SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



PREMIUM-KÜCHENMASCHINE SKMB 1000 A1
PREMIUM STAND MIXER SKMB 1000 A1
ROBOT DE CUISINE PREMIUM SKMB 1000 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
PREMIUM-KÜCHENMASCHINE

(GB) (IE) (NI) (MT) Operating instructions
PREMIUM STAND MIXER

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi
ROBOT DE CUISINE PREMIUM

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
PREMIUM KEUKENMACHINE

(IT) (CH) (MT) Manuale di istruzioni per l'uso
ROBOT DA CUCINA PREMIUM

(ES) Instrucciones de servicio
PROCESADOR DE ALIMENTOS PREMIUM

(PT) Instruções de manejo
ROBOT DE COZINHA PREMIUM

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

09/2026 ID: SKMB 1000 A1_26_V1.3

Deutsch ***2***

English ***40***

Français ***72***

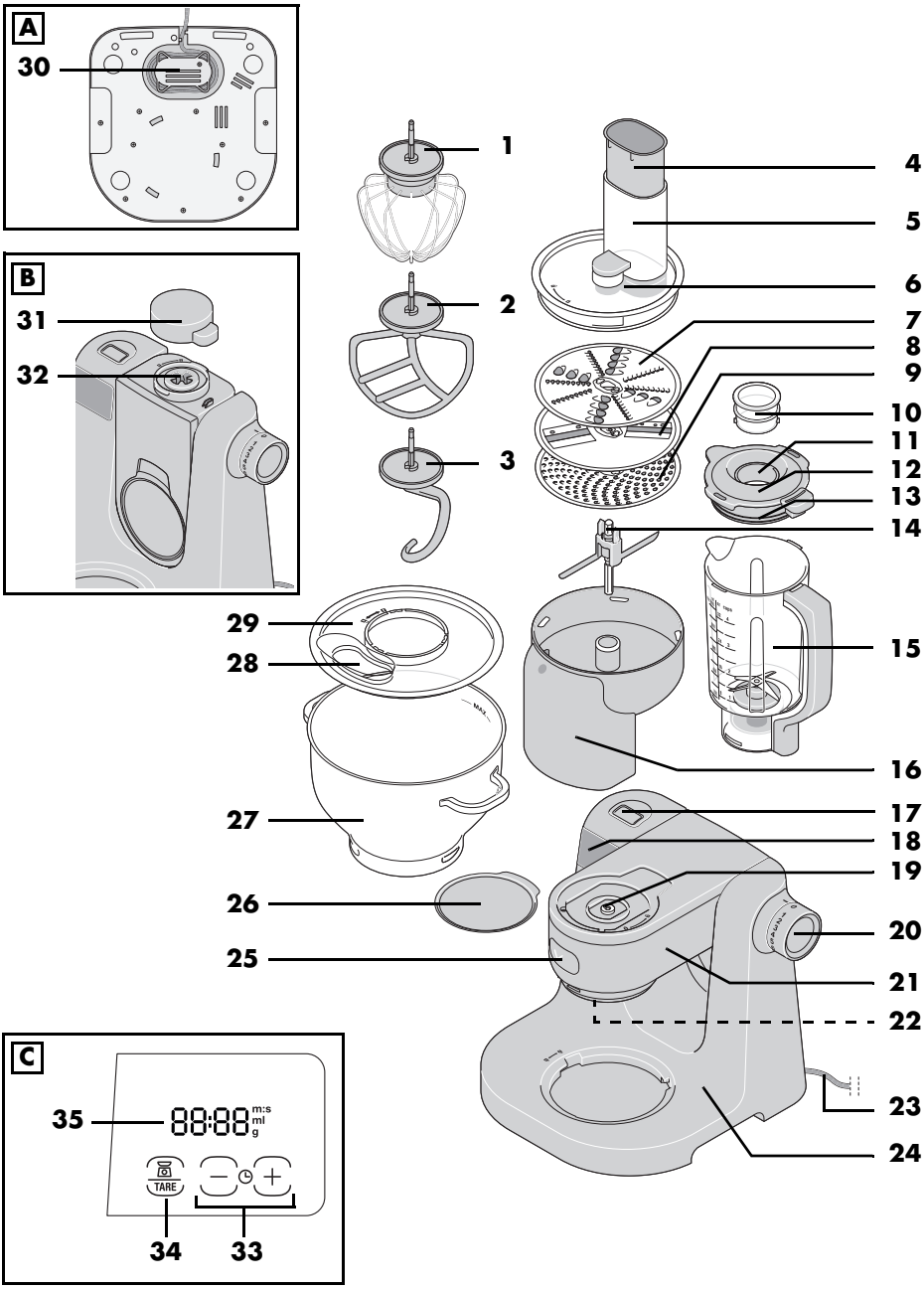
Nederlands ***108***

Italiano ***140***

Español ***176***

Português ***210***

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Panoramica / Vista general / Vista geral



Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 5
4. Lieferumfang 10
5. Auspacken und aufstellen 10
6. Funktionen im Überblick 11
7. Grundbedienung 14
7.1 Positionen des Antriebsarms 14
7.2 Sicherheitsfunktionen 14
7.3 Stromversorgung 15
7.4 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen 15
7.5 Impulsfunktion 16
8. Display 16
9. Timer 16
10.Waage 17
11.Rührwerkzeuge verwenden 18
12.Food Processor verwenden 20
13.Mixbehälter verwenden 23
14.Gerät reinigen und warten 25
14.1 Grundgerät reinigen 26
14.2 Reinigen in der Spülmaschine 26
14.3 Zubehör reinigen 26
14.4 Mixbehälter reinigen 26
14.5 Aufbewahren 27
15.Rezepte 27
16.Problemlösung 33
17.Entsorgen 35
18.Technische Daten 36
19.Garantie der HOYER Handel GmbH 37

1. Übersicht

1		Schneebesen
2		Rührbesen
3		Knethaken
4		Stopfer
5		Einfüllschacht
6		Deckel (für den Food Processor Aufsatz)
7		Raspelscheibe (beidseitig nutzbar: fein/grob)
8		Schneidescheibe (beidseitig nutzbar: fein/grob)
9		Reibescheibe
10		Messbecher
11		Nachfüllöffnung
12		Deckel (des Mixbehälters)
13		Dichtung
14		Verbindungsstück
15		Mixbehälter
16		Food Processor Aufsatz
17		Entriegelungstaste (für den Antriebsarm)
18		Touchdisplay für Waage und Timer (**Bild C**)
19		Antrieb für den Food Processor Aufsatz (unter der Abdeckung)
20	*M 0 - 7*	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
21		Antriebsarm
22		Aufnahme der Rührwerkzeuge
23		Anschlussleitung mit Netzstecker
24		Grundgerät
25		Auswurftaste (für die Rührwerkzeuge)
26		Abdeckung (für den Food Processor Antrieb)
27		Rührschüssel
28		Einfüllöffnung
29		Spritzschutz

Bild A

30		Kabelaufwicklung

Bild B

31		Abdeckung (für den Mixbehälter-Antrieb)
32		Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)

Bild C

33	⏲	Timer einschalten, Zeit einstellen, Zeit auf *0* stellen
34	⚖**/TARE**	Waage einschalten, auf *0* stellen (Tara), Einheit umstellen *(g/ml)*
35		Display (für Waage und Timer)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen 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 Küchenmaschine!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten, Mischen, Reiben, Raspeln, Schneiden und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.
Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung…
  - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
  - mit dem Food Processor nicht länger als 5 Minuten,
  - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten.

  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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ 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 Mixbehälters und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

- Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.
- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie bei den Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters darauf, die Klingen nicht zu berühren.

⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

⊙ Die Arbeitswerkzeuge (die Rührwerkzeuge, die Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben, die Klingen des Mixbehälters) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.

⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.

⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
- max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
- max. 5 Minuten mit den Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben,
- max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter.

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

⊙ Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießen. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.

⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.

⊙ Verwenden Sie immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.

⊙ Greifen Sie niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.

⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
... in landwirtschaftlichen Anwesen;
... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
... in Frühstückspensionen.

⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 25).

⚠ *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.

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
  - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
  - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
  - bei Gewitter
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am 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 Mixbehälters und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben 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, während der Antriebsarm bewegt wird.



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 über dem Mixbehälter-Antrieb aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennung!

- Wenn sich heiße Zutaten im Mixbehälter befinden, könnten diese herausgeschleudert werden und zu Verbrennungen führen. Deshalb:
  - Setzen Sie den Messbecher in die Nachfüllöffnung.
  - Verwenden Sie nur niedrige Geschwindigkeitsstufen, keinesfalls die Turbofunktion.
  - Warten Sie nach dem Ausschalten ca. 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel vorsichtig und langsam öffnen.

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.
- 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.
- Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- Üben Sie auf die Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- Beachten Sie, dass die Klingen der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben Kratzer auf empfindlichen Oberflächen verursachen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Rührbesen und Knethaken haben eine Antihaftbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Üben Sie keinen großen Druck bzw. keine große Belastung auf das Gerät und die Waage aus. Die maximale Belastung beträgt 20 kg.

4. Lieferumfang

1 Küchenmaschine, Grundgerät **24**
1 Spritzschutz **29**
1 Rührschüssel **27**
1 Knethaken **3**
1 Schneebesen **1**
1 Rührbesen **2**
1 Mixbehälter **15** mit:
- Deckel **12**
- Dichtung **13**
- Messbecher **10**

1 Food Processor Aufsatz **16** mit:
- Deckel **6**
- Stopfer **4**
- Verbindungsstück **14**
- Reibescheibe **9**
- Raspelscheibe **7**
- Schneidescheibe **8**

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. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 25)
4. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **23** in der Kabelaufwicklung **30** auf der Unterseite des Grundgerätes **24** auf.
5. Stellen Sie das Grundgerät **24** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

VORSICHT:

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

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken **3**	*1 – 3*	- Kneten von Teig (z. B. Hefeteig)	**max. Menge Hefeteig:** 1,6 kg **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
Rührbesen **2**	*5 – 6*	- Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig) - Aufschlagen von Butter mit Zucker	**max. Menge Rührteig:** 1,2 kg **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
Schneebesen **1**	*7*	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	**max. Menge Sahne:** 500 ml **max. Menge Eiweiß:** ca. 12 Stück **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
Mixbehälter **15**	*7 / M*	- Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten	**max. Menge:** 1000 ml **max. Menge Eis:** 100 g **max. Betriebsdauer:** 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Reibescheibe **9**	*3 – 4*	- Reiben von z. B. Hartkäse (z. B. Parmesan), rohen Kartoffeln - nicht geeignet für Schnittkäse oder Weichkäse	**max. Betriebsdauer:** *5* Minuten Die Klingen, die verwendet werden sollen, müssen nach oben zeigen. Für eine optimale Verarbeitung geben Sie die Zutaten in die laufende Maschine. Arbeiten Sie mit leichtem, gleichmäßigen Druck, um das Gerät nicht zu überlasten.
Raspelscheibe **7**		- beidseitig verwendbar: grob/fein - Raspeln von z. B. Äpfeln, Möhren, Zucchini, Schnittkäse (z. B. Gouda) - für weiche Zutaten die grobe Seite verwenden - nicht geeignet für harte Zutaten wie z. B. Hartkäse, Nüsse	
Schneidescheibe **8**		- beidseitig verwendbar: grob/fein - Scheiben schneiden von z. B. Gurken, Äpfeln, gekochten und abgekühlten Kartoffeln - nicht geeignet für harte Zutaten wie z. B. Hartkäse, Nüsse	

Mixeraufsatz

Lebensmittel	Maximale Verarbeitungsmenge	Empfohlene Stufe	Empfohlene Bearbeitungszeit
Flüssigkeiten	1000 ml	5	1 Min.
Joghurt-Mischgetränke	750 ml	7	2 Min.
Milchshakes/ Smoothies	750 ml	7	2 Min.
Gemüsesuppe	750 ml	7	2 Min.
Mayonnaise	2 Eier	7	3 Min.

HINWEIS: Der Mixeraufsatz ist nicht für breiige, pastöse Lebensmittel, wie z. B. Babybrei, geeignet.

Anwendungsbeispiele für die Rührschüssel

Werkzeug	Funktion	Menge	Geschwindigkeit / Stufe	Zeit
Schneebesen	Eiweiß	2 – 12 Stk.	7	4 – 6 Min.
	Sahneschlagen	200 – 500 ml	7	1 – 4 Min.
	Tipp: Für ein optimales Ergebnis beim Sahneschlagen empfehlen wir, die Sahne, den Schneebesen und die Schüssel vorher zu kühlen.			
Rührbesen	Rührteig	bis 1,2 kg	1 – 5	Stufe 1: 30 Sek., Stufe 5: 4 – 6 Min.
Knethaken	Brotteig	bis 1,6 kg	1 – 3	Stufe 1: 30 Sek., Stufe 3: 6 – 7 Min.
	Hefeteig	bis 1,6 kg	1 – 3	Stufe 1: 30 Sek., Stufe 3: 6 – 7 Min.

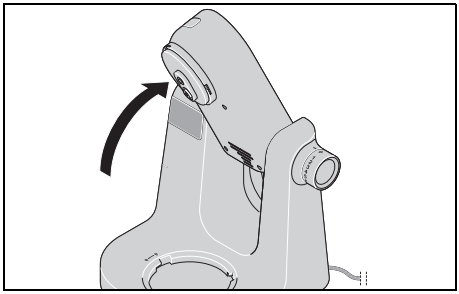
7. Grundbedienung

7.1 Positionen des Antriebsarms

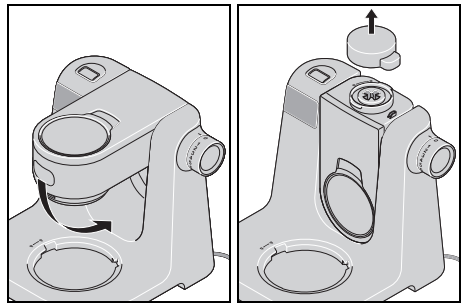
HINWEIS: Achten Sie beim Bewegen des Antriebsarms **21** darauf, dass sich Ihre Hand nicht zwischen Antriebsarm und Gehäuse befindet.

Die Küchenmaschine hat 3 Antriebe für die verschiedenen Funktionen:
- die Aufnahme für die Rührwerkzeuge **22**
- den Antrieb **32** für den Mixbehälter **15** unter der Abdeckung **31**
- den Antrieb **19** für den Food Processor Aufsatz **16** unter der Abdeckung **26**.

Wenn Sie die Entriegelungstaste **17** drücken, kann der Antriebsarm **21** in 3 verschiedene Positionen gebracht werden:
- Die waagerechte Position dient zur Verwendung der Rührwerkzeuge (Knethaken **3**, Rührbesen **2**, Schneebesen **1**) und zur Verwendung des Food Processor Aufsatzes **16**.
- Um den Spritzschutz **29** aufzusetzen und die Rührwerkzeuge einzusetzen, klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in eine schräge Position.



- Um den Mixbehälter **15** zu verwenden, klappen Sie den Antriebsarm **21** ganz nach unten in eine senkrechte Position.



7.2 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 **31** aufgesetzt ist oder der Mixbehälter **15** und der Deckel **12** korrekt montiert wurden.

Funktion nur bei korrekt positioniertem Antriebsarm
Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **21** korrekt in der waagerechten oder der senkrechten Position eingerastet ist und die Entriegelungstaste **17** 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 **23**.

3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

7.3 Stromversorgung

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Schließen Sie den Netzstecker **23** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

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

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
   Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigen im Display **18** leuchten kurz auf.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **23**, bevor Sie das Gerät reinigen.

7.4 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten und der Food Processor höchstens 5 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 11).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *1 - 2*, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **28** oder die Nachfüllöffnung **11** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0*, um das Gerät auszuschalten.

HINWEIS: Die ideale Geschwindigkeit hängt neben dem Arbeitswerkzeug auch von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.

7.5 Impulsfunktion

- Halten Sie den Geschwindigkeitsregler **20** in der Position *M* fest, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe *(7)* zu schalten.
- Lassen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** los, um das Gerät zu stoppen.

8. Display

Im Display **35** werden die Werte für den Timer oder die Waage angezeigt. Rechts neben dem Wert zeigt die Einheit die aktuelle Funktion an:

- *g* oder *ml*: Die Waage ist aktiv.
- *m:s* : Der Timer ist aktiv.

Darunter befinden sich die Schaltflächen/Tasten:

- **33** für den Timer
- **/TARE 34** für die Waage

- Nach dem Anschließen des Netzsteckers drücken Sie **kurz** eine beliebige Taste **33**/**34**, um die Waage zu aktivieren.
- Wenn Sie die Küchenmaschine mit dem Geschwindigkeitsregler **20** einschalten, wird automatisch der Timer aktiviert.
- Um von Timer auf Waage umzuschalten, halten Sie die Taste **/ TARE 34** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt.
- Um von Waage auf Timer umzuschalten, halten Sie eine der Tasten **33** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt.

Das Display **18** schaltet sich nach 15 Minuten ohne Funktion automatisch aus.

9. Timer

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten und der Food Processor höchstens 5 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Der eingebaute Timer startet automatisch, wenn die Küchenmaschine mit dem Geschwindigkeitsregler **20** eingeschaltet wird. Die Zeit wird im Display **35** hochgezählt. Nach 15 Minuten wird der Arbeitsprozess automatisch gestoppt. Ein akustisches Signal ertönt.

- Wenn Sie den Arbeitsprozess unterbrechen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* stellen, wird der Timer angehalten. Beim erneuten Starten läuft der Timer weiter.
- Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten **33**, um den Timer auf Null *(00:00)* zu stellen.
- Nachdem das Gerät automatisch gestoppt wurde, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0*.

Timer voreinstellen

Alternativ können Sie eine Zeit einstellen, nach der das Gerät automatisch gestoppt werden soll.

- Sie können den Timer vor dem Starten des Gerätes einstellen oder jederzeit, während das Gerät läuft.
- Die Einstellung erfolgt in 30-Sekunden-Schritten.

- Es können maximal 15 Minuten eingestellt werden.

1. Um den Timer zu aktivieren, halten Sie eine der Tasten **33** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt. Rechts im Display **35** steht *m:s*.
2. Stellen Sie mit den Tasten **33** die gewünschte Zeit ein.
   - Jeder Tastendruck verändert die Zeit um 30 Sekunden *(00:30)*.
   - Halten Sie eine Taste gedrückt, um die Zeit schneller zu verändern.

   Die Zeitanzeige blinkt während des Einstellens. Die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.
3. Starten Sie das Gerät mit dem Geschwindigkeitsregler **20**. Die Zeit wird heruntergezählt.
4. Wenn Sie den Arbeitsprozess unterbrechen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* stellen, wird der Timer angehalten. Beim erneuten Starten läuft der Timer weiter.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät stoppt automatisch. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0*.

10. Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 1 Gramm bis zu 5 kg *(5000 g)* bzw. in Schritten von 1 ml bis zu 5 Liter *(5000 ml)*.
Die Waage ist einsatzbereit, wenn die Küchenmaschine angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist.
Die Waage wiegt sowohl Zutaten in der Rührschüssel **27** als auch im Mixbehälter **15**.

HINWEISE:

- Für die beste Messgenauigkeit achten Sie beim Abwiegen der Zutaten darauf, dass die Küchenmaschine frei steht und keinen Belastungen oder Berührungen ausgesetzt ist. Warten Sie gegebenenfalls ab, bis sich die Anzeige nicht mehr verändert.
- Wenn das maximale Gewicht von 5 kg (5 Liter) überschritten wird, wird im Display **35** - - - - angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist angeschlossen, aber nicht gestartet.
2. Halten Sie die Taste **/TARE 34** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird rechts im Display **35** *g* oder *ml* angezeigt.
3. Wenn Sie die Einheit zwischen *g* und *ml* umschalten wollen, halten Sie die Taste **/TARE 34** gedrückt, bis die Anzeige sich ändert.
4. Bevor Sie Zutaten abwiegen, muss die Anzeige auf *0 g / 0 ml* stehen.

Drücken Sie gegebenenfalls kurz die Taste ⚖**/TARE 34**, um die Anzeige auf Null zu stellen.

5. Geben Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel **27** oder den Mixbehälter **15**. Das Gewicht wird angezeigt. Warten Sie gegebenenfalls einen Moment, bis die Anzeige sich nicht mehr verändert.
6. Die Waage-Funktion wird automatisch beendet, wenn das Gerät gestartet wird.

Zuwiegen mit der Tara-Funktion

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

1. Nachdem Sie eine Zutat fertig abgewogen haben, drücken Sie **kurz** die Taste ⚖**/TARE 34**. *0 g* oder *0 ml* wird angezeigt.
2. Nun können Sie die nächste Zutat dazugeben und abwiegen.
3. Für weitere Zutaten können Sie diese Schritte wiederholen.

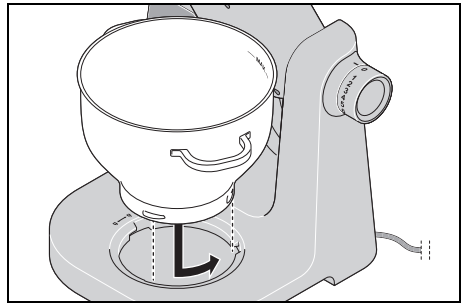
11. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in die schräge Postion, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herausspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **27** so in das Grundgerät **24**, dass die Markierung **MAX** hinten ist, leicht nach rechts versetzt.
   - Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.
   - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt zum geöffneten Schlosssymbol 🔓.



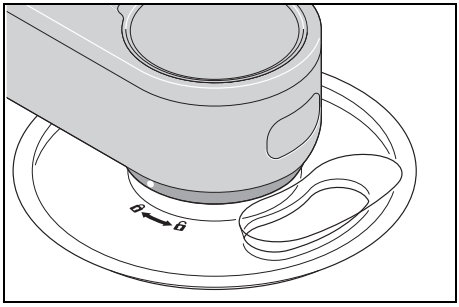
3. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
   - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt dann zum geschlossenen Schlosssymbol 🔒.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **27** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **29**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

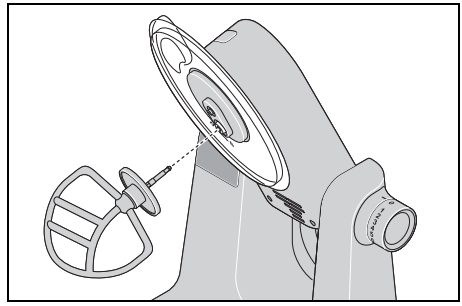
4. Setzen Sie den Spritzschutz **29** von unten auf den Antriebsarm **21**. Das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Spritzschutz und der Punkt (●) am Antriebsarm zeigen aufeinander.
5. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm und drehen Sie ihn in Richtung geschlossenes Schlosssymbol 🔒.



Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
   - Knethaken **3**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
   - Rührbesen **2**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
   - Schneebesen **1**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.

   Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick" auf Seite 11.
7. Stecken Sie das Rührwerkzeug **1**/**2**/**3** von unten in die Aufnahme **22**, sodass es fest sitzt. Damit der Sechskant passt, müssen Sie das Rührwerkzeug gegebenenfalls etwas drehen.



Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **27** füllen, während der Antriebsarm **21** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **28** am Spritzschutz **29** zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf *1 - 2*.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken

8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.

Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
3. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in die schräge Postion, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herausspringt.
2. Drücken Sie die Auswurftaste **25**, um das Rührwerkzeug **1**/**2**/**3** zu entnehmen.
3. Drehen Sie den Spritzschutz **29** so, dass das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Spritzschutz und der Punkt (●) am Antriebsarm **21** aufeinander zeigen, und nehmen ihn nach unten ab.
4. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn und nehmen sie ab.
5. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

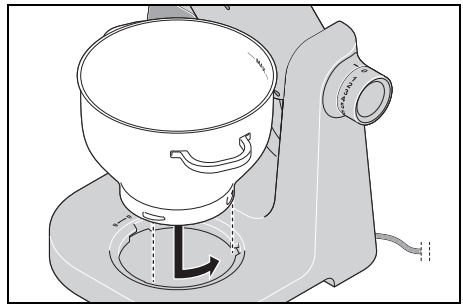
12. Food Processor verwenden

Lebensmittelvorbereiten

1. Schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht **5** passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhren, Gurken, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **27** so in das Grundgerät **24**, dass die Markierung **MAX** hinten ist, leicht nach rechts versetzt.
   - Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.
   - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt zum geöffneten Schlosssymbol 🔓.



3. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
   - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt dann zum geschlossenen Schlosssymbol 🔒.

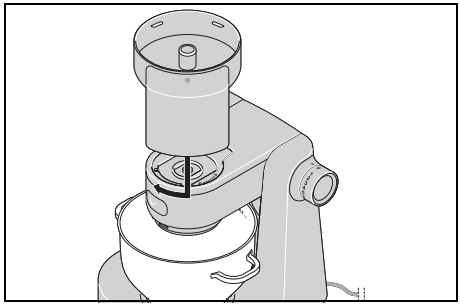
Antriebsarm absenken

4. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.

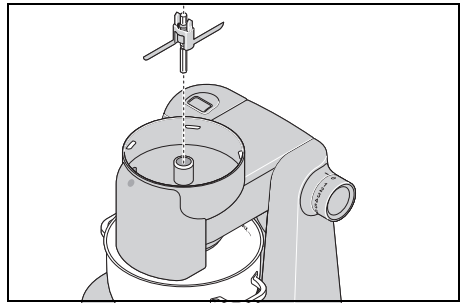
Food Processor zusammenbauen

HINWEIS: Es darf kein Rührwerkzeug **1**/**2**/**3** eingesetzt sein.

5. Nehmen Sie die Abdeckung **26** ab.
6. Setzen Sie den Food Processor Aufsatz **16** so auf den Antrieb **19**, dass der Auswurfschacht leicht nach rechts weist. Drehen Sie den Food Processor Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

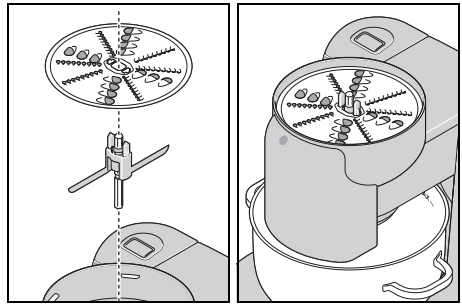


7. Setzen Sie das Verbindungsstück **14** mit der längeren Metallseite nach unten ein, sodass der Sechskant in den Antrieb **19** passt.

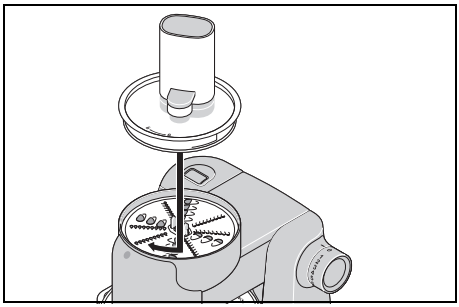


8. Wählen Sie die passende Scheibe aus:
   - Raspelscheibe **7**,
   - Schneidescheibe **8** oder
   - Reibescheibe **9**

   Die Raspelscheibe **7** und die Schneidescheibe **8** sind beidseitig verwendbar: eine Seite grob, die andere Seite fein.
9. Setzen Sie die ausgewählte Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** so auf das Verbindungsstück **14**, dass die Klingen, mit denen Sie arbeiten wollen, oben liegen.
   - Die beiden Kunststoffnasen am Verbindungsstück müssen oben durch die passenden Löcher in der Scheibe ragen.



10. Setzen Sie den Deckel **6** so auf den Food Processor Aufsatz **16**, dass das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Deckel auf den Punkt (●) am Food Processor Aufsatz zeigt.
11. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Das geschlossene Schlosssymbol 🔒 zeigt auf den Punkt (●).



Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (*3 - 4*).
3. Füllen Sie Portion für Portion die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht **5** und drücken Sie diese mit dem Stopfer **4** mit leichtem, gleichmäßigen Druck nach unten.
   - Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht **5** herausragen.
4. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drehen Sie den kompletten Food Processor Aufsatz **16** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
2. Drehen Sie den Deckel **6** gegen den Uhrzeigersinn, bis das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Deckel auf den Punkt (●) am Food Processor Aufsatz **16** zeigt, und nehmen ihn ab.
3. Fassen Sie das Verbindungsstück **14** in der Mitte an und heben es mit der Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** aus dem Food Processor Aufsatz **16** heraus.
4. Nehmen Sie vorsichtig die Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** vom Verbindungsstück **14** ab.
5. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn und nehmen sie ab.
6. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel zum Beispiel mit einem Teigschaber aus der Rührschüssel **27** und von den Einzelteilen des Food Processors.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.
8. Setzen Sie die Abdeckung **26** wieder auf.

13. Mixbehälter verwenden

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

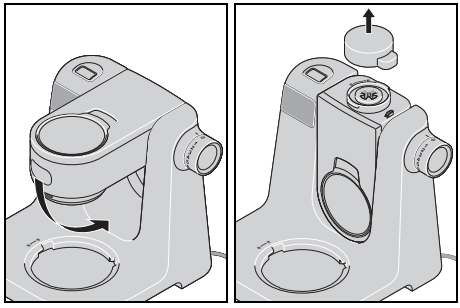
⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **15** sehr scharf sind:
- Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **15** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Antriebsarm in die senkrechte Position klappen

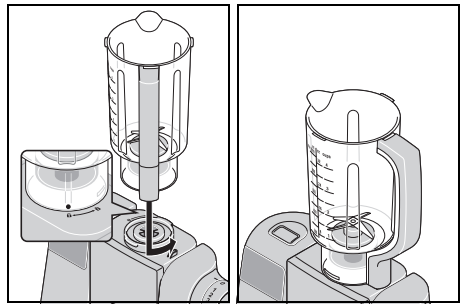
1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** ganz nach unten, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herausspringt.



2. Nehmen Sie die Abdeckung **31** ab.

Mixbehälter aufsetzen

3. Setzen Sie den Mixbehälter **15** so auf den Antrieb **32**, dass der Ausgießer und die Punktmarkierung (●) am unteren Rand auf das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Gerät zeigen.
   - Falls das nicht passt, drehen Sie den Mixbehälter **15** leicht hin und her.



4. Drehen Sie den Mixbehälter **15** gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der Ausgießer und die Punktmarkierung (●) zeigen nun auf das geschlossene Schlosssymbol 🔒.

Zutaten einfüllen

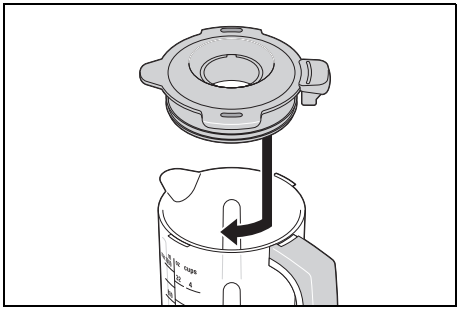
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **15**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **12** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **12** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **13** damit ein.

5. Setzen Sie den Deckel **12** etwas verdreht auf den Mixbehälter **15**.

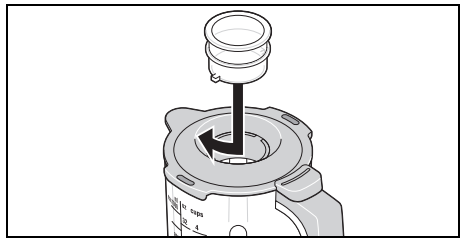


6. Drehen Sie den Deckel **12** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Messbecher einsetzen

Mit dem Messbecher **10** können Sie kleine Zutatenmengen abmessen. Umgedreht passt er genau in die Nachfüllöffnung **11**.

7. Setzen Sie den Messbecher **10** so auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung passen.
8. Drehen Sie den Messbecher **10** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
3. Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **11** im Deckel **12** zugeben:
   - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf *1 - 2*.
   - Drehen Sie den Messbecher **10** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
   - Füllen Sie die Zutaten ein.
   - Setzen Sie den Messbecher **10** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **11** passen.
   - Drehen Sie den Messbecher **10** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.
4. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf *0* und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drehen Sie den Messbecher **10** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
2. Drehen Sie den Deckel **12** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
3. Drehen Sie den Mixbehälter **15** im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
4. Entnehmen Sie vorsichtig (zum Beispiel mit einem Teigschaber) die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter **15**.
5. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.
6. Setzen Sie die Abdeckung **31** so auf, dass die Pfeilmarkierung an der Abdeckung auf die Pfeilmarkierung am Gerät zeigt (▶◀). Drücken Sie die Abdeckung fest nach unten.

HINWEIS: Wenn die Abdeckung **31** nicht fest aufgesetzt ist, können die Rührwerkzeuge und der Food Processor nicht verwendet werden. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

14. Gerät reinigen und warten

GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **23** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **24** nie in Wasser.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **15** und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben **7**/**8**/**9** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Mixbehälter **15**, den Messbecher **10**, den Deckel **6** oder den Spritzschutz **29**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

- Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

14.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **24** 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 **24** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

14.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:
- Rührschüssel **27**
- Spritzschutz **29**
- Schneebesen **1**
- Rührbesen **2**
- Knethaken **3**
- Mixbehälter **15**
- Deckel **12**
- Dichtung **13**
- Messbecher **10**
- Food Processor Aufsatz **16**
- Deckel **6**
- Stopfer **4**
- Verbindungsstück **14**
- Raspelscheibe **7**
- Schneidescheibe **8**
- Reibescheibe **9**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:
- Grundgerät **24**
- Abdeckung **26**
- Abdeckung **31**

14.3 Zubehör reinigen

1. Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
2. Spülen Sie den Mixbehälter **15** oder die Rührschüssel **27** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
3. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **13** vom Deckel **12**.
4. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser. Die spülmaschinengeeigneten Teile können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
5. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

14.4 Mixbehälter reinigen

Reinigen Sie den Mixbehälter **15** möglichst direkt nach dem Gebrauch.
1. Füllen Sie den Mixbehälter **15** etwa bis zur Hälfte mit warmem, spülmittelhaltigem Wasser und setzen Sie ihn auf das Grundgerät **24**.
2. Setzen Sie den Deckel **12** und den Messbecher **10** auf.
3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** mehrmals kurz auf M.

4. Nehmen Sie den Mixbehälter **15** vom Grundgerät **24** ab.
5. Kippen Sie das Spülwasser aus.
6. Spülen Sie den Mixbehälter **15** unter klarem Wasser nach.
7. Lassen Sie den Mixbehälter **15** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

14.5 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 A:** Die Anschlussleitung **23** können Sie in der Kabelaufwicklung **30** auf der Unterseite des Grundgerätes **24** aufwickeln.

15. Rezepte

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Grüner Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

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

Zubereitung

1. Apfel, Birne, und Gurke waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Babyspinat waschen und verlesen.
3. Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixbehälter **15** geben.
5. Auf Stufe *2 - 3* beginnen, dann mehrfach auf *M* stellen. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

Mascarponecreme

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. Trennen Sie die Eier.
2. Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *7*.
3. Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen Sie ihn kalt.
4. Nun schlagen Sie das Eigelb in der Rührschüssel mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen auf Stufe *6* schaumig.
5. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *3* und geben abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft hinzu.
6. Heben Sie von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unter.
7. Streuen Sie zur Dekoration einige dünne Orangenstreifen auf die fertige Creme.
8. Stellen Sie die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank. Verbrauchen Sie die Speise innerhalb von 24 Stunden.

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

Pizzateig

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. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Bearbeiten Sie die Mischung mit dem Knethaken auf Stufe *3*, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie den Teig von Hand weiter, bis er geschmeidig wird.
5. Formen Sie eine Teigkugel und lassen diese an einem warmen Ort abgedeckt gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Zum Schluss kneten Sie den Teig noch einmal durch, rollen ihn aus und belegen ihn nach Belieben.

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm)

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Fetten Sie eine Kastenform ein oder legen diese mit Backpapier aus.
3. Schneiden Sie für den Teig die Butter in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker in die Rührschüssel.
4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und verrühren Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe *4*.
5. Verrühren Sie danach die Mischung auf Stufe *6* ca. *5* Minuten zu einer lockeren Masse.
6. Rühren Sie die Eier nach und nach jeweils auf Stufe *3* ca. 30 Sekunden ein.
7. Rühren Sie danach auf Stufe *6* ca. 40 Sekunden weiter.
8. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben es über die Masse.
9. Verrühren Sie alle Zutaten auf Stufe *3* ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig.
10. Geben Sie den Teig in die Form und streichen ihn mit einem Teigschaber glatt.
11. Backen Sie den Kuchen ca. 65 Minuten.
12. Ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit machen Sie die Garprobe. Hierzu stechen Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

Hefeteig Grundrezept

Zutaten

500 g	Weizenmehl Type 550
1 Würfel	frische Hefe
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
200 - 250 ml	lauwarme Milch
2	Eier

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker in lauwarmer Milch mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel.
4. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe *2* und anschließend *5* Minuten auf Stufe *3*.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn in der Rührschüssel 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.

7. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus und belegen Sie ihn nach Belieben.
8. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 - 30 Minuten.

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen

125 g	zimmerwarme Butter
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier Größe L
250 g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
180 ml	Buttermilch
2 EL	flüssiger Honig

Zubereitung

1. Geben Sie die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel.
2. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und rühren die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe *4* geschmeidig.
3. Geben Sie Eier, Mehl und Backpulver dazu und vermengen die Mischung ca. 30 Sekunden auf Stufe *3*.
4. Rühren Sie danach 2 Minuten auf Stufe *6*.
5. Arbeiten Sie nach und nach die Buttermilch auf Stufe *3* in den Teig ein.
6. Geben Sie den Honig hinzu und rühren Sie auf Stufe *6* ca. 1 Minute weiter.
7. Füllen Sie den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen und verstreichen diesen.
8. Backen Sie die Waffeln goldbraun.

Mürbeteig Grundrezept

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und kneten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe *3* ca. 3 - 4 Minuten zu einem mürben Teig.
2. Stellen Sie diesen 30 Minuten im Kühlschrank kalt.
3. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
4. Fetten Sie die Springform ein und bestreuen sie leicht mit Mehl.
5. Rollen sie den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien aus (auf ca. 30 cm Durchmesser) und geben diesen in die Springform.
6. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 15 Minuten.

Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten

4	Eier Größe L
1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker
25 g	Kakaopulver
50 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 225 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Trennen Sie die Eier.
3. Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *7*.
4. Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen ihn kalt.
5. Geben Sie das Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel und schlagen es mit dem Schneebesen auf Stufe *6* cremig.
6. Mischen Sie Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben die Mischung über die Eigelbcreme.
7. Geben Sie 1/3 des Eischnees dazu und verrühren ihn mit dem Rührbesen zu einem glatten Teig.
8. Heben Sie den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig, bis alle Zutaten vermischt sind.
9. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und streichen Sie den Teig darauf.
10. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
11. Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
12. Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

Gurkensalat

Zutaten

1	Salatgurke
150 g	Naturjoghurt
3 EL	Weißwein-Essig
3 EL	Sonnenblumenöl
1-2 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Mixbehälter **15** geben.
2. Deckel aufsetzen und auf Stufe *2 - 3* verrühren.
3. Bei Bedarf kann das Joghurtdressing auch mit Dill oder anderen Kräutern verfeinert werden.
4. Die Salatgurke waschen, die Enden abschneiden und je nach Geschmack dünn schälen.
5. Die Gurke mit der feinen Seite der Schneidescheibe **8** in feine Scheiben schneiden. Wählen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *3 - 4*.
6. Gurkenscheiben und Joghurtdressing vermischen und den Salat zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Kartoffelpuffer

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
1	großes Ei
1-2 EL	Mehl
½ TL	Salz
	Bratfett

Zubereitung

1. Schälen und waschen Sie die Kartoffeln.
2. Reiben Sie die Kartoffeln mit der Reibescheibe **9**. Wählen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *3 - 4*.
3. Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
4. Vermischen Sie die geriebenen Kartoffeln mit Ei, Mehl und Salz.
5. Erhitzen Sie etwas Bratfett in einer Pfanne.
6. Geben Sie mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
7. Braten Sie die Kartoffelpuffer von beiden Seiten, bis sie goldbraun sind.

16. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 14). • Steht der Geschwindigkeitsregler **20** auf *0*? Falls nicht, stellen Sie ihn auf *0*, bevor Sie die gewünschte Geschwindigkeit einstellen. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 14)?
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	• Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel. • Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein und das Gerät muss auf einer festen, ebenen Fläche stehen.
Ein Rührwerkzeug **1**/**2**/**3** oder eine Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** schleift am Arbeitsbehälter.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **23** ziehen und überprüfen, ob alle Zubehörteile richtig zusammengesetzt sind.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Rührwerkzeuge **1**/**2**/**3** oder Mixbehälter **15**: Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **23** ziehen und überprüfen: - Wurde die maximale Menge überschritten? - Speise zu zäh oder zu hart? - Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter? - Sind die Stücke der Zutaten zu groß?
Beim Hochklappen des Antriebsarms **21** stößt das Rührwerkzeug **1**/**2**/**3** gegen die Rührschüssel **27**.	• Warten Sie den Stillstand des Rührwerkzeugs **1**/**2**/**3** ab, bevor Sie den Antriebsarm **21** entriegeln. Beim Nachlaufen wird das Rührwerkzeug in die Parkposition gebracht, damit es beim Hochklappen des Antriebsarms nicht gegen die Rührschüssel **27** stößt.
Food Processor: Die Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** hört auf, sich zu drehen.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **23** ziehen und überprüfen: - Haben Sie zu großen Druck ausgeübt? - Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?
Food Processor: Reste der Zutaten bleiben oben auf der Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7**/**8**/**9** zurück.	• Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.
Food Processor: Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	• Ausschalten, Netzstecker **23** ziehen und vorsichtig überprüfen: - Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. - Wurde die Reibescheibe **9** nicht mit den Klingen nach oben eingesetzt? Ggf. wenden.
Anzeige *E2* oder *E3*	• Ausschalten, Netzstecker **23** ziehen und wieder anschließen.

17. Entsorgen



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



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

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

18. Technische Daten

Modell:	SKMB 1000 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	II ⧈
Leistung:	600 Watt
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W
Rührschüssel: max. Füllmenge (Markierung **MAX**):	3,0 L
Mixbehälter: max. Füllmenge (Markierung **max.**):	1,0 L
Maximale Belastung für Knethaken **3**:	**Hefeteig:** max. 1,6 kg
Maximale Belastung für Rührbesen **2**:	**Rührteig:** max. 1,2 kg
Skala der Waage:	bis max. 5 kg
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Food Processor:	5 Minuten
- Mixer:	3 Minuten

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/ oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.
Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 524331_2601** 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) **524331_2601** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

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

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

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

IAN: 524331_2601

Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview 41
2. Intended purpose 42
3. Safety information 43
4. Items supplied 47
5. Unpacking and setting up 47
6. Overview of functions 48
7. Basic operation 51
7.1 Positions of the drive arm 51
7.2 Safety functions 51
7.3 Power supply 52
7.4 Switching the device on/off and selecting speed 52
7.5 Pulse function 52
8. Display 53
9. Timer 53
10. Scale 54
11. Using the mixing tools 55
12. Using the food processor 57
13. Using the blender jug 59
14. Cleaning and servicing the device 61
14.1 Cleaning the base unit 61
14.2 Cleaning in the dishwasher 61
14.3 Cleaning the accessories 61
14.4 Cleaning the blender jug 62
14.5 Storage 62
15. Recipes 62
16. Trouble-shooting 66
17. Disposal 68
18. Technical specifications 68
19. Warranty of the HOYER Handel GmbH 69

1. Overview

1		Whisk
2		Beater
3		Dough hook
4		Food pusher
5		Food chute
6		Lid (for the food processor attachment)
7		Rasping disc (usable from both sides: fine/coarse)
8		Slicing disc (usable from both sides: fine/coarse)
9		Grating disc
10		Measuring cup
11		Refill opening
12		Lid (of the blender jug)
13		Seal
14		Connector
15		Blender jug
16		Food processor attachment
17		Release button (for the drive arm)
18		Touch display for scale and timer (**Figure C**)
19		Drive for the food processor attachment (under the cover)
20	*M 0 - 7*	Speed control with on/off function
21		Drive arm
22		Socket for the mixing tools
23		Power cable with mains plug
24		Base unit
25		Eject button (for the mixing tools)
26		Cover (for the food processor drive)
27		Mixing bowl
28		Filling opening
29		Splash guard

Figure A

30		Cable spool

Figure B

31		Cover (for the blender jug drive)
32		Drive for the blender jug (under the cover)

Figure C

33	⏲	Turn on the timer, set the time, and set the time to *0*
34	⚖**/TARE**	Switch on the scales, set to *0* (tare), change the unit *(g/ml)*
35		Display (for scale and timer)

Thank you for your trust!

Congratulations on the purchase of your new food processor.

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

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

We wish you a lot of joy with your new food processor!

Symbols on the device



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

2. Intended purpose

The food processor is designed for blending, whisking, whipping, stirring, kneading, mixing, grating, rasping, slicing, and weighing food and ingredients.
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 food processor for no longer than 5 minutes,
  - with the blender jug for longer than 3 minutes.

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

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

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating 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: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

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 dangers.
- ⊙ 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.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Note that the blades of the blender jug and the grating, rasping, and slicing discs are very sharp:
  - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
  - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
  - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- Be careful not to touch the blades when removing blockages and unprocessed ingredients from the grating, rasping, and slicing discs.
- When emptying and cleaning the blender jug, take care not to touch the blades.

⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.

⊙ The working tools (the mixing tools, the grating, rasping, and slicing discs, and the blades of the blender jug) continue to rotate after switching off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.

⊙ Misuse of the device may result in injuries.

⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
- max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools,
- max. 5 minutes with the grating, rasping, and slicing discs,
- max. 3 minutes mixing in the blender jug.

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

⊙ Caution is required when pouring hot liquid into the blender jug. The sudden formation of steam could cause it to be ejected from the blender jug.

⊙ Only use the device if all lids are correctly fitted and/or the safety guard is in the position described.

⊙ Always use a suitable utensil to push the food downwards, e.g. a spatula.

⊙ Never put your hand inside the blender jug when the jug is inserted.

⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
… in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
… on agricultural properties;
… by customers in hotels, motels and other residential facilities;
… in bed-and-breakfast establishments.

⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 61).



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 drops and water 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 power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. 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.
⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
  - when a malfunction occurs
  - when you are not using the food processor
  - prior to assembling or disassembling the food processor
  - prior to cleaning the food processor
  - during thunderstorms
⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or the power cable.
⊙ 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 contin-

ue to turn for a short time after switching off the device.

- Note that the blades of the blender jug and the grating, rasping, and slicing discs 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 reach between the drive arm and the housing while the drive arm is moving.



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 accessories or attachments that move while in operation.
- If the blender jug is not in place, the cover must be placed over the blender jug drive. Otherwise the device will not work, in order to avoid injuries.



DANGER! Risk of injury through burning!

- If hot ingredients are in the blender jug, they could be ejected and cause burns. Therefore:
  - Place the measuring cup in the refill opening.
  - Only use low speed settings, never the turbo function.
  - After switching off, wait approx. 10 seconds before carefully and slowly opening the lid.

