bonne fixation du couteau hachoir.

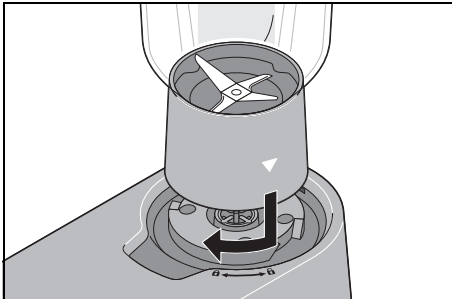


Mettre le bol mixeur en place

1. Saisissez la poignée encastrée et retirez le cache **8** en le soulevant vers le haut.



2. Placez le bol mixeur **5** sur l'entraînement **9**, de sorte que la flèche blanche (▼) sur la partie inférieure du bol mixeur soit placée sur le symbole représentant un cadenas ouvert.



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

Verser les ingrédients

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **5**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.

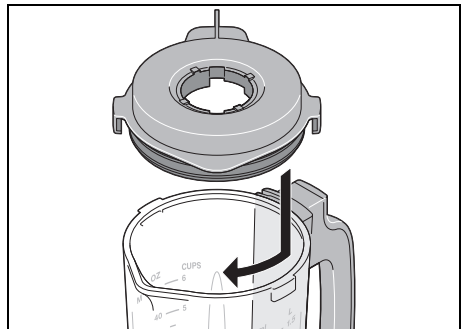
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **3** du couvercle **2** :
 - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.
 - Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
 - Versez les ingrédients.
 - Remettez le couvercle **1** de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les encoches sur l'ouverture pour l'appoint **3**.
 - Tournez le couvercle **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **2** est correctement mis en place.
- Pour rendre la fermeture du couvercle **2** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **4**.

4. Placez le couvercle **2** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



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

L'appareil est maintenant complètement monté.

Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 66.

9. Commandes de base

9.1 Alimentation électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **12** soit positionné sur 0 (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.

9.2 Fonctions de sécurité

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

Fonctionnement uniquement en cas d'assemblage correct

L'appareil ne fonctionne que si le cache **8** est mis en place (pour les accessoires mélangeurs **20/21/22**) ou si le couvercle **2** est correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **19** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **11** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

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

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

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

9.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **12** vers la droite.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 60).
3. Réduisez la vitesse au niveau 1 - 2 si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **10** ou par l'ouverture pour l'appoint **3** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur 0 pour arrêter l'appareil.

REMARQUES :

- La vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

- lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

9.4 Bouton Turbo

REMARQUE : le bouton **Turbo 13** ne fonctionne que si le bouton de réglage de la vitesse **12** est réglé au minimum sur le niveau **1**.

- Vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut (**10**) en appuyant sur le bouton **Turbo 13**.

10. Démontez l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

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

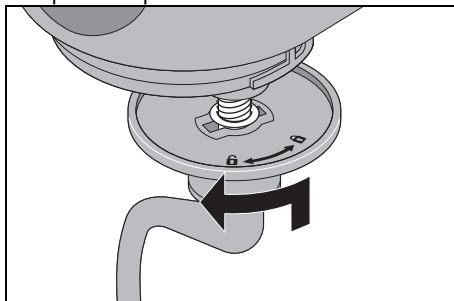
10.1 Démontez le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et relevez le bras d'entraînement **19** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **11** ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. Poussez l'accessoire mélangeur **20/21/22** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **23**.



Retirer la protection anti-projections

3. Tournez la protection anti-projections **18** jusqu'à ce que le symbole représentant un cadenas ouvert soit en dessous du repère fléché sur le bras d'entraînement. Maintenant, la protection anti-projections peut être enlevée.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **16** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et mettez le bras d'entraînement **19** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **11** ressort.

10.2 Démonter le bol mixeur

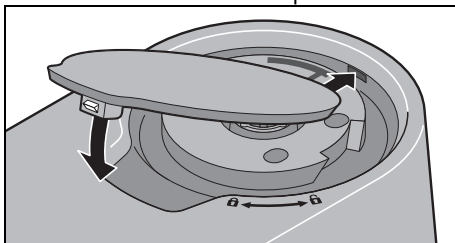


DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.
- ⊙ Lorsque vous retirez ou mettez en place le joint **6** du couteau hachoir **7**, veillez à ne pas vous blesser sur les lames.

Retirer le bol mixeur

1. Tournez légèrement le bol mixeur **5** dans le sens antihoraire et tirez-le vers le haut.
2. Remettez le cache **8** en place.



Retirer le couvercle du bol mixeur

3. Tournez le couvercle **2** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
4. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

Couteau hachoir

5. Retirez le couteau hachoir **7** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 63).
6. Ôtez prudemment le joint **6** du couteau hachoir **7**.
7. Remettez prudemment le joint **6** nettoyé en place.
8. Remettez le couteau hachoir **7** en place avant l'utilisation suivante.

11. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **14** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **17** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **7** reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.
- ⊙ Le fouet plat **20** et le crochet pétrisseur **22** ont un revêtement anti-adhésif.

N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections **18** ou le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

11.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **17** 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 **17** que lorsque celui-ci est complètement sec.

11.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur **16**
- Bol mixeur **5**
- Couteau hachoir **7**
- Joint du couteau hachoir **6**
- Couvercle **2** du bol mixeur
- Joint **4**
- Couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
- Crochet pétrisseur **22**
- Fouet **21**
- Fouet plat **20**
- Protection anti-projections **18**

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

- Appareil de base **17**
- Cache **8**

REMARQUE : avant de nettoyer le bol mixeur **5** au lave-vaisselle, retirez impérativement le couteau hachoir **7**. Retirez **avant chaque nettoyage** le joint **6** du couteau hachoir **7** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 63).

11.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** ou le bol mélangeur **16** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Retirez le joint **4** du couvercle **2** pour le nettoyage.
3. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les assembler à nouveau, de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

11.4 Nettoyer le bol mixeur

1. Placez le bol mixeur **5** sur l'appareil de base **17**.
2. Versez de l'eau chaude et contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié.
3. Mettez le couvercle **2** en place.
4. Vérifiez que le bouton de réglage de la vitesse **12** est en position *0*.
5. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée.
6. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur *1*.
7. Appuyez brièvement et plusieurs fois sur le bouton **Turbo 13**.
8. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur *0* pour arrêter l'appareil.
9. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.
10. Retirez le bol mixeur **5** de l'appareil de base **17**.
11. Déversez l'eau de vaisselle.
12. Rincez ensuite le bol mixeur **5** à l'eau claire.
13. Laissez le bol mixeur **5** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

11.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure B** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement sur l'enrouleur de câble **24** au dessous de l'appareil de base **17**.

12. Recettes

REMARQUE : les numéros du bouton de réglage de la vitesse **12** et du bouton **Turbo 13** ne figurent pas dans les recettes afin d'améliorer la lisibilité.

Smoothie vert

Vous pouvez, au maximum, préparer la double quantité avec l'appareil.

Ingrédients :

1	petite pomme
1	petite poire mûre
½	concombre
1	citron (jus et une petite quantité de zeste de citron râpé)
1	orange (jus)
50 g	de jeunes pousses d'épinards
1	petit morceau de gingembre (env. 4 g)

Préparation :

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

Plat végétarien aux fruits et aux graines de chia

Vous pouvez, au maximum, préparer la double quantité avec l'appareil.

Ingrédients :

1	grosse mangue mûre
2	petites bananes mûres
2 cuillères à soupe	de jus de citron
350 ml	de lait d'amande bien frais (non sucré)
60 g	de graines de chia

Préparation :

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

Conseils :

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

Crème au mascarpone

Vous pouvez, au maximum, préparer la double quantité avec l'appareil.

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Verser les blancs d'œufs dans le bol mélangeur **16** sans graisse. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet **21**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau **8**.
3. Transférer les blancs d'œufs montés en neige dans un autre bol et mettre au frais.
4. Dans le bol mélangeur **16**, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet **21** au niveau **0**, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Réduire la vitesse au niveau **3** et ajouter tour à tour le mascarpone et le jus d'orange à la cuillère.
6. Incorporer délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs d'œufs montés en neige.
7. Répandre quelques fines lamelles d'écorce d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placer la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster et la consommer sous 24 heures.

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

Tarte aux poires

En cas de modifications de la recette, il est possible d'utiliser au maximum 300 g de farine de froment.

Ingrédients pour la pâte :

200 g	de farine de froment
1 pincée	de sel
100 g	de beurre froid (en flocons)
3 cuillères à café	de sucre en poudre
4 cuillères à soupe	d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

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

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans le bol mélangeur **16** et les travailler au niveau 3 avec le fouet plat **20** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés.
(Arrêter éventuellement le robot de temps en temps et faire glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule.)
2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.

5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **21**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 9.
7. Retirer le fouet **21** et mettre en place le fouet plat **20**. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 4.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.

Pâte à pizza

Vous pouvez, au maximum, préparer la double quantité avec l'appareil.

Ingrédients :

250 g	de farine de froment
¾ cuillère à café	de sel
½	cube de levure fraîche
120 ml	d'eau tiède
½ cuillère à café	de sucre brun
une petite quantité	de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans le bol mélangeur **16** et former une fontaine au centre.
2. Écraser la levure et la mélanger avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Verser ce mélange dans la fontaine.
3. Travailler la préparation avec le crochet pétrisseur **22** au niveau 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuer à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit malléable.

5. La façonner en une boule, la recouvrir et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Bien remalaxer la pâte, l'abaisser et la garnir selon vos goûts.

13. 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
Le fouet 21 , le fouet plat 20 , le crochet pétrisseur 22 ou les lames du couteau hachoir 7 ne tournent pas ou ne tournent que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 14 et vérifier : <ul style="list-style-type: none"> - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

14. Mise au rebut

Le 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.



Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le cache 8 est-il correctement mis en place ? • La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 66) ? • Le bras d'entraînement 19 est-il complètement rabattu vers le bas ?
Le mixeur ne peut pas être mis en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle 2 est-il correctement mis en place ?

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.

15. 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.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMP 1300 D3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	1 300 watts
Contenance du bol mixeur :	max. 1500 ml
Contenance du bol mélangeur :	max. 3900 ml
Charge maximale pour le fouet plat 20 et le crochet pétrisseur 22 :	Pâte au levain : max. 1657 g Pâte à gâteau : max. 1216 g
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue) - Robot ménager : 10 minutes - Mixeur : 3 minutes - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) : 30 secondes

REMARQUE : il n'est pas nécessaire que l'utilisateur intervienne pour commuter le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

17. 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 : 367924_2101/
367925_2101** 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)
367924_2101/367925_2101 .



Centre de service

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 367924_2101/367925_2101



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

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

18. 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 : 367924_2101/
367925_2101** 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)
367924_2101/367925_2101 .



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 367924_2101/367925_2101



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

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	83
2. Correct gebruik	84
3. Veiligheidsinstructies	85
4. Leveringsomvang	89
5. Uitpakken en plaatsen	89
6. Een overzicht van de functies	90
7. Roerhulpstukken gebruiken	91
8. Mixkom gebruiken	93
9. Basisbediening	96
9.1 Stroomvoorziening	96
9.2 Beveiligingsfuncties	96
9.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen	96
9.4 Turboets	97
10. Apparaat uit elkaar halen	97
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen	97
10.2 Mixkom uit elkaar halen	98
11. Apparaat reinigen en onderhouden	98
11.1 Basisapparaat reinigen	99
11.2 Reinigen in de vaatwasmachine	99
11.3 Onderdelen reinigen	99
11.4 Mixkom reinigen	100
11.5 Bewaren	100
12. Recepten	100
13. Problemen oplossen	103
14. Weggooien	103
15. Accessoires bestellen	104
16. Technische gegevens	104
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	105

1. Overzicht

1		Deksel van de bijvulopening (= minimaatbeker)
2		Deksel (van de mixkom)
3		Bijvulopening
4		Afdichting
5		Mixkom
6		Afdichting (van het mesinzetstuk)
7		Mesinzetstuk
8		Afdekking
9		Aandrijving voor de mixkom (onder de afdekking)
10		Vulopening (met klep)
11		Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
12	<i>0 - 10</i>	Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie
13	Turbo	Turbotoets (verhoogt gedurende korte tijd de snelheid naar de hoogste stand)
14		Aansluitsnoer met stekker
15		Zuignap
16		Roerkom
17		Basisapparaat
18		Spatbescherming
19		Aandrijfarm
20		Garde
21		Eiwitklopper
22		Kneedhaak
23		As als houder voor de roerhulpstukken
24		Kabelopwikkeling

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe professionele 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.**
- **Neem altijd 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 professionele keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



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



Dit symbool waarschuwt voor handletsel.

Varianten

Het apparaat wordt in twee versies geleverd:

- 367924_2101 antraciet
- 367925_2101 rood

De bediening is voor beide kleurvarianten identiek.

2. Correct gebruik

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

In deze handleiding zijn de fundamentele functies beschreven. Bovendien treft u ter oriëntatie enkele receptvoorbeelden aan.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking ...
 - met de roerhulpstukken niet langer dan 10 minuten;
 - met de mixkom niet langer dan 3 minuten;
 - bij de hoogste belasting (tegelijkertijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling) niet langer dan 30 seconden.

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

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

Instructies voor een veilig gebruik

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

- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
 - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken,
 - max. 3 minuten mixen in de mixkom,
 - max. 30 seconden bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling).
 Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsn van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsn van de afdichting van het mesinzetstuk op dat u zich niet aan de messen verwondt.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 98) in acht.



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 voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok

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

- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.



GEVAAR voor handletsel door beknellen

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



GEVAAR door draaiende delen

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.
- ⊙ Wanneer de mixkom niet is geplaatst, moet de afdekking zijn geplaatst. Anders werkt het apparaat niet als bescherming tegen verwondingen.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof 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.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder kom worden gebruikt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom en de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.

4. Leveringsomvang

- 1 professionele keukenmachine, basisapparaat **17**
- 1 spatbescherming **18**
- 1 roerkom **16**
- 1 mixkom **5** met:
 - deksel **2** en
 - deksel van de bijvulopening **1**
 - mesinzetstuk **7**
 - afdichting **6**
- 1 kneedhaak **22**
- 1 eiwitklopper **21**
- 1 garde **20**
- 1 handleiding

5. 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 delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Apparaat uit elkaar halen" op pagina 97).
- 4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 98)
5. **Afbeelding B:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer in de kabelopwikkeling **24** aan de onderkant van het basisapparaat **17** op.
6. Plaats het basisapparaat **17** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **15** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

- ⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.

AANWIJZING: wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.

6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak 22	1 - 2	- Kneeden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	max. hoeveelheid gistdeeg: 1657 g
	2 - 3	- Kneeden van gistdeeg - Kneeden van dik roerdeeg	Max. gebruiksduur: 10 minuten
Garde 20	2 - 3	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	max. hoeveelheid roerdeeg: 1216 g
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	max. gebruiksduur: 10 minuten
Eiwitklopper 21	7 - 8	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	max. hoeveelheid slagroom: 1000 ml max. gebruiksduur: 10 minuten
Mixkom 5	Turbo + 1 - 10	- Mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten - Fijnmaken van ijsklontjes AANWIJZING: stel ten minste snelheidsstand 1 in, zodat de Turbo -toets 13 werkt.	max. hoeveelheid: 1500 ml max. gebruiksduur: 3 minuten Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen. Verder niet geschikt voor het fijnmaken van vlees, uien, noten en kruiden.

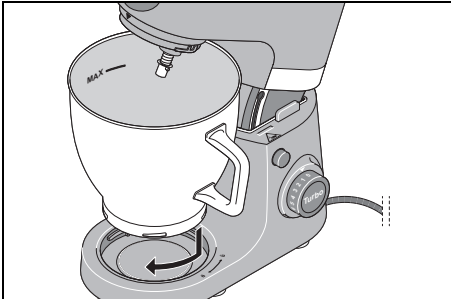
7. Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en klap de aandrijfarm **19** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **11** weer eruit springt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **16** in het basisapparaat **17**.



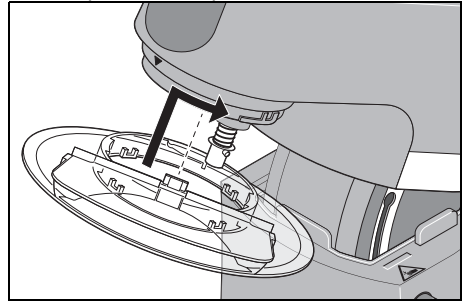
3. Vergrendel de roerkom **16** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

Spatbescherming monteren

LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom **16** nooit zonder geplaatste spatbescherming **18**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming **18** van onderaf op de aandrijfarm **19**.



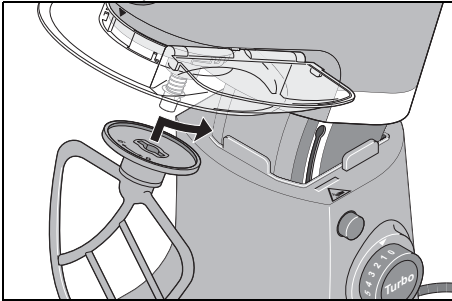
5. Draai de spatbescherming **18** tot het gesloten slotsymbool onder de pijlmarkering tegen de aandrijfarm zit. De spatbescherming vergrendelt.

Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
 - Kneedhaak **22**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
 - Eiwitklopper **21**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
 - Garde **20**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksdeeg of pannenkoekbeslag.

Voor meer informatie: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 90.

7. Plaats het roerhulpstuk **20/21/22** van onderaf op de as **23**.



Let erop dat de kleine metalen pennen aan de as **23** in de uitsparingen van het roerhulpstuk **20/21/22** grijpen.

8. **Afbeelding A:** druk het roerhulpstuk **20/21/22** iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.

Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **16** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **19** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **10** in de spatbescherming **18** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Open de klep van de vulopening **10**.
 - Voeg de ingrediënten toe.
 - Sluit de klep van de vulopening **10** weer.

Aandrijfarm neerlaten



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

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

9. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en verplaats de aandrijfarm **19** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **11** springt er weer uit.

Het apparaat is nu gemonteerd. Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 96.

8. Mixkom gebruiken



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

AANWIJZING: wanneer u de mixkom **5** gebruikt, draait tegelijkertijd de as **23** mee. Monteer daarom de roerkom **16** en de spatbescherming **18**, maar geen roerhulpstuk **20/21/22**.

Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

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

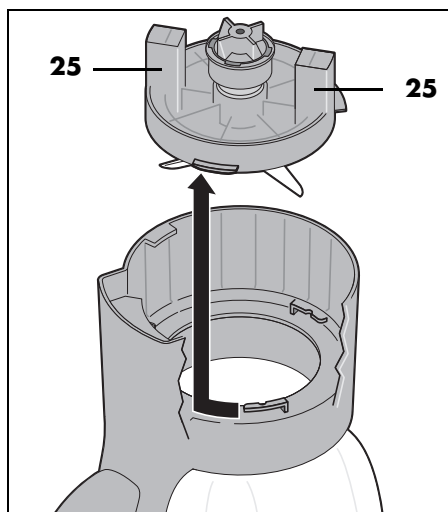


GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

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

1. Draai de mixkom **5** met de onderkant omhoog.
2. Draai het mesinzetstuk **7** aan de beide griepers **25** met de wijzers van de klok mee totdat het mesinzetstuk loslaat.
3. Trek het mesinzetstuk **7** er voorzichtig uit.

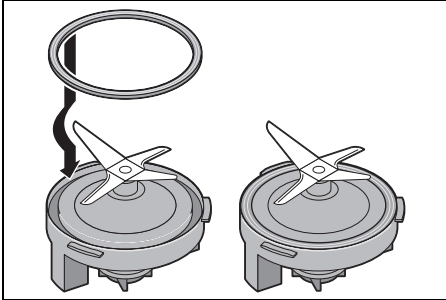


Afdichting 6 van het mesinzetstuk 7:

Voor het reinigen verwijdert u de afdichting 6 van het mesinzetstuk 7.

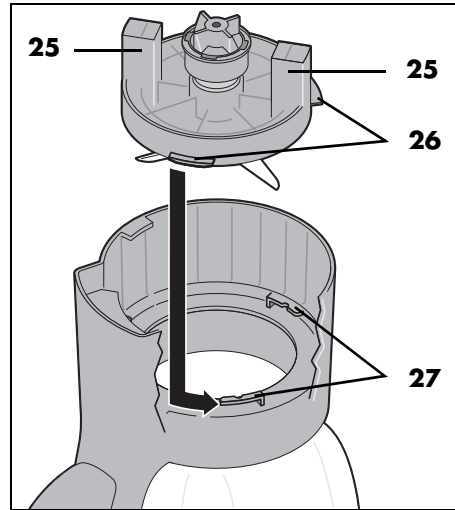
LET OP:

- ⊙ Wanneer u het mesinzetstuk 7 weer in de mixkom 5 zet, moet de afdichting 6 van het mesinzetstuk 7 correct zitten, omdat de inhoud anders kan uitlopen.



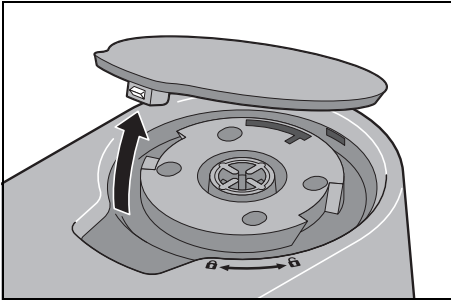
Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk 7 te plaatsen:

1. Draai de mixkom 5 met de onderkant omhoog.
2. Plaats het mesinzetstuk 7 voorzichtig in de mixkom 5.
3. Draai de beide grijpers 25 tot de aanslag tegen de wijzers van de klok in. Let erop dat de onderste nokjes 26 aan de voet van het mesinzetstuk 7 onder het bovenste nokje 27 in de mixkom 5 moeten vastklikken. Controleer of deze stevig vastzitten.

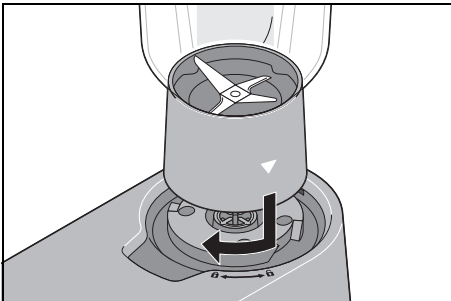


Mixkom plaatsen

1. Grijp in de grijpuitparing en trek de afdekking **8** er naar boven toe af.



2. Plaats de mixkom **5** zodanig op de aandrijving **9** dat de witte pijjl (▼) onderaan de mixkom naar het geopende slotsymbool wijst.



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

Ingrediënten toevoegen

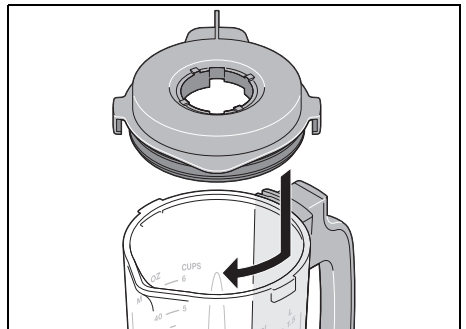
- Vul de mixkom **5** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.