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.
- 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.
- Note the information in these operating instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- 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 apply too much pressure to the grating, rasping, and slicing discs. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- Please note that the blades of the grating, rasping, and slicing discs can scratch delicate surfaces.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- Only use the original accessories.

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not exert too much pressure or load on the device and the scale. The maximum load is 20 kg.

4. Items supplied

1 food processor, base unit **24**
1 splash guard **29**
1 mixing bowl **27**
1 dough hook **3**
1 whisk **1**
1 beater **2**
1 blender jug **15** with:
- lid **12**
- seal **13**
- measuring cup **10**

1 food processor attachment **16** with:
- lid **6**
- food pusher **4**
- connector **14**
- grating disc **9**
- rasping disc **7**
- slicing disc **8**

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. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 61)
4. **Figure A:** wind the excess power cable **23** around the cable spool **30** on the underside of the base unit **24**.
5. Place the base unit **24** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off.

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 **3**	*1 – 3*	- Kneading of dough (e.g. yeast dough)	**Max. quantity yeast dough:** 1.6 kg **Max. operating time:** 10 minutes
Beater **2**	*5 – 6*	- Mixing of light batter (e.g. sponge mixture, pancake batter) - Beating together butter and sugar	**Max. quantity batter:** 1.2 kg **Max. operating time:** 10 minutes
Whisk **1**	*7*	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	**Max. quantity cream:** 500 ml **Max. quantity egg white:** approx. 12 **Max. operating time:** 10 minutes
Blender jug **15**	*7 / M*	- Blending and chopping soft or liquid ingredients	**Max. quantity:** 1000 ml **Max. quantity of ice:** 100 g **Max. operating time:** 3 minutes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, cereal grains or coffee beans. It is also not suitable for chopping meat, onions, nuts, almonds and herbs.

Working tool	Speed	Function	Notes
Grating disc **9**	*3 – 4*	- Grating, for example, hard cheese (e.g. Parmesan), raw potatoes - Not suitable for semi-hard or soft cheeses	**Max. operating time:** *5* minutes The blades being used must be pointing upwards. For optimal processing, add the ingredients to the machine while it is running. Work with light, even pressure to avoid overloading the device.
Rasping disc **7**		- Can be used from both sides: coarse/fine - Rasping, for example, apples, carrots, courgettes, sliced cheese (e.g. Gouda) - Use the coarse side for soft ingredients - Not suitable for hard ingredients such as hard cheese or nuts	
Slicing disc **8**		- Can be used from both sides: coarse/fine - Cutting slices of cucumbers, apples, cooked and cooled potatoes, etc. - Not suitable for hard ingredients such as hard cheese or nuts	

Blender attachment

Food	Maximum processing quantity	Recommended speed	Recommended processing time
Liquids	1000 ml	5	1 min
Yoghurt-based mixed drinks	750 ml	7	2 min
Milkshakes/ smoothies	750 ml	7	2 min
Vegetable soup	750 ml	7	2 min
Mayonnaise	2 eggs	7	3 min

NOTE: The blender attachment is not suitable for mushy, paste-like foods, such as baby food.

Examples of uses for the mixing bowl

Tool	Function	Quantity	Speed	Time
Whisk	Egg white	2 – 12 in total	7	4 – 6 min
	Whipping cream	200 – 500 ml	7	1 – 4 min
	Tip: For best results when whipping cream, we recommend chilling the cream, the whisk and the bowl beforehand.			
Beater	Batter	up to 1.2 kg	1 – 5	Speed 1: 30 sec., speed 5: 4 – 6 min
Dough hook	Bread dough	up to 1.6 kg	1 – 3	Speed 1: 30 sec., speed 3: 6 – 7 min
	Yeast dough	up to 1.6 kg	1 – 3	Speed 1: 30 sec., speed 3: 6 – 7 min

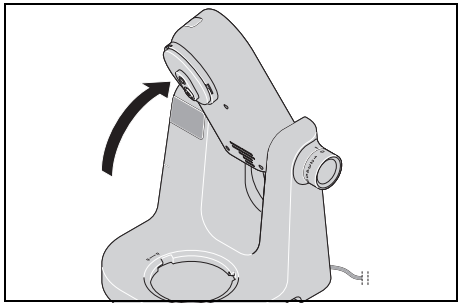
7. Basic operation

7.1 Positions of the drive arm

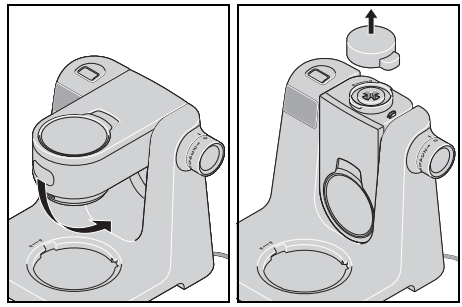
NOTE: when moving the drive arm **21**, make sure that your hand is not between the drive arm and the housing.

The food processor has 3 drives for the different functions:
- The socket for the mixing tools **22**
- Drive **32** for the blender jug **15** under the cover **31**
- Drive **19** for the food processor attachment **16** under the cover **26**.

When you press the release button **17**, the drive arm **21** can be moved into 3 different positions:
- The horizontal position is for using the mixing tools (dough hook **3**, beater **2**, whisk **1**) and for using the food processor attachment **16**.
- To attach the splash guard **29** and insert the mixing tools, fold the drive arm **21** up into an inclined position.



- To use the blender jug **15**, fold the drive arm **21** down completely into a vertical position.



7.2 Safety functions

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

Functions only when correctly assembled

The device only works when the cover **31** is in place or the blender jug **15** and lid **12** are correctly assembled.

Functions only when drive arm is correctly positioned

The device only works when the drive arm **21** is correctly locked in the horizontal or vertical position and the release button **17** has been fully depressed.

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 **23**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

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

7.3 Power supply

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Only connect the mains plug **23** to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

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

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **20** is set to *0* (off).
3. Plug the mains plug **23** into a suitable wall socket. The wall socket must remain easily accessible at all times after connection.
   An audio signal sounds and the indicators on the display **18** light up briefly.
4. Pull out the mains plug **23** before cleaning the device.

7.4 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

⊙ The mixing mechanism may be operated for a maximum of 10 minutes, the blender for a maximum of 3 minutes and the food processor for a maximum of 5 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

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

1. Switch the device on by turning the speed control **20** clockwise.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed (see "Overview of functions" on page 48).
3. Reduce the speed to *1 - 2* when you are adding ingredients during operation through the filling opening **28** or the refill opening **11**.
4. Set the speed control **20** to *0* to switch the device off.

NOTE: the ideal speed depends not only on the working tool but also on the consistency of the mixture. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

7.5 Pulse function

- Hold the speed control **20** in the *M* position to temporarily switch the speed to the highest setting *(7)*.
- Release the speed control **20** to stop the device.

8. Display

The display **35** shows the values for the timer or the scale.
To the right of the value, the unit displays the current function:

- *g* or *ml*: the scale is active.
- *m:s* : the timer is active.

Below are the buttons/keys:

- **33** for the timer
- **/TARE 34** for the scale

- After connecting the mains plug, **briefly** press any button **33**/**34** to activate the scale.
- When you switch on the food processor using the speed control **20**, the timer is automatically activated.
- To switch from timer to scale, hold down the button **/TARE 34** until the second acoustic signal sounds.
- To switch from scale to timer, hold down one of the buttons **33** until the second acoustic signal sounds.

The display **18** switches off automatically after 15 minutes of inactivity.

9. Timer

WARNING! Risk of material damage!

⊙ The mixing mechanism may be operated for a maximum of 10 minutes, the blender for a maximum of 3 minutes and the food processor for a maximum of 5 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

The built-in timer starts automatically when the food processor is switched on using the speed control **20**. The time is counted up on the display **35**. After 15 minutes, the process stops automatically. An audio signal sounds.

- If you interrupt the process by setting the speed control **20** to *0*, the timer will stop. When restarting, the timer continues to run.
- Press both buttons **33** simultaneously to set the timer to zero *(00:00)*.
- After the device has stopped automatically, set the speed control **20** to *0*.

Presetting the timer

Alternatively, you can set a time after which the device should stop automatically.

- You can set the timer before starting the device or at any time while the device is running.
- The setting is made in 30-second increments.
- The maximum time that can be set is 15 minutes.

1. To activate the timer, press and hold one of the buttons **33** until the second acoustic signal sounds. On the right side of the display **35**, you will see *m:s*.
2. Use the buttons **33** to set the desired time.
   - Each press of the button changes the time by 30 seconds *(00:30)*.
   - Hold down a button to change the time more quickly.

   The time display flashes during setting. The set time is saved automatically.
3. Start the device with the speed control **20**. The time is counted down.
4. If you interrupt the process by setting the speed control **20** to *0*, the timer will stop. When restarting, the timer continues to run.
5. When the time has elapsed, an audio signal sounds and the device stops automatically. Set the speed control **20** to *0*.

10. Scale

The built-in kitchen scale weighs in increments of 1 g up to 5 kg *(5000 g)* or in increments of 1 ml up to 5 l *(5000 ml)*.
The scale is ready for use when the food processor is connected but not switched on.
The scale weighs ingredients in both the mixing bowl **27** and the blender jug **15**.

NOTES:

- To ensure the best measuring accuracy, make sure that the food processor is standing freely and is not exposed to any stress or contact when weighing the ingredients. If necessary, wait until the display no longer changes.
- If the maximum weight of 5 kg (5 litres) is exceeded, appears on the display **35** - - - - and an audio signal sounds.

Easy weighing

1. The device is connected but not started.
2. Press and hold the button ⚖**/TARE 34** to switch on the scale. After a short time, *g* or *ml* will appear on the right side of the display **35**.
3. If you want to switch between *g* and *ml*, hold down the button ⚖**/TARE 34** until the display changes.
4. Before weighing ingredients, the display must be set to *0 g / 0 ml*. If necessary, briefly press the button ⚖**/TARE 34** to set the display to zero.
5. Now place the ingredients in the mixing bowl **27** or the blender jug **15**. The weight is displayed. If necessary, wait a moment until the display no longer changes.
6. The scale function is automatically stopped when the device is started.

Weighing with the tare function

The tare function allows you to reset the scale display to *0 g / 0 ml* at any time. This is helpful for weighing several ingredients in succession.

1. Once you have weighed an ingredient, press the button ⚖**/TARE 34 briefly**. *0 g* or *0 ml* is displayed.
2. Now you can add the next ingredient and weigh it.
3. You can repeat these steps for more ingredients.

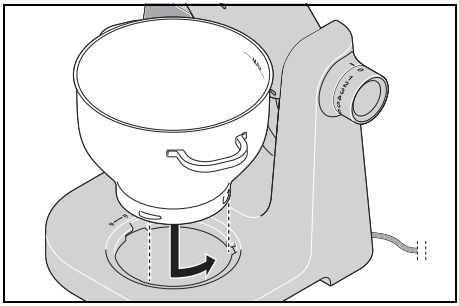
11. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the release button **17** and fold the drive arm **21** upwards into the slanted position until it clicks into place and the release button pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **27** into the base unit **24** so that the **MAX** marking is at the back, slightly offset to the right.
   - The indentations on the lower edge must fit into the recesses on the base unit.
   - The indentation beneath the left handle should point toward the open lock symbol 🔓.



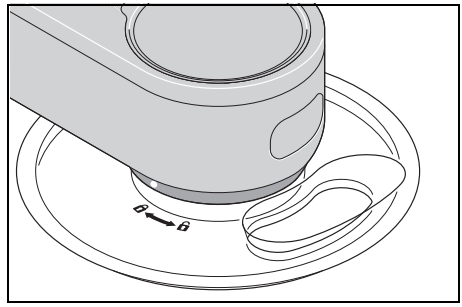
3. Turn the mixing bowl **27** slightly anticlockwise until it is firmly in place.
   - The indentation under the left handle then points to the closed lock symbol 🔒.

Mounting the splash guard

CAUTION:

⊙ Never use the mixing bowl **27** without the splash guard **29** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **29** onto the drive arm **21** from below. The open lock symbol 🔓 on the splash guard and the dot (●) on the drive arm point towards each other.
5. Press the splash guard against the drive arm and turn it towards the closed lock symbol 🔒.

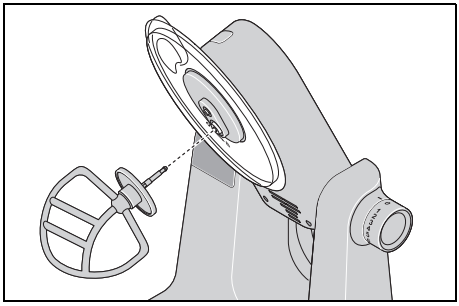


Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
   - Dough hook **3**: for heavy doughs, e.g. bread dough
   - Beater **2**: for medium to light doughs, e.g. cake mix or pancake batter.
   - Whisk **1**: for whipping cream, egg whites etc.

   For further information: see “Overview of functions” on page 48.

7. Insert the mixing tool **1**/**2**/**3** from below into the socket **22** so that it fits securely. To fit the hexagon, you may need to slightly rotate the mixing tool.



Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **27** while the drive arm **21** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **28** in the splash guard **29**:
  - Reduce the speed to *1 - 2*.
  - Add the ingredients.

Lowering the drive arm

8. Press the release button **17** and move the drive arm **21** to the horizontal position. The release button **17** pops out again.

Operation

1. Connect the mains plug **23** to a wall socket.
2. Select the desired speed setting using the speed control **20**.
3. Once the process is complete, set the speed control **20** to *0* and disconnect the mains plug **23**.

Dismantling the device

1. Press the release button **17** and fold the drive arm **21** upwards into the slanted position until it clicks into place and the release button pops out again.
2. Press the eject button **25** to remove the mixing tool **1**/**2**/**3**.
3. Turn the splash guard **29** so that the open lock symbol 🔓 on the splash guard and the dot (●) on the drive arm **21** are facing each other, and remove it downwards.
4. Turn the mixing bowl **27** a little bit clockwise and take it off.
5. Remove the processed food.
6. Press the release button **17** and move the drive arm **21** to the horizontal position. The release button **17** pops out again.
7. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

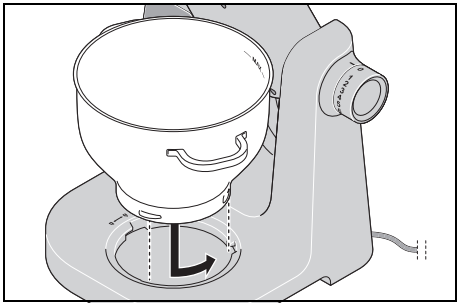
12. Using the food processor

Food preparation

1. Cut the food small enough to fit snugly into the food chute **5**. Elongated foods (such as carrots, cucumbers, courgette) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **27** into the base unit **24** so that the **MAX** marking is at the back, slightly offset to the right.
   - The indentations on the lower edge must fit into the recesses on the base unit.
   - The indentation beneath the left handle should point toward the open lock symbol 🔓.



3. Turn the mixing bowl **27** slightly anticlockwise until it is firmly in place.
   - The indentation under the left handle then points to the closed lock symbol 🔒.

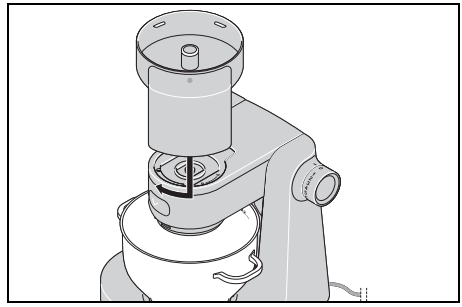
Lowering the drive arm

4. Press the release button **17** and move the drive arm **21** to the horizontal position. The release button **17** pops out again.

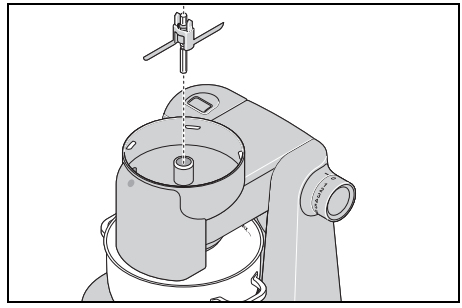
Assembling the food processor

NOTE: no mixing tool **1**/**2**/**3** may be inserted.

5. Remove the cover **26**.
6. Place the food processor attachment **16** on the drive **19** so that the ejector chute is pointing slightly to the right. Turn the food processor attachment clockwise until it is firmly in place.



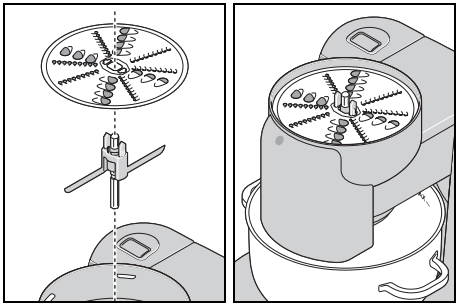
7. Insert the connector **14** with the longer metal side facing downwards so that the hexagon fits into the drive **19**.



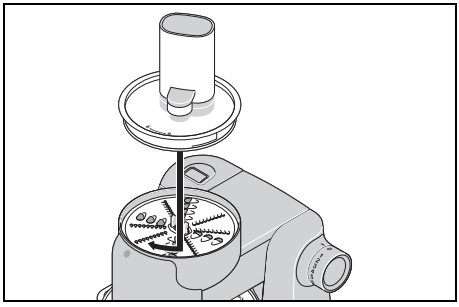
8. Select the appropriate disc:
   - Rasping disc **7**,
   - Slicing disc **8** or
   - Grating disc **9**

   The rasping disc **7** and the slicing disc **8** can be used from both sides: one side is coarse, the other side is fine.

9. Place the selected grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9** onto the connector **14** so that the blades you want to use are facing upward.
   - The two plastic tabs on the connector must protrude through the matching holes in the disc at the top.



10. Place the lid **6** onto the food processor attachment **16** so that the open lock symbol 🔓 on the lid aligns with the dot (●) on the food processor attachment.
11. Turn the lid clockwise until it clicks into place. The closed lock symbol 🔒 indicates the location of the dot (●).



Operation

1. Connect the mains plug **23** to a wall socket.
2. Select the desired speed setting (*3 - 4*) using the speed control **20**.
3. Fill the prepared ingredients into the food chute **5** portion by portion and press them down with the food pusher **4** using light, even pressure.
   - Ingredients with a long shape, such as carrots, courgettes, cucumbers can be pressed down without a food pusher if they protrude from the top of the food chute **5**.
4. Once the process is complete, set the speed control **20** to *0* and disconnect the mains plug **23**.

Dismantling the device

1. Turn the entire food processor attachment **16** slightly anticlockwise and remove it.
2. Turn the lid **6** anticlockwise until the open lock symbol 🔓 on the lid points to the dot (●) on the food processor attachment **16**, then remove it.
3. Grasp the connector **14** in the middle and lift it out of the food processor attachment **16** together with the grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9**.
4. Carefully remove the grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9** from the connector **14**.
5. Turn the mixing bowl **27** a little bit clockwise and take it off.
6. Use a tool such as a dough scraper to remove the processed food from the mixing bowl **27** and the individual parts of the food processor.
7. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.
8. Replace the cover **26**.

13. Using the blender jug

DANGER! Risk of injury from cutting!

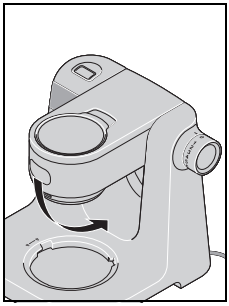
⊙ Please remember that the blades of the blender jug **15** are very sharp:
- Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- When emptying the blender jug **15**, ensure not to touch the blades.

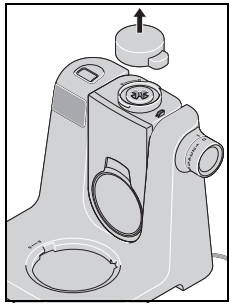
WARNING! Risk of material damage!

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

Fold the drive arm into the vertical position.

1. Press the release button **17** and fold the drive arm **21** down completely until it clicks into place and the release button pops out again.

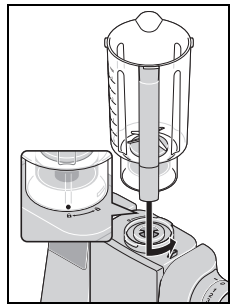


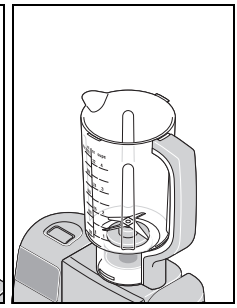


2. Remove the cover **31**.

Mounting the blender jug

3. Place the blender jug **15** on the drive **32** so that the spout and the dot mark (●) on the lower edge point towards the open lock symbol 🔓 on the device.
   - If this does not work, gently rotate the blender jug **15** back and forth.





4. Turn the blender jug **15** anticlockwise until it is firmly in place. The spout and the dot mark (●) now point to the closed lock symbol 🔒.

Adding ingredients

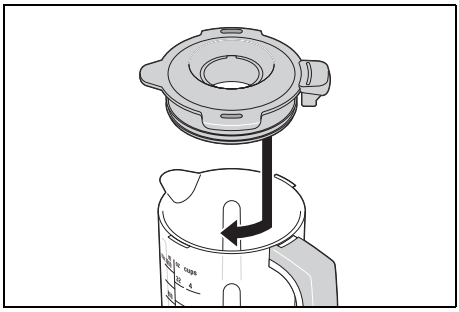
- First add the liquid ingredients to the blender jug **15**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.

Mounting the lid

NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid **12** is correctly mounted.
- To make it a little easier to close the lid **12**, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal **13**.

5. Place the lid **12** slightly distorted onto the blender jug **15**.

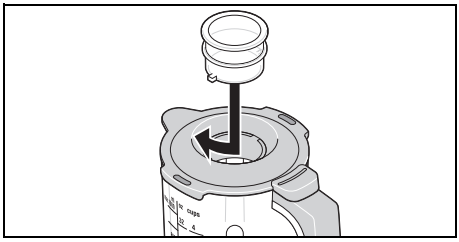


6. Rotate the lid **12** clockwise until it stops.

Inserting the measuring cup

You can measure small quantities of ingredients with the measuring cup **10**. When turned upside down, it fits perfectly into the refill opening **11**.

7. Place the measuring cup **10** so that the small plastic nibs fit into the recesses on the refill opening.
8. Rotate the measuring cup **10** clockwise until it stops.



Operation

1. Connect the mains plug **23** to a wall socket.
2. Select the desired speed setting using the speed control **20**.
3. During blending, you can add ingredients through the refill opening **11** in the lid **12**:
   - Reduce the speed to *1 - 2*.
   - Turn the measuring cup **10** anticlockwise and remove it.
   - Add the ingredients.
   - Replace the measuring cup **10** such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening **11**.
   - Turn the measuring cup **10** clockwise until it is firmly in place.
4. Once the process is complete, set the speed control **20** to *0* and disconnect the mains plug **23**.

Dismantling the device

1. Turn the measuring cup **10** anticlockwise and remove it.
2. Turn the lid **12** anticlockwise and remove it.
3. Turn the blender jug **15** clockwise and remove it.
4. Carefully remove the processed ingredients from the blender jug **15** (using a dough scraper, for example).
5. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.
6. Place the cover **31** so that the arrow symbol on the cover aligns with the arrow symbol on the device (▶◀). Press the cover down firmly.

NOTE: if the cover **31** is not securely in place, the mixing tools and the food processor cannot be used. This is a safety function.

14. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Pull the mains plug **23** out of the wall socket before each cleaning.
⊙ Never immerse the base unit **24** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

⊙ Note that the blades of the blender jug **15** and the grating, rasping, and slicing discs **7**/**8**/**9** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTES:

- Certain foods or spices (e.g. curry, carrots) may discolour the plastic parts (e.g. the blender jug **15**, measuring cup **10**, lid **6** or splash guard **29**). This is not a device error and is harmless to health.
- Please note that water drops may still be present on the accessories after drying. Allow all parts to air dry completely.