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

Deksel plaatsen

AANWIJZINGEN:

- Om veiligheidsredenen start het mixproces alleen, wanneer het deksel **2** correct is geplaatst.
 - Breng enkele druppels plantaardige olie op een doek aan en wrijf de afdichting **4** daarmee in om het deksel **2** iets gemakkelijker te kunnen sluiten.
4. Plaats het deksel **2** iets gedraaid op de mixkom **5**.



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

Het apparaat is nu gemonteerd.

Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 96.

9. Basisbediening

9.1 Stroomvoorziening



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar **12** op 0 (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker **14** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

9.2 Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking alleen bij correcte montage

Het apparaat werkt alleen wanneer ofwel de afdekking **8** is geplaatst (voor de roerhulpstukken **20/21/22**) ofwel het deksel **2** correct op de mixkom **5** is geplaatst.

Werking bij een neergelaten aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen wanneer de aandrijfarm **19** correct in de onderste positie is vergrendeld en de ontgrendelingsknop **11** er volledig is uitgesprongen.

Beveiliging tegen oververhitting

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

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

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

9.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **12** naar rechts te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid (zie "Een overzicht van de functies" op pagina 90).
3. Verlaag de snelheid tot stand 1 - 2, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **10** of de bijvulopening **3** van het deksel wilt toevoegen.
4. Zet de snelheidsregelaar **12** op 0 om het apparaat uit te schakelen.

AANWIJZINGEN:

- De ideale snelheid is vooral afhankelijk van de consistentie van het mixproduct. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.
 - Wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.
-

9.4 Turbo-toets

AANWIJZING: de **Turbo**-toets **13** werkt alleen wanneer de snelheidsregelaar **12** ten minste op stand **1** is ingesteld.

- Door op de **Turbo**-toets **13** te drukken kunt u de snelheid tijdelijk tot de hoogste stand (**10**) verhogen.

10. Apparaat uit elkaar halen

GEVAAR door draaiende delen!

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

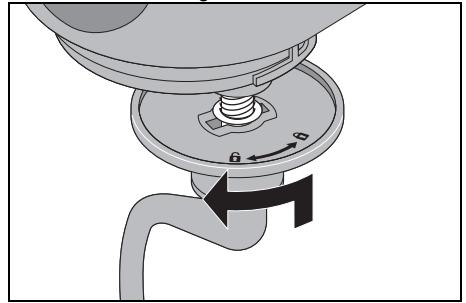
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en klap de aandrijfarm **19** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **11** weer eruit springt.

Roerhulpstuk verwijderen

2. Druk het roerhulpstuk **20/21/22** iets omhoog en draai het met de wijsers van de klok mee tot het van de as **23** kan worden afgetrokken.



Spatbescherming verwijderen

3. Draai de spatbescherming **18** tot het geopende slotsymbool onder de pijlmarkering tegen de aandrijfarm zit. Nu kan de spatbescherming eraf worden genomen.

Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom **16** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Aandrijfarm neerlaten

5. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en verplaats de aandrijfarm **19** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **11** springt er weer uit.

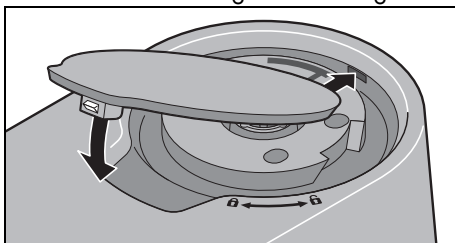
10.2 Mixkom uit elkaar halen

GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **7** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **7** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **7** er veilig uit kan worden gehaald.
- ⊙ Let er bij het verwijderen en plaatsen van de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** op dat u zich niet aan de messen verwondt.

Mixkom verwijderen

1. Draai de mixkom **5** iets tegen de wijzers van de klok in en trek deze er naar boven af.
2. Plaats de afdekking **8** weer terug.



Deksel van de mixkom verwijderen

3. Draai het deksel **2** tegen de wijzers van de klok in, tot u het kunt verwijderen.
4. Draai het deksel van de bijvulopening **1** tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.

Mesinzetstuk

5. Verwijder het mesinzetstuk **7** uit de mixkom **5** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 93).
6. Trek de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** er voorzichtig af.
7. Plaats de schone afdichting **6** er voorzichtig weer op.
8. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **7** er weer in.

11. Apparaat reinigen en onderhouden

GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **14** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **17** nooit in water.

GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **7** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **7** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **7** er veilig uit kan worden gehaald.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk **7** goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.
- ⊙ De garde **20** en de kneedhaak **22** hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortelen) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de spatbescherming **18** of het deksel van de bijvulopening **1**) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

11.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **17** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **17** pas weer wanneer het volledig droog is.

11.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom **16**
- Mixkom **5**
- Mesinzetstuk **7**
- Afdichting van het mesinzetstuk **6**
- Deksel **2** van de mixkom
- Afdichting **4**
- Deksel van de bijvulopening **1**
- Kneedhaak **22**
- Eiwitklopper **21**
- Garde **20**
- Spatbescherming **18**

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

- Basisapparaat **17**
 - Afdekking **8**
-

AANWIJZING: verwijder voor het reinigen van de mixkom **5** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **7**. Verwijder **voor iedere reiniging** de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 93).

11.3 Onderdelen reinigen

1. Spoel de mixkom **5** of de roerkom **16** om met warm water en giet het water weg.
2. Verwijder voor het reinigen de afdichting **4** van het deksel **2**.
3. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
4. Spoel alle delen met schoon water na bij afwassen met de hand.
5. Laat alle delen volledig drogen voordat u deze weer monteert, opbergt of opnieuw gebruikt.

11.4 Mixkom reinigen

1. Plaats de mixkom **5** op het basisapparaat **17**.
2. Vul deze tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel.
3. Zet het deksel **2** erop.
4. Controleer of de snelheidsregelaar **12** op **0** staat.
5. Steek de stekker **14** in een geschikt stopcontact.
6. Zet de snelheidsregelaar **12** op **1**.
7. Druk meerdere keren kort op de **Turbo-toets 13**.
8. Zet de snelheidsregelaar **12** op **0** om het apparaat uit te schakelen.
9. Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.
10. Neem de mixkom **5** van het basisapparaat **17** af.
11. Gooi het afwaswater weg.
12. Spoel de mixkom **5** met schoon water na.
13. Laat de mixkom **5** volledig drogen, voordat u deze opnieuw gebruikt.

11.5 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding B:** het aansluitsnoer kunt u in de kabelopwikkeling **24** aan de onderkant van het basisapparaat **17** opwickelen.

12. Recepten

AANWIJZING: om de leesbaarheid te verbeteren, worden in de recepten de nummers van de snelheidsregelaar **12** en de **Turbo-toets 13** weggelaten.

Groene smoothie

Met het apparaat kunt u maximaal de dubbele hoeveelheid verwerken.

Ingrediënten:

1	kleine appel
1	kleine, rijpe peer
½	komkommer
1	citroen (sap en een beetje geraspte citroenschil)
1	sinaasappel (sap)
50 g	bladspinazie
1	stukje gember (ca. 4 g)

Bereiding:

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

Vegan fruit-chia-gerecht

Met het apparaat kunt u maximaal de dubbele hoeveelheid verwerken.

Ingrediënten:

- 1 grote, rijpe mango
- 2 kleine, rijpe bananen
- 2 el citroensap
- 350 ml goed gekoelde amandelmelk (niet gezoet)
- 60 g chiazaden

Bereiding:

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

Tips:

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

Mascarponecrème

Met het apparaat kunt u maximaal de dubbele hoeveelheid verwerken.

Ingrediënten:

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

Bereiding:

1. Scheid de dooiers van het eiwit.
2. Vul de vetvrije roerkom **16** met het eiwit. Klop met de eiwitklopper **21** tot geklopt eiwit. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 8.
3. Vul een andere schaal met het geklopte eiwit en zet het koud.
4. Klop in de roerkom **16** het eigeel met suiker en zoete wijn met de eiwitklopper **21** op stand 6 totdat het schuimt.
5. Verlaag de snelheid naar stand 3 en voeg afwisselend met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Spatel de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de kant-en-klaare crème.
8. Zet de crème vóór het eten in de koelkast en eet het binnen 24 uur op.

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

Perentaart

Bij wijzigingen van het recept kan maximaal met 300 g tarwebloem worden gewerkt.

Ingrediënten voor het deeg:

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

Voor blindbakken:

Droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa:

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

Om te beleggen:

ca. 3 rijpe peren

Bereiding:

1. Vul de roerkom **16** met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de garde **20** op stand 3 totdat zich grotere klompjes hebben gevormd.
(Evt. tussendoor de machine stoppen en de ingrediënten met een spatel van de rand naar onder schuiven.)
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Bekleed een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik meerdere keren met een vork gaatjes in de deegbodem, leg een bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg te belasten.
5. Bak bij 180 °C circulatielucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak dan nog een keer gedurende 10 tot 15 minuten.

6. Klop boter, suiker en eieren met de eiwitklopper **21** voor de amandelmassa. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 9.
7. Verwijder de eiwitklopper **21** en plaats de garde **20**. Roer op stand 4 kort de amandelen erdoor.
8. Leg de amandelmassa op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in schijven en beleg daarmee de amandelmassa.
10. Bak bij 170 °C circulatielucht gedurende ca. 35 minuten.

Pizzadeeg

Met het apparaat kunt u maximaal de dubbele hoeveelheid verwerken.

Ingrediënten:

250 g	tarwebloem
$\frac{3}{4}$ tl	zout
$\frac{1}{2}$	dobbelsteentje vers gist
120 ml	lauwwarm water
$\frac{1}{2}$ tl	bruine suiker

een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in de roerkom **16** en maak een kuiltje in het midden van het mengsel.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het met de kneedhaak **22** op stand 2 totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed met de hand verder totdat het deeg soepel wordt.
5. Vorm een deegbal en laat deze op een warme plaats rijzen totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed nog een keer door, rol het deeg uit en beleg het naar wens.

13. 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 voor 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. • Is de afdekking 8 correct geplaatst? • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 96)? • Is de aandrijfarm 19 niet volledig omlaag geklapt?
De mixer kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Is het deksel 2 correct geplaatst?
Eiwitklopper 21 , garde 20 , kneedhaak 22 of mes van het mesinzetstuk 7 draaien niet of maar moeilijk.	<ul style="list-style-type: none"> • Direct uitschakelen, stekker 14 uit het stopcontact trekken en controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Obstakel in de kom? - Voedsel te taai of te hard? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?

14. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wielletjes 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 helpt 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.

15. 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.

16. Technische gegevens

Model:	SKMP 1300 D3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	1300 watt
Vulhoeveelheid mixkom:	max. 1500 ml
Vulhoeveelheid roerkom:	max. 3900 ml
Maximale belasting voor garde 20 en kneedhaak 22 :	Gistdeeg: max. 1657 g Roerdeeg: max. 1216 g
Max. continugebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Mixer:	3 minuten
- bij de hoogste belasting (tegelijktijdig roeren/kneden en mixen bij maximale vul-ling):	30 seconden

AANWIJZING: om het product tussen 50 en 60 Hz om te zetten, hoeft de gebruiker niets te doen. Het product past zich zowel aan 50 als ook aan 60 Hz aan.

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eprüfte S icherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. 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 aankoop prijs 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 garantietermijn.

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: 367924_2101/367925_2101** 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 meegegeeld.

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) **367924_2101/367925_2101** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 367924_2101/367925_2101



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	109
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	110
3. Wskazówki bezpieczeństwa	111
4. Zakres dostawy	115
5. Rozpakowanie i ustawienie	115
6. Przegląd funkcji.....	116
7. Stosowanie widełek	117
8. Używanie pojemnika miksującego.....	118
9. Podstawowe operacje	121
9.1 Zasilanie.....	121
9.2 Funkcje bezpieczeństwa	121
9.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości.....	122
9.4 Przycisk Turbo	122
10. Demontaż urządzenia	122
10.1 Demontaż miski do mieszania i widełek	122
10.2 Demontaż pojemnika miksującego	123
11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	124
11.1 Czyszczenie urządzenia głównego.....	124
11.2 Mycie w zmywarce do naczyń	125
11.3 Czyszczenie akcesoriów	125
11.4 Czyszczenie pojemnika miksującego	125
11.5 Przechowywanie.....	125
12. Przepisy	126
13. Rozwiązywanie problemów	128
14. Utylizacja	129
15. Zamawianie akcesoriów	130
16. Dane techniczne.....	130
17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	131

1. Przegląd

1		Pokrywka otworu (= miarka mini)
2		Pokrywka (pojemnika miksującego)
3		Otwór
4		Uszczelka
5		Pojemnik miksujący
6		Uszczelka (wkładu nożowego)
7		Wkład nożowy
8		Ostona
9		Napęd pojemnika miksującego (pod ostoną)
10		Otwór wlewowy (z klapą)
11		Dźwignia zwalniająca (ramienia napędowego)
12	0 – 10	Regulowanie prędkości z funkcją wł./ wyt.
13	Turbo	Przycisk Turbo (na krótko zwiększa prędkość do najwyższego poziomu)
14		Przewód zasilający z wtyczką sieciową
15		Przyssawka
16		Miska do mieszania
17		Urządzenie główne
18		Ostona przed pryskaniem
19		Ramię napędowe
20		Widelki miksujące
21		Trzepaczka
22		Widelki ugniatające
23		Oś do wkładania widetek
24		Podstawa do nawijania przewodu

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego, profesjonalnego 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, profesjonalnego robota kuchennego!

Symbole na urządzeniu



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



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem dłoni.

Warianty

Urządzenie jest dostarczane w dwóch wariantach kolorystycznych:

- 367924_2101 antracytowym
- 367925_2101 czerwonym

Obsługa obu wariantów przebiega jednakowo.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Profesjonalny robot kuchenny służy do miksowania, rozcierania, rozbijania, beftania, roztrzepywania, ugniatania i mieszania produktów spożywczych.

W niniejszej instrukcji obsługi opisano podstawowe funkcje urządzenia. Ponadto zawiera ona kilka przykładowych wskazówek dotyczących receptur.

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 uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Robot kuchenny można używać w trybie pracy ciągłej:
 - nie dłużej niż przez 10 minut w przypadku akcesoriów do mieszania,
 - nie dłużej niż przez 3 minuty w przypadku stosowania pojemnika miksującego,
 - a przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksowanie jednocześnie przy maksymalnym napełnieniu) przez nie dłużej niż 30 sekund.
- Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Pojemnika miksującego nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych potraw, jak np. produkty zamrożone, kości, gałki muszkatołowe, zboża czy ziarna kawy.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej 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! Małe ryzyko: 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

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

- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest, w zależności od wybranego zastoso-
wania, do pracy w następujących maksymalnych przedziałach
czasowych:
 - maks. 10 minut mieszania/zagniatania z wykorzystaniem wi-
detek,
 - maks. 3 minuty miksowania w pojemniku miksującym,
 - maks. 30 sekund przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/
zagniatanie i miksowanie jednocześnie przy maksymalnym na-
pełnieniu).Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się
do temperatury pokojowej.
- ⊙ Urządzenie pozostawione bez nadzoru, będące przed montażem,
demontażem lub czyszczeniem musi być zawsze odłączone od
sieci.
- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre.
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno doty-
kać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej
wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykać
ostrzy wkładu nożowego.
 - Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego nie doty-
kać jego ostrzy.
 - Podczas zdejmowania i nakładania uszczelki wkładu nożowe-
go uważać na to, aby nie skaleczyć się o jego ostrza.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poru-
szają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie
i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale
Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na
stronie 124).



NIEBEZPIECZEŃSTWO 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 zagrożeń 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, prysznica, 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 elektrycznym

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchennej).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani 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,
 - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
 - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
 - ... podczas burzy.

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami

- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części. Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.
- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiążdżenia

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obecności wirujących elementów

- ⊙ Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie

znalazły się w pobliżu obracających się części.

- ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Jeśli pojemnik miksujący nie jest napełniony, należy założyć osłonę. W przeciwnym razie urządzenie nie zapewnia ochrony przed odniesieniem obrażeń.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ W przypadku jednego kawałka mieszańca może pracować przez maksymalnie 10 minut, a mikser maksymalnie 3 minuty. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchennej.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika miksującego i miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Nigdy nie wlewać gorącej lub wrzącej mieszanki do pojemnika miksującego.

- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Widełki miksujące i widełki ugniatające mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).
- ⊙ 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 podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 profesjonalny robot kuchenny, urządzenie główne **17**
- 1 osłona przed pryskaniem **18**
- 1 miska do mieszania **16**
- 1 pojemnik miksujący **5** z:
 - pokrywką **2** i
 - pokrywką otworu **1**
 - Wkład nożowy **7**
 - Uszczelka **6**
- 1 widełki ugniatające **22**
- 1 trzepaczka **21**
- 1 widełki miksujące **20**
- 1 instrukcja obsługi

5. 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 urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. Rozmontować urządzenie (patrz „Demontaż urządzenia” na stronie 122).
4. **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 124)
5. **Rys. B:** Nadmiar kabla sieciowego zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **24** na spodzie urządzenia głównego **17**.
6. Urządzenie główne **17** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie się urządzenia. Wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki **15** antypoślizgowe mogły przylgnąć i tym samym zapewnić stabilność.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.

WSKAZÓWKA: Podczas przerabiania dużych ilości ciasta urządzenie może się nieznacznie przemieścić.

6. Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
Widelki ugniatające 22	1 – 2	- Zagniatanie i mieszanie ciasta w formie stałej lub bardziej stałych składników	maks. ilość ciasta drożdżowego: 1657 g maks. czas pracy: 10 minut
	2 – 3	- Zagniatanie ciasta drożdżowego - Zagniatanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji	
Widelki miksujące 20	2 – 3	- Mieszanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego	maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji: 1216 g maks. czas pracy: 10 minut
	4 – 6	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciastka	
Trzepaczka 21	7 – 8	- Bita śmietana - Białka - Majonez - Ubijanie masła na puszysto	maks. ilość śmietany: 1000 ml maks. czas pracy: 10 minut
Pojemnik miksujący 5	Turbo + 1 – 10	- Miksowanie i rozdrabnianie miękkich i płynnych składników - Rozdrabnianie kostek lodu WSKAZÓWKA: Aby zadziałał przycisk Turbo 13 , poziom prędkości należy ustawić co najmniej na 1.	maks. ilość: 1500 ml maks. czas pracy: 3 minut Nie nadaje się do bardzo twardych produktów żywnościowych, jak np. produkty zamrożone, kości, gałki muszkatołowe, zboża czy ziarna kawy. Ponadto nie nadaje się do siekania mięsa, cebuli, orzechów i ziół.

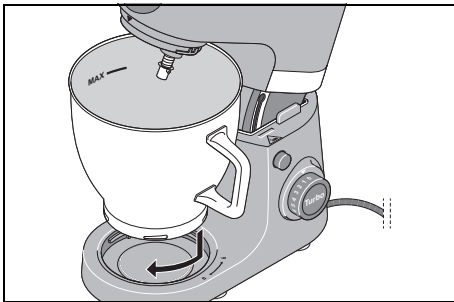
7. Stosowanie widełek

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **11** i złożyć ramię napędowe **19**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **11** ponownie wyskoczy.

Wkładanie miski do mieszania

2. Ustawić miskę do mieszania **16** w urządzeniu głównym **17**.



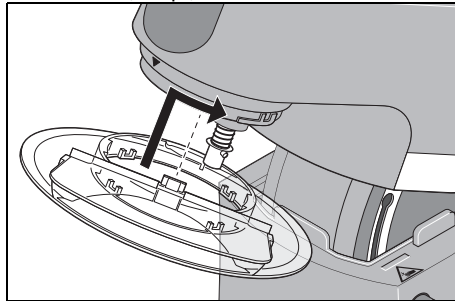
3. Zablokować miskę do mieszania **16**, obracając ją w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zostanie mocno osadzona.

Montaż osłony przed pryskaniem

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nigdy nie używać miski do mieszania **16** bez założonej osłony przed pryskaniem **18**. W przeciwnym razie mieszanka mogłaby zostać wyrzucona z miski.

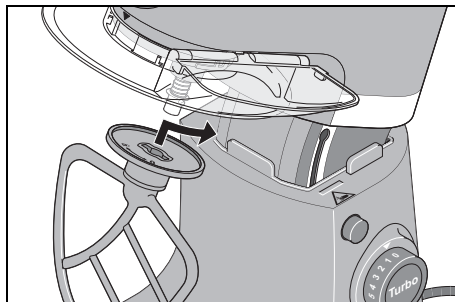
4. Założyć osłonę przed pryskaniem **18** na ramię napędowe **19** od dołu.



5. Przekręcić osłonę przed pryskaniem **18**, aż symbol zamkniętego zamka znajdzie się pod oznaczeniem strzałką na ramieniu napędowym. Osłona przed pryskaniem zatrzaskuje się.

Wkładanie widełek

6. Wybrać odpowiednie widełki:
 - Widełki ugniatające **22**: do ciężkiego ciasta, np. ciasta chlebowego
 - Trzepaczka **21**: do ubijania śmietany, białka, itp.
 - Widełki miksujące **20**: Do ciasta od średniego do lekkiego, np. ciasto na wypieki lub ciasto naleśnikowe.Więcej informacji: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 116.
7. Włożyć widełki **20/21/22** na osi **23** od dołu.



Upewnić się, że małe, metalowe kołki przy osi **23** sięgają do zagłębień na widełkach **20/21/22**.

8. **Rys. A:** Delikatnie wcisnąć widelki **20/21/22** do góry i obrócić je aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wlewanie składników

- Składniki można wlewać do miski do mieszania **16**, gdy ramię napędowe **19** jest uniesione.
- Podczas mieszania składniki można dodawać przez otwór wlewowy **10** znajdujący się na ostonie przed pryskaniem **18**:
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
 - Otworzyć wieczko otworu wlewowego **10**.
 - Wlać składniki.
 - Z powrotem zamknąć wieczko otworu wlewowego **10**.

Opuszczanie ramienia napędowego



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiążdżenia!

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

9. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **11** i przesunąć ramię napędowe **19** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **11** ponownie wyskakuje.

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane. Informacje dotyczące pracy z urządzeniem: patrz „Podstawowe operacje” na stronie 121.

8. Używanie pojemnika miksującego



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

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

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

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

WSKAZÓWKA: W przypadku używania pojemnika miksującego **5** osł **23** obraca się jednocześnie. Dlatego należy zamontować miskę do mieszania **16** i ochronę przed pryskaniem **18**, ale nie widelki **20/21/22**.