14.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **24** 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 **24** until it has completely dried.

14.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **27**
- Splash guard **29**
- Whisk **1**
- Beater **2**
- Dough hook **3**

- Blender jug **15**
- Lid **12**
- Seal **13**
- Measuring cup **10**

- Food processor attachment **16**
- Lid **6**
- Food pusher **4**
- Connector **14**
- Rasping disc **7**
- Slicing disc **8**
- Grating disc **9**

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

- Base unit **24**
- Cover **26**
- Cover **31**

14.3 Cleaning the accessories

1. Remove coarse food residues.
2. Rinse the blender jug **15** or the mixing bowl **27** with warm water and pour away the water.
3. Remove the seal **13** from the lid **12** for cleaning.

4. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater. You can also clean the parts that are dishwasher-safe in the dishwasher.
5. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
6. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or re-using them.

14.4 Cleaning the blender jug

Clean the blender jug **15** as soon as possible after use.

1. Fill the blender jug **15** about halfway with warm water mixed with detergent and place it on the base unit **24**.
2. Put the lid **12** and the measuring cup **10** back in place.
3. Set the speed control **20** briefly to *M* several times.
4. Remove the blender jug **15** from the base unit **24**.
5. Pour out the dishwater.
6. Rinse the blender jug **15** under clear water.
7. Allow the blender jug **15** to dry completely before you use it again.

14.5 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 A:** you can wind up the power cable **23** in the cable spool **30** on the underside of the base unit **24**.

15. Recipes

The following abbreviations are used in the recipes:

tsp = teaspoon
tbsp = tablespoon

Green smoothie

Ingredients for 2 portions

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

Preparation

1. Wash, clean and cut the apple, pear and cucumber into pieces.
2. Wash and sort baby spinach.
3. Chop the ginger finely.
4. Put all ingredients into the blender jug **15**.
5. Start on speed *2 - 3*, then set to *M* several times. Finally increase the speed until the desired consistency is achieved.
6. Best enjoyed fresh!

Mascarpone cream

Ingredients

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

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to *7*.
3. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
4. In the mixing bowl, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with the whisk at speed *6* until foamy.
5. Reduce the speed to *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. Consume the mascarpone cream within 24 hours.

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

Pizza dough

Ingredients

250 g	wheat flour
¾ tsp	salt
½ cube	fresh yeast
120 ml	lukewarm water
½ tsp	brown sugar

some flour for kneading and rolling

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work the mixture with the dough hook at speed *3* 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 the dough once more, roll it out and top as desired.

Basic batter recipe

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm)

300 g	soft butter
300 g	sugar
5	large eggs
300 g	plain flour (type 405)
1 tsp	baking powder

Additionally soft butter for the tin

Preparation

1. Preheat the oven to 175 °C (top/bottom heat).
2. Grease the loaf tin or line it with baking paper.
3. To make the batter, cut the butter into small pieces and place in the mixing bowl with the sugar.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed *4*.
5. Then mix the mixture on speed *6* for approx. *5* minutes to form a soft mass.
6. Stir in the eggs one at a time on speed *3* for approx. 30 seconds.
7. Then continue to stir on speed *6* for approx. 40 seconds.
8. Mix the flour with the baking powder and sieve it over the mass.
9. Mix all the ingredients on speed *3* for approx. 40 seconds to form a smooth batter.

10. Pour the batter into the tin and smooth it out with a spatula.
11. Bake the cake for approx. 65 minutes.
12. Test to see if it is done about 10 minutes before the end of the baking time. To do this, prick the centre of the cake with a wooden skewer. The cake is done when no more batter sticks to the skewer.
13. Before removing the cake from the tin, leave it to cool in the tin for approx. 10 minutes.

Basic yeast dough recipe

Ingredients

500 g	wheat flour (type 550)
1 cube	fresh yeast
60 g	butter
1 pinch	salt
1 tsp	sugar
200 - 250 ml	lukewarm milk
2	eggs

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the lukewarm milk with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Add the remaining ingredients to the mixing bowl.
4. Knead the dough with the dough hook for 1 minute on speed *2* and then for 5 minutes on speed *3*.
5. Form the dough into a ball and let it rest for 40 minutes in a mixing bowl.
6. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
7. Roll the dough out on a baking tray and top it to taste.
8. Bake the dough at 200 °C for 25 - 30 minutes in the preheated oven.

Basic waffle recipe

Ingredients for 4 portions

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

Preparation

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

Basic shortcrust pastry recipe

Ingredients

250 g	flour
125 g	cold butter
1 pinch	salt
1	egg
150 g	sugar

Preparation

1. Add all ingredients into the mixing bowl and knead with the beater on speed *3* for approx. 3 - 4 minutes to form a short pastry dough.

2. Place the dough in the refrigerator for 30 minutes.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
4. Grease the springform cake tin and sprinkle lightly with flour.
5. Roll out the dough between two plastic wraps (to a diameter of approx. 30 cm) and place it into the springform cake tin.
6. Bake the dough at 200 °C for 15 minutes in the preheated oven.

Basic cocoa sponge recipe

Ingredients

4	large eggs
1 pinch	salt
150 g	icing sugar
25 g	cocoa powder
50 g	flour
75 g	cornflour
1 tsp	baking powder

Baking paper for the tray

Preparation

1. Preheat the oven to 225 °C (top/bottom heat).
2. Separate the eggs.
3. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to *7*.
4. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
5. Add the egg yolks with the icing sugar to a mixing bowl and whip it with the whisk on speed *6* until creamy.
6. Mix cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve the mixture over the egg yolk crème.
7. Add 1/3 of the whipped egg whites and mix with a beater until smooth.
8. Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
9. Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
10. Bake the dough at 225 °C for 12 minutes in the preheated oven.
11. Turn the sponge out onto a tea towel.
12. Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

Cucumber salad

Ingredients

1	cucumber
150 g	natural yoghurt
3 tbsp	white wine vinegar
3 tbsp	sunflower oil
1-2 tsp	mustard
1 pinch	salt
1 pinch	sugar

Preparation

1. Combine the natural yoghurt, the white wine vinegar, the sunflower oil, mustard, salt and sugar in the blender jug **15**.
2. Put the lid on and stir on speed *2 - 3*.
3. If desired, the yoghurt dressing can also be refined with dill or other herbs.
4. Wash the cucumber, cut off the ends and peel thinly, as desired.
5. Cut the cucumber into thin slices using the fine side of the slicing disc **8**. Select the speed setting *3 - 4*.
6. Mix the cucumber slices and yoghurt dressing, cover the salad and leave to stand for approx. 10 minutes.

Potato pancakes

Ingredients

1 kg	potatoes
1	large egg
1-2 tbsp	flour
½ tsp	salt
	cooking fat

Preparation

1. Peel and wash the potatoes.
2. Grate the potatoes using the grating disc **9**. Select the speed setting *3 - 4*.
3. Place the potatoes into a cloth and press out the liquid.
4. Mix the grated potatoes with egg, flour and salt.
5. Heat some cooking fat in a frying pan.
6. Use a small ladle to transfer a part of the potato mass to the hot fat and press flat with a spatula.
7. Fry the potato pancakes on both sides until golden brown.

16. 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	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • The food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly (see "Safety functions" on page 51). • Is the speed control **20** set to *0*? If not, set it to *0* before setting the desired speed. • Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 51)?
The device vibrates strongly or moves during operation.	• Please note the maximum quantities and the recommended preparation of the food. • The suction feet must be clean and dry, and the device must stand on a firm, level surface.
A mixing tool **1**/**2**/**3** or a grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9** is rubbing against the container.	• Switch off immediately, disconnect the mains plug **23** and check that all accessories are correctly assembled.

Fault	Possible causes / action
Mixing tools **1**/**2**/**3** or blender jug **15**: the working tool does not turn only turns with great difficulty.	• Switch off immediately, remove the mains plug **23** and check the following: - Has the maximum amount been exceeded? - Food too tough or too hard? - Is there an blockage (e.g. sinew, gristle) in the container? - Are the pieces of the ingredients too large?
When folding up the drive arm **21** the mixing tool **1**/**2**/**3** hits the mixing bowl **27**.	• Wait until the mixing tool **1**/**2**/**3** has come to a complete standstill before unlocking the drive arm **21**. The mixing tool keeps moving until it reaches the parking position so that it does not hit the mixing bowl **27** when the drive arm is raised.
Food Processor: the grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9** stops rotating.	• Switch off immediately, remove the mains plug **23** and check the following: - Have you applied too much pressure? - Is there a foreign object in the device?
Food Processor: ingredient residues remain on top of the grating, rasping, or slicing disc **7**/**8**/**9**.	• Not a fault, small residues remain for technical reasons.
Food Processor: the ingredients are no longer being correctly processed.	• Switch off, remove the mains plug **23** and check the following carefully: - Have ingredients become trapped in the blades? If so, please remove them. - Was the grating disc **9** not inserted with the blades facing upwards? If not, flip it over.
Indicator *E2* or *E3*	• Switch off, remove the mains plug **23** and reconnect.

17. Disposal



This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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.

18. Technical specifications

Model:	SKMB 1000 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	II ⧈
Power rating:	600 watts
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 W
Mixing bowl: max. filling volume (**MAX** marking):	3.0 L
Blender jug: max. filling volume (**max.** marking):	1.0 L
Maximum load for dough hook **3**:	**Yeast dough:** max. 1.6 kg
Maximum load for beater **2**:	**Batter:** max. 1.2 kg
Scale capacity:	up to max. 5 kg
Max. continuous operation (short cycle):	(indicates how long the device is permitted to run continuously)
- Food processor:	10 minutes
- Food processor:	5 minutes
- Blender:	3 minutes

Symbols used

	Double insulation
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
~	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
UK CA	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

19. 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, 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: 524331_2601** 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **524331_2601** 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.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 524331_2601



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 73
2. Utilisation conforme 74
3. Consignes de sécurité 75
4. Éléments livrés 79
5. Déballage de l'appareil et mise en place 80
6. Récapitulatif des fonctions 80
7. Commandes de base 83
7.1 Positions du bras d'entraînement 83
7.2 Fonctions de sécurité 83
7.3 Alimentation électrique 84
7.4 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse 84
7.5 Fonction impulsion 84
8. Écran 85
9. Minuterie 85
10. Balance 86
11. Utiliser les accessoires mélangeurs 87
12. Utiliser la trancheuse-râpe 89
13. Utiliser le bol mixeur 91
14. Nettoyage et entretien de l'appareil 93
14.1 Nettoyage de l'appareil de base 93
14.2 Nettoyage au lave-vaisselle 93
14.3 Nettoyage des accessoires 94
14.4 Nettoyer le bol mixeur 94
14.5 Rangement 94
15. Recettes 94
16. Dépannage 99
17. Mise au rebut 101
18. Caractéristiques techniques 101
19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 102
20. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 105

1. Aperçu de l'appareil

1		Fouet
2		Fouet plat
3		Crochet pétrisseur
4		Poussoir
5		Trémie de remplissage
6		Couvercle (pour l'embout de trancheuse-râpe)
7		Disque à râper (utilisable des deux côtés : fin/gros)
8		Disque à émincer (utilisable des deux côtés : fin/gros)
9		Disque à râper finement
10		Gobelet doseur
11		Ouverture pour l'appoint
12		Couvercle (du bol mixeur)
13		Joint
14		Connecteur
15		Bol mixeur
16		Embout de trancheuse-râpe
17		Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
18		Écran tactile pour la balance et la minuterie (**Figure C**)
19		Entraînement pour l'embout de trancheuse-râpe (sous le cache)
20	*M 0 - 7*	Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
21		Bras d'entraînement
22		Logement des accessoires mélangeurs
23		Câble de raccordement avec fiche secteur
24		Appareil de base
25		Bouton d'éjection (pour les accessoires mélangeurs)
26		Cache (pour l'entraînement de la trancheuse-râpe)
27		Bol mélangeur
28		Ouverture de remplissage
29		Protection anti-projections

Figure A

30		Enrouleur de câble

Figure B

31		Cache (pour l'entraînement du bol mixeur)
32		Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache)

Figure C

33	⏲	Mettre en marche la minuterie, régler la durée, régler la durée sur *0*
34	⚖**/TARE**	Mettre en marche la balance, régler sur *0* (Tare), changer l'unité *(g/ml)*
35		Écran (pour la balance et la minuterie)

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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 !

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

Le robot ménager sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer, mélanger, râper, râper finement, émincer et peser des aliments et ingrédients.
L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...
- avec les accessoires mélangeurs pas plus longtemps que 10 minutes,
- avec la trancheuse-râpe pas plus longtemps que 5 minutes,
- avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes.

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

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

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 : faits 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.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur et des disques à râper, à râper finement et à émincer 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 que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez les ustensiles.
- Veillez à ne pas toucher les lames des disques à râper, à râper finement et à émincer lorsque vous retirez des éléments obstruants ou des ingrédients non préparés.
- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur.

⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.

⊙ Les ustensiles (les accessoires mélangeurs, les disques à râper, à râper finement et à émincer, les lames du bol mixeur) continuent de tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.

⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
- max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs,
- max. 5 minutes avec les disques à râper, à râper finement et à émincer,
- max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur.

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

⊙ Procédez avec prudence lorsque vous versez du liquide chaud dans le bol mixeur. Il pourrait être expulsé par la formation soudaine de vapeur.

⊙ N'utilisez l'appareil que si tous les couvercles sont correctement mis en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.

⊙ Utilisez toujours un outil approprié pour pousser l'aliment vers le bas, p. ex. une spatule.

⊙ Ne mettez jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est en place.

⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple…
… dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
… dans des propriétés agricoles ;
… par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
… dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 93).

⚠ *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.
⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.

- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme 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
  - en cas d'orage
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
  Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur et des disques à râper, à râper finement et à émincer 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 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 lorsque le bras est en mouvement.



DANGER dû à des pièces en rotation !

- ⊙ Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur *0* avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place sur l'entraînement du bol mixeur. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lorsque le bol mixeur contient des ingrédients brûlants, ces derniers risquent d'être projetés et d'entraîner des brûlures. C'est pourquoi :
  - Placez le gobelet doseur dans l'ouverture pour l'appoint.
  - N'utilisez que des niveaux de vitesse peu élevés, et n'utilisez jamais la fonction turbo.
  - Après la mise à l'arrêt, attendez env. 10 secondes avant d'ouvrir lentement et prudemment le couvercle.

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.
- 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.
- Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales, les quantités d'ingrédients maximales, les temps de fonctionnement maximaux et les niveaux de vitesse recommandés.
- 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.
- N'exercez pas une trop grande pression sur les disques à râper, à râper finement et à émincer. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.
- Veuillez noter que les lames des disques à râper, à râper finement et à émincer peuvent rayer les surfaces fragiles.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. 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 en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- N'exercez pas de forte pression ni de forte charge sur l'appareil et la balance. La charge maximum est de 20 kg.

4. Éléments livrés

1 robot ménager, appareil de base **24**
1 protection anti-projections **29**
1 bol mélangeur **27**
1 crochet pétrisseur **3**
1 fouet **1**
1 fouet plat **2**
1 bol mixeur **15** comprenant :
- couvercle **12**
- joint **13**
- gobelet doseur **10**

1 embout de trancheuse-râpe **16** avec :
- couvercle **6**
- poussoir **4**
- connecteur **14**
- disque à râper finement **9**
- disque à râper **7**
- disque à émincer **8**

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. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 93)
4. **Figure A :** enroulez l'excédent de câble de raccordement **23** dans l'enrouleur de câble **30** dans la partie inférieure de l'appareil de base **24**.
5. Placez l'appareil de base **24** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

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 **3**	*1 – 3*	- Malaxer des pâtes (p. ex. pâte au levain)	**Quantité max. de pâte au levain :** 1,6 kg **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes
Fouet plat **2**	*5 – 6*	- Mélanger une pâte légère (p. ex. pâte à gâteau ou pâte à crêpes) - Fouetter du beurre avec du sucre	**Quantité max. de pâte à gâteau :** 1,2 kg **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes
Fouet **1**	*7*	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Fouetter le beurre	**Quantité max. de crème :** 500 ml **Quantité max. de blancs d'œufs :** env. 12 œufs **Durée de fonctionnement max. :** 10 minutes

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Bol mixeur **15**	*7 / M*	- Mixer et broyer des ingrédients mous ou liquides	**Quantité max. :** 1000 ml **Quantité max. de glaçons :** 100 g **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.
Disque à râper finement **9**	*3 – 4*	- Râper finement du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan), des pommes de terre crues - Ne convient pas pour le fromage en tranches ou le fromage à pâte molle	**Durée de fonctionnement max. :** 5 minutes Les lames à utiliser doivent pointer vers le haut. Pour une préparation optimale, ajoutez les ingrédients pendant que le robot est en fonctionnement. Exercez une légère pression de manière homogène afin de ne pas surcharger l'appareil.
Disque à râper **7**		- Utilisable des deux côtés : gros/fin - Râper p. ex. des pommes, carottes, courgettes, du fromage en tranches (p. ex. gouda) - Utiliser le côté gros pour les ingrédients mous - Ne convient pas pour les ingrédients durs, comme le fromage à pâte dure, les fruits à coques	
Disque à émincer **8**		- Utilisable des deux côtés : gros/fin - Couper en rondelles p. ex. des concombres, pommes, pommes de terre cuites et refroidies - Ne convient pas pour les ingrédients durs, comme le fromage à pâte dure, les fruits à coques	

Embout mixeur

Aliments	Quantité maximale de préparation	Niveau recommandé	Durée recommandée
Liquides	1 000 ml	5	1 min
Boissons à base de yaourt	750 ml	7	2 min
Milkshakes/ smoothies	750 ml	7	2 min
Soupe de légumes	750 ml	7	2 min
Mayonnaise	2 œufs	7	3 min

REMARQUE : L'embout mixeur n'est pas adapté aux aliments de consistance pâteuse ou en purée, tels les purées pour bébés.

Exemples d'utilisation pour le bol mélangeur

Outil	Fonction	Quantité	Vitesse / niveau	Temps
Fouet	Blancs d'œufs	2 – 12 pcs.	7	4 – 6 min
	Fouetter la crème	200 – 500 ml	7	1 – 4 min.
	Astuce : Pour obtenir un résultat optimal lorsque vous fouettez la crème, nous vous recommandons de mettre au frais la crème, le fouet et le bol au préalable.			
Fouet	Pâte à gâteau	jusqu'à 1,2 kg	1 – 5	Niveau 1 : 30 s, niveau 5 : 4 – 6 min
Crochet pétrisseur	Pâte à pain	jusqu'à 1,6 kg	1 – 3	Niveau 1 : 30 s, niveau 3 : 6 – 7 min.
	Pâte au levain	jusqu'à 1,6 kg	1 – 3	Niveau 1 : 30 s, niveau 3 : 6 – 7 min.

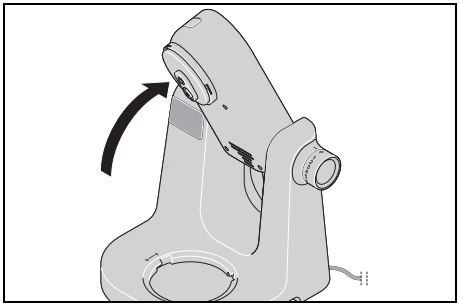
7. Commandes de base

7.1 Positions du bras d'entraînement

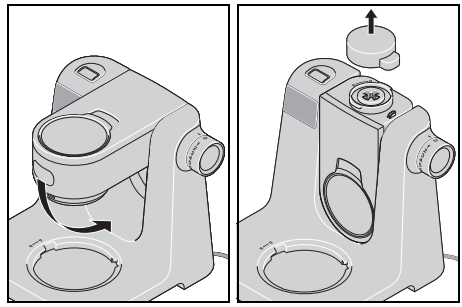
REMARQUE : veillez à ne pas mettre votre main entre le bras d'entraînement **21** et le boîtier lorsque le bras est en mouvement.

Le robot ménager dispose de 3 entraînements pour les différentes fonctions :
- le logement des accessoires mélangeurs **22**,
- l'entraînement **32** pour le bol mixeur **15** sous le cache **31**,
- l'entraînement **19** pour l'embout de trancheuse-râpe **16** sous le cache **26**.

Lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage **17**, vous pouvez déplacer le bras d'entraînement **21** dans 3 positions différentes :
- La position horizontale permet d'utiliser les accessoires mélangeurs (crochet pétrisseur **3**, fouet plat **2**, fouet **1**) et d'utiliser l'embout de trancheuse-râpe **16**.
- Afin de mettre en place la protection anti-projections **29** et d'insérer les accessoires mélangeurs, relevez le bras d'entraînement **21** dans une position inclinée.



- Afin d'utiliser le bol mixeur **15**, abaissez totalement le bras d'entraînement **21** dans une position verticale.



7.2 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 **31** est en place ou si le bol mixeur **15** et le couvercle **12** ont été correctement mis en place.

Fonctionnement uniquement en cas de bras d'entraînement correctement positionné

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **21** est correctement enclenché en position horizontale ou verticale et que si le bouton de déverrouillage **17** 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. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche secteur **23**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

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

7.3 Alimentation électrique

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Raccordez la fiche secteur **23** uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

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

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **20** soit positionné sur *0* (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **23** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
   Un signal sonore retentit et les affichages à l'écran **18** s'allument brièvement.
4. Débranchez la fiche secteur **23** avant de nettoyer l'appareil.

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes, le mixeur maximum 3 minutes et la trancheuse-râpe maximum 5 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

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

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **20** dans le sens horaire.
2. Commencez par une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 80).
3. Réduisez la vitesse au niveau *1 - 2* si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **28** ou par l'ouverture pour l'appoint **11** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0* pour arrêter l'appareil.

REMARQUE : la vitesse idéale dépend de l'ustensile, mais aussi de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

7.5 Fonction impulsion

- Maintenez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur la position *M* pour commuter la vitesse en peu de temps sur le niveau le plus haut *(7)*.
- Relâchez le bouton de réglage de la vitesse **20** pour arrêter l'appareil.

8. Écran

L'écran **35** affiche les valeurs pour la minuterie ou la balance.
L'unité se trouvant à droite de la valeur indique laquelle des fonctions est activée :

- *g* ou *ml* : la balance est activée.
- *m:s* : la minuterie est activée.

Les boutons suivants se situent en dessous :

- ⊖⊙⊕ **33** pour la minuterie
- ⌧**/TARE 34** pour la balance

- Après avoir branché la fiche secteur, appuyez **brièvement** sur l'un des boutons **33**/**34** pour activer la balance.
- Si vous allumez le robot ménager à l'aide du bouton de réglage de la vitesse **20**, vous activez automatiquement la minuterie.
- Pour passer de la minuterie à la balance, maintenez enfoncé le bouton ⌧**/TARE 34** jusqu'à ce que le deuxième signal sonore retentisse.
- Pour passer de la balance à la minuterie, maintenez enfoncé l'un des boutons ⊖⊙⊕ **33** jusqu'à ce que le deuxième signal sonore retentisse.

Sans action de votre part, l'écran **18** s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

9. Minuterie

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes, le mixeur maximum 3 minutes et la trancheuse-râpe maximum 5 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

La minuterie intégrée démarre automatiquement lorsque le robot ménager est mis en marche à l'aide du bouton de réglage de la vitesse **20**. La durée s'affiche à l'écran **35** de manière croissante. Au bout de 15 minutes, le processus s'arrête automatiquement. Un signal sonore retentit.