Wkładanie i wyjmowanie wkładu nożowego

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

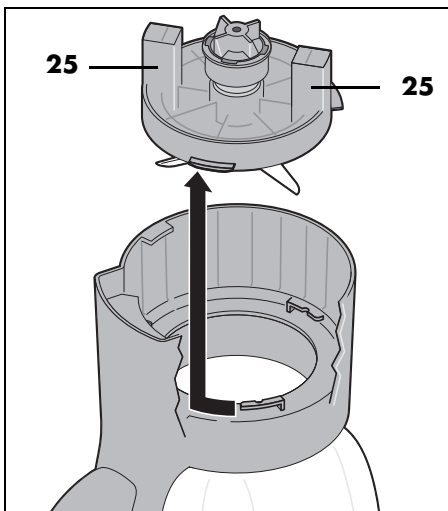


NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego **7** nie dotykać jego ostrzy.
- ⊙ Podczas zdejmowania i nakładania uszczelki **6** wkładu nożowego **7** uważać na to, aby nie skaleczyć się o jego ostrza.

Wyjmowanie wkładu nożowego **7**:

1. Obrócić pojemnik miksujący **5** do góry nogami.
2. Obrócić wkład nożowy **7** za dwa uchwyty **25** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wkład nożowy się poluzuje.
3. Ostrożnie wyciągnąć wkład nożowy **7**.

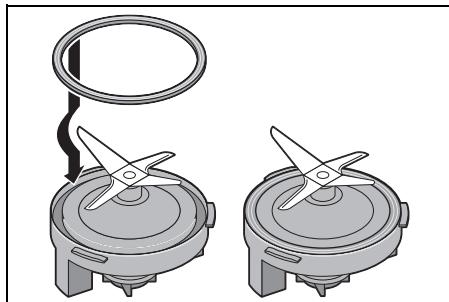


Uszczelka **6** wkładu nożowego **7**:

Przed czyszczeniem zdjąć uszczelkę **6** wkładu nożowego **7**.

OSTROŻNIE:

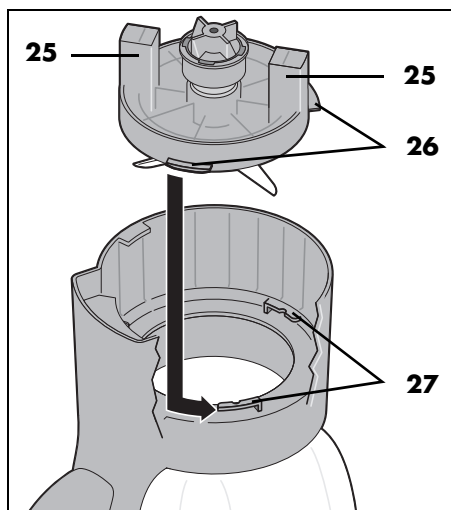
- ⊙ Po włożeniu wkładu nożowego **7** z powrotem do pojemnika miksującego **5** uszczelka **6** wkładu nożowego **7** musi prawidłowo przylegać, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do wycieku zawartości.



Wkładanie wkładu nożowego **7**:

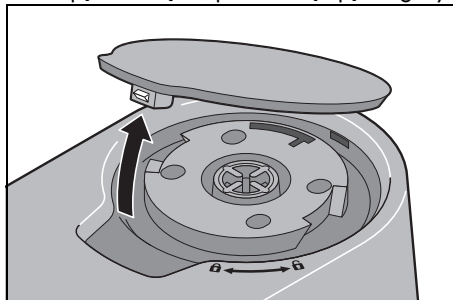
1. Obrócić pojemnik miksujący **5** do góry nogami.
2. Ostrożnie włożyć wkład nożowy **7** do pojemnika miksującego **5**.
3. Obracać nim za pomocą dwóch uchwytów **25** aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Należy pamiętać, że dolne zaczepy **26** u podstawy wkładu nożowego **7** muszą sięgać pod górne zaczepy **27** w pojemniku miksującym **5**. Sprawdzić prawidłowe osadzenie.

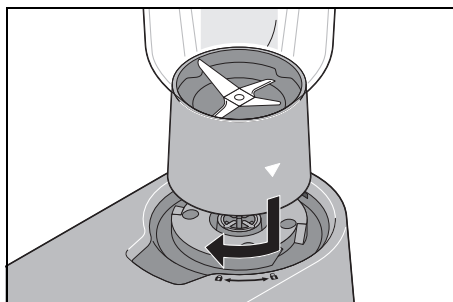


Nakładanie pojemnika miksującego

1. Sięgnąć we wgłębienie do chwytania i zdjąć osłonę **8**, podnosząc ją do góry.



2. Umieścić pojemnik **9** miksujący **5** na napędzie w taki sposób, aby oznaczenie białej strzałki (▼) znajdujące się na dole pojemnika miksującego wskazywało na symbol otwartej kłódki.



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

Wlewanie składników

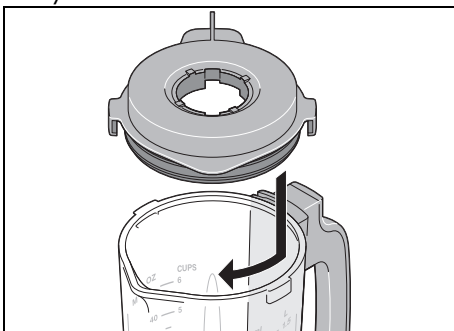
- Do pojemnika miksującego **5** dodawać zawsze najpierw składniki płynne, a potem dopiero stałe.
- Pokroić wcześniej stałe składniki, aby ich kawałki nie zablokowały się w nożach.

- Podczas miksowania składniki można dodawać przez otwór **3** znajdujący się w pokrywce **2**:
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
 - Obrócić pokrywkę otworu **1** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
 - Włączyć składniki.
 - Ponownie założyć pokrywkę **1** w taki sposób, aby małe, plastikowe wypustki pasowały do zagłębienia przy otworze **3**.
 - Obrócić pokrywkę **1** w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż będzie prawidłowo osadzona.

Nakładanie pokrywki

WSKAZÓWKI:

- Ze względów bezpieczeństwa proces miksowania rozpoczyna się dopiero po prawidłowym założeniu pokrywki **2**.
 - W celu ułatwienia zamykania pokrywki **2** można zwilżyć szmatkę kilkoma kroplami oleju jadalnego i natrzeć nią uszczelkę **4**.
4. Założyć pokrywkę **2** w pozycji nieco przekrzywionej na pojemnik miksujący **5**.



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

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane. Informacje dotyczące pracy z urządzeniem: patrz „Podstawowe operacje” na stronie 121.

9. Podstawowe operacje

9.1 Zasilanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

1. Zmontować urządzenie pod kątem wybranej funkcji.
2. Sprawdzić, czy regulator prędkości **12** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączony).
3. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do odpowiedniego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **14**.

9.2 Funkcje bezpieczeństwa

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

Funkcja tylko przy prawidłowym zamontowaniu

Urządzenie działa tylko wtedy, gdy albo założona jest osłona **8** (do widełek **20/21/22**), albo gdy pokrywka **2** jest prawidłowo założona na pojemnik miksujący **5**.

Funkcja tylko przy opuszczonym ramieniu napędowym

Urządzenie działa tylko wtedy, gdy ramię napędowe **19** jest prawidłowo zablokowane w dolnym położeniu, a dźwignia **11** odblokowująca całkowicie wyskoczyła.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

Po wystarczającym schłodzeniu się urządzenie można ponownie włączyć.

9.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ W przypadku jednego kawałka miesza-
dła może pracować przez maksymalnie 10 minut, a mikser maksymalnie 3 minuty. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

1. Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości **12** w prawo.
2. Rozpocząć od nieco niższej prędkości i powoli zwiększać wartość do żądanej prędkości (patrz „Przegląd funkcji” na stronie 116).
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **10** lub otwór **3** do uzupełniania podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przetęczyć regulator prędkości **12** do pozycji 0.

WSKAZÓWKI:

- Idealna prędkość zależy przede wszystkim od konsystencji mieszanki. Im bardziej płynna zawartość, tym szybciej można miksować.

- Podczas przerabiania dużych ilości ciasta urządzenie może się nieznacznie przemieścić.

9.4 Przycisk Turbo

WSKAZÓWKA: Przycisk **Turbo 13** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **12** jest ustawiony przynajmniej poziom 1.

- Naciskając przycisk **Turbo 13**, można na krótko zwiększyć prędkość do najwyższego poziomu (10).

10. Demontaż urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obecności wirujących elementów!

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

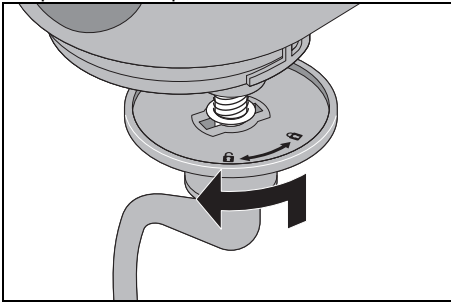
10.1 Demontaż miski do mieszania i widełek

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **11** i złożyć ramię napędowe **19**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **11** ponownie wyskoczy.

Zdejmowanie widełek

2. Wcisnąć widełki **20/21/22** nieco do góry i obrócić je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż będzie je można zdjąć z osi **23**.



Zdejmowanie osłony przed pryskaniem

3. Przekręć osłonę przed pryskaniem **18**, aż symbol otwartego zamka znajdzie się pod oznaczeniem strzałką na ramieniu napędowym. Teraz osłona przed pryskaniem może zostać zdjęta.

Zdejmowanie miski do mieszania

4. Obrócić miskę do mieszania **16** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.

Opuszczanie ramienia napędowego

5. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **11** i przesunąć ramię napędowe **19** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **11** ponownie wyskakuje.

10.2 Demontaż pojemnika miksującego

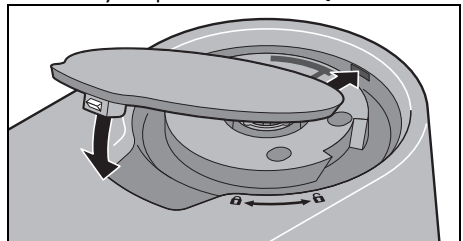


NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego **7** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Przed wyjęciem wkładu nożowego **7** wypłukać pojemnik miksujący **5** wodą i oczyścić ostrza z resztek potrawy, aby można było bezpiecznie wyjąć wkładkę nożową **7**.
- ⊙ Podczas zdejmowania i nakładania uszczelki **6** wkładu nożowego **7** uważać na to, aby nie skaleczyć się o jego ostrza.

Zdejmowanie pojemnika miksującego

1. Obrócić pojemnik miksujący **5** nieco w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go do góry.
2. Założyć z powrotem osłonę **8**.



Zdejmowanie pokrywki z pojemnika miksującego

3. Obrócić pokrywę **2** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie można ją zdjąć.
4. Obrócić pokrywę otworu **1** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.

Wkład nożowy

5. Wyjąć wkład nożowy **7** z pojemnika miksującego **5** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładu nożowego” na stronie 119).
6. Ostrożnie zdjąć uszczelkę **6** z wkładu nożowego **7**.
7. Ostrożnie założyć z powrotem wy-czyszczoną uszczelkę **6**.
8. Przed następnym użyciem włożyć z po-wrotem wkład nożowy **7**.

11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.
- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **17** w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego **7** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Przed wyjęciem wkładu nożowego **7** wypłukać pojemnik miksujący **5** wodą i oczyścić ostrza z resztek potrawy, aby można było bezpiecznie wyjąć wkładkę nożową **7**.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy **7** był dobrze widoczny.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ⊙ Widelki miksujące **20** i widelki ugniatające **22** mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).

WSKAZÓWKA: Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry, marchew) mogą barwić plastikowe części urządzenia (np. osłonę przed pryskaniem **18** lub pokrywkę otworu **1**). Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

11.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **17** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **17** można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

11.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- miska do mieszania **16**,
- pojemnik miksujący **5**,
- wkład nożowy **7**,
- uszczelka wkładu nożowego **6**,
- pokrywka **2** pojemnika miksującego,
- uszczelka **4**,
- pokrywka otworu **1**,
- widełki ugniatające **22**,
- trzepaczka **21**,
- widełki miksujące **20**,
- osłona przed pryskaniem **18**.

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

- urządzenie główne **17**,
- osłona **8**.

WSKAZÓWKA: Przed czyszczeniem w zmywarce pojemnika miksującego **5** należy koniecznie wyjąć wkład nożowy **7**. **Przed każdym czyszczeniem** koniecznie zdjąć uszczelkę **6** wkładu nożowego **7** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładu nożowego” na stronie 119).

11.3 Czyszczenie akcesoriów

1. Pojemnik miksujący **5** lub miskę do mieszania **16** wypłukać ciepłą wodą, następnie wylać wodę.
2. Przed każdym czyszczeniem koniecznie zdjąć uszczelkę **4** z pokrywki **2**.
3. Wyczyścić ręcznie wszystkie akcesoria w zlewozmywaku wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
4. W przypadku czyszczenia ręcznego na koniec wypłukać wszystkie elementy czystą wodą.
5. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym złożeniem, sprzątnięciem lub kolejnym użyciem.

11.4 Czyszczenie pojemnika miksującego

1. Nałożyć pojemnik miksujący **5** na urządzenie główne **17**.
2. Do mniej więcej połowy poziomu pojemnika wlać ciepłą wodę zawierającą płyn do mycia naczyń.
3. Nałożyć pokrywę **2**.
4. Sprawdzić, czy regulator prędkości **12** ustawiony jest w pozycji **0**.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do odpowiedniego gniazdka.
6. Ustawić regulator prędkości **12** na **1**.
7. Kilkakrotnie krótko nacisnąć przycisk **Turbo 13**.
8. Aby wyłączyć urządzenie, przelączyć regulator prędkości **12** do pozycji **0**.
9. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **14**.
10. Zdjąć pojemnik miksujący **5** z urządzenia głównego **17**.
11. Wylać wodę.
12. Przepłukać pojemnik miksujący **5** czystą wodą.
13. Odczekać do całkowitego wyschnięcia pojemnika miksującego **5** przed jego ponownym użyciem.

11.5 Przechowywanie

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.
- **Rys. B:** Kabel sieciowy można zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **24** na spodzie urządzenia głównego **17**.

12. Przepisy

WSKAZÓWKA: Numery regulatora prędkości **12** i przycisku **Turbo 13** zostały pominięte w przepisach, aby poprawić ich czytelność.

Zielone Smoothie

Urządzenia może służyć do obróbki maksymalnie dwukrotnej ilości.

Składniki:

1	małe jabłko
1	mała, dojrzała gruszka
1/2	ogórka sałatkowego
1	cytryna (sok i trochę startej skórki cytryny)
1	pomarańcza (sok)
50 g	szpinaku baby
1	mały kawałek imbiru (ok. 4 g)

Sposób przyrządzenia:

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

Wegański przysmak owocowy z chia

Urządzenia może służyć do obróbki maksymalnie dwukrotnej ilości.

Składniki:

1	duże, dojrzałe mango
2	małe, dojrzałe banany
2 łyżki stołowe	soku z cytryny
350 ml	dobrze schłodzonego mleka migdałowego (nieśłodzonego)
60 g	nasion chia

Sposób przyrządzenia:

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

Porady:

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

Krem z mascarpone

Urządzenia może służyć do obróbki maksymalnie dwukrotnej ilości.

Składniki:

2	jajka
2 łyżki stołowe	drobnego cukru
1 łyżka stołowa	słodkiego wina (np. madera)
250 g	serka mascarpone
½	nienaruszonej pomarańczy (sok i trochę startej skórki pomarańczowej)

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtko od jajka.
2. Białko umieścić w wolnej od tłuszczu misce do mieszania **16**. Za pomocą trzepaczki **21** ubić białko na pianę. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu 8.
3. Przełożyć pianę do innej miski i odstawić w chłodnym miejscu.
4. W misce do mieszania **16** ubić na puszysto żółtko z cukrem i słodkim winem za pomocą trzepaczki **21**, korzystając z poziomu prędkości 6.
5. Zmniejszyć prędkość do poziomu 3 i dodawać łyżką na zmianę mascarpone i sok pomarańczowy.
6. Ręcznie delikatnie wmieszać startą skórkę pomarańczową i pianę z białek.
7. W ramach dekoracji posypać gotowy krem kilkoma cienkimi paskami skórki pomarańczowej.
8. Krem przechowywać w lodówce, aż będzie gotowy do spożycia i spożyć w ciągu 24 godzin.

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

Tarta z gruszkami

W przypadku zmian przepisu można pracować z maksymalnie 300 g mąki pszennej.

Składniki do ciasta:

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

Pieczenie spodu z obciążeniem:
suszony groszek lub ryż

Składniki do masy migdałowej:

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

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzałe gruszki

Sposób przyrządzenia:

1. Umieścić wszystkie składniki ciasta w misce do mieszania **16** i miksować widelkami miksującymi **20** na poziomie prędkości 3, aż utworzą się większe grudki.
(W razie potrzeby zatrzymać w międzyczasie urządzenie i za pomocą łopatki ściągnąć znajdujące się na krawędzi ciasto w dół miski).
2. Szybko ręcznie ugnieść ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciastem wysmarowaną tłuszczem formę na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Kilkakrotnie nakłuć spód ciasta widelcem, położyć na nim papier do pieczenia i wypełnić formę suchym groszkiem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na obiegu w temperaturze 180°C przez 15 minut, następnie usunąć pa-

pier do pieczenia i groszek/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.

6. Do masy migdałowej ubić trzepaczką **21** masło, cukier i jajka. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu **9**.
7. Wyjąć trzepaczkę **21** i założyć widelki miksujące **20**. Krótco, na poziomie prędkości **4** w mieszać migdały.
8. Masę migdałową przełożyć na schłodzony spód tarty.
9. Obrac gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i obłożyć nimi masę migdałową.
10. Piec na obieg w temperaturze **170°C** przez około **35** minut.

Ciasto na pizzę

Urządzenia może służyć do obróbki maksymalnie dwukrotnej ilości.

Składniki:

250 g	mąki pszennej
¾ łyżeczki	soli
½	kostki świeżych drożdży
120 ml	letniej wody
½ łyżeczki	brązowego cukru
trochę	mąki do zagniatania i rozwałkowania

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania **16** i wcisnąć w zagłębienie pośrodku.
2. Drożdże i cukier rozgnieść widelcem w wodzie i mieszać, aż wszystko się rozpuści. Uzyskaną mieszankę wlać w zagłębienie.
3. Ugnieść mieszankę za pomocą widełek ugniatających **22** na poziomie **2**, aż utworzą się duże grudki ciasta.
4. Kontynuować ugniatać ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
5. Uformować kulkę z ciasta i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się dwukrotnie.
6. Jeszcze raz pougniatać, rozwałkować i rozłożyć wedle upodobania.

13. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy osłona 8 jest prawidłowo założona? • Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 122)? • Ramię napędowe 19 nie jest całkowicie złożone?
Nie można włączyć miksera.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy pokrywka 2 jest prawidłowo nałożona?

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
<p>Trzepaczka 21, widelki miksujące 20, widelki ugniatające 22 lub ostrza wkładu nożowego 7 nie obracają się lub obracają się z trudem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 14 z gniazda i sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> - Czy nie ma przeszkody w pojemniku? - Czy potrawa nie jest zbyt ciagliwa lub twarda? - Czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane?

14. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kólkach 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.

15. 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. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

16. Dane techniczne

Model:	SKMP 1300 D3
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	II <input type="checkbox"/>
Moc:	1300 W
Pojemność pojemnika miksującego:	maks. 1500 ml
Pojemność miski do mieszania:	maks. 3900 ml
Maksymalne obciążenie widełek miksujących 20 i widełek ugniatających 22 :	Ciasto drożdżowe: maks. 1657 g Ciasto o luźnej konsystencji: maks. 1216 g
Maks. ciągła praca (KB):	(wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)
- Robot kuchenny:	10 minut
- Mikser:	3 minut
- przy maksymalnym obciążeniu (mieszanie/zagniatanie i miksowanie jednocześnie przy maksymalnym napięciu):	30 sekund

WSKAZÓWKA: Przełączanie produktu między 50 a 60 Hz nie wymaga ingerencji użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do 50, jak i do 60 Hz.

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	G epüföte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązuąca 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 polskiego 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 na-

tychmiast 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: 367924_2101/367925_2101** 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 przestać 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) **367924_2101/367925_2101**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 367924_2101/367925_2101



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

22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	135
2. Použití k určenému účelu	136
3. Bezpečnostní pokyny	137
4. Rozsah dodávky	140
5. Vybalení a sestavení	141
6. Přehled funkcí	142
7. Použití míchacích nástrojů	143
8. Použití mixovací nádoby	144
9. Základní obsluha	147
9.1 Napájení elektrickým proudem	147
9.2 Bezpečnostní funkce	147
9.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti	147
9.4 Tlačítko turbo	148
10. Rozložení přístroje	148
10.1 Rozložení míchací misky a míchacích nástrojů	148
10.2 Rozložení mixovací nádoby	148
11. Čištění a údržba přístroje	149
11.1 Čištění základního zařízení	150
11.2 Mytí v myčce	150
11.3 Čištění příslušenství	150
11.4 Čištění mixovací nádoby	150
11.5 Uschování	151
12. Recepty	151
13. Řešení problémů	153
14. Likvidace	154
15. Objednání dílů příslušenství	154
16. Technické parametry	155
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	156

1. Přehled

1		Víko otvoru pro doplnění (= mini odměrka)
2		Víko (mixovací nádoby)
3		Otvor pro doplnění
4		Těsnění
5		Mixovací nádoba
6		Těsnění (nástavec s noži)
7		Nástavec s noži
8		Krytí
9		Pohon pro mixovací nádobu (pod krytím)
10		Plnicí otvor (se záklopkou)
11		Tlačítko zámku (pro rameno pohonu)
12	<i>0 - 10</i>	Regulátor rychlosti s funkcí zapnutí/vypnutí
13	Turbo	Tlačítko turbo (zvyšuje rychlost krátkodobě na nejvyšší stupeň)
14		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
15		Přísavka
16		Míchací miska
17		Základní zařízení
18		Ochrana proti rozstříku
19		Rameno pohonu
20		Míchací metla
21		Šlehací metla
22		Hnětací hák
23		Osa k nasazení míchacích nástrojů
24		Navíjení kabelu

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového profi kuchyňského robota.

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 profi kuchyňským robotem!

Symbols na přístroji



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



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

Varianty

Přístroj se dodává ve dvou verzích:

- 367924_2101 antracit
- 367925_2101 červená

Obsluha je pro obě barevné varianty identická.

2. Použití k určenému účelu

Profi kuchyňský robot slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání a hnětení potravin.

V tomto návodu k použití jsou popsány základní funkce. Dále najdete několik příkladů receptů.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte kuchyňský robot bez přerušení...
 - s míchacími nástroji déle než 10 minut,
 - s mixovací nádobou déle než 3 minuty,
 - při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni) déle než 30 sekund.
- Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Mixovací nádobu nepoužívejte k drčení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškatových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.

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

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj nenamáčejte do vody.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud není přístroj pod dohledem,
... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte a
... před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů a
... před čištěním.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.

- ⊙ Příklad je určen podle použití pro maximální dobu používání bez přerušení:
 - max. 10 minut míchání/hnětení s míchacími nástroji,
 - max. 3 minuty mixování v mixovací nádobě,
 - max. 30 sekund při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni).
 Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Příklad vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování těsnění nástavce s noži dbejte na to, abyste se nezranili o čepele.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 149).



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

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit

škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Příklad 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 chráňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte 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 kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud došlo k poruše,
 - ... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
 - ... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
 - ... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
 - ... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedení.

- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání

- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí. Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčejí.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Když není mixovací nádoba nasazena, musí být nasazeno krytí. Jinak přístroj nepracuje pro ochranu před poraněním.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, nekouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut, mixér nejvýše 3 minuty. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemísťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmy nebo těsto.
- ⊙ Nepřepĺňujte mixovací nádobu a míchací miskou, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Nikdy neplňte do mixovací nádoby horké nebo vařící potraviny určené k mixování.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Míchací metla a hnětací hák mají antistatický povrch. Nepoškozujte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).
- ⊙ 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 profi kuchyňský robot, základní zařízení **17**
- 1 ochrana proti rozstříku **18**
- 1 míchací miska **16**
- 1 mixovací nádoba **5** s:
 - víkem **2** a
 - víkem otvoru pro doplnění **1**
 - Nástavec s noži **7**
 - těsnění **6**
- 1 hnětací hák **22**
- 1 šlehací metla **21**
- 1 míchací metla **20**
- 1 návod k použití

5. Vybalení a sestavení

UPOZORNĚNÍ: Při prvních použitích 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. Rozeberte přístroj (viz „Rozložení přístroje“ na straně 148).
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 149)
5. **Obrázek B:** Namotejte přebytečné napájecí vedení do navíjení kabelu **24** na spodní straně základního zařízení **17**.
6. Základní zařízení **17** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **15** mohly přisát a poskytly bezpečnou oporu.

POZOR:

- ⊙ Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.

UPOZORNĚNÍ: Během zpracování velkého množství těsta se přístroj může trochu pohnout.

6. Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	funkce	Upozornění
Hnětací hák 22	1 – 2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	max. množství kynutého těsta: 1657 g max. doba provozu: 10 minut
	2 – 3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého třené- ho těsta	
Míchací metla 20	2 – 3	- Míchání tlustého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	max. množství třeného těsta: 1216 g max. doba provozu: 10 minut
	4 – 6	- Těsto na moučník - Utření másla s cukrem - Těsto na sušenky	
Šlehací metla 21	7 – 8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Šlehání másla	max. množství smetany: 1000 ml max. doba provozu: 10 minut
Mixovací nádoba 5	Turbo + 1 – 10	- Mixování a drcení měkkých nebo tekutých přísad. - Drcení ledu UPOZORNĚNÍ: Musíte nastavit minimálně rychlostní stupeň 1, aby fungovalo tlačítko Turbo 13 .	max. množství: 1500 ml max. doba provozu: 3 minuty Není vhodné k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn. Dále není vhodné pro drcení masa, cibule, ořechů a bylinek.

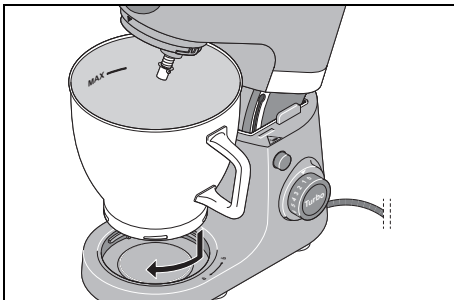
7. Použití míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **11** a vyklopte rameno pohonu **19**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **11** znovu nevyskočí.

Nasazení míchací misky

2. Nasadíte míchací misku **16** do základního zařízení **17**.



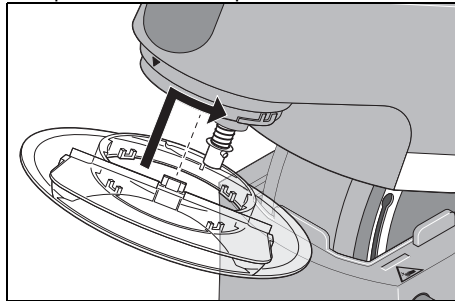
3. Zablokujte míchací misku **16** tím, že jí otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, doku pevně nesedí.

Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

- ⊙ Míchací misku **16** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **18**. Jinak by mohly mixované potraviny vystříknout.

4. Nasadíte ochranu proti rozstříku **18** zespodu na rameno pohonu **19**.



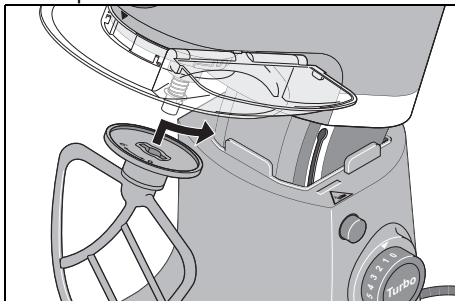
5. Otočte ochranu proti rozstříku **18** až k symbolu zavřeného zámku, který se nachází pod symbolem šipky na ramenu pohonu. Ochrana proti rozstříku zaklapne.

Nasazení míchacího nástroje

6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
 - Hnětací hák **22**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - Šlehací metla **21**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - Míchací metla **20**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky

Pro další informace: viz „Přehled funkcí“ na straně 142.

7. Nasadíte míchací nástroj **20/21/22** zespodu na osu **23**.



Dbejte na to, aby malé kovové kolíky na ose **23** sahaly do vybrání na míchacím nástroji **20/21/22**.

8. **Obrázek A:** Zatlačte míchací nástroj **20/21/22** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček až nadoraz.

Plnění přísad

- Do míchací misky **16** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **19** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **10** na ochraně proti rozstříku **18**:
 - Snížete rychlost na **1 – 2**.
 - Otevřete záklopkou plnicího otvoru **10**.
 - Naplňte přísady.
 - Záklopkou plnicího otvoru **10** opět zavřete.

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.

9. Stiskněte tlačítko zámku **11** a pohybuje ramenem pohonu **19** zcela dolů. Tlačítko zámku **11** opět vyskočí.

Přístroj je nyní smontován. Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 147.

8. Použití mixovací nádoby



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

UPOZORNĚNÍ: Když používáte mixovací nádobu **5**, točí se současně osa **23**. Namontujte proto míchací misku **16** a ochranu proti rozstříku **18**, ale žádný míchací nástroj **20/21/22**.

Nasazení a odebrání nástavce s noži

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



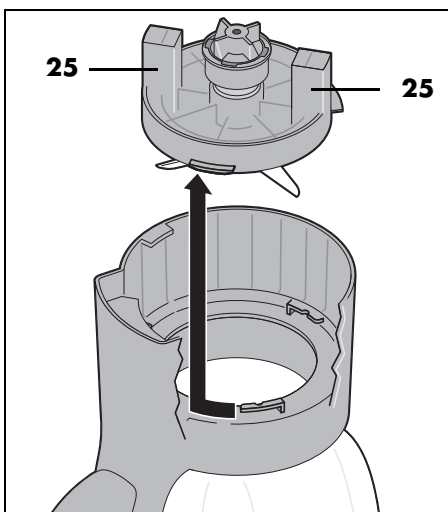
NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při odebrání a nasazování nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.

- ⊙ Při odebrání a nasazování těsnění **6** nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nezranili o čepele.

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

1. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
2. Točte nástavcem s noži **7** za obě držadla **25** ve směru hodinových ručiček, dokud se nástavec s noži neuvolní.
3. Vytáhněte nástavec **7** s noži opatrně ven.



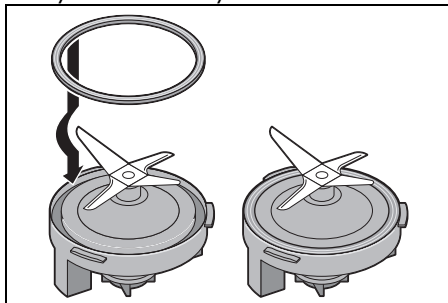
Těsnění **6** nástavce s noži **7**:

K čištění odeberte těsnění **6** nástavce s noži **7**.

POZOR:

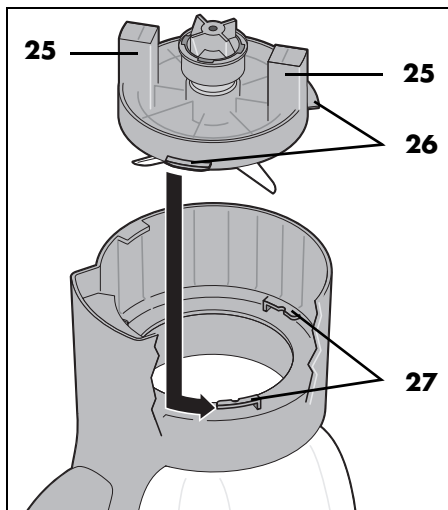
- ⊙ Když nástavec s noži **7** opět nasadíte do mixovací nádoby **5**, musí těsnění **6**

nástavce s noži **7** správně sedět, jinak by mohl obsah vytéct.



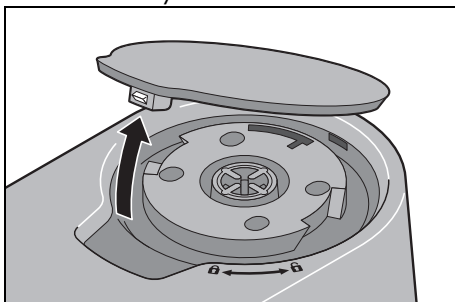
Pro nasazení nástavce s noži **7** postupujte následovně:

1. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
2. Nasadte nástavec s noži **7** opatrně do mixovací nádoby **5**.
3. Za obě držadla **25** točte proti směru hodinových ručiček až nadoraz. Dbejte na to, aby spodní můstky **26** ve spodní části nástavce s noži **7** sahalý pod horní můstky **27** v mixovací nádobě **5**. Zkontrolujte, zda pevně drží.

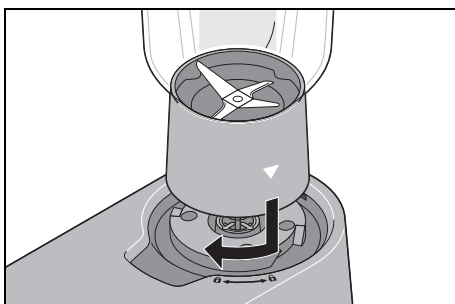


Nasazení mixovací nádoby

1. Chytněte za prohlubně k uchopení a odeberte krytí **8** směrem nahoru.



2. Nasadte mixovací nádobu **5** na pohon **9** tak, aby bílá šipka (▼) dole na mixovací nádobě ukazovala na symbol otevřeného zámku.



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

Plnění přísad

- Dejte vždy nejdříve tekuté a poté pevné přísady do mixovací nádoby **5**.
- Pevné přísady nejdříve nakrájejte na menší kousky, aby se nezasekly v nožích.

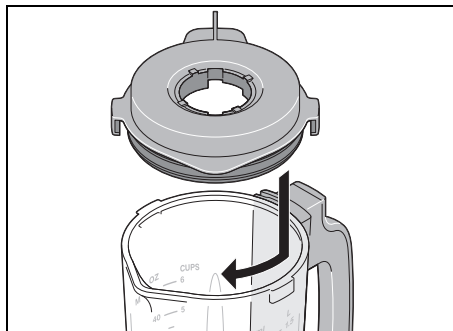
- Během mixování můžete přidávat přísady otvorem pro doplnění **3** ve víku **2**:
 - Snižte rychlost na **1 – 2**.
 - Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.
 - Naplňte přísady.
 - Nasadte opět víko **1** tak, aby malé plastové výstupky pasovaly do vybrání v otvoru pro doplnění **3**.
 - Točte víkem **1** ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nedrží.

Nasazení víka

UPOZORNĚNÍ:

- Mixování se z bezpečnostních důvodů spustí pouze tehdy, když je víko **2** správně nasazeno.
- Aby bylo uzavření víka **2** o něco jednodušší, dejte pár kapek stolního oleje na hadřík a otřete jím těsnění **4**.

4. Nasadte víko **2** trochu pootočeně na mixovací nádobu **5**.



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

Přístroj je nyní smontován.

Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 147.

9. Základní obsluha

9.1 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

1. Pro požadovanou funkci přístroj složte.
2. Zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti **12** na 0 (vypnuto).
3. Síťovou zástrčku **14** zasuněte do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** předtím, než budete přístroj čistit.

9.2 Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při správném složení

Přístroj funguje pouze, když je krytí **8** nasaženo (pro míchací nástroje **20/21/22**) nebo je víko **2** správně nasazeno na mixovací nádobu **5**.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

Přístroj funguje pouze, když je rameno pohonu **19** správně zapadlé ve spodní poloze a tlačítko zámku **11** zcela vyskočilo.

Ochrana proti přehřátí

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

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

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

9.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut, mixér nejvýše 3 minuty. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **12** otočíte doprava.
2. Začněte s trochou nižší teplotou a zvyšte pomalu na požadovanou rychlost (viz „Přehled funkcí“ na straně 142).
3. Ztlumte rychlost na stupeň **1 – 2**, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **10** nebo otvorem pro doplnění **3**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **12** na 0.

UPOZORNĚNÍ:

- Ideální rychlost závisí především na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Během zpracování velkého množství těsta se přístroj může trochu pohnout.

9.4 Tlačítko turbo

UPOZORNĚNÍ: Tlačítko **Turbo 13** funguje pouze, když je regulátor rychlosti **12** nastaven minimálně na stupeň **1**.

- Stisknutím tlačítka **Turbo 13** můžete rychlost krátkodobě zvýšit na nejvyšší stupeň (**10**).

10. Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

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

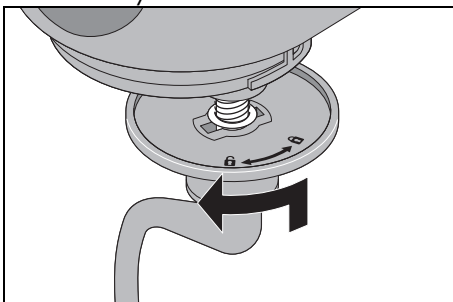
10.1 Rozložení míchací misky a míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **11** a vyklopte rameno pohonu **19**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **11** znovu nevyskočí.

Odebrání míchacího nástroje

2. Zatlačte míchací nástroj **20/21/22** trochu nahoru a otočte ho ve směru hodinových ručiček, dokud nepůjde stáhnout z osy **23**.



Odebrání ochrany proti rozstříku

3. Otočte ochranu proti rozstříku **18** až k symbolu otevřeného zámku, který se nachází pod symbolem šipky na ramenu pohonu. Nyní lze ochranu proti rozstříku odebrat.

Odebrání míchací misky

4. Točte míchací miskou **16** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Stažení rameno pohonu

5. Stiskněte tlačítko zámku **11** a pohybuje ramenem pohonu **19** zcela dolů. Tlačítko zámku **11** opět vyskočí.

10.2 Rozložení mixovací nádoby

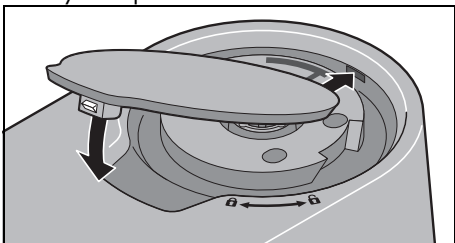


NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **7** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **7** bezpečně odebrat.
- ⊙ Při odebírání a nasazování těsnění **6** nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nezranili o čepele.

Odebrání mixovací nádoby

1. Otočte mixovací nádobou **5** trochu proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji nahoru.
2. Krytí **8** opět nasad'te.



Odebrání víka z mixovací nádoby

3. Točte víkem **2** proti směru hodinových ručiček, dokud ho nebude moci odebrat.
4. Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

Nástavec s noži

5. Odeberte nástavec s noži **7** z mixovací nádoby **5** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 144).
6. Stáhněte opatrně těsnění **6** z nástavce s noži **7**.
7. Vyčištěné těsnění **6** opět opatrně nasad'te.
8. Před dalším použitím nástavec s noži **7** opět nasad'te.

11. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **14** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **17** nikdy nenamáčejte do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **7** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **7** bezpečně odebrat.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži **7** dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhacích, leptavých nebo odírajících čisticích prostředků. Tím by se mohl přístroj poškodit.
- ⊙ Míchací metla **20** a hnětací hák **22** mají antistatický povrch. Nepoškoďte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).

UPOZORNĚNÍ: Určité potraviny nebo koření (např. kari, karotky) mohou zbarvit plastové díly (např. ochranu proti rozšířku **18** nebo víko otvoru pro doplnění **1**). To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

11.1 Čištění základního zařízení

1. Čistíte základní zařízení **17** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Utřete nakonec čistým hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **17** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

11.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- míchací miska **16**
- mixovací nádoba **5**
- Nástavec s noži **7**
- těsnění nástavce s noži **6**
- víko **2** mixovací nádoby
- těsnění **4**
- víko otvoru pro doplnění **1**
- hnětací hák **22**
- šlehač metla **21**
- míchací metla **20**
- ochrana proti rozstříku **18**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- základní zařízení **17**
- krytí **8**

UPOZORNĚNÍ: Bezpodmínečně odeberte před mytím mixovací nádoby **5** v myčce nádobí nástavec s noži **7**. Odstraňte **před každým mytím** těsnění **6** z nástavce s noži **7** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 144).

11.3 Čištění příslušenství

1. Mixovací nádobu **5** nebo míchací misku **16** vypláchněte teplou vodou a vodu vylijte.
2. Odstraňte za účelem mytí těsnění **4** z víka **2**.
3. Veškeré příslušenství umyjte ručně ve dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.
4. Při čištění v ruce poté opláchněte všechny díly čistou vodou.
5. Všechny díly nechte úplně vyschnout předtím, než je opět složíte, sklídíte nebo budete opět používat.

11.4 Čištění mixovací nádoby

1. Nasadíte mixovací nádobu **5** na základní zařízení **17**.
2. Naplníte asi do poloviny teplou vodu s čisticím prostředkem.
3. Nasadíte víko **2**.
4. Zkontrolujete, zda je regulátor rychlosti **12** na **0**.
5. Síťovou zástrčku **14** zasunete do vhodné zásuvky.
6. Nastavíte regulátor rychlosti **12** na **1**.
7. Stisknete několikrát krátce tlačítko **Turbo 13**.
8. Pro vypnutí přístroje nastavíte regulátor rychlosti **12** na **0**.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** předtím, než budete přístroj čistit.
10. Odeberte mixovací nádobu **5** ze základního zařízení **17**.
11. Vodu s čisticím prostředkem vylijte
12. Opláchněte mixovací nádobu **5** pod čistou vodou.
13. Mixovací nádobu **5** nechte úplně vyschnout předtím, než ji opět použijete.

11.5 Uschování

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- **Obrázek B:** Napájecí vedení můžete namotat do navíjení kabelu **24** na spodní straně základního zařízení **17**.

12. Recepty

UPOZORNĚNÍ: V receptech jsou čísla regulátoru rychlosti **12** a tlačítka **Turbo 13** pro lepší čitelnost vynechána.

Zelené smoothie

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

- 1 malé jablko
- 1 malá, zralá hruška
- ½ salátové okurky
- 1 citrón (šťáva a trochu nastrouhané citrónové kůry)
- 1 pomeranč (šťáva)
- 50 g baby špenátu
- 1 malý kousek zázvoru (cca 4 g)

Příprava:

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

Veganský ovocný pokrm s chia semínky

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

- 1 velké, zralé mango
- 2 malé, zralé banány
- 2 lžice citrónové šťávy
- 350 ml dobře vychlazeného mandlového mléka (neslazeného)
- 60 g chia semínka

Příprava:

1. Ovoce nakrájejte na kousky.
2. Všechny přísady kromě chia semínek dejte do mixovací nádoby **5**.
3. Rychlost pomalu zvyšujte, dokud není vše rovnoměrně rozmačkané.
4. Přelijte do džbánu a ručně vmíchejte chia semínka.
5. Naplňte do dezertních sklenic a nechejte cca 2 – 3 hodiny v ledničce.

Tipy:

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

Mascarpone krém

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

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

Příprava:

1. Oddělte bílky od žloutků.
2. Bílky vložte do míchací misky **16** bez tuku. Šlehací metlou **21** vyšlehejte sníh. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
3. Sníh dejte do jiné misky a postavte do chladu.
4. V míchací misce **16** vyšlehejte do pěny žloutky s cukrem a sladkým vínem pomocí šlehací metly **21** na stupeň 6.
5. Snižte rychlost na stupeň 3 a po lžících střídavě přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a vaječné bílky.
7. Jako dekoraci posypeme hotový krém několika tenkými proužky pomerančové kůry.
8. Krém postavte před konzumací do ledničky a spotřebujte během 24 hodin.

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

Hruškový koláč

Pokud změníte recept, můžete zpracovat maximálně 300 g pšeničné mouky.

Přísady pro těsto:

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

Na slepé pečení:
hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

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

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací misky **16** a pomocí míchací metly **20** zpracujte na stupeň 3, dokud se nevytvoří větší shluky. (Je-li to nutné, zastavte občas stroj a setřete přísady stěrkou od okraje dolů.)
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečnívající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýži a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí šlehací metly **21**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 9.

7. Odeberte šlehací metlu **21** a nasadíte míchací metlu **20**. Na stupeň 4 krátce přimíchejte mandle.
8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.
9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.
10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Těsto na pizzu

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

- | | |
|----------|---------------------------|
| 250 g | pšeničné mouky |
| ¾ lžičky | soli |
| ½ | kostky čerstvého droždí |
| 120 ml | vlažné vody |
| ½ lžičky | hnědého cukru |
| trochu | mouky na hnětení a válání |

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce **16** a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Rozdrťte droždí a cukr ve vodě vidličkou a míchejte, dokud se vše nerozpuští. Tuto směs dejte do prohlubně.
3. Pracujte hnětacím hákem **22** na stupeň 2, dokud se nevytvoří velký shluk těsta.
4. Pokračujte v hnětení rukou, dokud není těsto vláčné.
5. Vytvořte těsto a nechte ho odpočívat zakryté na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
6. Ještě jednou prohněťte, vyválejte a podle libosti obložte.

13. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte 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. • Je krytí 8 správně nasazeno? • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 147)? • Rameno pohonu 19 není zcela sklopeno dolů?
Mixér nelze zapnout.	<ul style="list-style-type: none"> • Je víko 2 správně nasazeno?
Šlehací metla 21 , míchací metla 20 , hnětací hák 22 nebo čepele nástavce s noži 7 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 14 ze zásuvky a zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?

14. 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.

15. 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 webovou stránku, kde si můžete doobjednat.