- Si vous interrompez le processus en réglant le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0*, la minuterie s'arrête. Lorsque vous le redémarrez, la minuterie reprend.
- Appuyez simultanément sur les deux boutons ⊖⊙⊕ **33** pour remettre la minuterie sur zéro *(00:00)*.
- Réglez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0* une fois que l'appareil s'est automatiquement arrêté.

Préréglage de la minuterie

Vous pouvez également régler une durée une fois que l'appareil s'est automatiquement arrêté.

- Vous pouvez régler la minuterie avant le démarrage de l'appareil ou à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le réglage s'effectue par palier de 30 secondes.
- Le réglage maximum de la durée est de 15 minutes.

1. Pour activer la minuterie, maintenez enfoncé l'un des boutons ⊖⊙⊕ **33** jusqu'à ce que le deuxième signal sonore retentisse. L'écran **35** affiche *m:s* sur la droite.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons ⊖⊙⊕ **33**.
   - À chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous modifiez la durée de 30 secondes *(00:30)*.
   - Maintenez enfoncé un bouton pour modifier plus rapidement la durée.

   L'affichage du temps clignote pendant le réglage. La durée réglée est automatiquement enregistrée.

3. Démarrez l'appareil à l'aide du bouton de réglage de la vitesse **20**. La durée diminue progressivement.
4. Si vous interrompez le processus en réglant le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0*, la minuterie s'arrête. Lorsque vous le redémarrez, la minuterie reprend.
5. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Réglez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0*.

10. Balance

La balance de cuisine intégrée vous permet de peser par palier de 1 gramme à 5 kg *(5000 g)* ou par palier de 1 ml à 5 litres *(5000 ml)*.
La balance est prête à fonctionner quand le robot ménager est branché mais pas mis en marche.
La balance pèse aussi bien des ingrédients dans le bol mélangeur **27** que dans le bol mixeur **15**.

REMARQUES :
- Pour une précision de mesure optimale, lorsque vous pesez les ingrédients, veillez à ce que le robot ménager ne soit pas bloqué et ne soit soumis à aucune charge ni aucun contact. Attendez le cas échéant jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.
- Si vous dépassez le poids maximal de 5 kg (5 litres), l'écran **35** affiche - - - - et un signal sonore retentit.

Pesage simple

1. L'appareil est branché mais n'a pas été démarré.
2. Maintenez le bouton **/TARE 34** enfoncé pour mettre la balance en marche. Après un court instant, l'écran **35** affiche *g* ou *ml* sur la droite.
3. Si vous souhaitez modifier l'unité en optant soit pour *g* soit pour *ml*, maintenez enfoncé le bouton **/TARE 34** jusqu'à ce que l'affichage soit modifié.
4. Avant de peser les ingrédients, il faut que l'affichage soit sur *0 g / 0 ml*. Si besoin, appuyez brièvement sur le bouton **/TARE 34** pour régler l'affichage sur zéro.
5. À présent, versez les ingrédients dans le bol mélangeur **27** ou le bol mixeur **15**. Le poids s'affiche. Attendez le cas échéant un moment jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.
6. La fonction balance est automatiquement désactivée lorsque l'appareil est démarré.

Ajouter des ingrédients à la pesée avec la fonction de tare

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

1. Une fois que la pesée d'un ingrédient est terminée, appuyez **brièvement** sur le bouton **/TARE 34**. S'affiche alors *0 g* ou *0 ml*.
2. À présent, vous pouvez ajouter et peser l'ingrédient suivant.
3. Vous pouvez répéter ces étapes pour d'autres ingrédients.

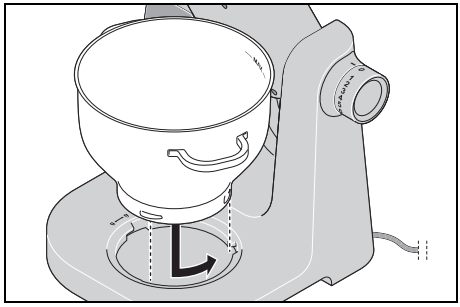
11. Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et relevez le bras d'entraînement **21** dans la position inclinée jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que le bouton de déverrouillage soit à nouveau sorti.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **27** dans l'appareil de base **24** de sorte que le repère **MAX** se trouve à l'arrière, légèrement décalé vers la droite.
   - Les saillies sur le bord inférieur doivent rentrer dans les renfoncements sur l'appareil de base.
   - La saillie sous la poignée gauche pointe vers le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓.



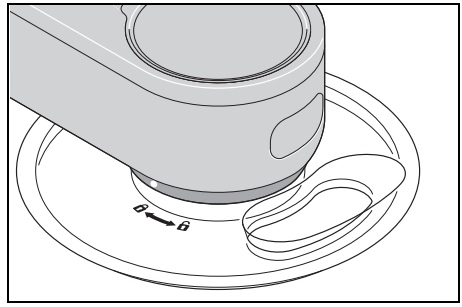
3. Tournez légèrement le bol mélangeur **27** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
   - La saillie sous la poignée gauche pointe ensuite vers le symbole représentant un cadenas fermé 🔒.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **27** sans avoir mis la protection anti-projections **29** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

4. Placez la protection anti-projections **29** sous le bras d'entraînement **21**. Le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 au niveau de la protection anti-projections et le point (●) au niveau du bras d'entraînement pointent l'un vers l'autre.
5. Poussez la protection anti-projections contre le bras d'entraînement et tournez-la en direction du symbole représentant un cadenas fermé 🔒.

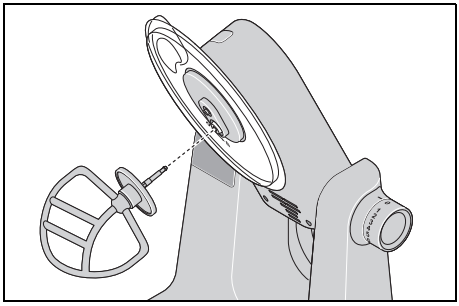


Mettre l'accessoire mélangeur en place

6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
   - Crochet pétrisseur **3** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
   - Fouet plat **2** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.
   - Fouet **1** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.

   Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 80.

7. Insérez l'accessoire mélangeur **1**/**2**/**3** depuis le bas dans le logement **22** de sorte qu'il soit enclenché. Si besoin, tournez légèrement l'accessoire mélangeur pour que la tige hexagonale s'insère correctement.



Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **27** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **21** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **28** au niveau de la protection anti-projections **29** :
  - Réduisez la vitesse sur *1 - 2*.
  - Versez les ingrédients.

Abaisser le bras d'entraînement

8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et déplacez le bras d'entraînement **21** dans la position horizontale. Le bouton de déverrouillage **17** sort à nouveau.

Processus

1. Branchez la fiche secteur **23** dans une prise de courant.
2. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen du bouton de réglage de la vitesse **20**.
3. Si l'opération est terminée, réglez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0* et débranchez la fiche secteur **23**.

Démonter l'appareil

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et relevez le bras d'entraînement **21** dans la position inclinée jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que le bouton de déverrouillage soit à nouveau sorti.
2. Appuyez sur le bouton d'éjection **25** pour retirer l'accessoire mélangeur **1**/**2**/**3**.
3. Tournez la protection anti-projections **29** de sorte que le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 au niveau de la protection anti-projections et le point (●) au niveau du bras d'entraînement **21** pointent l'un vers l'autre, puis retirez-le par le bas.
4. Tournez légèrement le bol mélangeur **27** dans le sens horaire et retirez-le.
5. Retirez les aliments préparés.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et déplacez le bras d'entraînement **21** dans la position horizontale. Le bouton de déverrouillage **17** sort à nouveau.
7. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

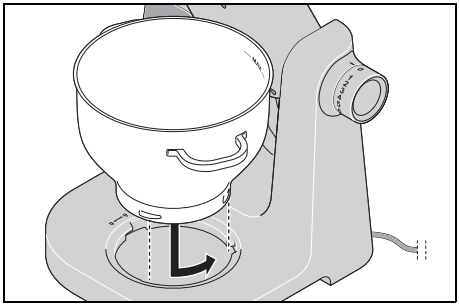
12. Utiliser la trancheuse-râpe

Préparer les aliments

1. Coupez les aliments en morceaux très petits de manière à ce qu'ils passent facilement dans la trémie de remplissage **5**. Les aliments oblongs (p. ex. carottes, concombres, courgettes) peuvent rester entiers. Ils sont insérés verticalement dans la trémie de remplissage. La largeur de la trémie de remplissage doit être aussi remplie que possible afin qu'elle ne bascule pas.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **27** dans l'appareil de base **24** de sorte que le repère **MAX** se trouve à l'arrière, légèrement décalé vers la droite.
   - Les saillies sur le bord inférieur doivent rentrer dans les renfoncements sur l'appareil de base.
   - La saillie sous la poignée gauche pointe vers le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓.



3. Tournez légèrement le bol mélangeur **27** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
   - La saillie sous la poignée gauche pointe ensuite vers le symbole représentant un cadenas fermé 🔒.

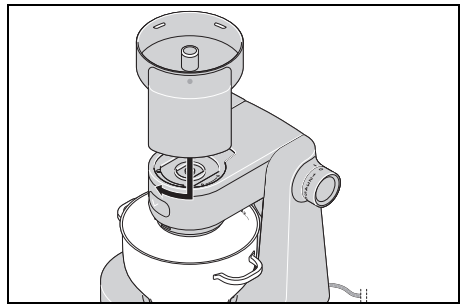
Abaisser le bras d'entraînement

4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et déplacez le bras d'entraînement **21** dans la position horizontale. Le bouton de déverrouillage **17** sort à nouveau.

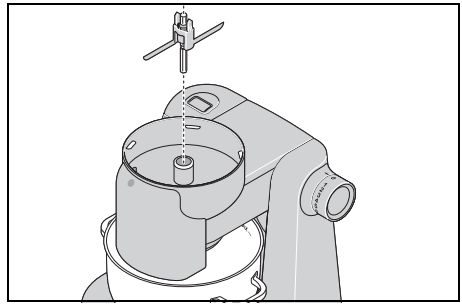
Assembler la trancheuse-râpe

REMARQUE : aucun accessoire mélangeur **1/2/3** ne doit être inséré.

5. Retirez le cache **26**.
6. Placez l'embout de trancheuse-râpe **16** sur l'entraînement **19** de sorte que la trémie d'évacuation soit légèrement décalée vers la droite. Tournez l'embout de trancheuse-râpe dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.



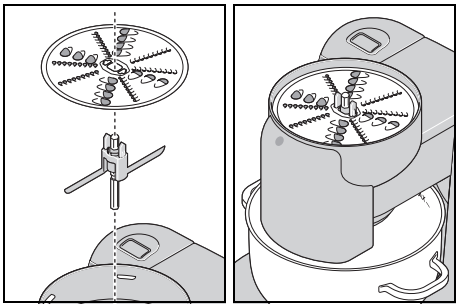
7. Insérez le connecteur **14** en veillant à ce que le côté métallique plus long soit dirigé vers le bas de sorte que la tige hexagonale s'insère correctement dans l'entraînement **19**.



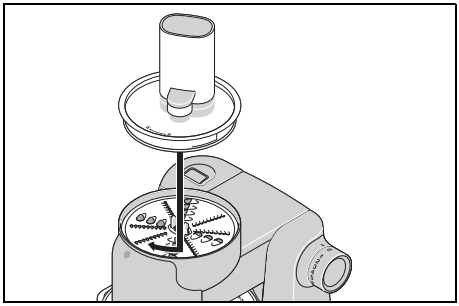
8. Choisissez le disque adapté :
   - disque à râper **7**,
   - disque à émincer **8** ou
   - disque à râper finement **9**.

Le disque à râper **7** et le disque à émincer **8** sont utilisables des deux côtés : un côté gros, l'autre côté fin.

9. Placez le disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9** choisi sur le connecteur **14** de sorte que les lames que vous souhaitez utiliser se trouvent en haut.
   - Les deux nez en plastique au niveau du connecteur doivent dépasser en haut à travers les orifices correspondants du disque.



10. Placez le couvercle **6** sur l'embout de trancheuse-râpe **16** de sorte que le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 au niveau du couvercle pointe vers le point (●) au niveau de l'embout de trancheuse-râpe.
11. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit enclenché. Le symbole représentant un cadenas fermé 🔒 pointe vers le point (●).



Processus

1. Branchez la fiche secteur **23** dans une prise de courant.
2. Choisissez le niveau de vitesse (*3 - 4*) désiré au moyen du bouton de réglage de la vitesse **20**.
3. Mettez progressivement les ingrédients préparés dans la trémie de remplissage **5** et tassez-les doucement à l'aide du poussoir **4**.
   - Vous pouvez appuyer vers le bas sans poussoir sur des ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres tant qu'ils dépassent du haut de la trémie de remplissage **5**.
4. Si l'opération est terminée, réglez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0* et débranchez la fiche secteur **23**.

Démonter l'appareil

1. Tournez légèrement l'embout de trancheuse-râpe **16** dans le sens antihoraire et retirez-le.
2. Tournez le couvercle **6** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 au niveau du couvercle pointe vers le point (●) au niveau de l'embout de trancheuse-râpe **16**, puis retirez-le.
3. Tenez le connecteur **14** au centre et retirez-le avec le disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9** de l'embout de trancheuse-râpe **16**.
4. Retirez prudemment le disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9** du connecteur **14**.
5. Tournez légèrement le bol mélangeur **27** dans le sens horaire et retirez-le.
6. Retirez les aliments préparés à l'aide d'une spatule à pâte, par exemple, du bol mélangeur **27** ainsi que les restes collés à la trancheuse-râpe.
7. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.
8. Remettez le cache **26** en place.

13. Utiliser le bol mixeur

DANGER ! Risque de blessures par coupure !

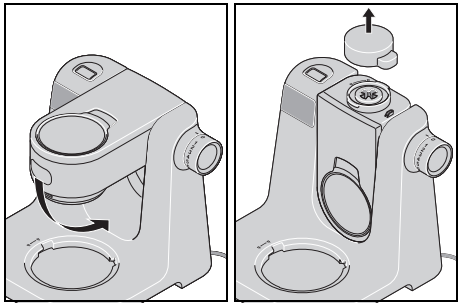
⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **15** sont très coupantes :
- Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz le bol mixeur **15**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Basculer le bras d'entraînement dans la position verticale

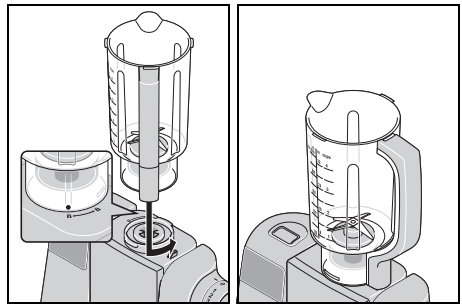
1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **17** et abaissez totalement le bras d'entraînement **21** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que le bouton de déverrouillage soit à nouveau sorti.



2. Retirez le cache **31**.

Mettre le bol mixeur en place

3. Placez le bol mixeur **15** sur l'entraînement **32** de sorte que le bec verseur et le point (●) sur le bord inférieur pointe vers le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 au niveau de l'appareil.
   - Si cela ne fonctionne pas, tournez légèrement le bol mixeur **15** dans un sens, puis dans l'autre.



4. Tournez le bol mixeur **15** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Le bec verseur et le point (●) pointent à présent sur le symbole représentant un cadenas fermé 🔒.

Verser les ingrédients

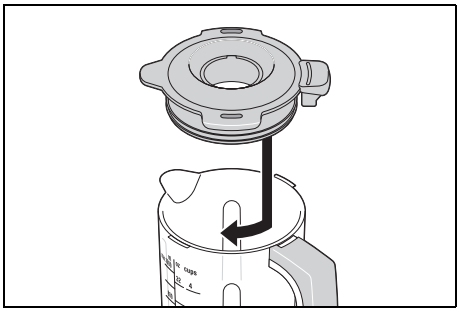
- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **15**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.

Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **12** est correctement mis en place.
- Pour rendre la fermeture du couvercle **12** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **13**.

5. Placez le couvercle **12** en léger décalage sur le bol mixeur **15**.

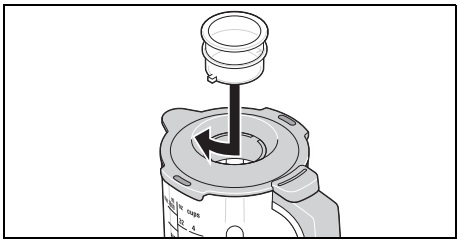


6. Tournez le couvercle **12** dans le sens horaire jusqu'à la butée.

Mettre le gobelet doseur en place

Le gobelet doseur **10** vous permet de doser de petites quantités d'ingrédients. En position renversée, il s'insère parfaitement dans l'ouverture pour l'appoint **11**.

7. Mettez en place le gobelet doseur **10** de sorte que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les renfoncements au niveau de l'ouverture pour l'appoint.
8. Tournez le gobelet doseur **10** dans le sens horaire jusqu'à la butée.



Processus

1. Branchez la fiche secteur **23** dans une prise de courant.
2. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen du bouton de réglage de la vitesse **20**.
3. Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **11** du couvercle **12** :
   - Réduisez la vitesse sur *1 - 2*.
   - Tournez légèrement le gobelet doseur **10** dans le sens antihoraire et retirez-le.
   - Versez les ingrédients.
   - Remettez en place le gobelet doseur **10** de sorte que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les renfoncements au niveau de l'ouverture pour l'appoint **11**.
   - Tournez le gobelet doseur **10** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
4. Si l'opération est terminée, réglez le bouton de réglage de la vitesse **20** sur *0* et débranchez la fiche secteur **23**.

Démonter l'appareil

1. Tournez légèrement le gobelet doseur **10** dans le sens antihoraire et retirez-le.
2. Tournez le couvercle **12** dans le sens antihoraire et retirez-le.
3. Tournez le bol mixeur **15** dans le sens horaire et enlevez-le.
4. Retirez prudemment (par exemple à l'aide d'une spatule à pâte) les ingrédients préparés du bol mixeur **15**.
5. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.
6. Mettez en place le cache **31** de sorte que le repère fléché au niveau du cache pointe vers le repère fléché au niveau de l'appareil (▶◀). Enfoncez bien le cache.

REMARQUE : lorsque le cache **31** n'est pas bien fixé, les accessoires mélangeurs et la trancheuse-râpe ne peuvent pas être utilisés. Ceci est une fonction de sécurité.

14. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **23** de la prise de courant.
⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **24** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **15** et des disques à râper, à râper finement et à émincer **7**/**8**/**9** 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 que les ustensiles restent parfaitement visibles 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.

REMARQUES :

- Certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple le bol mixeur **15**, le gobelet doseur **10**, le couvercle **6** ou la protection anti-projections **29**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.
- Veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau sur les accessoires. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

14.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **24** 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 **24** que lorsque celui-ci est complètement sec.

14.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur **27**
- Protection anti-projections **29**
- Fouet **1**
- Fouet plat **2**
- Crochet pétrisseur **3**
- Bol mixeur **15**
- Couvercle **12**
- Joint **13**
- Gobelet doseur **10**
- Embout de trancheuse-râpe **16**
- Couvercle **6**
- Poussoir **4**
- Connecteur **14**
- Disque à râper **7**
- Disque à émincer **8**
- Disque à râper finement **9**

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

- Appareil de base **24**
- Cache **26**
- Cache **31**

14.3 Nettoyage des accessoires

1. Retirez les restes d'aliments grossiers.
2. Lavez le bol mixeur **15** ou le bol mélangeur **27** à l'eau chaude et jetez l'eau.
3. Retirez le joint **13** du couvercle **12** pour le nettoyage.
4. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau de vaisselle. Les pièces lavables au lave-vaisselle peuvent aussi être passées au lave-vaisselle.
5. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
6. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les assembler à nouveau, de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

14.4 Nettoyer le bol mixeur

Si possible, nettoyez le bol mixeur **15** directement après usage.

1. Versez de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié du bol mixeur **15** et placez-le sur l'appareil de base **24**.
2. Remettez le couvercle **12** et le gobelet doseur **10** en place.
3. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **20** plusieurs fois brièvement sur *M*.
4. Retirez le bol mixeur **15** de l'appareil de base **24**.
5. Déversez l'eau de vaisselle.
6. Rincez ensuite le bol mixeur **15** à l'eau claire.
7. Laissez le bol mixeur **15** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

14.5 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 A :** vous pouvez enrouler le câble de raccordement **23** sur l'enrouleur de câble **30** au-dessous de l'appareil de base **24**.

15. Recettes

Les abréviations suivantes sont utilisées dans les recettes :

cc = cuillère à café

cs = cuillère à soupe

Smoothie vert

Ingrédients pour 2 portions

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

Préparation

1. Laver et nettoyer la pomme, la poire et le concombre et les couper en morceaux.
2. Laver et trier les jeunes pousses d'épinards.
3. Hacher finement le gingembre.
4. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **15**.

5. Commencer au niveau *2 - 3*, puis appuyer plusieurs fois sur *M*. Pour finir, augmenter la vitesse jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. À déguster frais de préférence !

Crème au mascarpone

Ingrédients

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

Préparation

1. Séparez les œufs.
2. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau *7*.
3. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
4. Dans le bol mélangeur, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet au niveau *6*, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Réduisez la vitesse au niveau *3* et ajoutez alternativement des cuillerées de mascarpone et de jus d'orange.
6. Incorporez délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs en neige.
7. Saupoudrez quelques fines lamelles d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster. Consommez la crème dans les 24 heures.

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

Pâte à pizza

Ingrédients

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

Une petite quantité de farine pour malaxer et étaler la pâte

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Travaillez la préparation avec le crochet pétrisseur au niveau *3* jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuez à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.
5. Façonnez-la en une boule, recouvrez-la et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pour finir, malaxez encore une fois la pâte, étalez-la et garnissez-la selon vos goûts.

Recette de base pour pâte à gâteau

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

300 g	de beurre ramolli
300 g	de sucre
5	œufs (taille L)
300 g	de farine (T45)
1 cc	de levure chimique

En outre, du beurre ramolli pour le moule

Préparation

1. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Graissez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.
3. Pour la pâte, coupez le beurre en petits morceaux et mettez-les avec le sucre dans le bol mélangeur.
4. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau *4*.
5. Ensuite, mélangez au niveau *6* pendant env. *5* minutes pour obtenir une masse aérée.
6. Incorporez les œufs un par un au niveau *3* pendant env. 30 secondes.
7. Ensuite, continuez à remuer au niveau *6* pendant env. 40 secondes.
8. Mélangez la farine et la levure chimique et tamisez-les sur la masse.
9. Mélangez tous les ingrédients au niveau *3* pendant env. 40 secondes pour obtenir une pâte lisse.
10. Versez la pâte dans le moule et lissez-la à l'aide d'une spatule à pâte.
11. Faites cuire le gâteau pendant env. 65 minutes.
12. Contrôlez la cuisson env. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Pour ce faire, percez le centre du gâteau à l'aide d'une brochette en bois. Lorsque la pâte ne colle plus à la brochette, le gâteau est cuit.
13. Avant de démouler le gâteau, laissez-le refroidir dans le moule pendant env. 10 minutes.

Recette de base pour pâte au levain

Ingrédients

500 g	de farine de froment (T55)
1 cube	de levure fraîche
60 g	de beurre
1 pincée de	sel
1 cc de	sucre
200-250 ml de	lait tiède
2	œufs

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans du lait tiède à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol mélangeur.
4. Malaxez la pâte avec le crochet pétrisseur pendant 1 minute au niveau *2*, puis pendant *5* minutes au niveau *3*.
5. Façonnez la pâte en boule et laissez-la lever dans le bol mélangeur pendant 40 minutes.
6. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
7. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson et garnissez-la selon vos goûts.
8. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 25 à 30 minutes.

Recette de base pour gaufres

Ingrédients pour 4 portions

125 g	de beurre à température ambiante
75 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs (taille L)
250 g	de farine de froment
½ cc	de levure chimique
180 ml	de babeurre
2 cs	miel liquide

Préparation

1. Ajoutez le beurre, le sucre et le sucre vanillé au bol mélangeur.
2. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau *4* jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
3. Ajoutez les œufs, la farine et la levure chimique et mélangez le tout pendant env. 30 secondes au niveau *3*.
4. Puis remuez au niveau *6* pendant 2 minutes.
5. Ajoutez peu à peu le babeurre et incorporez-le au niveau *3* à la pâte.
6. Ajoutez le miel et continuez à mélanger au niveau *6* pendant env. 1 minute.
7. Versez la pâte par portions dans un gaufrier chaud et graissé et répartissez-la uniformément.
8. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Recette de base pour pâte brisée

Ingrédients

250 g	de farine
125 g	de beurre froid
1 pincée de	sel
1	œuf
150 g	de sucre

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et malaxer avec le fouet plat au niveau *3* pendant environ 3 à 4 minutes pour obtenir une pâte friable.
2. Mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
4. Graissez le moule amovible et saupoudrez-le légèrement de farine.
5. Étalez la pâte entre deux films alimentaires (sur un diamètre d'env. 30 cm) et placez-la dans le moule amovible.
6. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes.

Recette de base pour génoise au cacao

Ingrédients

4	œufs (taille L)
1 pincée	de sel
150 g	de sucre glace
25 g	de cacao en poudre
50 g	de farine
75 g	de fécule
1 cc	de levure chimique

En outre, du papier cuisson pour la plaque

Préparation

1. Préchauffez le four à 225 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Séparez les œufs.
3. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau *7*.
4. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
5. Mettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace dans le bol mélangeur et battez-

les avec le fouet au niveau *6* jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
6. Mélangez le cacao en poudre, la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez le mélange sur la crème de jaunes d'œufs.
7. Ajoutez 1/3 des blancs en neige et mélangez avec le fouet plat jusqu'à obtenir une pâte lisse.
8. Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
9. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson et étalez la pâte dessus.
10. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 225 °C pendant 12 minutes.
11. Renversez la génoise sur un torchon.
12. Badigeonnez le papier cuisson d'un peu d'eau froide et retirez-le délicatement.

Salade de concombres

Ingrédients

1	concombre
150 g	de yaourt nature
3 cs	de vinaigre de vin blanc
3 cs	d'huile de tournesol
1-2 cc	de moutarde
1 pincée	de sel
1 pincée	de sucre

Préparation

1. Versez le yaourt nature, le vinaigre de vin blanc, l'huile de tournesol, la moutarde, le sel et le sucre dans le bol mixeur **15**.
2. Mettez en place le couvercle et mélangez au niveau *2 - 3*.
3. Si besoin, de l'aneth ou d'autres herbes peuvent être ajoutés à la vinaigrette au yaourt.
4. Lavez le concombre, coupez les extrémités et épluchez-le.
5. Coupez le concombre en fines rondelles à l'aide du disque à émincer côté fin **8**. Réglez la vitesse sur le niveau *3 - 4*.
6. Mélangez les rondelles de concombre et la vinaigrette au yaourt, puis laissez reposer la salade pendant environ 10 minutes.

Galettes de pomme de terre

Ingrédients

1 kg	de pommes de terre
1	gros œuf
1-2 cs	de farine
½ cc	de sel
	Matière grasse

Préparation

1. Épluchez et lavez les pommes de terre.
2. Râpez les pommes de terre à l'aide du disque à râper finement **9**. Réglez la vitesse sur le niveau *3 - 4*.
3. Mettez la pâte de pommes de terre ainsi obtenue dans un torchon et essorez-la pour éliminer le liquide.
4. Mélangez les pommes de terre râpées, l'œuf, la farine et le sel.
5. Mettez à chauffer un peu de matière grasse dans une sauteuse.
6. Au moyen d'une petite louche, mettez un peu de pâte de pommes de terre dans la matière grasse chaude et aplatissez-la avec une spatule.
7. Faites dorer les galettes de pomme de terre des deux côtés.

16. Dépannage

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifier le branchement. • Le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés (voir « Fonctions de sécurité » à la page 83). • Le bouton de réglage de la vitesse **20** est-il réglé sur *0* ? Si ce n'est pas le cas, réglez-le sur *0* avant de régler la vitesse souhaitée. • La protection contre la surchauffe a-t-elle éteint l'appareil (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 83) ?
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	• Respecter les quantités maximales et la préparation recommandée des aliments. • Les pieds à ventouse doivent être propres et secs et l'appareil doit être posé sur une surface solide et plane.
Un accessoire mélangeur **1**/**2**/**3** ou un disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9** frotte contre le bol mixeur.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur **23** et vérifier si tous les accessoires sont correctement assemblés.
Accessoire mélangeur **1**/**2**/**3** ou bol mixeur **15** : l'ustensile ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur **23** et vérifier : - la quantité maximale a-t-elle été dépassée ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - Un obstacle (p. ex. tendons, cartilage) se trouve-t-il dans le bol mixeur ? - Les morceaux des ingrédients sont-ils trop grands ?

Problème	Cause possible / solution
Lorsque le bras d'entraînement **21** est relevé, l'accessoire mélangeur **1**/**2**/**3** heurte le bol mélangeur **27**.	• Attendez l'arrêt complet de l'accessoire mélangeur **1**/**2**/**3** avant de déverrouiller le bras d'entraînement **21**. Lors de la marche par inertie, l'accessoire mélangeur est mis en position d'arrêt afin qu'il ne heurte pas le bol mélangeur **27** lorsque le bras d'entraînement est relevé.
Trancheuse-râpe : le disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9** cesse de tourner.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur **23** et vérifier : - Avez-vous exercé une trop grande pression ? - Est-ce qu'il y a un corps étranger dans l'appareil ?
Trancheuse-râpe : les restes des ingrédients demeurent collés en haut sur le disque à râper, à râper finement ou à émincer **7**/**8**/**9**.	• Aucun problème, des petits restes demeurent collés pour des raisons techniques.
Trancheuse-râpe : les ingrédients ne sont pas bien préparés.	• Arrêter l'appareil, débrancher la fiche secteur **23** et vérifier prudemment : - des ingrédients se sont-ils coincés dans les lames ? Le cas échéant, les retirer. - Les lames du disque à râper finement **9** ne pointent pas vers le haut ? Le cas échéant, retourner le disque.
Affichage *E2* ou *E3*	• Arrêter l'appareil, débrancher la fiche secteur **23** et rebrancher avec précaution.

17. Mise au rebut



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



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

Emballage

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

Seulement pour la France



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

18. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMB 1000 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	II ⧈
Puissance :	600 watts
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Bol mélangeur : contenance max. (repère **MAX**) :	3,0 l
Bol mixeur : contenance max. (repère **max.**) :	1,0 l
Charge maximale pour le crochet pétrisseur **3** :	**Pâte au levain :** max. 1,6 kg
Charge maximale pour le fouet plat **2** :	**Pâte à gâteau :** max. 1,2 kg
Graduation de la balance :	jusqu'à 5 kg max.
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)
- Robot ménager :	10 minutes
- Trancheuse-râpe :	5 minutes
- Mixeur :	3 minutes

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
~	Tension alternative
	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.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

19. 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, 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 : 524331_2601** 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) **524331_2601**.

Centre de service

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

IAN : 524331_2601

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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

20. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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, 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 : 524331_2601 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) **524331_2601**.

Centre de service

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

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

IAN : 524331_2601

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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht 109
2. Correct gebruik 110
3. Veiligheidsinstructies 111
4. Levering 115
5. Uitpakken en plaatsen 115
6. Een overzicht van de functies 116
7. Basisbediening 119
7.1 Posities van de aandrijfarm 119
7.2 Beveiligingsfuncties 119
7.3 Stroomvoorziening 120
7.4 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen 120
7.5 Pulsfunctie 120
8. Display 121
9. Timer 121
10. Weegschaal 122
11. Roerhulpstukken gebruiken 123
12. Food processor gebruiken 125
13. Mixkom gebruiken 127
14. Apparaat reinigen en onderhouden 129
14.1 Basisapparaat reinigen 129
14.2 Reinigen in de vaatwasmachine 129
14.3 Accessoires reinigen 129
14.4 Mixkom reinigen 130
14.5 Bewaren 130
15. Recepten 130
16. Problemen oplossen 134
17. Weggooien 136
18. Technische gegevens 136
19. Garantie van HOYER Handel GmbH 137

1. Overzicht

1		Eiwitklopper
2		Garde
3		Kneedhaak
4		Stopper
5		Vulopening
6		Deksel (voor het opzetstuk van de food processor)
7		Raspschijf (dubbelzijdig te gebruiken: fijn/grof)
8		Snijschijf (dubbelzijdig te gebruiken: fijn/grof)
9		Plakkenschijf
10		Maatbeker
11		Bijvulopening
12		Deksel (van de mixkom)
13		Afdichting
14		Verbindingsstuk
15		Mixkom
16		Opzetstuk van de food processor
17		Ontgrendelingstoets (voor de aandrijfarm)
18		Touchdisplay voor weegschaal en timer (**Afbeelding C**)
19		Aandrijving voor het opzetstuk van de food processor (onder de afdekking)
20	*M 0 - 7*	Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie
21		Aandrijfarm
22		Houder van de roerhulpstukken
23		Aansluitsnoer met stekker
24		Basisapparaat
25		Uitwerpknop (voor de roerhulpstukken)
26		Afdekking (voor de aandrijving van de food processor)
27		Roerkom
28		Vulopening
29		Spatbescherming

Afbeelding A

30		Kabelopwikkeling

Afbeelding B

31		Afdekking (voor de aandrijving van de mixkom)
32		Aandrijving voor de mixkom (onder de afdekking)

Afbeelding C

33		Timer inschakelen, tijd instellen, tijd op *0* instellen
34	**/TARE**	Weegschaal inschakelen, op *0* instellen (tarra), eenheid omschakelen *(g/ml)*
35		Display (voor de weegschaal en timer)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe keukenmachine.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

De keukenmachine is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, kneden, mengen, in plakken snijden, raspen, snijden en wegen van levens- en voedingsmiddelen.
Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking ...
  - met de roerhulpstukken niet langer dan 10 minuten;
  - met de food processor niet langer dan 5 minuten;
  - met de mixkom niet langer dan 3 minuten.

  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 gebruiksaanwijzing 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: toedrachten 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 gevaar te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom en de plakken-, rasp- en snijschijven 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 werkgereedschap goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

- Let er bij het verwijderen en plaatsen van het werkgereedschap op dat u de messen niet aanraakt.
- Let er bij de plakken-, rasp- en snijschijven op dat u de messen niet aanraakt als u verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijdert.
- Let er bij het leegmaken en reinigen van de mixkom op dat u de messen niet aanraakt.

⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.

⊙ De werkgereedschappen (roerhulpstukken, plakken-, rasp- en snijschijven, de messen van de mixkom) draaien na het uitschakelen na. Wacht tot het mes stilstaat, voordat u het deksel ontgrendelt en opent.

⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er verwondingen ontstaan.

⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
- max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken,
- max. 5 minuten met de plakken-, rasp- en snijschijven;
- max. 3 minuten mixen in de mixkom.

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

⊙ Let op wanneer u hete vloeistof in de mixkom giet. De vloeistof kan weer worden uitgestoten door plotselinge dampvorming.

⊙ Gebruik het apparaat alleen als alle deksels juist zijn afgesloten en/of het beschermingsmechanisme zich in de vermelde positie bevindt.

⊙ Gebruik altijd geschikt keukengerei om het gerecht te pletten, bijv. een spatel.

⊙ Grijp nooit met uw hand in de mixkom als deze aanstaat.

⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
… in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
… in landbouwbedrijven;
… door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
… in ontbijtpensions.

⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 129) 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 voor 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, druppel- of 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.
⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van 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 het snoer.

- ⊙ 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;
  - bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, aan 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 onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
  Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom en de plakken-, rasp- en snijschijven 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, terwijl de aandrijfarm wordt verplaatst.



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- ⊙ 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 toebehoren wisselt die tijdens het gebruik bewegen.
- ⊙ Wanneer de mixkom niet is geplaatst, moet de afdekking over de aandrijving van de mixkom zijn geplaatst. Anders werkt het apparaat niet als bescherming tegen verwondingen.



GEVAAR van verwondingen door verbranding!

- ⊙ Wanneer de mixkom hete ingrediënten bevat, kunnen deze eruit worden geslingerd en verbrandingen veroorzaken. Daarom:
  - Plaats de maatbeker in de bijvulopening.
  - Gebruik slechts lage snelheidsstanden, nooit de turbo-functie.
  - Wacht na het uitschakelen ca. 10 seconden voordat u het deksel voorzichtig en langzaam opent.

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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Neem de informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden ingrediënten, maximale werkingsduur en aanbevolen snelheidsstanden.

- ⊙ 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.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de plakken-, rasp- en snijschijven uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Let erop dat de messen van de plakken-, rasp- en snijschijven krassen op gevoelige oppervlakken kunnen veroorzaken.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Oefen geen grote druk of geen grote belasting op het apparaat en de weegschaal uit. De maximale belasting bedraagt 20 kg.

4. Levering

1 keukenmachine, basisapparaat **24**
1 spatbescherming **29**
1 roerkom **27**
1 kneedhaak **3**
1 eiwitklopper **1**
1 garde **2**
1 mixkom **15** met:
- deksel **12**
- afdichting **13**
- maatbeker **10**

1 opzetstuk van de food processor **16** met:
- deksel **6**
- stopper **4**
- verbindingsstuk **14**
- plakkenschijf **9**
- raspschijf **7**
- snijschijf **8**

1 gebruiksaanwijzing

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 onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 129)
4. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **23** in de kabelopwikkeling **30** aan de onderkant van het basisapparaat **24** op.
5. Plaats het basisapparaat **24** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.

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 **3**	*1 – 3*	- Kneden van deeg (bijv. gistdeeg)	**Max. hoeveelheid gistdeeg:** 1,6 kg **Max. gebruiksduur:** 10 minuten
Garde **2**	*5 – 6*	- Licht deeg roeren (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag) - Kloppen van boter met suiker	**Max. hoeveelheid roerdeeg:** 1,2 kg **Max. gebruiksduur:** 10 minuten
Eiwitklopper **1**	*7*	- Slagroom - Eiwitten - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	**Max. hoeveelheid slagroom:** 500 ml **Max. hoeveelheid eiwit:** ca. 12 stuks **Max. gebruiksduur:** 10 minuten
Mixkom **15**	*7 / M*	- Mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten	**Max. hoeveelheid:** 1000 ml **Max. hoeveelheid ijs:** 100 g **Max. gebruiksduur:** 3 minuten Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen. Verder niet geschikt voor het fijnmaken van vlees, uien, noten, amandelen en kruiden.

Werkgereed-schap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Plakken-schijf **9**	*3 – 4*	- Raspen van bijv. harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), rauwe aardappelen - Niet geschikt voor halfharde kaas of zachte kaas	**Max. gebruiksduur:** *5* minuten De messen die dienen te worden gebruikt, moeten omhoog wijzen. Voor een optimale verwerking voegt u de ingrediënten toe in de lopende machine. Werk met een lichte, gelijkmatige druk om het apparaat niet te overbelasten.
Raspschijf **7**		- Dubbelzijdig te gebruiken: grof/fijn - Raspen van bijv. appels, wortels, courgette, halfharde kaas (bijv. Gouda) - Gebruik voor zachte ingrediënten de grove zijde - Niet geschikt voor harde ingrediënten, bijv. harde kaas, noten	
Snijschijf **8**		- Dubbelzijdig te gebruiken: grof/fijn - Plakjes snijden van bijv. komkommers, appels, gekookte en afgekoelde aardappelen - Niet geschikt voor harde ingrediënten, bijv. harde kaas, noten	

Mixeropzetstuk

Levensmiddel	Max. verwerkings-hoeveelheid	Aanbevolen stand	Aanbevolen verwerkingstijd
Vloeistoffen	1000 ml	5	1 min
Gemengde yoghurtdranken	750 ml	7	2 min
Milkshakes/ smoothies	750 ml	7	2 min
Groentesoep	750 ml	7	2 min
Mayonaise	2 eieren	7	3 min

AANWIJZING: Het mixeropzetstuk is ongeschikt voor smeuïge, pasteuze levensmiddelen, zoals babymoes.

Toepassingsvoorbeelden voor de roerkom

Hulpstuk	Functie	Hoeveelheid	Snelheid/ stand	Tijd
Eiwitklopper	Eiwit	2 – 12 stk.	7	4 – 6 min
	Slagroom kloppen	200 – 500 ml	7	1 – 4 min
	Tip: voor een optimaal klopresultaat adviseren wij om de slagroom, de eiwitklopper en de kom eerst te koelen.			
Garde	Roerdeeg	tot 1,2 kg	1 – 5	Stand 1: 30 sec, stand 5: 4 – 6 min
Kneedhaak	Brooddeeg	tot 1,6 kg	1 – 3	Stand 1: 30 sec, stand 3: 6 – 7 min
	Gistdeeg	tot 1,6 kg	1 – 3	Stand 1: 30 sec, stand 3: 6 – 7 min

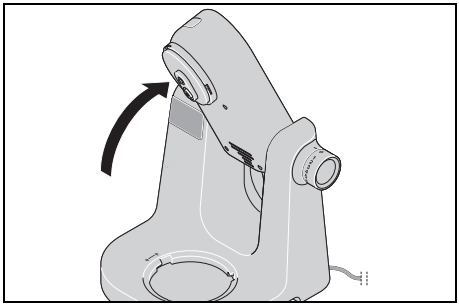
7. Basisbediening

7.1 Posities van de aandrijfarm

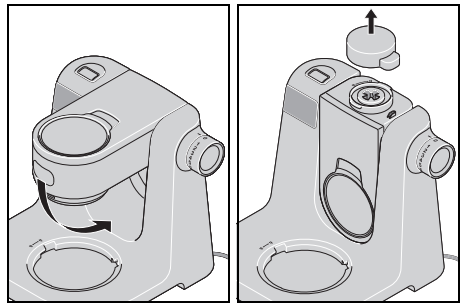
AANWIJZING: let er bij het verplaatsen van de aandrijfarm **21** op dat uw hand zich niet tussen de aandrijfarm en de behuizing bevindt.

De keukenmachine heeft 3 aandrijvingen voor de verschillende functies:
- de houder voor de roerhulpstukken **22**
- de aandrijving **32** voor de mixkom **15** onder de afdekking **31**
- de aandrijving **19** voor het opzetstuk van de food processor **16** onder de afdekking **26**.

Wanneer u op de ontgrendelingstoets **17** drukt, kunt u de aandrijfarm **21** in 3 verschillende standen zetten:
- De horizontale stand is bedoeld voor het gebruik van de roerhulpstukken (kneedhaak **3**, garde **2**, eiwitklopper **1**) en voor het gebruik van het opzetstuk van de food processor **16**.
- Om de spatbescherming **29** erop te zetten en de roerhulpstukken te plaatsen, klapt u de aandrijfarm **21** in een schuine stand omhoog.



- Om de mixkom **15** te gebruiken, klapt u de aandrijfarm **21** in een verticale stand volledig omlaag.



7.2 Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking alleen bij correcte montage

Het apparaat werkt alleen wanneer de afdekking **31** is geplaatst of wanneer de mixkom **15** en het deksel **12** correct zijn gemonteerd.

Functie alleen bij een correct gepositioneerde aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen, wanneer de aandrijfarm **21** correct in de horizontale of verticale stand is vergrendeld en de ontgrendelingstoets **17** 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 **23** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

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

7.3 Stroomvoorziening

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Sluit de stekker **23** alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

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

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar **20** op *0* (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker **23** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
   U hoort een geluidssignaal en de weergaven op het display **18** branden kort.
4. Trek de stekker **23** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

7.4 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten en de food processor max. 5 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

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

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **20** met de wijzers van de klok mee te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid (zie “Een overzicht van de functies” op pagina 116).
3. Verlaag de snelheid tot stand *1 - 2*, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **28** of de bijvulopening **11** van het deksel wilt toevoegen.
4. Zet de snelheidsregelaar **20** op *0* om het apparaat uit te schakelen.

AANWIJZING: de ideale snelheid is naast het werkgereedschap ook afhankelijk van de consistentie van het mixproduct. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.

7.5 Pulsfunctie

- Houd de snelheidsregelaar **20** in stand *M* vast om de snelheid tijdelijk naar de hoogste stand *(7)* te schakelen.
- Laat de snelheidsregelaar **20** los om het apparaat te stoppen.

8. Display

Op het display **35** worden de waarden voor de timer of de weegschaal weergegeven.
Rechts naast de waarde geeft de eenheid de actuele functie weer:

- *g* of *ml*: de weegschaal is actief.
- *m:s* : de timer is actief.

Daaronder bevinden zich de knoppen/toetsen:

- **33** voor de timer
- **/TARE 34** voor de weegschaal

- Na het aansluiten van de stekker drukt u **kort** op een willekeurige toets **33**/**34** om de weegschaal te activeren.
- Wanneer u de keukenmachine met de snelheidsregelaar **20** inschakelt, wordt de timer automatisch geactiveerd.
- Om van de timer naar de weegschaal om te schakelen, houdt u de toets **/TARE 34** ingedrukt totdat u het tweede geluidssignaal hoort.
- Om van de weegschaal naar de timer om te schakelen, houdt u één van de toetsen **33** ingedrukt totdat het tweede geluidssignaal weerklinkt.

Het display **18** schakelt na 15 minuten zonder functie automatisch uit.

9. Timer

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten en de food processor max. 5 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

De ingebouwde timer start automatisch wanneer de keukenmachine met de snelheidsregelaar **20** wordt ingeschakeld. De tijd wordt op het display **35** opgeteld. Na 15 minuten wordt het werkproces automatisch gestopt. Er klinkt een geluidssignaal.

- Wanneer u het werkproces onderbreekt door de snelheidsregelaar **20** op *0* in te stellen, wordt de timer gestopt. Bij opnieuw starten werkt de timer verder.
- Druk tegelijkertijd op de beide toetsen **33** om de timer op nul *(00:00)* in te stellen.
- Na het apparaat automatisch werd gestopt, zet u de snelheidsregelaar **20** op *0*.

Timer vooraf instellen

Optioneel kunt u een tijd instellen, waarna het apparaat automatisch dient te worden gestopt.

- U kunt de timer vóór het starten van het apparaat instellen of op elk moment, terwijl het apparaat werkt.
- Via stappen van 30 seconden kunt u de tijd instellen.
- U kunt maximaal 15 minuten instellen.

1. Om de timer te activeren, houdt u één van de toetsen **33** ingedrukt totdat het tweede geluidssignaal weerklinkt. Rechts op het display **35** staat *m:s*.
2. Stel met de toetsen **33** de gewenste tijd in.
   - Elke druk op de toets verandert de tijd met 30 seconden *(00:30)*.
   - Houd een toets ingedrukt om de tijd sneller te veranderen.

   De tijdweergave knippert gedurende het instellen. De ingestelde tijd wordt automatisch opgeslagen.
3. Start het apparaat met de snelheidsregelaar **20**. De tijd wordt afgeteld.
4. Wanneer u het werkproces onderbreekt door de snelheidsregelaar **20** op *0* in te stellen, wordt de timer ge-

stopt. Bij opnieuw starten werkt de timer verder.

5. Wanneer de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en stopt het apparaat automatisch. Zet de snelheidsregelaar **20** op *0*.