16. Technické parametry **Použité symboly**

Model:	SKMP 1300 D3
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	1 300 wattů
Množství náplně mixovací nádoby:	max. 1500 ml
Množství náplně míchací misky:	max. 3900 ml
Maximální zatížení míchací metly 20 a hnětacího háku 22 :	Kynuté těsto: max. 1657 g Třené těsto: max. 1216 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)
- Kuchyňský robot:	10 minut
- Mixér:	3 minuty
- při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni).	30 sekund

UPOZORNĚNÍ: K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Ušchovejte 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. Opravu 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 opravené 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 zásadách, 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: 367924_2101/367925_2101** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objevili 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) **367924_2101/367925_2101** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 367924_2101/367925_2101



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	159
2. Účel použitia	160
3. Bezpečnostné pokyny	161
4. Obsah balenia	164
5. Vybalenie a umiestnenie	165
6. Prehľad funkcií	166
7. Používanie miešacích nástrojov	167
8. Použitie mixovacej nádoby	168
9. Základná obsluha	171
9.1 Napájanie	171
9.2 Bezpečnostné funkcie	171
9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti	171
9.4 Tlačidlo Turbo	172
10. Rozobratie prístroja	172
10.1 Rozobratie miešacej misy a miešadiel	172
10.2 Rozobratie mixovacej nádoby	172
11. Čistenie a údržba prístroja	173
11.1 Čistenie základného prístroja	173
11.2 Umývanie v umývačke	174
11.3 Čistenie príslušenstva.....	174
11.4 Čistenie mixovacej nádoby	174
11.5 Uskladnenie	174
12. Recepty	175
13. Riešenie problémov	177
14. Likvidácia	177
15. Objednanie dielov príslušenstva	178
16. Technické údaje	178
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	179

1. Prehľad

1		Veko dopĺňacieho otvoru (= miniodmerka)
2		Veko (mixovacej nádoby)
3		Dopĺňací otvor
4		Tesnenie
5		Mixovacia nádoba
6		Tesnenie (nožového nástavca)
7		Nožový nástavec
8		Krytie
9		Pohon pre mixovaciú nádobu (pod krytím)
10		Plniaci otvor (s klapkou)
11		Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
12	0 – 10	Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
13	Turbo	Tlačidlo Turbo (krátkodobo zvýši rýchlosť na najvyšší stupeň)
14		Pripojovací kábel so zástrčkou
15		Podnožka s prísavkou
16		Miešacia miska
17		Základný prístroj
18		Ochrana proti vystreknutiu
19		Pohonné rameno
20		Miešacie háky
21		Šľahacia metlička
22		Hnetacie háky
23		Os na upnutie miešacích nástrojov
24		Navinutie kábla

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému profesionálnemu kuchynskému robotu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým profesionálnym kuchynským robotom!

Symbyly na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

Varianty

Prístroj sa dodáva v dvoch verziách:

- 367924_2101 antracitová
- 367925_2101 červená

Obsluha je pre obidve farebné varianty identická.

2. Účel použitia

Profesionálny kuchynský robot slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miesenie a miešanie potravín.

V tomto návode na obsluhu sú popísané základné funkcie. Okrem toho tu na orientáciu nájdete niekoľko príkladov receptov.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Kuchynský robot nepoužívajte bez prerušenia...

- s miešacími nástrojmi dlhšie ako 10 minút,
- s mixovacou nádobou dlhšie ako 3 minúty,
- pri najvyššom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni) dlhšie ako 30 sekúnd.

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

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobratím prístroja,
 - ... pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov a
 - ... pred čistením.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.

- ⊙ Prístroj je v závislosti od použitia určený na nasledujúce maximálne doby prevádzky bez prerušenia:
 - max. 10 minút miesenie/miešanie s miešacími nástrojmi,
 - max. 3 minúty mixovania v mixovacej nádobe,
 - max. 30 sekúnd pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni).
 Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
 - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
 - Pri odoberaní a nasadzovaní tesnenia nožového nástavca dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 173).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá

prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... keď kuchynský robot nepoužívate,
 - ... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
 - ... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
 - ... počas búrky.

- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania

- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec ochlazuje čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením

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



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vyťahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď nie je mixovacia nádoba nasadená, musí byť nasadené krytie. Inak nepracuje prístroj na ochranu pred poraneniami.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a miešaciu misku nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vyvrátený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Do mixovacej nádoby nikdy nenaplníte horúci alebo vriaci pokrm.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. 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 profesionálny kuchynský robot, – základný prístroj **17**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **18**
- 1 miešacia miska **16**
- 1 mixovacia nádoba **5** :
 - vekom **2 a**
 - vekom dopĺňacieho otvoru **1**
 - nožovým nástavcom **7**
 - tesnením **6**
- 1 hnetacie háky **22**
- 1 šľahacia metlička **21**
- 1 miešacie háky **20**
- 1 návod na obsluhu

5. Vybalenie a umiestnenie

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

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
 2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
 3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 172).
 4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 173)
 5. **Obrázok B:** Naviňte nadbytočné pripojovacie vedenie do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.
 6. Základný prístroj **17** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **15** pevne prisáť a pevne držali.
-

POZOR:

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

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

6. Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
Hnetacie háky 22	1 – 2	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo pevnejších prísad	max. množstvo kysnutého cesta: 1657 g max. doba prevádzky: 10 minút
	2 – 3	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hrubého treného cesta	
Miešacie háky 20	2 – 3	- miešanie hrubého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta	max. množstvo treného cesta: 1216 g max. doba prevádzky: 10 minút
	4 – 6	- koláčové cesto - našľahanie masla s cukrom - cesto na cookies	
Šľahacia metlička 21	7 – 8	- šľahačka - bielka - majonéza - vymiešanie masla do peny	max. množstvo smotany: 1000 ml max. doba prevádzky: 10 minút
Mixovacia nádoba 5	Turbo + 1 – 10	- miešanie a drvenie mäkkých alebo tekutých prísad - drvenie kociek ľadu UPOZORNENIE: Musí byť nastavený aspoň stupeň rýchlosti 1, aby fungovalo tlačidlo Turbo 13 .	max. množstvo: 1500 ml max. doba prevádzky: 3 minút nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekание mäsa, cibule, orechov a bylín.

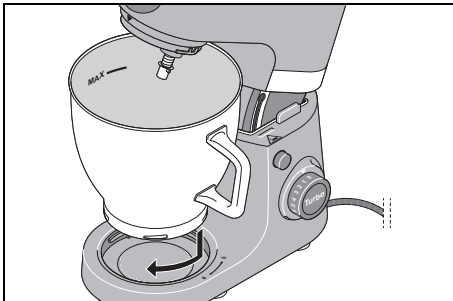
7. Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklopte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevykочí.

Nasadenie miešacej misky

2. Nasadíte miešaciu misku **16** do základného prístroja **17**.



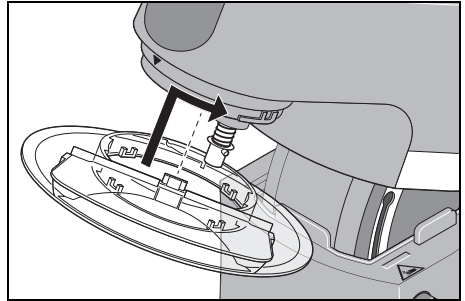
3. Zaistíte miešaciu misku **16** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívajte miešaciu misku **16** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **18**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

4. Nasadíte nádobu ochrany proti vystreknutiu **18** zdola na pohonné rameno **19**.



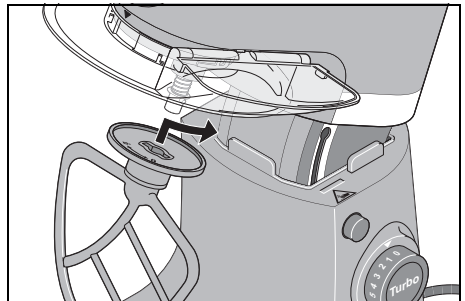
5. Otočíte ochranu proti vystreknutiu **18**, kým nebude symbol zatvoreného zámku ležať pod značkou šípky na pohonnom ramene. Ochrana proti vystreknutiu zapadne.

Nasadenie miešadla

6. Vyberte si vhodné miešadlo:
 - Hnetacie háky **22**: Na ťažké cesto, napr. chlebové cesto
 - Šľahacia metlička **21**: Na šľahanie smotany, bielkov atď.
 - Miešacie háky **20**: Na stredné až ľahké cesto, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

Ďalšie informácie: pozri „Přehľad funkcií“ na strane 166.

7. Nasadíte miešadlo **20/21/22** zdola na os **23**.



Dbajte o to, aby malé kovové zúbky na os **23** zasahovali do vybrání na miešadle **20/21/22**.

8. **Obrázok A:** Miešadlo **20/21/22** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej mis-ky **16**, kým je pohonné rameno **19** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **10** na ochrane proti vystreknutiu **18**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Otvorte klapku plniaceho otvoru **10**.
 - Naplňte prísady.
 - Znovu zatvorte klapku plniaceho otvo-ru **10**.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rame- no a teleso. Pri vyklopení existuje ne- bezpečenstvo poranení pomliaždením.

9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a pre- miestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prá- cu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 171.

8. Použitie mixovacej nádoby



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porenania!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIE: Keď používate mixova- ciú nádobu **5**, otáča sa súčasne s ňou os **23**. Preto namontujte miešaciu miskú **16** a ochranu proti vystreknutiu **18**, ale žiadne miešadlo **20/21/22**.

Nasadenie a odobratie nožového nástavca

Mixovacia nádoba **5** sa nikdy nesmie pou- žívať bez nožového nástavca **7**, keďže no- žový nástavec **7** mixovaciú nádobu **5** utesňuje dole.

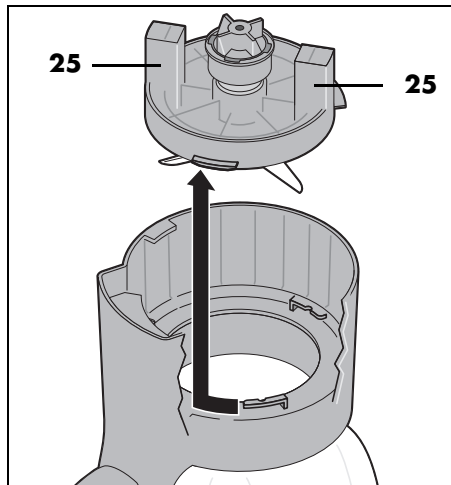


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porenania!

- ⊙ Pri vyberaní a vkladaní nožového ná- stavca **7** dbajte na to, aby ste sa nedo- tkli čepelí.
- ⊙ Pri odobieraní a nasadzovaní tesne- nia **6** nožového nástavca **7** dávajte po- zor, aby ste sa neporanili na čepeliach.

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

1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Otáčajte nožový nástavec **7** za obidve držadlá **25** v smere hodinových ručičiek, kým sa nožový nástavec neuvolní.
3. Nožový nástavec **7** opatrne vytiahnite.

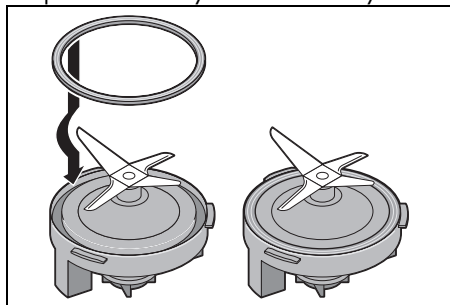


Tesnenie **6** nožového nástavca **7**:

Pri čistení odoberte tesnenie **6** nožového nástavca **7**.

POZOR:

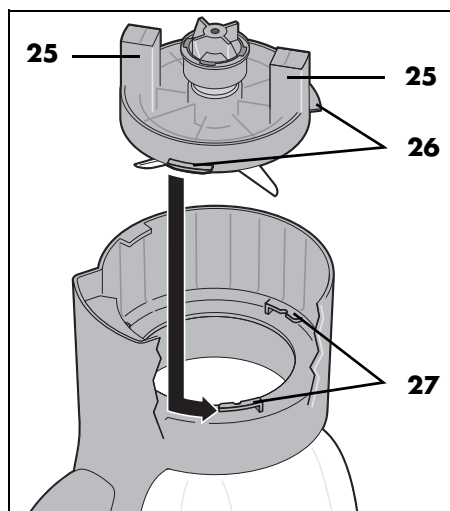
- ⊙ Keď nožový nástavec **7** opäť vložíte do mixovacej nádoby **5**, musí tesnenie **6** nožového nástavca **7** správne sedieť, pretože inak by mohol obsah vytečť.



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

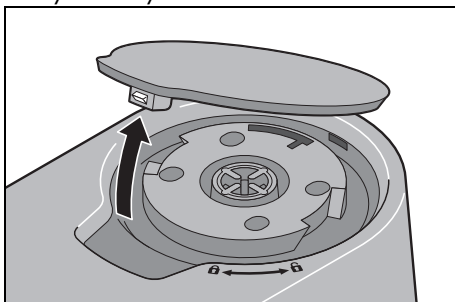
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Nožový nástavec **7** nasadíte opatrne na mixovaciu nádobu **5**.
3. Otáčajte ho za obidve držadlá **25** proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Myslite na to, že dolné výstupky **26** na pätke nožového nástavca **7** musia siahať do horných výstupkov **27** v mixovacej nádobe **5**. Skontrolujte pevné osadenie.

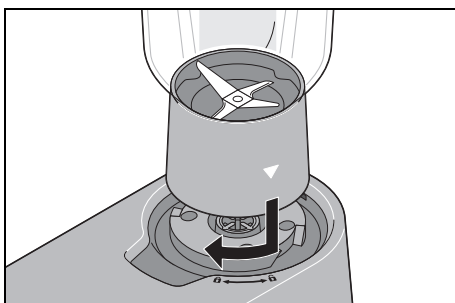


Nasadenie mixovacej nádoby

1. Siahnite do priehlbiny na uchopenie a vyberte krytie **8** smerom hore.



2. Mixovaciu nádobu **5** nasadíte na pohon **9** tak, že biela šípka (▼) dole na mixovacej nádobe ukazuje na symbol otvoreného zámku.



3. Otáčajte mixovaciu nádobu **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadená. Biela šípka (▼) teraz ukazuje na symbol zatvoreného zámku.

Naplnenie prísad

- Do mixovacej nádoby **5** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
- Pevné prísady predtým nadrobno nakrájajte, aby sa kúsky nezasekli v nožoch.

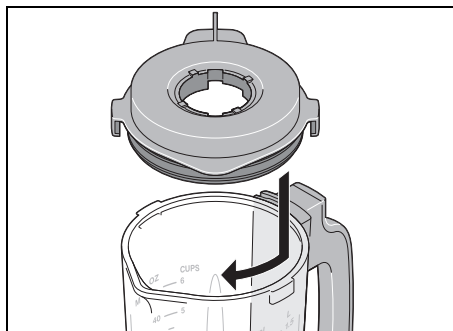
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor **3** vo veku **2**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Otočte veko doplniaceho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
 - Naplňte prísady.
 - Veko **1** nasadíte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybráni na doplniacom otvore **3**.
 - Otáčajte veko **1** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadené.

Nasadenie veka

UPOZORNENIA:

- Mixovanie sa z bezpečnostných dôvodov spustí len vtedy, keď je veko **2** správne nasadené.
- Zatváranie veka **2** si trochu uľahčíte tak, že na obrúsok nakvapkáte pár kvapiek jedlého oleja a tesnenie **4** ním natriete.

4. Nasadíte veko **2** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



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

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.
Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 171.

9. Základná obsluha

9.1 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **12** na 0 (vypnutý).
3. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku **14**.

9.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri správnom zložení

Prístroj funguje lentedy, keď je buď nasadené krytie **8** (pre miešadlá **20/21/22**) alebo je veko **2** správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.

Funkcia len pri spustenom pohonom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **19** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **11** je úplne vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak sa motor príliš rozhorúči, prístroj sa automaticky vypne.

1. Vypnite prístroj.
2. Vyťahnite zástrčku **14**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **12** otočíte doprava.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 166).
3. Rýchlosť znížte na stupeň **1 – 2**, keď počas pracovného postupu pridávate přísady cez plniaci otvor **10** alebo dopĺňací otvor **3**.
4. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

UPOZORNENIA:

- Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovaného pokrmu. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.
- Keď spracúvate veľké množstvá cesta, prístroj sa môže prípadne trochu hýbať.

9.4 Tlačidlo Turbo

UPOZORNENIE: Tlačidlo **Turbo 13** funguje len vtedy, keď sa na regulátore rýchlosti **12** nastaví aspoň stupeň **1**.

- Stlačením tlačidla **Turbo 13** môžete krátkodobou zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (**10**).

10. Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

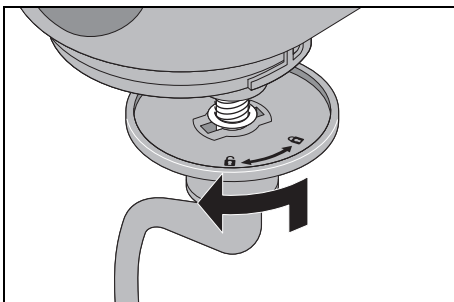
10.1 Rozobratie miešacej misky a miešadiel

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklepte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevyskočí.

Vybratie miešadla

2. Miešadlo **20/21/22** potlačte trochu nahor a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z hriadeľa **23**.



Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **18**, kým nebude symbol otvoreného zámku ležať pod značkou šípky na pohonnom ramene. Teraz sa môže ochrana proti vystreknutiu odobrať.

Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **16** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a premiestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

10.2 Rozobratie mixovacej nádoby

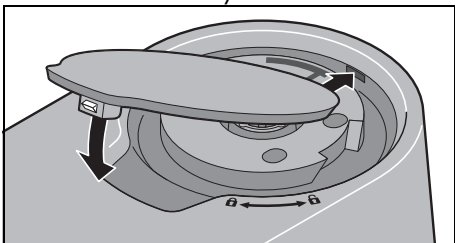


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepelí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri odobieraní a nasadzovaní tesnenia **6** nožového nástavca **7** dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.

Odobratie mixovacej nádoby

1. Otočte mixovaciu nádobu **5** trochu proti smeru hodinových ručičiek a potiahnite ju nahor.
2. Znovu nasadíte krytie **8**.



Odobratie veka z mixovacej nádoby

3. Otáčajte veko **2** proti smeru hodinových ručičiek, kým ho nebudete môcť odobrať.
4. Otočte veko dopĺňacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

Nožový nástavec

5. Odoberte nožový nástavec **7** z mixovacej nádoby **5** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 168).
6. Opatrne odoberte tesnenie **6** z nožového nástavca **7**.
7. Znovu opatrne nasadíte vyčistené tesnenie **6**.
8. Pred ďalším použitím opäť nasadíte nožový nástavec **7**.

11. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **14** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **17** nikdy neponárajte do vody.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.
- ⊙ Miešacie háky **20** a hnetacie háky **22** majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škrabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **18** alebo veko dopĺňacieho otvoru **1**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

11.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistíte základný prístroj **17** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **17** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

11.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu miskú **16**
- mixovaciu nádobu **5**
- nožový nástavec **7**
- tesnenie nožového nástavca **6**
- Veko **2** mixovacej nádoby
- Tesnenie **4**
- vekom dopĺňacieho otvoru **1**
- Hnetacie háky **22**
- Šľahacia metlička **21**
- Miešacie háky **20**
- Ochrana proti vystreknutiu **18**

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

- základný prístroj **17**
- krytie **8**

UPOZORNENIE: Pred čistením mixovacej nádoby **5** v umývačke riadu bezpodmienečne odoberte nožový nástavec **7**. **Pred každým čistením** odstráňte tesnenie **6** z nožového nástavca **7** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 168).

11.3 Čistenie príslušenstva

1. Mixovaciu nádobu **5** alebo miešaciu miskú **16** opláchnite teplou vodou a vodu vylejte.
2. Pri čistení odstráňte tesnenie **4** z veka **2**.
3. Všetko príslušenstvo vyčistíte ručne v umývadle alebo v umývačke riadu.
4. Pri ručnom čistení všetky diely opláchnite čistou vodou.
5. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložíte alebo opäť použijete.

11.4 Čistenie mixovacej nádoby

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **5** na základný prístroj **17**.
2. Naplníte ju asi do polovice teplou vodou s prostriedkom na umývanie.
3. Nasadíte veko **2**.
4. Skontrolujete, či je regulátor rýchlosti **12** na **0**.
5. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky.
6. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **1**.
7. Viackrát krátko stlačte tlačidlo **Turbo 13**.
8. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **0**, aby sa prístroj vypol.
9. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **14**.
10. Odoberte mixovaciu nádobu **5** zo základného prístroja **17**.
11. Vylejte vodu na umývanie.
12. Mixovaciu nádobu **5** vypláchnite pod čistou vodou.
13. Mixovaciu nádobu **5** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete.

11.5 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok B:** Prípojovacie vedenie môžete navinúť do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.

12. Recepty

UPOZORNENIE: V receptoch sú vynechané čísla regulátora rýchlosti **12** a tlačidlo **Turbo 13** na uľahčenie čitateľnosti.

Zelené smoothie

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 1 malé jablko
- 1 malá zrelá hruška
- ½ šalátovej uhorky
- 1 citrón (šťava a trochu nastrúhanej citrónovej kôry)
- 1 pomaranč (šťava)
- 50 g baby špenát
- 1 malý kúsok zázvoru (cca 4 g)

Príprava:

1. Jablko, hrušku a uhorku umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky.
2. Umyte a rozoberte baby špenát.
3. Zázvor na jemno nasekajte.
4. Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby **5**.
5. Začnite na stupni 2 – 3, potom viackrát stlačte tlačidlo **Turbo**. Na konci zvýšte rýchlosť, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
6. Najlepšie si vychutnáte čerstvé!

Vegánska zmes ovocia a chia

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 1 veľké, zrelé mango
- 2 malé, zrelé banány
- 2 PL citrónovej šťavy
- 350 ml dobre vychladeného mandľového mlieka (nesladeného)
- 60 g chia semienok

Príprava:

1. Ovocie narežte na kúsky.

2. Všetky prísady, okrem chia semienok, dajte do mixovacej nádoby **5**.
3. Pomaly zvyšujte rýchlosť, kým nebude všetko rovnomerne rozmiešané.
4. Prelejte do malej nádoby a rukou primiešajte chia semienka.
5. Naplňte do dezertných pohárov a nechajte asi 2 – 3 hodiny v chladničke.

Tipy:

- Keď chcete získať pevnejšiu konzistenciu, zvýšte podiel chia semienok.
- Ovocie môžete ľubovoľne zameniť.

Krém mascarpone

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 2 vajcia
- 2 PL práškového cukru
- 1 PL sladkého vína (napr. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ neošetreného pomaranča (šťava a trochu nastrúhanej pomarančovej kôry)

Príprava:

1. Vajčička oddelíte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **16**. Šľahacou metličkou **21** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
3. Bielkový sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **16** vyšľahajte žltok s cukrom a sledkým vínom šľahacou metličkou **21** na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Rukou zamiešajte pomarančovú kôru a bielkový sneh.
7. Na ozdobenie posypte niekoľko tenkých prúžkov pomarančovej kôry na hotový krém.
8. Krém až od konzumácie uchovávajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín.

Tip: Krém mascarpone dajte do dezertných pohárov a ozdobte ho čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

Hrušková torta

V prípade zmien receptu sa môže pracovať maximálne s 300 g pšeničnej múky.

Prísady na cesto:

- 200 g pšeničnej múky
- 1 štipka soli
- 100 g studeného masla (vločky)
- 3 ČL práškového cukru
- 4 PL studenej vody

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

- 100 g mäkkého masla
- 100 g cukru
- 2 vajcia (izbová teplota)
- 100 g mletých mandlí

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

1. Všetky prísady na cesto dajte do miešacej misky **16** a spracujte miešacími hákami **20** na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (Prípadne občas prístroj zastavte a prísady posuňte z okraja nadol pomocou škrabky na cesto.)
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky vyvalkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.

6. Na mandľovú hmotu vyšľahajte maslo, cukor a vajcia šľahacou metličkou **21**. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 9.
7. Odoberte šľahaciu metličku **21** a nasadte miešacie háky **20**. Na stupni 4 krátko primiešajte mandle.
8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

Pizzové cesto

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 250 g pšeničnej múky
 - ¾ ČL soli
 - ½ kocky čerstvého droždia
 - 120 ml vlažnej vody
 - ½ ČL hnedého cukru
- trochu múky na miesenie a vyvalkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **16** a v strede vytlačte priehlbnu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztláčte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpusťí. Túto zmes dajte do priehlbny.
3. Hnetacími hákami **22** spracúvajte na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej mieste ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezdvajásobí.
6. Ešte raz premiešate, vyvalkajte a podľa chuti obložte.

13. 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.• Je krytie 8 správne nasadené?• Nevypla prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 171)?• Je pohonné rameno 19 úplne sklopené nadol?
Mixér sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none">• Je veko 2 nasadené správne?
Šľahacia metlička 21 , miešacie háky 20 , hnetacie háky 22 alebo čepele nožového nástavca 7 sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none">• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 14 a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Prekážka v nádobe?- Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý?- Prístroj nesprávne zmontovaný?

14. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného



zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ďakujeme za zlikvidovanie obalu, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

15. Objednanie dielov príslušenstva

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

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



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

16. Technické údaje

Model:	SKMP 1300 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	1 300 W
Množstvo náplne – mixovacia nádoba:	max. 1500 ml
Množstvo náplne – miešacia miska:	max. 3900 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 20 a hnetacie háky 22 :	Kysnuté cesto: max. 1657 g Trené cesto: max. 1216 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)
- Kuchynský robot:	10 minút
- Mixér:	3 minút
- pri maximálnom zaťažení (miešanie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

UPOZORNENIE: Na prestavenie produktu medzi 50 a 60 Hz je potrebná akcia zo strany používateľa. Produkt sa hodí pre 50, ako aj pre 60 Hz.

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

17. 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 prísných 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 odbornou. 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 reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 367924_2101/367925_2101** 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 inštalračný softvér.



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

367924_2101/367925_2101 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 367924_2101/367925_2101



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	183
2. Uso adecuado	184
3. Indicaciones de seguridad	185
4. Volumen de suministro	189
5. Desembalaje e instalación	189
6. Resumen de las funciones	190
7. Uso de las herramientas mezcladoras	191
8. Uso del vaso mezclador	192
9. Funcionamiento básico	195
9.1 Suministro de corriente	195
9.2 Funciones de seguridad	195
9.3 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad.....	196
9.4 Tecla Turbo	196
10. Desmontaje del aparato	196
10.1 Desmontaje del bol para remover y las herramientas mezcladoras.....	196
10.2 Desmontaje del vaso mezclador	197
11. Limpieza y mantenimiento del aparato	198
11.1 Limpieza del aparato básico	198
11.2 Limpieza en el lavavajillas	199
11.3 Limpieza de los accesorios.....	199
11.4 Limpieza del vaso mezclador	199
11.5 Conservación	199
12. Recetas	200
13. Solución de problemas	203
14. Eliminación	203
15. Solicitar accesorios	204
16. Datos técnicos	204
17. Garantía de HOYER Handel GmbH	205

1. Vista general

1		Tapa con orificio de rellenado (= minivaso medidor)
2		Tapa (del vaso mezclador)
3		Orificio de rellenado
4		Junta
5		Vaso mezclador
6		Junta (del accesorio con cuchillas)
7		Accesorio con cuchillas
8		Tapa
9		Unidad para el vaso mezclador (debajo de la tapa)
10		Orificio de llenado (con tapa)
11		Tecla de desbloqueo (para el brazo de la unidad)
12	<i>0 - 10</i>	Selector de velocidad con función de encendido/apagado
13	Turbo	Tecla Turbo (aumenta la velocidad brevemente al máximo nivel)
14		Cable de conexión con enchufe
15		Soporte de ventosa
16		Bol para remover
17		Aparato básico
18		Protección antisalpicaduras
19		Brazo de la unidad
20		Varilla
21		Accesorio de varillas
22		Gancho amasador
23		Eje de alojamiento de las herramientas mezcladoras
24		Guardacable

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nuevo robot de cocina profesional.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nuevo robot de cocina profesional!

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo advierte del peligro de lesiones en las manos.

Variantes

El aparato está disponible en dos modelos:

- 367924_2101 antracita
- 367925_2101 rojo

El manejo es idéntico para ambos colores.

2. Uso adecuado

El robot de cocina profesional sirve para batir, montar, remover, amasar y mezclar alimentos y productos alimenticios.

En este manual de instrucciones se describen las funciones básicas. También encontrará algunos ejemplos de recetas a modo de orientación.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el robot de cocina sin interrupción...
 - nunca más de 10 minutos con las herramientas mezcladoras,
 - nunca más de 3 minutos con el vaso mezclador,
 - nunca más de 30 segundos con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo).

Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

- ⊙ No utilice el vaso mezclador para triturar alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: Riesgo leve: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si no hay supervisión,
 - ... antes de montar o desmontar el aparato,
 - ... antes de sustituir accesorios o recambios y
 - ... antes de la limpieza.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.

- ⊙ El aparato ha sido diseñado para los siguientes tiempos de funcionamiento máximos sin interrupción, en función del uso:
 - remover/amasar máx. 10 minutos con las herramientas mezcladoras,
 - mezclar máx. 3 minutos en el vaso mezclador,
 - máx. 30 segundos con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo).Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
 - Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
 - Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procure no tocar las cuchillas.
 - Al retirar y colocar la junta del accesorio con cuchillas tenga cuidado de no lesionarse con las cuchillas.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 198.



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácil-

mente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el robot de cocina,
 - ... antes de montar o desmontar el robot de cocina,
 - ... antes de limpiar el robot de cocina y ... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



PELIGRO de lesiones por cortes

- ⊙ No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación. Tenga en cuenta que las cuchillas continúan girando brevemente después de apagar el aparato.

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- ⊙ Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.



PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento

- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.



PELIGRO por piezas giratorias

- ⊙ No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato en la toma de corriente.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.
- ⊙ Si el vaso mezclador no está colocado, deberá estarlo la tapa. De lo contrario no funciona el aparato para proteger de las lesiones.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos y la batidora un máximo de 3 minutos sin pausa. A continuación,

se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

- ⊙ El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador y el bol para remover, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebosa se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ No introduzca nunca mezcla caliente ni hirviendo en el vaso mezclador.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ La varilla y el gancho amasador poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, puntiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 robot de cocina profesional, aparato básico **17**
- 1 protección antisalpicaduras **18**
- 1 bol para remover **16**
- 1 vaso mezclador **5** con:
 - tapa **2** y
 - tapa con orificio de rellenado **1**
 - accesorio con cuchillas **7**
 - junta **6**
- 1 gancho amasador **22**
- 1 accesorio de varillas **21**
- 1 varilla **20**
- 1 manual de instrucciones

5. Desembalaje e instalación

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. Desmunte el aparato véase "Desmontaje del aparato" en la página 196.
4. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 198
5. **Ilustración B:** enrolle el cable de conexión sobrante en el guardacable **24** situado en la parte inferior del aparato básico **17**.
6. Coloque el aparato básico **17** sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **15** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.

PRECAUCIÓN:

- ☉ El líquido que rebosa se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.

NOTA: si se procesan grandes cantidades de masa, el aparato podría moverse un poco.

6. Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Gancho amasador 22	1 - 2	- Amasar y mezclar masa firme o ingredientes más firmes	Cantidad máx. de masa de levadura: 1657 g Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
	2 - 3	- Amasar masa de levadura - Amasar masa de bizcocho gruesa	
Varilla 20	2 - 3	- Mezclar masa de bizcocho gruesa - Mezclar mantequilla y harina - Mezclar masa de levadura	Cantidad máx. de masa de bizcocho: 1216 g Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
	4 - 6	- Masa para pasteles - Montar mantequilla con azúcar - Masa para galletas	
Accesorio de varillas 21	7 - 8	- Nata para montar - Claras de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa	Cantidad máx. de nata: 1000 ml Tiempo de servicio máx.: 10 minutos
Vaso mezclador 5	Turbo + 1 - 10	- Mezclar y triturar ingredientes blandos o líquidos - Triturar cubitos de hielo NOTA: debe estar ajustada como mínimo la velocidad 1, para que la tecla Turbo 13 funcione.	Cantidad máx.: 1500 ml Tiempo de servicio máx.: 3 minutos No apto para alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café. No apto tampoco para triturar carne, cebollas, frutos secos y hierbas aromáticas.

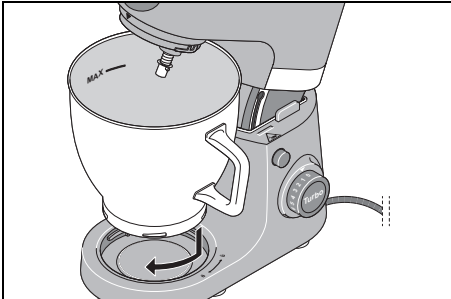
7. Uso de las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **11** y pliegue el brazo de la unidad **19** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **11** salte de nuevo.

Colocación del bol para remover

2. Coloque el bol para remover **16** en el aparato básico **17**.



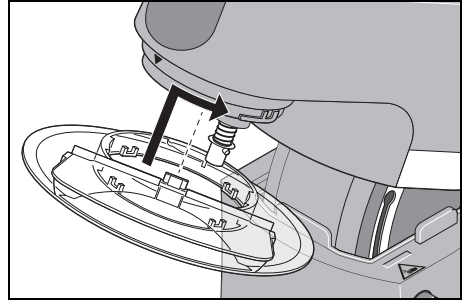
3. Bloquee el bol para remover **16** girándolo en la dirección del símbolo del candado cerrado hasta que esté firmemente colocado.

Montaje de la protección antisalpicaduras

PRECAUCIÓN:

- ⊙ No use nunca el bol para remover **16** sin la protección antisalpicaduras puesta **18**. De hacerlo, la mezcla puede salir disparada.

4. Coloque la protección antisalpicaduras **18** por la parte inferior sobre el brazo de la unidad **19**.

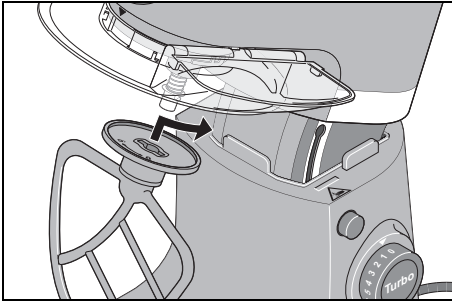


5. Gire la protección antisalpicaduras **18** hasta que el símbolo del candado cerrado se sitúe por debajo de la marca de flecha en el brazo de la unidad. La protección antisalpicaduras se encaja.

Colocación de la herramienta mezcladora

6. Elija la herramienta mezcladora adecuada:
 - Gancho amasador **22**: para masas firmes, p. ej. masa de pan
 - Accesorio de varillas **21**: para montar nata, clara de huevo, etc.
 - Varilla **20**: para masas de consistencia intermedia a ligera, p. ej. masa para pasteles o buñuelos.Para más información: véase "Resumen de las funciones" en la página 190.

7. Coloque la herramienta mezcladora **20/21/22** por la parte de abajo en el eje **23**.



Tenga cuidado de que las pequeñas varillas de metal del eje **23** encajen en las cavidades de la herramienta mezcladora **20/21/22**.

8. **Ilustración A:** presione la herramienta mezcladora **20/21/22** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido antihorario hasta el tope.

Añadir ingredientes

- En el bol para remover **16** se pueden añadir ingredientes mientras el brazo de la unidad **19** esté plegado hacia arriba.
- Mientras se remueve se pueden añadir ingredientes por el orificio de llenado **10** de la protección antisalpicaduras **18**:
 - Reduzca la velocidad a 1 - 2.
 - Abra la tapa del orificio de llenado **10**.
 - Añada los ingredientes.
 - Vuelva a cerrar la tapa del orificio de llenado **10**.

Descenso del brazo de la unidad



¡PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento!

- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.

9. Presione la tecla de desbloqueo **11** y mueva el brazo de la unidad **19** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **11** vuelve a saltar hacia fuera.

El aparato se ha terminado de montar. Para trabajar con el aparato: véase "Funcionamiento básico" en la página 195.

8. Uso del vaso mezclador



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **7** están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al vaciar el vaso mezclador **5** procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas **7**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el vaso mezclador para triturar alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.

NOTA: cuando utiliza el vaso mezclador **5**, el eje **23** también se mueve al mismo tiempo. Monte por ello el bol para remover **16** y la protección antisalpicaduras **18**, pero no una herramienta mezcladora **20/21/22**.

Insertar y extraer el accesorio con cuchillas

El vaso mezclador **5** nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **7**, ya que el accesorio **7** tapona el vaso mezclador **5** por la parte inferior.

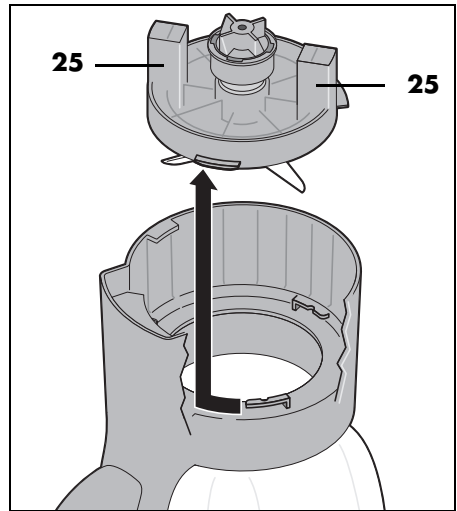


¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas **7**, procure no tocar las cuchillas.
- ⊙ Al retirar y colocar la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** tenga cuidado de no lesionarse con las cuchillas.

Para extraer el accesorio con cuchillas **7**, proceda del siguiente modo:

1. Gire el vaso mezclador **5** con la parte inferior hacia arriba.
2. Gire el accesorio con cuchillas **7** por los dos asideros **25** en sentido horario hasta que el accesorio con cuchillas se suelte.
3. Extraiga el accesorio con cuchillas **7** tirando de él con precaución.

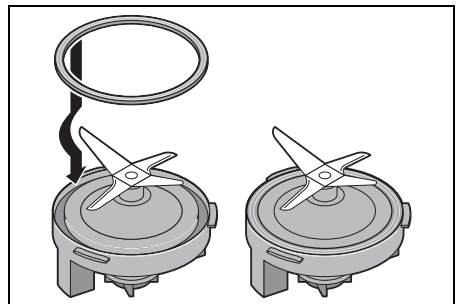


Junta 6 del accesorio con cuchillas 7:

Quite la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** para limpiarla.

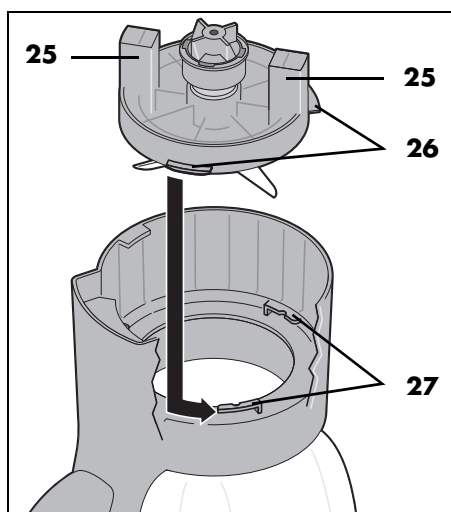
PRECAUCIÓN:

- ⊙ Cuando vuelva a colocar el accesorio con cuchillas **7** de nuevo en el vaso mezclador **5**, la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** debe estar correctamente colocada, ya que de lo contrario podría salirse el contenido.



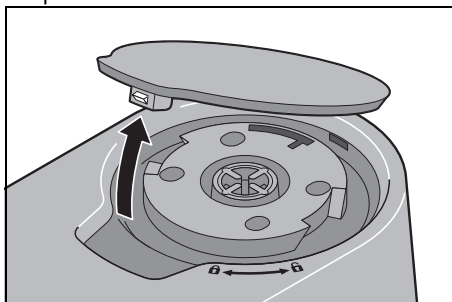
Para insertar el accesorio con cuchillas **7**, proceda del siguiente modo:

1. Gire el vaso mezclador **5** con la parte inferior hacia arriba.
2. Coloque el accesorio con cuchillas **7** con precaución en el vaso mezclador **5**.
3. Gírelo empleando los dos asideros **25** en sentido antihorario hasta el tope. Tenga en cuenta que las lengüetas inferiores **26** en la base del accesorio con cuchillas **7** deben engancharse por debajo de las lengüetas superiores **27** en el vaso mezclador **5**. Compruebe que está bien fijo.

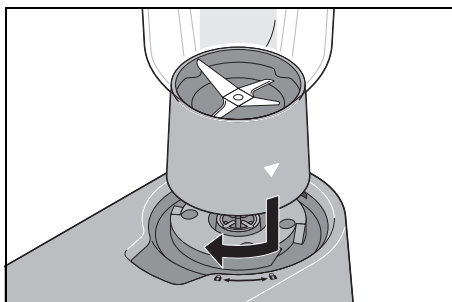


Colocación del vaso mezclador

1. Agarre la hendidura y extraiga la tapa **8** hacia arriba.



2. Coloque el vaso mezclador **5** en la unidad **9** de tal forma que la flecha blanca (▼) en la parte inferior del vaso mezclador apunte hacia el símbolo del candado abierto.



3. Gire el vaso mezclador **5** en sentido horario hasta que quede bien fijado. La flecha blanca (▼) señala ahora hacia el símbolo del candado cerrado.

Añadir ingredientes

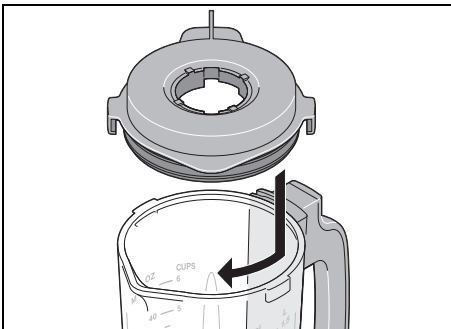
- Añada primero los ingredientes líquidos y a continuación los sólidos en el vaso mezclador **5**.
- Corte los ingredientes sólidos antes en trozos pequeños para que los trozos no se atasquen en las cuchillas.

- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes por el orificio de rellenado **3** de la tapa **2**:
 - Reduzca la velocidad a **1** - **2**.
 - Haga girar la tapa con orificio de rellenado **1** en sentido antihorario y retírela.
 - Añada los ingredientes.
 - Coloque la tapa **1** de nuevo de forma que las pequeñas pestañas de plástico se ajusten en las cavidades del orificio de rellenado **3**.
 - Gire la tapa **1** en sentido horario hasta que quede bien fijada.

Colocación de la tapa

NOTAS:

- El proceso de mezcla solamente se inicia cuando la tapa **2** esté correctamente colocada por motivos de seguridad.
 - Para que sea un poco más fácil cerrar la tapa **2**, humedezca un paño con unas cuantas gotas de aceite de cocina y frote con él la junta **4**.
4. Coloque la tapa **2** un poco ladeada sobre el vaso mezclador **5**.



5. Gire la tapa **2** en sentido horario hasta el tope.

El aparato se ha terminado de montar. Para trabajar con el aparato: véase "Funcionamiento básico" en la página 195.

9. Funcionamiento básico

9.1 Suministro de corriente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

1. Monte el aparato para la función deseada.
2. Compruebe que el selector de velocidad **12** se encuentra en **0** (desconectado).
3. Conecte el enchufe **14** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
4. Retire el enchufe **14** antes de limpiar el aparato.

9.2 Funciones de seguridad

El aparato posee varias funciones de seguridad que se describen a continuación.

Funcionamiento solo con montaje correcto

El aparato solamente funciona si la tapa **8** está colocada (para las herramientas mezcladoras **20/21/22**) o la tapa **2** está correctamente colocada sobre el vaso mezclador **5**.

Funcionamiento solo con brazo de la unidad bajado

El aparato solo funciona si el brazo de la unidad **19** está correctamente encajado en la posición inferior y la tecla de desbloqueo **11** ha saltado completamente.

Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. El aparato se desconecta automáticamente si el motor se calienta demasiado:

1. Desconecte el aparato.
2. Retire el enchufe **14**.
3. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

El aparato se puede volver a encender cuando se haya enfriado lo suficiente.

9.3 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos y la batidora un máximo de 3 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

1. Conecte el aparato girando el selector de velocidad **12** hacia la derecha.
2. Empiece con una velocidad un poco más baja y aumentela lentamente hasta alcanzar la velocidad deseada véase "Resumen de las funciones" en la página 190.
3. Baje la velocidad al nivel **1 - 2**, si desea añadir ingredientes durante el proceso de trabajo por el orificio de llenado **10** o el orificio de rellenado **3**.
4. Ponga el selector de velocidad **12** en la posición **0** para desconectar el aparato.

NOTAS:

- La velocidad ideal depende sobre todo de la consistencia de la mezcla. Cuanto más líquido sea el contenido, con mayor rapidez se podrá mezclar.

- Si se procesan grandes cantidades de masa, el aparato podría moverse un poco.

9.4 Tecla Turbo

NOTA: la tecla **Turbo 13** funciona únicamente si en el selector de velocidad **12** se ha ajustado como mínimo el nivel **1**.

- Pulsando la tecla **Turbo 13** se puede aumentar la velocidad brevemente al máximo nivel (**10**).

10. Desmontaje del aparato



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ Desconecte el aparato y retire el enchufe **14** de la toma de corriente antes de desmontar el aparato.

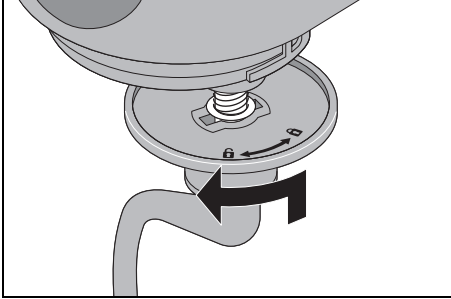
10.1 Desmontaje del bol para remover y las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Presione la tecla de desbloqueo **11** y pliegue el brazo de la unidad **19** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **11** salte de nuevo.

Retirada de la herramienta mezcladora

- Presione la herramienta mezcladora **20/21/22** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido horario hasta que se pueda extraer del eje **23**.



Retirada de la protección antisalpicaduras

- Gire la protección antisalpicaduras **18** hasta que el símbolo del candado abierto se sitúe por debajo de la marca de flecha en el brazo de la unidad. Ahora es posible retirar la protección antisalpicaduras.