10. Weegschaal

De ingebouwde keukenweegschaal weegt in stappen van 1 gram tot en met *5* kg *(5000 g)* resp. in stappen van 1 ml tot en met *5* liter *(5000 ml)*.
De weegschaal is klaar voor gebruik, wanneer de keukenmachine is aangesloten, maar niet is ingeschakeld.
De weegschaal weegt zowel ingrediënten in de roerkom **27** als in de mixkom **15**.

AANWIJZINGEN:

- Let er voor de beste meetnauwkeurigheid bij het wegen van de ingrediënten op dat de keukenmachine vrij staat en niet aan belastingen of aanrakingen is blootgesteld. Wacht eventueel tot de weergave niet meer verandert.
- Wanneer het maximale gewicht van *5* kg (*5* liter) wordt overschreden, wordt op het display **35** - - - - weergegeven en weerklinkt er een geluidssignaal.

Eenvoudig wegen

1. Het apparaat is aangesloten, maar is niet gestart.
2. Houd de toets **/TARE 34** ingedrukt om de weegschaal in te schakelen. Na korte tijd wordt er rechts op het display **35** *g* of *ml* weergegeven.
3. Wanneer u de eenheid tussen *g* en *ml* wilt omschakelen, houdt u de toets **/TARE 34** ingedrukt totdat de weergave verandert.
4. Voordat u ingrediënten weegt, moet de weergave op *0 g/0 ml* staan. Druk eventueel kort op de toets **/TARE 34** om de weergave op nul te zetten.
5. Vul nu de roerkom **27** of de mixkom **15** met ingrediënten. Het gewicht wordt weergegeven. Wacht eventueel een momentje tot de weergave niet meer verandert.
6. De weegschaalfunctie wordt automatisch beëindigd wanneer het apparaat wordt gestart.

Wegen met tarrafunctie

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

1. Nadat u een ingrediënt hebt gewogen, drukt u **kort** op de toets **/TARE 34**. *0 g* of *0 ml* wordt weergegeven.
2. Nu kunt u het volgende ingrediënt toevoegen en wegen.
3. Voor verdere ingrediënten kunt u deze stappen herhalen.

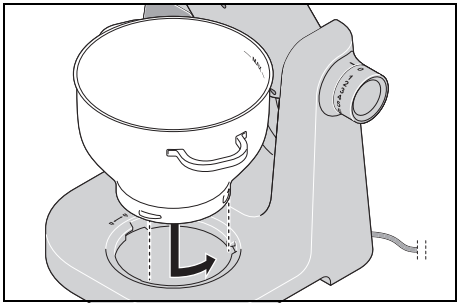
11. Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en klap de aandrijfarm **21** in de schuine stand omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingstoets er weer uitspringt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **27** zo in het basisapparaat **24** dat de markering **MAX** zich achter bevindt en licht naar rechts is verplaatst.
   - De welvingen aan de onderste rand moeten in de uitsparingen van het basisapparaat passen.
   - De welving onder de linkergreep wijst naar het geopende slotsymbool 🔓.



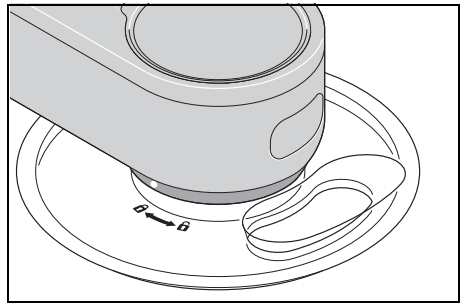
3. Draai de roerkom **27** een beetje tegen de wijzers van de klok in totdat deze vastzit.
   - De welving onder de linkergreep wijst dan naar het gesloten slotsymbool 🔒.

Spatbescherming monteren

LET OP:

⊙ Gebruik de roerkom **27** nooit zonder geplaatste spatbescherming **29**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming **29** van onderaf op de aandrijfarm **21**. Het geopende slotsymbool 🔓 op de spatbescherming en de punt (●) op de aandrijfarm wijzen naar elkaar toe.
5. Druk de spatbescherming tegen de aandrijfarm en draai deze in de richting van het gesloten slotsymbool 🔒.

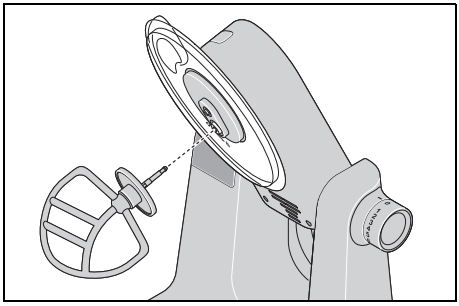


Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
   - Kneedhaak **3**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
   - Garde **2**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksdeeg of pannenkoekbeslag.
   - Eiwitklopper **1**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.

   Voor meer informatie: zie “Een overzicht van de functies” op pagina 116.

7. Steek het roerhulpstuk **1**/**2**/**3** van onderaf in de houder **22**, zodat dit vastzit. Draai het roerhulpstuk eventueel, zodat de zeskant past.



Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **27** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **21** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **28** in de spatbescherming **29** toevoegen:
  - Verlaag de snelheid naar *1 - 2*.
  - Voeg de ingrediënten toe.

Aandrijfarm neerlaten

8. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en verplaats de aandrijfarm **21** naar de horizontale stand. De ontgrendelingstoets **17** springt weer eruit.

Werkproces

1. Steek de stekker **23** in een stopcontact.
2. Kies met de snelheidsregelaar **20** de gewenste snelheidsstand.
3. Als de werkfase is voltooid, zet u de snelheidsregelaar **20** op *0* en trekt u de stekker **23** eruit.

Apparaat uit elkaar halen

1. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en klap de aandrijfarm **21** in de schuine stand omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingstoets er weer uitspringt.
2. Druk op die uitwerpknop **25** om het roerhulpstuk **1**/**2**/**3** te verwijderen.
3. Draai de spatbescherming **29** zodat het geopende slotsymbool 🔓 op de spatbescherming en punt (●) op de aandrijfarm **21** naar elkaar wijzen en verwijder deze naar beneden.
4. Draai de roerkom **27** een beetje met de wijzers van de klok mee en verwijder deze.
5. Haal de verwerkte levensmiddelen eruit.
6. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en verplaats de aandrijfarm **21** naar de horizontale stand. De ontgrendelingstoets **17** springt weer eruit.
7. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

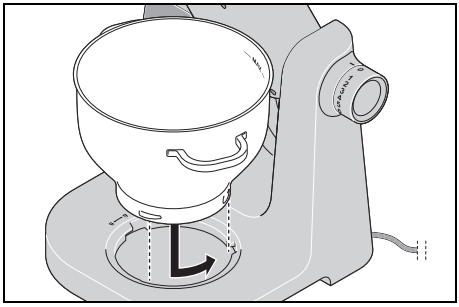
12. Food processor gebruiken

Levensmiddelen voorbereiden

1. Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de vulopening **5** passen. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden rechtop in de vulopening geplaatst. U moet de breedte van de vulopening zo goed mogelijk vullen, zodat deze niet kantelt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **27** zo in het basisapparaat **24** dat de markering **MAX** zich achter bevindt en licht naar rechts is verplaatst.
   - De welvingen aan de onderste rand moeten in de uitsparingen van het basisapparaat passen.
   - De welving onder de linkergreep wijst naar het geopende slotsymbool 🔓.



3. Draai de roerkom **27** een beetje tegen de wijzers van de klok in totdat deze vastzit.
   - De welving onder de linkergreep wijst dan naar het gesloten slotsymbool 🔒.

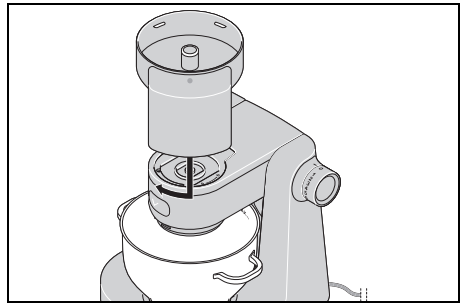
Aandrijfarm neerlaten

4. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en verplaats de aandrijfarm **21** naar de horizontale stand. De ontgrendelingstoets **17** springt weer eruit.

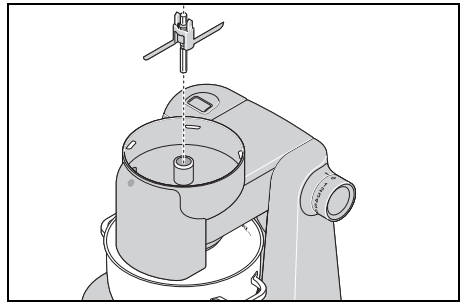
Food processor monteren

AANWIJZING: er mag geen roerhulpstuk **1/2/3** zijn geplaatst.

5. Verwijder de afdekking **26**.
6. Plaats het opzetstuk van de food processor **16** zo op de aandrijving **19** dat de uitwerpschacht een beetje naar rechts wijst. Draai het opzetstuk van de food processor met de wijzers van de klok mee totdat dit vastzit.



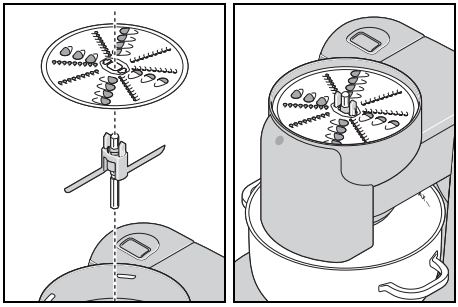
7. Plaats het verbindingsstuk **14** met de langere metalen zijde omlaag erin, zodat de zeskant in de aandrijving **19** past.



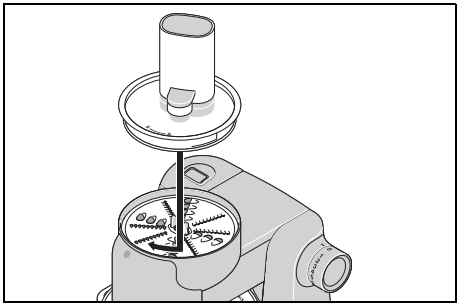
8. Selecteer de geschikte schijf:
   - Raspschijf **7**;
   - Snijschijf **8**; of
   - Plakkenschijf **9**

   De raspschijf **7** en de snijschijf **8** kunnen dubbelzijdig worden gebruikt: met één zijde grof en met de andere zijde fijn.

9. Plaats de geselecteerde plakken-, rasp- of snijschijf **7**/**8**/**9** zo op het verbindingsstuk **14** dat de messen, waarmee u wilt werken, boven liggen.
   - De beide kunststof nokken aan het verbindingsstuk moeten boven door de passende gaten in de schijf steken.



10. Plaats het deksel **6** zo op het opzetstuk van de food processor **16** dat het geopende slotsymbool 🔓 op het deksel naar de punt (●) op het opzetstuk van de food processor wijst.
11. Draai het deksel met de wijzers van de klok mee totdat dit vastklikt. Het gesloten slotsymbool 🔒 wijst naar punt (●).



Werkproces

1. Steek de stekker **23** in een stopcontact.
2. Kies met de snelheidsregelaar **20** de gewenste snelheidsstand (*3 - 4*).
3. Vul de vulopening **5** portie voor portie met voorbereide ingrediënten en druk deze met de stopper **4** met een lichte, gelijkmatige druk omlaag.
   - Lange ingrediënten, zoals wortels, courgettes en komkommers, kunnen zonder stopper naar beneden worden gedrukt, zolang ze uit de bovenkant van de vulopening **5** steken.
4. Als de werkfase is voltooid, zet u de snelheidsregelaar **20** op *0* en trekt u de stekker **23** eruit.

Apparaat uit elkaar halen

1. Draai het complete opzetstuk van de food processor **16** een beetje tegen de wijzers van de klok in en verwijder dit.
2. Draai het deksel **6** tegen de wijzers van de klok in, totdat het geopende slotsymbool 🔓 op het deksel naar de punt (●) op het opzetstuk van de food processor **16** wijst en verwijder het.
3. Pak het verbindingsstuk **14** in het midden vast en haal het met de plakken-, rasp- of snijschijven **7**/**8**/**9** uit het opzetstuk van de food processor **16**.
4. Neem de rasp- of snijschijf **7**/**8**/**9** voorzichtig van verbindingsstuk **14** af.
5. Draai de roerkom **27** een beetje met de wijzers van de klok mee en verwijder deze.
6. Verwijder de verwerkte levensmiddelen bijvoorbeeld met een spatel uit de roerkom **27** en van de losse onderdelen van de food processor.
7. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.
8. Plaats de afdekking **26** weer terug.

13. Mixkom gebruiken

GEVAAR van verwondingen door snijden!

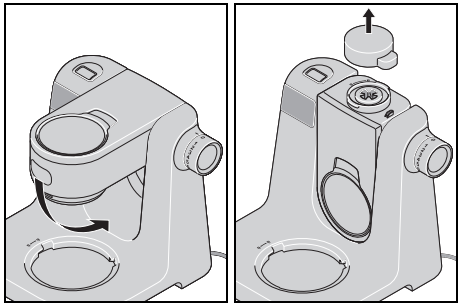
⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **15** zeer scherp zijn:
- Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- Let er bij het leegmaken van de mixkom **15** op dat u de messen niet aanraakt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

Aandrijfarm naar de verticale stand klappen

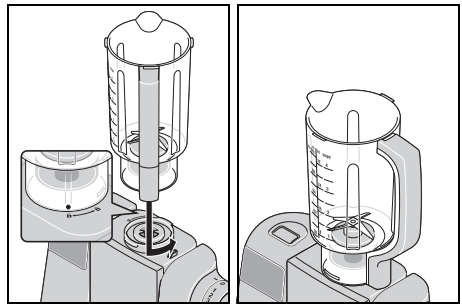
1. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en klap de aandrijfarm **21** volledig naar onderen, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingstoets er weer uitspringt.



2. Verwijder de afdekking **31**.

Mixkom plaatsen

3. Plaats de mixkom **15** zo op de aandrijving **32** dat de tuit en de puntmarkering (●) aan de onderste rand naar het geopende slotsymbool 🔓 op het apparaat wijzen.
   - Als dat niet past, draait u de mixkom **15** een beetje heen en weer.



4. Draai de mixkom **15** tegen de wijzers van de klok in totdat deze vastzit. De tuit en de puntmarkering (●) wijzen nu naar het gesloten slotsymbool 🔒.

Ingrediënten toevoegen

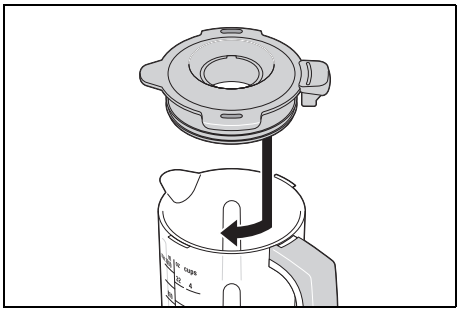
- Vul de mixkom **15** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.

Deksel plaatsen

AANWIJZINGEN:

- Om veiligheidsredenen start het mixproces alleen, wanneer het deksel **12** correct is geplaatst.
- Breng enkele druppels plantaardige olie op een doek aan en wrijf de afdichting **13** daarmee in om het deksel **12** iets gemakkelijker te kunnen sluiten.

5. Plaats het deksel **12** iets gedraaid op de mixkom **15**.

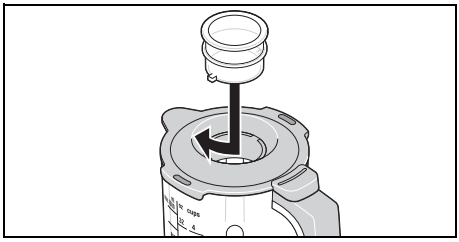


6. Draai het deksel **12** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag.

Maatbeker plaatsen

Met de maatbeker **10** kunt u kleine hoeveelheden ingrediënten afmeten. Omgedraaid past deze precies in de bijvulopening **11**.

7. Plaats de maatbeker **10** weer terug, zodat de kleine kunststof nokken in de uitsparingen van de bijvulopening passen.
8. Draai het maatbeker **10** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag.



Werkproces

1. Steek de stekker **23** in een stopcontact.
2. Kies met de snelheidsregelaar **20** de gewenste snelheidsstand.
3. Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening **11** in het deksel **12** toevoegen:
   - Verlaag de snelheid naar *1 - 2*.
   - Draai de maatbeker **10** tegen de wijzers van de klok in en neem deze eraf.
   - Voeg de ingrediënten toe.
   - Plaats de maatbeker **10** weer terug, zodat de kleine kunststof nokken in de uitsparingen van de bijvulopening **11** passen.
   - Draai de maatbeker **10** met de wijzers van de klok mee totdat deze vastzit.
4. Als de werkfase is voltooid, zet u de snelheidsregelaar **20** op *0* en trekt u de stekker **23** eruit.

Apparaat uit elkaar halen

1. Draai de maatbeker **10** tegen de wijzers van de klok in en neem deze eraf.
2. Draai het deksel **12** tegen de wijzers van de klok in en neem dit eraf.
3. Draai de mixkom **15** met de wijzers van de klok mee en neem deze eraf.
4. Verwijder voorzichtig de verwerkte ingrediënten uit de mixkom **15** (bijvoorbeeld met een spatel).
5. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.
6. Plaats de afdekking **31** zo erop dat de pijlmarkering op de afdekking naar de pijlmarkering op het apparaat wijst (▶◀). Druk op de afdekking stevig omlaag.

AANWIJZING: wanneer de afdekking **31** niet stevig is geplaatst, kunnen de roerhulpstukken en de food processor niet worden gebruikt. Dit is een beveiligingsfunctie.

14. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **23** uit het stopcontact.
⊙ Dompel het basisapparaat **24** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **15** en de plakken-, rasp- en snijschijven **7**/**8**/**9** 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 werkgereedschap 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 schoonmaakmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

AANWIJZINGEN:

- Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortels) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de mixkom **15**, de maatbeker **10**, het deksel **6** of de spatbescherming **29**) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.
- Let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels aan accessoires kunnen hangen. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

14.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **24** 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 **24** pas weer wanneer het volledig droog is.

14.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom **27**
- Spatbescherming **29**
- Eiwitklopper **1**
- Garde **2**
- Kneedhaak **3**
- Mixkom **15**
- Deksel **12**
- Afdichting **13**
- Maatbeker **10**
- Opzetstuk van de food processor **16**
- Deksel **6**
- Stopper **4**
- Verbindingsstuk **14**
- Raspschijf **7**
- Snijschijf **8**
- Plakkenschijf **9**

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

- Basisapparaat **24**
- Afdekking **26**
- Afdekking **31**

14.3 Accessoires reinigen

1. Verwijder de grove levensmiddelenresten.
2. Spoel de mixkom **15** of de roerkom **27** om met warm water en giet het water weg.

3. Verwijder voor het reinigen de afdichting **13** van het deksel **12**.
4. Reinig alle accessoires met de hand in een wasbak met afwaswater. De vaatwasmachinebestendige delen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.
5. Spoel alle delen met schoon water na bij reinigen met de hand.
6. Laat alle delen volledig drogen voordat u deze weer monteert, opbergt of opnieuw gebruikt.

14.4 Mixkom reinigen

Reinig de mixkom **15**, indien mogelijk, direct na gebruik.

1. Vul de mixkom **15** tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel en plaats deze op het basisapparaat **24**.
2. Plaats het deksel **12** en de maatbeker **10** erop.
3. Zet de snelheidsregelaar **20** meerdere keren kort op *M*.
4. Neem de mixkom **15** van het basisapparaat **24** af.
5. Gooi het afwaswater weg.
6. Spoel de mixkom **15** met schoon water na.
7. Laat de mixkom **15** volledig drogen, voordat u deze opnieuw gebruikt.

14.5 Bewaren

- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding A:** het aansluitsnoer **23** kunt u in de kabelopwikkeling **30** aan de onderkant van het basisapparaat **24** opwikkelen.

15. Recepten

In de recepten worden de volgende afkortingen gebruikt:

tl = theelepel
el = eetlepel

Groene smoothie

Ingrediënten voor 2 porties

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

Bereiding

1. Was de appel, peer en komkommer, maak ze schoon en snijd ze in stukken.
2. Was de bladspinazie en zoek ze uit.
3. Hak de gember fijn.
4. Doe alle ingrediënten in de mixkom **15**.
5. Begin op stand *2 - 3* en druk dan meerdere keren op *M*. Verhoog aan het einde de snelheid totdat de gewenste consistentie is bereikt.
6. Drink de smoothie het beste vers op!

Mascarponecrème

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Breek de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand *7*.
3. Stop het eiwit in een andere kom en zet het koud.
4. Klop de eierdooier met suiker en zoete wijn in de roerkom met de eiwitklopper op stand *6* totdat het schuimt.
5. Verlaag de snelheid naar stand *3* en voeg om beurten met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Roer de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de crème.
8. Zet de crème tot het moment suprême in de koelkast. Eet het binnen 24 uur op.

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

Pizzadeeg

Ingrediënten

250 g	tarwebloem
¾ tl	zout
½ dobbelsteentje	verse gist
120 ml	lauwwarm water
½ tl	bruine suiker

een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roerkom en maak een kuiltje in het midden.
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 mengsel met de kneedhaak op stand *3* totdat er zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed het deeg vervolgens met de hand verder, totdat het soepel is.
5. Maak een bal van deeg en laat deze op een warme plaats rijzen, totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed het deeg nog goed door elkaar, rol het uit en beleg het naar wens.

Basisrecept voor roerdeeg

Ingrediënten voor één bakvorm (ca. 30 cm)

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

Daarnaast zachte boter voor de vorm

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Vet een bakvorm in of leg er bakpapier in.
3. Snijd de boter in kleine stukjes en doe deze in de roerkom, samen met de suiker.
4. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer de ingrediënten 30 seconden op stand *4*.
5. Meng het geheel vervolgens ong. 5 minuten op stand *6* tot het een zacht mengsel is.
6. Roer de eieren geleidelijk ong. 30 seconden lang op stand *3*.
7. Roer daarna nog ong. 40 seconden verder op stand *6*.
8. Mengen het meel met het bakpoeder en zeef het over het mengsel.
9. Mix alle ingrediënten ong. 40 seconden op stand *3* tot het een egaal beslag is.

10. Doe het beslag in de bakvorm en strijk het met een spatel glad.
11. Bak het gebak ongeveer 65 minuten.
12. Doe ong. 10 minuten vóór het einde van het bakken de gaartest. Prik hiervoor met een houten stokje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar als er geen beslag meer aan het stokje blijft plakken.
13. Laat het gebak ong. 10 minuten afkoelen in de bakvorm voordat u het eruit haalt.

Basisrecept gistdeeg

Ingrediënten

500 g	tarwebloem type 550
1 dobbelsteentje	verse gist
60 g	boter
1 snufje	zout
1 tl	suiker
200 - 250 ml	lauwwarme melk
2	eieren

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roerkom en maak een kuiltje in het midden.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in lauwwarme melk en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Doe de overgebleven ingrediënten in de roerkom.
4. Kneed het deeg met een kneedhaak gedurende 1 minuut op stand *2* en vervolgens 5 minuten op stand *3*.
5. Maak een deegbal en laat die 40 minuten in de roerkom rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
7. Rol het deeg op een bakplaat uit en beleg het naar wens.
8. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 25-30 minuten.

Basisrecept voor wafels

Ingrediënten voor 4 porties

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

Bereiding

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

Basisrecept voor zandtaartdeeg

Ingrediënten

250 g	meel
125 g	koude boter
1 snufje	zout
1	ei
150 g	suiker

Bereiding

1. Voeg alle ingrediënten in de roerkom en kneed ze met een garde op stand *3* voor ong. 3-4 minuten tot een kruimelig deeg.
2. Zet het 30 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
4. Vet de springvorm in en strooi hier een klein beetje meel overheen.
5. Rol het deeg tussen twee vellen vershoudfolie uit (op een diameter van ong. 30 cm) en doe dit in de springvorm.
6. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 15 minuten.