Retirada del bol para remover

- Gire el bol para remover **16** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.

Descenso del brazo de la unidad

- Presione la tecla de desbloqueo **11** y mueva el brazo de la unidad **19** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **11** vuelve a saltar hacia fuera.

10.2 Desmontaje del vaso mezclador

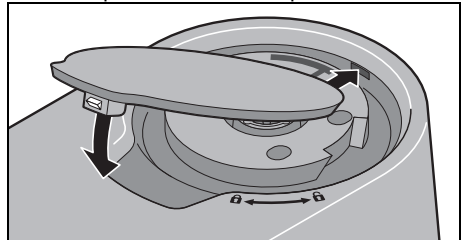


¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **7** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- Antes de retirar el accesorio con cuchillas **7**, enjuague el vaso mezclador **5** con agua y elimine los restos de comida de las cuchillas de manera que el accesorio con cuchillas **7** pueda retirarse con seguridad.
- Al retirar y colocar la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** tenga cuidado de no lesionarse con las cuchillas.

Retirada del vaso mezclador

- Gire el vaso mezclador **5** ligeramente en sentido antihorario y extráigalo hacia arriba.
- Coloque de nuevo la tapa **8**.



Retirada de la tapa del vaso mezclador

- Gire la tapa **2** en sentido antihorario hasta que pueda retirarse.
- Haga girar la tapa con orificio de rellenado **1** en sentido antihorario y retírela.

Accesorio con cuchillas

5. Extraiga el accesorio con cuchillas **7** del vaso mezclador **5** véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 193.
6. Retire la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** con precaución.
7. Coloque de nuevo la junta **6** limpia con precaución.
8. Vuelva a insertar el accesorio con cuchillas **7** antes del siguiente uso.

11. Limpieza y mantenimiento del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **14** de la toma de corriente.
- ⊙ Nunca sumerja el aparato básico **17** en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **7** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- ⊙ Antes de retirar el accesorio con cuchillas **7**, enjuague el vaso mezclador **5** con agua y elimine los restos de comida de las cuchillas de manera que el accesorio con cuchillas **7** pueda retirarse con seguridad.
- ⊙ Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas **7** y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.
- ⊙ La varilla **20** y el gancho amasador **22** poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, puntiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).

NOTA: determinados alimentos o especias (p. ej. curry, zanahorias) pueden manchar las piezas de plástico (p. ej. la protección antisalpicaduras **18** o la tapa con orificio de rellenado **1**). No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.

11.1 Limpieza del aparato básico

1. Limpie el aparato básico **17** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
2. Friéguelo a continuación con un paño limpio y agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato básico **17** hasta que esté completamente seco.

11.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Bol para remover **16**
- Vaso mezclador **5**
- Accesorio con cuchillas **7**
- Junta del accesorio con cuchillas **6**
- Tapa **2** del vaso mezclador
- Junta **4**
- Tapa con orificio de rellenado **1**
- Gancho amasador **22**
- Accesorio de varillas **21**
- Varilla **20**
- Protección antisalpicaduras **18**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:

- Aparato básico **17**
- Tapa **8**

NOTA: asegúrese de retirar el accesorio con cuchillas **7** antes de poner a lavar el vaso mezclador **5** en el lavavajillas. Retire **antes de cada limpieza** la junta **6** del accesorio con cuchillas **7** véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 193.

11.3 Limpieza de los accesorios

1. Enjuague el vaso mezclador **5** o el bol para remover **16** con agua caliente y tire el agua.
2. Retire la junta **4** de la tapa **2** para limpiar.
3. Limpie a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
4. Si lo limpia a mano, enjuague todas las partes con agua limpia.
5. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de montarlas, guardarlas o utilizarlas de nuevo.

11.4 Limpieza del vaso mezclador

1. Coloque el vaso mezclador **5** en el aparato básico **17**.
2. Llénelo aproximadamente hasta la mitad con agua caliente con detergente.
3. Ponga la tapa **2**.
4. Compruebe que el selector de velocidad **12** se encuentra en **0**.
5. Conecte el enchufe **14** a una toma de corriente adecuada.
6. Ponga el selector de velocidad **12** en **1**.
7. Presione la tecla **Turbo 13** varias veces brevemente.
8. Ponga el selector de velocidad **12** en la posición **0** para desconectar el aparato.
9. Retire el enchufe **14** antes de limpiar el aparato.
10. Retire el vaso mezclador **5** del aparato básico **17**.
11. Tire el agua de lavado.
12. Enjuague el vaso mezclador **5** con agua limpia.
13. Deje que el vaso mezclador **5** se seque totalmente antes de volver a usarlo.

11.5 Conservación

- Deje secar completamente todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.
- **Ilustración B:** el cable de conexión se puede enrollar en el guardacable **24** situado en la parte inferior del aparato básico **17**.

12. Recetas

NOTA: en las recetas se omiten los números del selector de velocidad **12** y de la tecla

Turbo 13 para mejorar la legibilidad.

Batido verde

Con el aparato puede procesar como máximo el doble de la cantidad.

Ingredientes:

- 1 manzana pequeña
- 1 pera madura pequeña
- ½ pepino
- 1 limón (el zumo y un poco de cáscara rallada)
- 1 naranja (zumo)
- 50 g de espinacas baby
- 1 trozo pequeño de jengibre (aprox. 4 g)

Preparación:

1. Lavar y limpiar la manzana, la pera y el pepino y cortarlos en trozos.
2. Lavar y limpiar las espinacas baby.
3. Cortar el jengibre en dados pequeños.
4. Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador **5**.
5. Comenzar con el nivel 2 - 3, después apretar varias veces la tecla **Turbo**. Elevar la velocidad al final hasta alcanzar la consistencia deseada.
6. ¡Disfrútelo recién hecho!

Plato vegano de fruta y chía

Con el aparato puede procesar como máximo el doble de la cantidad.

Ingredientes:

- 1 mango maduro grande
- 2 plátanos maduros pequeños
- 2 cdas. de zumo de limón
- 350 ml de leche de almendra bien fría (sin endulzar)
- 60 g de semillas de chía

Preparación:

1. Cortar la fruta en trozos.
2. Poner todos los ingredientes, excepto las semillas de chía, en el vaso mezclador **5**.
3. Aumentar la velocidad lentamente hasta que todo se haya triturado homogéneamente.
4. Introducir en una jarra e incorporar las semillas de chía manualmente.
5. Colocar en vasitos de postre y dejar enfriar en el frigorífico durante aprox 2 - 3 horas.

Consejos:

- Si desea una consistencia más sólida, añada mayor cantidad de semillas de chía.
- La fruta se puede variar a gusto de cada uno.

Crema de mascarpone

Con el aparato puede procesar como máximo el doble de la cantidad.

Ingredientes:

2	huevos
2 cdas.	de azúcar fino
1 cda.	de vino dulce (p. ej. Madeira)
250 g	de mascarpone
½	naranja no tratada (el zumo y un poco de cáscara rallada)

Preparación:

1. Separar las yemas de las claras.
2. Introducir las claras en el bol para remover **16** sin grasa. Batir a punto de nieve con el accesorio de varillas **21**. Aumentar la velocidad hasta el nivel **8** mientras se hace.
3. Colocar las claras a punto de nieve en otro recipiente y enfriar.
4. En el bol para remover **16** introducir las yemas con el azúcar y el vino dulce y batir con el accesorio de varillas **21** a nivel **6** hasta que queden espumosos.
5. Reducir la velocidad al nivel **3** y añadir alternativamente cucharadas de mascarpone y zumo de naranja.
6. Añadir manualmente la ralladura de naranja y las claras montadas.
7. Esparcir algunas tiras finas de cáscara de naranja sobre la crema lista para decorar.
8. Introducir la crema en el frigorífico hasta su consumo y consumir en el plazo de 24 horas.

Consejo: coloque la crema de mascarpone formando capas con fruta fresca de temporada o compota en vasitos de postre.

Tarta de pera

Si realizan modificaciones de la receta, es posible trabajar con un máximo de 300 g de harina de trigo.

Ingredientes para la masa:

200 g	de harina de trigo
1 pizca	de sal
100 g	de mantequilla fría (desmenuzada)
3 cditas.	de azúcar fino
4 cdas.	de agua fría

Para evitar que suba:

Guisantes secos o arroz

Ingredientes para la pasta de almendras:

100 g	de mantequilla blanda
100 g	de azúcar
2	huevos (a temperatura ambiente)
100 g	de almendras molidas

Para cubrir:

aprox. 3 peras maduras

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes para la masa en el bol para remover **16** y trabajar con la varilla **20** a nivel **3** hasta que se hayan formado grumos grandes. (Detener la máquina entremedias si es necesario y bajar los ingredientes del borde empleando una espátula).
2. Amasar la masa rápidamente con las manos hasta formar una bola y extender con el rodillo con un poco de harina entre dos hojas de papel de horno.
3. Colocar con la masa en un molde de tarta engrasado, cortar el borde sobresaliente e introducir en el frigorífico durante al menos 30 minutos.
4. Pinchar el fondo de masa varias veces con un tenedor, colocar papel de horno sobre la masa y rellenar el molde con guisantes secos o arroz para aportar peso sobre la masa.
5. Hornear a 180 °C con circulación de aire durante 15 minutos, a continuación

retirar el papel de horno y los guisantes/el arroz y volver a hornear entre 10 y 15 minutos.

6. Para la pasta de almendras, batir la mantequilla, el azúcar y los huevos con el accesorio de varillas **21**. Aumentar la velocidad hasta el nivel 9 mientras se hace.
7. Retirar el accesorio de varillas **21** y colocar la varilla **20**. Mezclar las almendras brevemente empleando el nivel 4.
8. Introducir la pasta de almendras sobre el fondo de tarta enfriado.
9. Pelar las peras, quitarles las pepitas, cortarlas en tiras y colocarlas sobre la pasta de almendras.
10. Hornear a 170 °C con circulación de aire aprox. 35 minutos.

Masa de pizza

Con el aparato puede procesar como máximo el doble de la cantidad.

Ingredientes:

250 g	de harina de trigo
¾ de cdlta.	de sal
½	dado de levadura fresca
120 ml	de agua tibia
½ cdlta.	de azúcar moreno
un poco de	harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación:

1. Mezclar la harina y la sal en el bol para remover **16** y hacer un hoyo en el centro.
2. Aplastar la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor y mezclar hasta que todo se haya disuelto. Introducir esta mezcla en el hoyo.
3. Trabajar con el gancho amasador **22** a nivel 2 hasta que se hayan formado grumos de masa grandes.
4. Seguir amasando con las manos hasta que la masa quede elástica.
5. Formar una bola de masa y dejarla reposar tapada en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
6. Amasar de nuevo, extender con el rodillo y añadir los ingredientes deseados.

13. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Está colocada correctamente la tapa 8? • ¿Se ha desconectado el aparato por la protección contra el sobrecalentamiento véase "Protección contra el sobrecalentamiento" en la página 196? • ¿No se ha plegado completamente hacia abajo el brazo de la unidad 19?
No se puede conectar la batidora.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está colocada correctamente la tapa 2?

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
El accesorio de varillas 21 , la varilla 20 , el gancho amasador 22 o las cuchillas del accesorio con cuchillas 7 no giran o lo hacen con mucha dificultad.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconectar de inmediato, extraer el enchufe 14 y comprobar: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Hay algún obstáculo en el depósito? - ¿Los alimentos son demasiado duros o espesos? - ¿Está correctamente montado el aparato?

14. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

15. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea

shop.hoyerhandel.com










1. Escanee el código QR con su smart-phone/tablet.
2. Con el código QR accederá a un sitio web en el que puede efectuar el pedido suplementario.

16. Datos técnicos

Modelo:	SKMP 1300 D3
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	II <input type="checkbox"/>
Potencia:	1.300 W
Cantidad de llenado del vaso mezclador:	máx. 1500 ml
Cantidad de llenado del bol para remover:	máx. 3900 ml
Carga máxima de la varilla 20 y del gancho amasador 22 :	Masa de levadura: máx. 1657 g Masa de bizcocho: máx. 1216 g
Funcionamiento continuo máx. (KB):	(indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)
- Robot de cocina:	10 minutos
- batidora:	3 minutos
- con la carga máxima (remover/amasar y mezclar al mismo tiempo con llenado máximo):	30 segundos

NOTA: para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz no es necesario que los usuarios hagan nada. El producto se adapta tanto para 50 como para 60 Hz.

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	G eprüfte S icherheit (seguridad verificada). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

17. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
**IAN: 367924_2101/
367925_2101** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **367924_2101/
367925_2101**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 367924_2101/367925_2101



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	209
2. Tilsigtet anvendelse	210
3. Sikkerhedsanvisninger	211
4. Leveringsomfang	215
5. Udpakning og montering.....	215
6. Hurtigt overblik over funktioner	216
7. Brug af omrøringsredskaber.....	217
8. Brug af blandebeholder	218
9. Betjening	221
9.1 Strømforsyning.....	221
9.2 Sikkerhedsfunktioner.....	221
9.3 Tænd/sluk af apparatet og valg af hastighed	221
9.4 Turbo-knap.....	222
10. Adskillelse af apparatet.....	222
10.1 Adskillelse af røreskål og omrøringsredskab	222
10.2 Adskillelse af blandebeholder.....	222
11. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet.....	223
11.1 Rengøring af motorapparatet.....	224
11.2 Rengøring i opvaskemaskine	224
11.3 Rengøring af tilbehør.....	224
11.4 Rengøring af blandebeholderen.....	224
11.5 Opbevaring	224
12. Opskrifter.....	225
13. Problemløsning.....	227
14. Bortskaffelse	228
15. Bestilling af tilbehørsdele.....	228
16. Tekniske data.....	229
17. HOYER Handel GmbHs garanti	230

1. Oversigt

1		Låg på efterpåfyldningsåbningen (= minimumålebæger)
2		Låg (på blandebeholderen)
3		Efterpåfyldningsåbning
4		Pakning
5		Blandebeholder
6		Pakning (til knivindsatsen)
7		Knivindsats
8		Afdækning
9		Blandebeholder-drev (under afdækningen)
10		Påfyldningsåbningen (med klap)
11		Oplåsningknap (for drivarmen)
12	<i>0 - 10</i>	Hastighedsregulator med tænd/sluk-funktion
13	Turbo	Turbo-knap (øger kortvarigt hastigheden til højeste trin)
14		Tilslutningsledning med netstik
15		Sugefod
16		Røreskål
17		Motorapparat
18		Sprøjtebeskyttelse
19		Drivarm
20		Omrører
21		Piskeris
22		Dejkrog
23		Aksel til omrøringsredskaber
24		Kabeloprulning

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye professionelle køkkenmaskine.

Foranstaltninger til sikker brug af produktet og til at lære alle funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig held og lykke med din nye professionelle køkkenmaskine!

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.



Dette symbol advarer om tilskadekomst med hånden.

Modelvarianter

Apparatet leveres i to varianter:

- 367924_2101 antracit
- 367925_2101 rød

Begge farvevarianter betjenes på samme måde.

2. Tilsigtet anvendelse

Den professionelle køkkenmaskine er beregnet til at blende, piske, støde, omrøre, ælte og blande fødevarer og fødevarerprodukter.

De grundlæggende funktioner bliver beskrevet i denne betjeningsvejledning. Endvidere finder du til orientering nogle eksempler på opskrifter.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Køkkenmaskinen må kun benyttes uden afbrydelse ...
 - i højst 10 minutter med omrøringsredskaberne,
 - i højst 3 minutter med blandebeholder,
 - og ikke længere end 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blendning med helt fyldt maskine).

Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

- ⊙ Brug ikke blandebeholderen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskade eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Apparatet må ikke dyppes i vand.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... ved manglende opsyn,
 - ... inden du samler eller skiller apparatet ad,
 - ... inden udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele,
 - ... inden rengøring.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

- ⊙ Apparatet er alt efter anvendelse beregnet til følgende maksimale brugstider uden afbrydelse:
 - højst 10 minutter ved omrøring/æltning med omrøringsredskaberne,
 - højst 3 minutter med blendning i blandebeholderen,
 - maksimalt 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blanding samtidigt med helt fyldt maskine).Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger, når du tømmer blandebeholderen.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen.
 - Pas ved afmontering og montering af pakningen til knivindsatsen på ikke at komme til skade ved berøring af klingerne.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring se "Rengøring og vedligeholdelse af apparatet" på side 223.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugt

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- ⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
- ⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,
... inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,
... inden du rengør køkkenmaskinen samt
... i tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på selve apparatet, tilbehør eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå ulykker og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge

- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele. Vær opmærksom på, at knivene bliver ved med at rotere et stykke tid, efter at apparatet er blevet slukket.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.



FARE for håndskader på grund af klemning

- ⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.



FARE pga. roterende dele

- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på 0, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ Når blandebeholderen ikke er på, skal afdækningen være sat på. Det er en beskyttelsesforanstaltning, og apparatet kører ikke, hvis afdækningen ikke er på.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Omrøreren må kun køre 10 minutter, blenderen ikke mere end 3 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til stuetemperatur.
- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
- ⊙ For at undgå at indholdet slynges ud, må blandebeholderen og røreskålen ikke overfyldes. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Fyld aldrig varme eller kogende blandinger i blandebeholderen.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skraper eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Omrører og dejkrog har en non-stick-belægning. Beskadig ikke denne med skarpe, spidse eller ridsende genstande (f.eks. kniv, grydesvamp).
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugefødde. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opløder plastsugefødde. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 Professionel køkkenmaskine, motorapparat **17**
- 1 Sprøjtebeskyttelse **18**
- 1 Røreskål **16**
- 1 Blandebeholder **5** med:
 - Låg **2** og
 - Låg på efterpåfyldningsåbningen **1**
 - Knivindsats **7**
 - Pakning **6**
- 1 Dejkrog **22**
- 1 Piskeris **21**
- 1 Omrører **20**
- 1 Betjeningsvejledning

5. Udpakning og montering

ANVISNING: apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. Skil apparatet ad se "Adskillelse af apparatet" på side 222.
4. **Rengør apparatet inden første brug!** se "Rengøring og vedligeholdelse af apparatet" på side 223
5. **Fig. B:** vikl den overskydende tilslutningsledning op på kabeloprulningen **24** på undersiden af motorapparatet **17**.
6. Stil motorapparatet **17** på en plan, tør og vandfast overflade, så apparatet hverken kan vælte eller glide ned. Vælg et glat, rent underlag, så sugefødderne **15** kan suge sig fast og holde sikkert.

FORSIGTIG:

- ⊙ Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.

ANVISNING: når du forarbejder store mængder dej, kan apparatet eventuelt bevæge sig lidt.

6. Hurtigt overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Dejkrog 22	1 - 2	- Æltning og blanding af fast dej og fastere ingredienser	maks. mængde gærdej: 1657 g maks. køretid: 10 minutter
	2 - 3	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej	
Omrører 20	2 - 3	- Blanding af tyk røredej - Blanding af smør og mel - Blanding af gærdej	maks. mængde røredej: 1216 g maks. køretid: 10 minutter
	4 - 6	- Kagedej - Røring af smør med sukker - Småkagedej	
Piskeris 21	7 - 8	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Opskumning af smør	maks. mængde fløde: 1000 ml maks. køretid: 10 minutter
Blandebeholder 5	Turbo + 1 - 10	- Blanding og deling af bløde eller flydende ingredienser - Hakning af isterninger ANVISNING: skal være indstillet på mindst hastighedstrin 7, for at Turbo -knappen 13 fungerer.	maks. mængde: 1500 ml maks. køretid: 3 minutter Ikke egnet til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner. Endvidere ikke egnet til hakning af kød, løg, nødder og krydderurter.

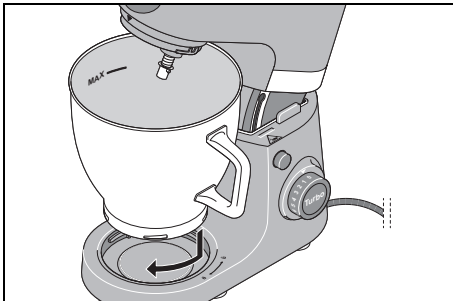
7. Brug af omrøringsredskaber

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **11** og klap drivarmen **19** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **11** springer ud igen.

Indsætning af røreskålen

2. Sæt røreskålen **16** i motorapparatet **17**.



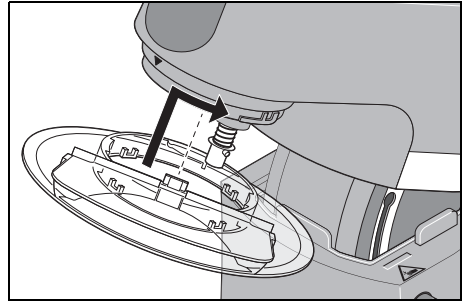
3. Lås røreskålen **16** fast ved at dreje den i retning af det lukkede låsesymbol, indtil den sidder fast.

Montering af sprøjtebeskyttelse

FORSIGTIG:

- ⊙ Anvend aldrig røreskålen **16**, uden at sprøjtebeskyttelsen **18** er monteret. Hvis det ikke er monteret, kan noget af blandingen blive slynget ud.

4. Placer sprøjtebeskyttelsen **18** på drivarmen **19** nedefra.



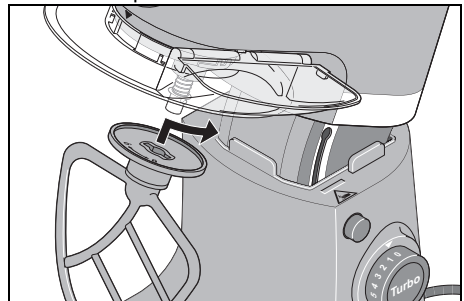
5. Drej sprøjtebeskyttelsen **18** indtil det lukkede låsesymbol, står under pilmakeringen på drivarmen. Sprøjtebeskyttelsen klikker fast.

Isætning af omrøringsredskaber

6. Vælg det korrekte omrøringsredskab:
 - Dejkrog **22**: til tung dej, brøddøj f.eks.
 - Piskeris **21**: til piskning af fløde, æggehvide mm.
 - Omrører **20**: til moderate til lette deje, f.eks. kagedej eller pandekagedej.

For flere informationer: se "Hurtigt overblik over funktioner" på side 216.

7. Sæt omrøringsredskabet **20/21/22** nedefra på akslen **23**.



Sørg for, at de små metalstifter på akslen **23** griber fat i udsparingerne i omrøringsredskabet **20/21/22**.

8. **Fig. A:** tryk omrøringsredskabet **20/21/22** lidt opad, og drej det mod uret til anslag.

Ifyldning af ingredienser

- Når drivarmen **19** er klappet op, kan du påfylde ingredienser i røreskålen **16**.
- Du kan også tilføje ingredienser under omrøringen gennem påfyldningsåbningen **10** ved sprøjtebeskyttelsen **18**:
 - Sænk hastigheden til 1 - 2.
 - Åbn klappen på påfyldningsåbningen **10**.
 - Fyld ingredienserne i.
 - Luk klappen på påfyldningsåbningen **10** igen.

Sænkning af drivarm



FARE for håndskader på grund af klemning!

- ⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.

9. Tryk på oplåsningsknappen **11** og bevæg drivarmen **19** helt ned. Oplåsningsknappen **11** springer ud igen.

Nu er apparatet færdigmonteret. Om arbejdet med apparatet: se "Betjening" på side 221.

8. Brug af blandebeholder



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens **7** klinger er meget skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens **7** klinger, når du tømmer blandebeholderen **5**.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug ikke blandebeholderen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frose fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.

ANVISNING: akslen **23** drejer med, når blandebeholderen **5** er i brug. Monter derfor røreskålen **16** og sprøjtebeskyttelsen **18**, men ikke noget omrøringsredskab **20/21/22**.

Isætning og udtagning af knivindsatsen

Blandebeholderen **5** må aldrig anvendes uden knivindsats **7**, da knivindsatsen **7** tætnes blandebeholderen **5** forned.

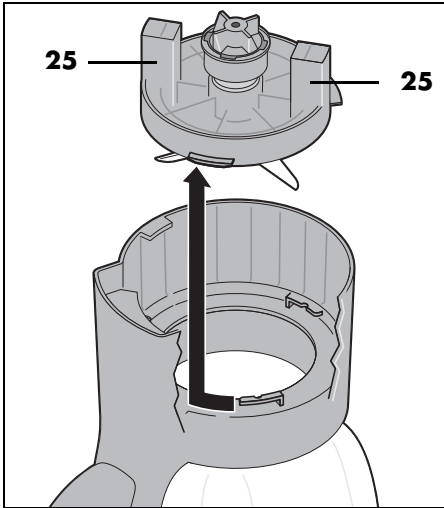


FARE for at skære sig!

- ⊙ Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen **7**.
- ⊙ Pas ved afmontering og montering af pakningen **6** til knivindsatsen **7** på ikke at komme til skade ved berøring af klingerne.

Knivindsatsen **7** tages ud på følgende måde:

1. Drej blandebeholderen **5** med undersiden opad.
2. Drej ved at benytte de to berøringsflader **25** knivindsatsen **7** med uret, indtil knivindsatsen løsner sig.
3. Træk forsigtigt knivindsatsen **7** ud.

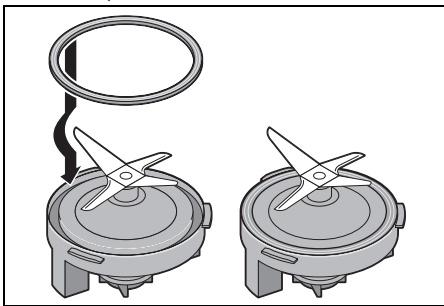


Pakning 6 til knivindsatsen 7:

Tag pakningen **6** til knivindsatsen **7** ud i forbindelse med rengøring.

FORSIGTIG:

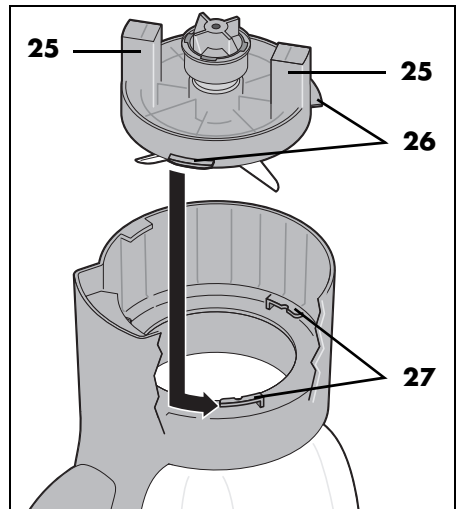
- ⊙ Når du indsætter knivindsatsen **7** i blandebeholderen **5** igen, skal du sørge for, at pakningen **6** til knivindsatsen **7** sidder korrekt, da indholdet ellers kan løbe ud.



Knivindsatsen **7** isættes på følgende måde:

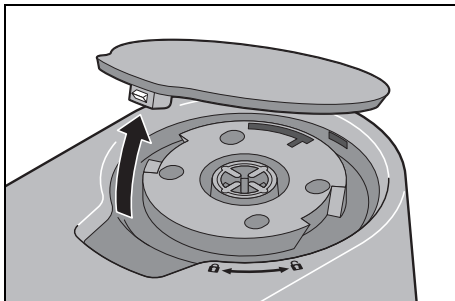
1. Drej blandebeholderen **5** med undersiden opad.
2. Sæt forsigtigt knivindsatsen **7** i blandebeholderen **5**.
3. Drej den ved at benytte de to berøringsflader **25** imod uret til anslag.

Vær opmærksom på, at de nederste mellemstykker **26** på foden af knivindsatsen **7** skal gribe ind under de øverste mellemstykker **27** i blandebeholderen **5**. Kontroller, at den sidder fast.

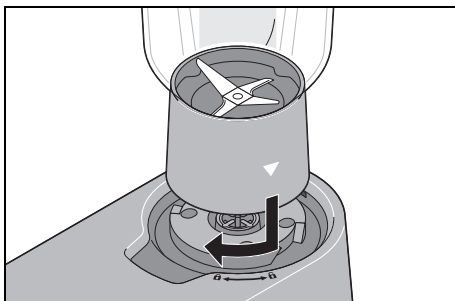


Påsat blandebeholder

1. Grib i håndtagsfordybningen og tag af dækningen **8** af ved at trække den op ad.



2. Placer blandebeholderen **5** på drevet **9** sådan, at den hvide pil (▼) nederst på blandebeholderen står på det åbne låsesymbol.



3. Drej blandebeholderen **5** med uret, indtil den sidder fast. Den hvide pil (▼) peger nu på det lukkede låsesymbol.

Ifyldning af ingredienser

- Hæld først de flydende og derefter de faste ingredienser ned i blandebeholderen **5**.
- Skær først de faste ingredienser i småstykker, så de ikke kommer i klemme i knivene.

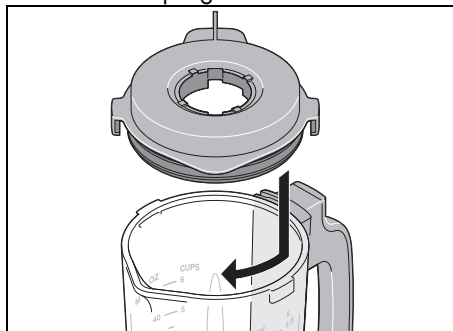
- Mens blandingen kører, kan du påfylde ingredienser gennem efterpåfyldningsåbningen **3** i låget **2**:
 - Sænk hastigheden til 1 - 2.
 - Drej låget på efterpåfyldningsåbningen **1** mod uret og tag det af.
 - Fyld ingredienserne i.
 - Sæt låget **1** på igen, så de små plaststifter passer ind i udsparingerne på efterpåfyldningsåbningen **3**.
 - Drej låget **1** med uret, indtil det sidder fast.

Sæt låget på

ANVISNINGER:

- Maskinen påbegynder først blandingen, når låget **2** er sat rigtigt på.
- Det bliver lettere at lukke låget **2**, hvis du hælder nogle dråber spiseolie på en klud, og gnider pakningen **4** ind med det.

4. Sæt låget **2** på blandebeholderen **5** med en drejning.



5. Drej låget **2** med uret, indtil det låser fast.

Nu er apparatet færdigmonteret.

Om arbejdet med apparatet: se "Betjening" på side 221.

9. Betjening

9.1 Strømforsyning



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
-

1. Saml apparatet, så det passer til den ønskede funktion.
2. Kontroller, at hastighedsregulatoren **12** står på 0 (slukket).
3. Sæt netstikket **14** i en egnet stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Træk netstikket **14** ud af kontakten, inden du rengør apparatet.

9.2 Sikkerhedsfunktioner

Apparatet har flere sikkerhedsfunktioner, som følgende beskrives.

Funktion kun ved korrekt samling

Apparatet fungerer kun, hvis enten afdækningen **8** (for omrøringsredskaber **20/21/22**) eller låget **2** er sat korrekt på blandebeholderen **5**.

Funktion kun ved sænket drivarm

Apparatet fungerer kun, når drivarmen **19** er klikket korrekt fast i nederste position og oplåsningsknappen **11** er sprunget helt ud.

Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overophedningsbeskyttelse. Apparatet slukker automatisk, hvis motoren bliver for varm:

1. Sluk for apparatet.
2. Træk netstikket **14** ud.
3. Lad apparatet køle af til stuetemperatur. Apparatet kan tændes igen, når den er blevet tilstrækkeligt afkølet.

9.3 Tænd/sluk af apparatet og valg af hastighed

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Omrøreren må kun køre 10 minutter, blenderen ikke mere end 3 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til stuetemperatur.
-

1. Tænd for apparatet ved at dreje hastighedsregulatoren **12** mod højre.
 2. Start med lav hastighed og øg gradvist til den ønskede hastighed se "Hurtigt overblik over funktioner" på side 216.
 3. Hvis du vil tilføje ingredienser gennem påfyldningsåbningen **10** eller gennem efterpåfyldningsåbningen **3**, mens arbejdet er igang, skal du sænke hastigheden til trin 1 - 2.
 4. Stil hastighedsregulatoren **12** på 0 for at slukke apparatet.
-

ANVISNINGER:

- Det afhænger først og fremmest af konsistensen af de fødevarer, der skal blandes, hvad den rigtige hastighed er. Jo mere flydende konsistens, jo højere kan hastigheden være.
 - Når du forarbejder store mængder dej, kan apparatet eventuelt bevæge sig lidt.
-

9.4 Turbo-knap

ANVISNING: Turbo-knappen 13 fungerer kun, hvis hastighedsregulatoren **12** indstilles på mindst trin **7**.

- Hvis du trykker på **Turbo-knappen 13**, kan du kortvarigt få hastigheden op på højeste trin (**10**).

10. Adskillelse af apparatet



FARE på grund af roterende dele!

- ⊙ Sluk for apparatet, og træk netstikket **14** ud af stikkontakten, før du skiller apparatet ad.

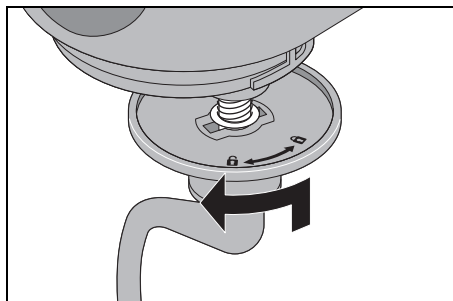
10.1 Adskillelse af røreskål og omrøringsredskab

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **11** og klap drivarmen **19** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **11** springer ud igen.

Aftagning af omrøringsredskaber

2. Tryk omrøringsredskabet **20/21/22** lidt opad, og drej det med uret, indtil det kan trækkes af akslen **23**.



Aftagning af sprøjtebeskyttelse

3. Drej sprøjtebeskyttelsen **18** indtil det åbnede låsesymbol, står under pilmakeringen på drivarmen. Nu kan sprøjtebeskyttelsen tages af.

Fjernelse af røreskålen

4. Drej røreskålen **16** i retning mod det åbnede låsesymbol, indtil den kan tages af.

Sænkning af drivarm

5. Tryk på oplåsningsknappen **11** og bevæg drivarmen **19** helt ned. Oplåsningsknappen **11** springer ud igen.

10.2 Adskillelse af blandebeholder



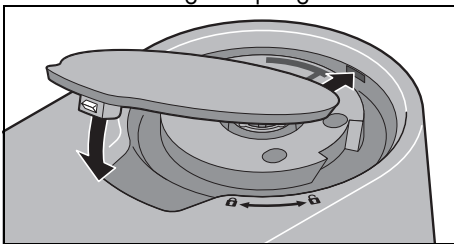
FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens **7** klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Før knivindsatsen **7** tages ud, skal du skylle blandebeholderen **5** med vand, og frigøre klingerne for madrester, så knivindsatsen **7** kan tages ud på sikker vis.

- ⊙ Pas ved afmontering og montering af pakningen **6** til knivindsatsen **7** på ikke at komme til skade ved berøring af klingerne.

Fjernelse af blandebeholder

1. Drej blandebeholderen **5** lidt mod uret og træk den af opad.
2. Sæt afdækningen **8** på igen.



Aftagning af blandebeholderens låg

3. Drej låget **2** mod uret, indtil det kan tages af.
4. Drej låget på efterpåfyldningsåbningen **1** mod uret og tag det af.

Knivindsats

5. Tag knivindsatsen **7** ud af blandebeholderen **5** se "Isætning og udtagning af knivindsatsen" på side 218.
6. Træk forsigtigt pakningen **6** af knivindsatsen **7**.
7. Sæt forsigtigt den rengjorte pakning **6** på igen.
8. Isæt knivindsatsen **7** igen før apparatet tages i brug igen.

11. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **14** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.
- ⊙ Nedsænk aldrig motorapparatet **17** i vand.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens **7** klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Før knivindsatsen **7** tages ud, skal du skylle blandebeholderen **5** med vand, og frigøre klingerne for madrester, så knivindsatsen **7** kan tages ud på sikker vis.
- ⊙ Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen **7** tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Det vil kunne beskadige apparatet.
- ⊙ Omrører **20** og dejkrog **22** har en nonstick-belægning. Beskadig ikke denne med skarpe, spidse eller ridsende genstande (f.eks. kniv, grydesvamp).

ANVISNING: bestemte levnedsmidler eller krydderier (gulerødder, karry f.eks.) kan misfarve kunststofdelene (sprøjtebeskyttelsen **18** f.eks. eller låget på efterpåfyldningsåbningen **1**). Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.

11.1 Rengøring af motorapparatet

1. Rengør motorapparatet **17** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud med rent vand.
3. Benyt først motorapparatet **17** igen, når den er helt tør.

11.2 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- Røreskål **16**
- Blandebeholder **5**
- Knivindsats **7**
- Pakning til knivindsatsen **6**
- Låg på blandebeholderen **2**
- Pakning **4**
- Låg på efterpåfyldningsåbningen **1**
- Dejkrog **22**
- Piskeris **21**
- Omrører **20**
- Sprøjtebeskyttelse **18**

Disse dele må **under ingen omstændigheder** komme i opvaskemaskine:

- Motorapparat **17**
- Afdækning **8**

ANVISNING: fjern knivindsatsen **7**, før blandebeholderen **5** sættes i opvaskemaskinen. Fjern pakningen **6** fra knivindsatsen **7** **før hver rengøring** se "Isætning og udtagning af knivindsatsen" på side 218.

11.3 Rengøring af tilbehør

1. Skyl blandebeholderen **5** eller røreskålen **16** med varmt vand og hæld vandet ud.
2. Fjern pakningen **4** fra låget **2** ved rengøring.

3. Rengør alt tilbehør med hånden i en håndvask med opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
4. Skyl derefter med hånden delene af med rent vand.
5. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du samler dem igen, rydder dem væk eller bruger dem igen.

11.4 Rengøring af blandebeholderen

1. Sæt blandebeholderen **5** på motorapparatet **17**.
2. Fyld den halvt op med varmt opvaskevand.
3. Sæt låget **2** på.
4. Kontroller, at hastighedsregulatoren **12** står på **0**.
5. Sæt netstikket **14** i en egnet stikkontakt.
6. Indstil hastighedsregulatoren **12** på **1**.
7. Tryk flere gange kort på **Turbo**-knappen **13**.
8. Stil hastighedsregulatoren **12** på **0** for at slukke apparatet.
9. Træk netstikket **14** ud af kontakten, inden du rengør apparatet.
10. Fjern blandebeholderen **5** fra motorapparatet **17**.
11. Hæld opvaskevandet fra.
12. Efterskyl blandebeholderen **5** med rent vand.
13. Lad blandebeholderen **5** tørre fuldstændigt, før du bruger den igen.

11.5 Opbevaring

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder dem til side for opbevaring.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.
- **Fig. B:** ilslutningsledningen kan du vikle ind i kabeloprulningen **24** på undersiden af motorapparatet **17**.

12. Opskrifter

ANVISNING: i opskrifterne undlades numrene på hastighedsregulatoren **12** og **Turbo**-knappen **13** for at forbedre læsbarheden.

Grøn smoothie

Du kan maksimalt forarbejde den dobbelte mængde med apparatet.

Ingredienser:

- 1 lille æble
- 1 lille, moden pære
- ½ salatagurk
- 1 citron (saft og en smule revet citronskal)
- 1 appelsin (saft)
- 50 g babyspinat
- 1 lille stykke ingefær (ca. 4 g)

Tilberedning:

1. Vask æble, pære og agurk, gør dem i stand og skær dem i stykker.
2. Vask babyspinaten og rens den.
3. Hak ingefæren i små stykker.
4. Kom alle ingredienserne i blandebeholderen **5**.
5. Begynd på trin 2-3, tryk derefter flere gange på **Turbo**-knappen. Øg hastigheden hen imod slutningen, indtil du når den ønskede konsistens.
6. Nydes bedst frisk!

Vegansk frugt-chia-ret

Du kan maksimalt forarbejde den dobbelte mængde med apparatet.

Ingredienser:

- 1 stor moden mango
- 2 små, modne bananer
- 2 spsk. citronsaft
- 350 ml godt afkølet mandelmælk (usødet)
- 60 g chiafrø

Tilberedning:

1. Skær frugterne i stykker.
2. Kom alle ingredienserne undtagen chiafrøene i blandebeholderen **5**.
3. Øg langsomt hastigheden, indtil alt er regelmæssigt pureret.
4. Fyld over i en kande, og rør langsomt chiafrøene i med hånden.
5. Fyld resultatet i dessertglas, og stil det ca. 2-3 timer i køleskabet.

Tips:

- Øg andelen af chiafrø for at få en fastere konsistens.
- Frugten kan udskiftes efter behag.

Mascarponecreme

Du kan maksimalt forarbejde den dobbelte mængde med apparatet.

Ingredienser:

- 2 æg
- 2 spsk fint sukker
- 1 spsk sød vin (f.eks. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ ubehandlet appelsin (saft og en smule revet appelsinskal)

Tilberedning:

1. Del æggene.
2. Kom æggehvinderne i den fedtfri røreskål **16**. Pisk dem stive med piskeriset **21**. Forøg derved hastigheden til trin 8.
3. Kom de piskede æggehvinder i en anden skål og stil dem koldt.
4. Pisk æggeblommerne skummende i røreskålen **16** sammen med sukker og den søde vin med piskeriset **21** på trin 6.
5. Sænk hastigheden til trin 3 og tilsæt skiftevis en skefuld mascarpone og appelsinsaft.
6. Vend den revne appelsinskal og de piskede æggehvinder i.
7. Strø til dekoration nogle tynde appelsinskalstrimler på den færdige creme.
8. Stil cremen i køleskabet indtil den skal spises og spis den op inden for 24 timer.

Tip: anret mascarponecremen skiftevis i lag med frisk sæsonfrugt eller kompot i dessertglas.

Pæretærte

Ved ændringer af opskriften, kan der maksimalt arbejdes med 300 g hvedemel.

Ingredienser til dejen:

- 200 g hvedemel
- 1 knivspids salt
- 100 g koldt smør (i flager)
- 3 tsk fint sukker
- 4 spsk koldt vand

Til blindbagning:

tørre ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen:

- 100 g blødt smør
- 100 g sukker
- 2 æg (stuetemperatur)
- 100 g malede mandler

Til belægning:

ca. 3 modne pærer

Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne til dejen i røreskålen **16** og forarbejd disse med omrøreren **20** på trin 3, indtil der danner sig større klumper. (Stop om nødvendigt af og til maskinen og skrab ingredienserne ned fra kanten med en dejskraber.)
2. Ælt dejen hurtigt med hånden til en kugle, og rul den ud mellem to ark bagepapir med lidt mel.
3. Udlæg dejen i en smurt tærteform, skær den overskydende kant af og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
4. Stik bunden flere gange med en gaffel, læg et stykke bagepapir på dejen og fyld formen med tørre ærter eller ris for at tunge dejen ned.
5. Bag ved 180 °C cirkulationsluft i 15 minutter, fjern derefter bagepapir og ærter/ris og bag igen 10 til 15 minutter.
6. Pisk til mandelmassen smør, sukker og æg med piskeriset **21**. Forøg derunder hastigheden til trin 9.

7. Fjern piskeriset **21** og indsæt omrører **20**. Rør kort mandlerne ind på trin 4.
8. Kom mandelmassen på den afkølede tærtbund.
9. Skræl pærerne, fjern kernehusene, skær i skiver og fordel disse på mandelmassen.
10. Bag ved 170 °C cirkulationsluft i ca. 35 min.

Pizzadej

Du kan maksimalt forarbejde den dobbelte mængde med apparatet.

Ingredienser:

- 250 g hvedemel
- ¾ tsk salt
- ½ terning frisk gær
- 120 ml lunkent vand
- ½ tsk brun farin
- lidt mel til æltning og udrulning

Tilberedning:

1. Bland mel og salt i røreskålen **16** og lav en lille fordybning i midten.
2. Mos gær og sukker i vand med en gaffel og rør, indtil alt er opløst. Kom denne blanding i fordybningen.
3. Bearbejd med dejkrogen **22** på trin 2, indtil der danner sig store dejklumper.
4. Ælt videre med hånden, indtil dejen bliver smidig.
5. Form en dejkugle og lad den hæve til dækket på et varmt sted, indtil den har fordoblet sin størrelse.
6. Ælt igen, rul ud og belæg efter smag og behag.

13. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen. • Er afdækningen 8 påsat korrekt? • Har overophedningsbeskyttelsen slukket apparatet se "Overophedningsbeskyttelse" på side 221? • Drivarm 19 ikke klappet helt ned?
Der kan ikke tændes for blenderen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er låget 2 sat korrekt på?
Piskeris 21 , omrørere 20 , dejkroge 22 eller klingerne i knivindsatsen 7 roterer ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk omgående, træk netstikket 14 ud og kontrollér: <ul style="list-style-type: none"> - Hindring i beholderen? - Er madvaren for sej eller for hård? - Apparat ikke sat korrekt sammen?

14. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

15. Bestilling af tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan efterbestille.


Onlinebestilling

shop.hoyerhandel.com




1. Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
2. Med QR-koden kommer du til en hjemmeside, hvor du kan foretage efterbestillingen.

16. Tekniske data

Model:	SKMP 1300 D3
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	1.300 Watt
Blandebeholderens kapacitet:	maks. 1500 ml
Kapacitet røreskål:	maks. 3900 ml
Maksimal belastning for omrører 20 og dejkrog 22 :	Gærdej: maks. 1657 g Røredej: maks. 1216 g
Maks. kontinuerlig køretid (KB):	(angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)
- Køkkenmaskine:	10 minutter
- Blender:	3 minutter
- Ved højeste belastning (omrøring/dejomrøring og blanding med helt fyldt maskine):	30 sekunder

ANVISNING: det kræver ingen handling fra brugerens side for at omstille produktet mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til såvel 50 som 60 Hz.

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed). Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

17. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 367924_2101/367925_2101** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **367924_2101/367925_2101** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 71 0005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 367924_2101/367925_2101



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
TYSKLAND