Basisrecept cacaokoekjesdeeg

Ingrediënten

4	eieren (maat L)
1 snufje	zout
150 g	poedersuiker
25 g	cacaopoeder
50 g	bloem
75 g	zetmeel
1 tl	bakpoeder

Daarnaast bakpapier voor op de bakplaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 225 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Breek de eieren.
3. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand *7*.
4. Stop het geklopte eiwit in een andere kom en zet het koud.
5. Doe de eierdooier samen met de poedersuiker in de roerkom en roer het met de eiwitklopper op stand *6* tot een romig geheel.
6. Mix de cacaopoeder, het meel, het zetmeel en het bakpoeder en zeef het mengsel over de eierdooiercrème.
7. Voeg 1/3 van het geklopte eiwit toe en maak hier met de garde een egaal beslag van.
8. Roer het overgebleven geklopte eiwit met een houten lepel door het beslag, totdat alle ingrediënten gemengd zijn.
9. Pak een bakplaat met bakpapier en leg het deeg daarop.
10. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 225 °C voor 12 minuten.
11. Laat het deeg inzakken op een theedoek.
12. Smeer het bakpapier met een beetje koud water in en verwijder het voorzichtig.

Komkommersalade

Ingrediënten

1	komkommer
150 g	naturelyoghurt
3 el	witte wijnazijn
3 el	zonnebloemolie
1-2 tl	mosterd
1 snufje	zout
1 snufje	suiker

Bereiding

1. Doe de naturelyoghurt, de witte wijnazijn, de zonnebloemolie, mosterd, zout en suiker in de mixkom **15**.
2. Plaats het deksel erop en roer door op stand *2 - 3*.
3. Indien gewenst, kan de yoghurtdressing ook met dille of andere kruiden worden verfijnd.
4. Was de komkommer, snijd de uiteinden af en schil deze dun, afhankelijk van uw smaak.
5. Snijd de komkommer met de fijne zijde van de snijschijf **8** in fijn plakjes. Kies de snelheid op stand 3 - *4*.

6. Meng de komkommerschijfjes en de yoghurtdressing en laat de salade ca. 10 minuten intrekken.

Aardappelpannenkoeken

Ingrediënten

1 kg	aardappelen
1	groot ei
1-2 el	meel
½ tl	zout
	braadvet

Bereiding

1. Schil en was de aardappelen.
2. Schaaf de aardappelen met de plakkenschijf **9**. Kies de snelheid op stand *3 - 4*.
3. Doe de aardappelmassa in een doek en druk het vocht eruit.
4. Vermeng de in plakken gesneden aardappelen met ei, meel en zout.
5. Warm een beetje braadvet op in een pan.
6. Voeg met een kleine pollepel iets van de aardappelmassa toe aan het hete vet en druk de massa plat met een spatel.
7. Braad de aardappelpannekoek aan beide zijden totdat deze goudbruin zijn.

16. Problemen oplossen

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd (zie "Beveiligingsfuncties" op pagina 119). • Staat de snelheidsregelaar **20** op *0*? Zo niet, dan moet u deze op *0* instellen, voordat u de gewenste snelheid instelt. • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 119)?

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	• Neem de maximale hoeveelheden en de aanbevolen voorbereiding van de levensmiddelen in acht. • De zuignappen moeten schoon en droog zijn en het apparaat moet op een stevige vlakke ondergrond staan.
Een roerhulpstuk **1**/**2**/**3** of een plakken-, rasp- of snijschijf **7**/**8**/**9** schuurt tegen het werkreservoir.	• Direct uitschakelen, stekker **23** eruit trekken en controleren of alle accessoires correct in elkaar zijn gezet.
Roerhulpstukken **1**/**2**/**3** of mixkom **15**: het werkgereedschap draait niet of maar erg moeilijk rond.	• Direct uitschakelen, stekker **23** uit het stopcontact trekken en controleren: - Is de maximale hoeveelheid overschreden? - Voedsel te taai of te hard? - Is er een obstakel (bijv. pezen, kraakbeen) in het reservoir? - Zijn de stukken van de ingrediënten te groot?
Bij het omhoog klappen van de aandrijfarm **21** stoot het roerhulpstuk **1**/**2**/**3** tegen de roerkom **27**.	• Wacht totdat het roerhulpstuk **1**/**2**/**3** tot stilstand is gekomen, voordat u de aandrijfarm **21** ontgrendelt. Bij het nalopen wordt het roerhulpstuk in de parkeerstand gezet, zodat het bij het omhoog klappen van de aandrijfarm niet tegen de roerkom **27** stoot.
Food processor: de plakken-, rasp- of snijschijf **7**/**8**/**9** stopt met draaien.	• Direct uitschakelen, stekker **23** uit het stopcontact trekken en controleren: - Heeft u te veel druk uitgeoefend? - Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het apparaat?
Food processor: er blijven restanten van de ingrediënten boven aan de plakken-, rasp- en snijschijf **7**/**8**/**9** achter.	• Geen fout, om technische redenen blijven er kleine restanten achter.
Food processor: de ingrediënten worden niet goed verwerkt.	• Uitschakelen, stekker **23** uit het stopcontact trekken en voorzichtig controleren: - Zijn er ingrediënten in de messen terecht gekomen? Deze eventueel verwijderen. - Is de plakkenschijf **9** niet met de messen omhoog ingezet? Evt. omkeren.
Weergave *E2* of *E3*	• Uitschakelen, stekker **23** eruit trekken en opnieuw aansluiten.

17. Weggooien



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



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

Verpakking

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

18. Technische gegevens

Model:	SKMB 1000 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	II ⧈
Vermogen:	600 watt
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	≤ 0,5 W
Roerkom: max. vulhoeveelheid (markering **MAX**):	 3,0 l
Mixkom: max. vulhoeveelheid (markering **max.**):	 1,0 l
Maximale belasting voor kneedhaak **3**:	**Gistdeeg:** max. 1,6 kg
Maximale belasting voor garde **2**:	**Roerdeeg:** max. 1,2 kg
Schaalverdeling van de weegschaal:	tot max. 5 kg
Max. continugebruik (KB): - Keukenmachine: - Food processor: - Mixer:	(geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken) 10 minuten 5 minuten 3 minuten

Gebruikte symbolen

	Symbool voor beschermingsklasse II
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

19. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.
Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, 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: 524331_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **524331_2601** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

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

IAN: 524331_2601



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica 141
2. Uso conforme 142
3. Avvertenze di sicurezza 143
4. Materiale in dotazione 147
5. Disimballaggio e posizionamento 148
6. Panoramica delle funzioni 148
7. Uso di base 151
7.1 Posizioni del braccio di azionamento 151
7.2 Funzioni di sicurezza 151
7.3 Alimentazione di corrente 152
7.4 Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità ... 152
7.5 Funzioni a impulsi 152
8. Display 153
9. Timer 153
10. Bilancia 154
11. Uso degli accessori per mescolare 155
12. Utilizzo del taglia verdure 157
13. Uso del recipiente miscelatore 159
14. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio 161
14.1 Pulizia della base 161
14.2 Pulizia in lavastoviglie 161
14.3 Pulizia degli accessori 161
14.4 Pulizia del recipiente miscelatore 162
14.5 Conservazione 162
15. Ricette 162
16. Risoluzione dei problemi 167
17. Smaltimento 169
18. Dati tecnici 169
19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 170
20. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 172

1. Panoramica

1		Frusta per montare
2		Frusta per mescolare
3		Gancio impastatore
4		Pressino
5		Tubo di riempimento
6		Coperchio (per l'accessorio taglia verdure)
7		Disco per sminuzzare (utilizzabile dai due lati: fino/grosso)
8		Disco per tagliare (utilizzabile dai due lati: fino/grosso)
9		Disco per grattugiare
10		Misurino
11		Apertura di rabbocco
12		Coperchio (del recipiente miscelatore)
13		Guarnizione
14		Elemento di collegamento
15		Recipiente miscelatore
16		Accessorio taglia verdure
17		Tasto di sblocco (per il braccio di azionamento)
18		Display touch per bilancia e timer (**Figura C**)
19		Azionamento per l'accessorio taglia verdure (sotto la copertura)
20	*M 0 - 7*	Selettore di velocità con funzione on/off
21		Braccio di azionamento
22		Alloggiamento degli accessori per mescolare
23		Cavo di collegamento con spina
24		Base
25		Tasto di espulsione (per gli accessori per mescolare)
26		Copertura (per l'azionamento del taglia verdure)
27		Ciotola per mescolare
28		Apertura di riempimento
29		Paraspruzzi

Figura A

30		Avvolgicavo

Figura B

31		Copertura (per l'azionamento del recipiente miscelatore)
32		Azionamento per il recipiente miscelatore (sotto la copertura)

Figura C

33	⊖⊙⊕	Attivare il timer, impostare il tempo, portare il tempo a *0*
34	⚖**/TARE**	Attivare la bilancia, portare a *0* (tara), cambiare l'unità di misura *(g/ml)*
35		Display (per bilancia e timer)

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro nuovo robot da cucina.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il robot da cucina possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Il robot da cucina serve a mescolare, frullare, montare, sbattere, impastare, miscelare, sminuzzare, tagliare e pesare alimenti e nutrimenti.
L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare il robot da cucina in modo continuo senza interruzioni…
  - con gli accessori per mescolare per non più di 10 minuti
  - con il taglia verdure per non più di 5 minuti
  - con il recipiente miscelatore per non più di 3 minuti

  Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Non usare il recipiente miscelatore per triturare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Si tenga presente che le lame del recipiente miscelatore e dei dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare sono molto affilate:
  - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
  - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene gli utensili da lavoro, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.

- Quando si tolgono e si inseriscono gli utensili da lavoro, assicurarsi di non toccare le lame.
- Quando si rimuovono intasamenti e ingredienti non lavorati dai dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare, assicurarsi di non toccare le lame.
- Quando si svuota e si pulisce il recipiente miscelatore, assicurarsi di non toccare le lame.

⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

⊙ Gli utensili da lavoro (accessori per mescolare, dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare, lame del recipiente miscelatore) continuano a girare dopo lo spegnimento. Attendere che si fermino del tutto prima di sbloccare e aprire il coperchio.

⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.

⊙ A seconda dell'utilizzo, l'apparecchio è previsto per i seguenti tempi di funzionamento massimi senza interruzioni:
- max. 10 minuti per mescolare/impastare con gli accessori per mescolare
- max. 5 minuti con i dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare
- max. 3 minuti nel recipiente miscelatore

Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

⊙ Procedere con attenzione quando si versa un liquido caldo nel recipiente miscelatore. Potrebbe essere espulso di nuovo improvvisamente sotto forma di vapore.

⊙ Utilizzare l'apparecchio solo una volta collocati correttamente tutti i coperchi e/o quando il dispositivo di protezione si trova nella posizione descritta.

⊙ Per spingere gli alimenti verso il basso, usare sempre un utensile adatto, ad es. una spatola.

⊙ Non introdurre mai le mani nel recipiente miscelatore quando è inserito.

- Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
  - … nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  - … in tenute rurali;
  - … da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - … in pensioni con colazione.
- Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere “Pulizia e manutenzione dell'apparecchio” a pagina 161).

⚠ *PERICOLO per i bambini!*

- Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.

⚠ *PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!*

- Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.

PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- Proteggere la base da umidità, goccioline e schizzi d'acqua.
- Se nella base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina. e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.

PERICOLO di scossa elettrica!

- Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- Assicurarsi che non sia possibile inciampare sul cavo di collegamento o che nessuno possa restarvi impigliato o calpestarlo.

- Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. fornelli).
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- Staccare la spina dalla presa di corrente:
  - se si verifica un guasto
  - se non si utilizza il robot da cucina
  - prima di montare o smontare il robot da cucina
  - prima di pulire il robot da cucina
  - in caso di temporali
- Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo. Considerare che dopo lo spegnimento la lama continua ancora a ruotare per breve tempo.
- Si tenga presente che le lame del recipiente miscelatore e dei dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.



PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

- Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento mentre il braccio di azionamento è in movimento.



PERICOLO dovuto a parti rotanti!

- Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- Assicurarsi sempre che il selettore di velocità sia sullo *0*, prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.
- Se il recipiente miscelatore non è montato, è necessario applicare la copertura sopra l'azionamento del recipiente miscelatore. Altrimenti non funziona l'apparecchio protettivo e c'è pericolo di ferirsi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- Se nel recipiente miscelatore si trovano ingredienti caldi, potrebbero schizzare fuori e causare scottature. Pertanto:
  - Collocare il misurino nell'apertura di rabbocco.
  - Utilizzare solo livelli di velocità bassi, in nessun caso la funzione turbo.
  - Dopo lo spegnimento attendere per circa 10 secondi prima di aprire il coperchio con cautela e lentamente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. fornelli.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Attenersi alle indicazioni sulle capienze massime, le quantità massime di ingredienti, i tempi di funzionamento massimi e le velocità consigliate contenute in questo manuale di istruzioni per l'uso.
- ⊙ Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore né la ciotola per mescolare, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- ⊙ Non esercitare una pressione eccessiva sui dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare. Lavorare con una pressione uniforme in modo che il motore non si blocchi.
- ⊙ Si tenga presente che le lame dei dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare possono causare graffi su superfici sensibili.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ La frusta per mescolare e il gancio impastatore presentano un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti affilati, appuntiti o graffianti (ad es. coltello, spugnetta abrasiva).
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non esercitare una pressione o un carico eccessivi sull'apparecchio e sulla bilancia. Il carico massimo è di 20 kg.

4. Materiale in dotazione

1 robot da cucina, apparecchio base **24**
1 paraspruzzi **29**
1 ciotola per mescolare **27**
1 gancio impastatore **3**
1 frusta per montare **1**
1 frusta per mescolare **2**
1 recipiente miscelatore **15** con:
- coperchio **12**
- guarnizione **13**
- misurino **10**

1 accessorio taglia verdure **16** con:
- coperchio **6**
- pressino **4**
- elemento di collegamento **14**
- disco per grattugiare **9**
- disco per sminuzzare **7**
- disco per tagliare **8**

1 manuale di istruzioni per l'uso

5. Disimballaggio e posizionamento

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Questo non rappresenta un pericolo per la salute. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 161)
4. **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento **23** in eccesso nell'avvolgicavo **30** situato sul lato inferiore della base **24**.
5. Collocare la base **24** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere.

ATTENZIONE:

⊙ Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

NOTA: quando si lavorano grandi quantità di impasto, è possibile che l'apparecchio si sposta un poco.

6. Panoramica delle funzioni

Utensile da lavoro	Velocità	Funzione	Note
Gancio impastatore **3**	*1 – 3*	- Impastare (ad es. pasta lievitata)	**Quantità max. di pasta lievitata:** 1,6 kg **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti
Frusta per mescolare **2**	*5 – 6*	- Agitare impasti leggeri (ad es. impasto per dolci, pancake) - Montare il burro con lo zucchero	**Quantità max. di impasto per dolci:** 1,2 kg **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti
Frusta per montare **1**	*7*	- Panna - Albumi - Maionese - Montare il burro	**Quantità max. di panna:** 500 ml **Quantità max. di albume** circa 12 unità **Durata max. di funzionamento:** 10 minuti

Utensile da lavoro	Velocità	Funzione	Note
Recipiente miscelatore **15**	*7 / M*	- Miscelare e triturare ingredienti morbidi o liquidi	**Quantità max.:** 1000 ml **Quantità max. di ghiaccio:** 100 g **Durata max. di funzionamento:** 3 minuti Non idoneo ad alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè. Inoltre non è adatto a tritare carne, cipolle, noci, mandorle ed erbe aromatiche.
Disco per grattugiare **9**	*3 – 4*	- Grattugiare ad es. formaggio duro (ad es. parmigiano), patate crude - Non adatto a formaggio da taglio o formaggio morbido	**Durata max. di funzionamento:** 5 minuti Le lame da utilizzare devono essere rivolte verso l'alto. Per una lavorazione ottimale aggiungere gli ingredienti alla macchina in funzionamento. Lavorare con una pressione leggera e uniforme per non sovraccaricare l'apparecchio.
Disco per sminuzzare **7**		- Utilizzabile dai due lati: grosso/fine - Sminuzzare ad es. mele, carote, zucchine, formaggio da taglio (ad es. gouda) - Per gli ingredienti morbidi utilizzare il lato grosso - Non adatto ad ingredienti duri quali formaggio duro, noci	
Disco per tagliare **8**		- Utilizzabile dai due lati: grosso/fine - Tagliare fette, ad es. di cetrioli, mele, patate bollite e raffreddate - Non adatto ad ingredienti duri quali formaggio duro, noci	

Accessorio frullatore

Alimento	Massima quantità lavorabile	Livello consigliato	Tempo di lavorazione consigliato
Liquidi	1.000 ml	*5*	1 min.
Bevande miste di yogurt	*750* ml	*7*	2 min.
Milkshake/ smoothie	*750* ml	*7*	2 min.
Zuppa di verdura	*750* ml	*7*	2 min.
Maionese	2 uova	*7*	3 min.

NOTA: L'accessorio frullatore non è adatto ad alimenti densi e pastosi, ad es. pappa per neonati.

Esempi di utilizzo per la ciotola per mescolare

Utensile	Funzione	Quantità	Velocità / livello	Tempo
Frusta per montare	Albumi	2 – 12 pz.	*7*	4 – 6 min.
	Montare panna	200 – 500 ml	*7*	1 – 4 min.
	Tip: Per un risultato ottimale quando si monta la panna, raffreddare prima la panna, la frusta per montare e la ciotola.			
Frusta per mescolare	Impasto per dolci	fino a 1,2 kg	1 – *5*	Livello 1: 30 sec., livello 5: 4 – 6 min.
Gancio impastatore	Impasto per pane	fino a 1,6 kg	1 – 3	Livello 1: 30 sec., livello 3: 6 – *7* min.
	Pasta lievitata	fino a 1,6 kg	1 – 3	Livello 1: 30 sec., livello 3: 6 – *7* min.

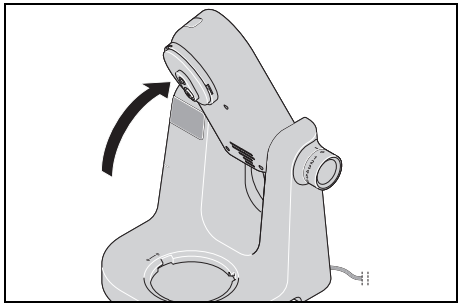
7. Uso di base

7.1 Posizioni del braccio di azionamento

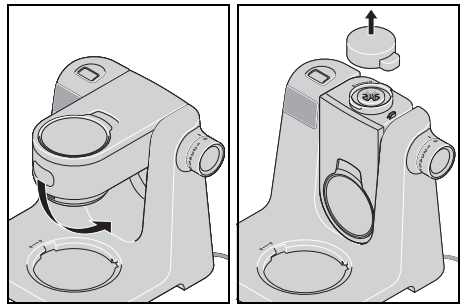
NOTA: quando si muove il braccio di azionamento **21**, assicurarsi che la mano non si trovi tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento.

Il robot da cucina ha 3 azionamenti per le varie funzioni:
- l'alloggiamento degli accessori per mescolare **22**
- l'azionamento **32** per il recipiente miscelatore **15** sotto la copertura **31**
- l'azionamento **19** per l'accessorio taglia verdure **16** sotto la copertura **26**.

Premendo il tasto di sblocco **17** è possibile portare il braccio di azionamento **21** in 3 diverse posizioni:
- La posizione orizzontale serve ad utilizzare gli accessori per mescolare (gancio impastatore **3**, frusta per mescolare **2**, frusta per montare **1**) e l'accessorio taglia verdure **16**.
- Per applicare il paraspruzzi **29** e inserire gli accessori per mescolare, sollevare il braccio di azionamento **21** in posizione inclinata.



- Per utilizzare il recipiente miscelatore **15**, abbassare completamente il braccio di azionamento **21** in posizione verticale.



7.2 Funzioni di sicurezza

L'apparecchio presenta diverse funzioni di sicurezza descritte di seguito.

Funzionamento solo con assemblaggio corretto

L'apparecchio funziona soltanto se la copertura **31** è collocata o se il recipiente miscelatore **15** e il coperchio **12** sono stati montati correttamente.

Funzionamento solo con braccio di azionamento correttamente posizionato

L'apparecchio funziona solo se il braccio di azionamento **21** è innestato correttamente in posizione orizzontale o verticale e il tasto di sblocco **17** è scattato completamente verso l'esterno.

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, l'apparecchio si spegne automaticamente:
1. Spegnere l'apparecchio.
2. Staccare la spina **23**.
3. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Quando l'apparecchio è raffreddato a sufficienza, è possibile riaccenderlo.

7.3 Alimentazione di corrente

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Collegare la spina **23** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Questo non rappresenta un pericolo per la salute. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Assemblare l'apparecchio per la funzione desiderata.
2. Verificare che il selettore di velocità **20** si trovi su *0* (spento).
3. Infilare la spina **23** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento. Viene emesso un segnale acustico e le indicazioni si accendono brevemente sul display **18**.
4. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **23**.

7.4 Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti il frullatore al massimo per 3 minuti e il taglia verdure al massimo per 5 minuti alla volta. Poi fare raffreddare nuovamente l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

NOTA: quando si lavorano grandi quantità di impasto, è possibile che l'apparecchio si sposta un poco.

1. Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità **20** in senso orario.
2. Iniziare con un velocità leggermente inferiore e aumentare lentamente fino alla velocità desiderata (vedere “Panoramica delle funzioni” a pagina 148).
3. Ridurre la velocità al livello *1 - 2*, per aggiungere ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **28** o l'apertura di rabbocco **11**.
4. Per spegnere l'apparecchio portare il selettore di velocità **20** su *0*.

NOTA: la velocità ideale dipende, oltre che dall'utensile da lavoro, anche dalla consistenza del prodotto da lavorare. Quanto più il contenuto è liquido, tanto più è possibile miscelare rapidamente.

7.5 Funzioni a impulsi

- Mantenere saldamente il selettore di velocità **20** in posizione *M* per portare brevemente la velocità al massimo livello *(7)*.
- Rilasciare il selettore di velocità **20** per arrestare l'apparecchio.

8. Display

Sul display **35** sono indicati i valori del timer o della bilancia.
A destra del valore, l'unità di misura indica la funzione attuale:

- *g* o *ml*: la bilancia è attiva.
- *m:s* : il timer è attivo.

Sotto si trovano i pulsanti/tasti:

- **33** per il timer
- **/TARE 34** per la bilancia

- Dopo aver collegato la spina, premere **brevemente** un tasto qualsiasi **33**/**34** per attivare la bilancia.
- Se si accende i robot da cucina con il selettore di velocità **20**, si attiva automaticamente il timer.
- Per passare dal timer alla bilancia, mantenere premuto i tasto **/TARE 34** finché non viene emesso il secondo segnale acustico.
- Per passare dalla bilancia al timer, mantenere premuto uno dei tasti **33** finché non viene emesso il secondo segnale acustico.

In assenza di funzionamento, il display **18** si spegne automaticamente dopo 15 minuti.

9. Timer

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti il frullatore al massimo per 3 minuti e il taglia verdure al massimo per 5 minuti alla volta. Poi fare raffreddare nuovamente l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

Il timer integrato si avvia automaticamente quando il robot da cucina viene acceso con il selettore di velocità **20**. Il tempo viene contato progressivamente nel display **35**.
Dopo 15 minuti il processo di lavorazione si arresta automaticamente. Si sente un segnale acustico.

- Se si interrompe il processo di lavorazione portando il selettore di velocità **20** a *0*, il timer si arresta. Al riavvio il timer riprende a scorrere.
- Premere contemporaneamente i due tasti **33** per portare il timer a zero *(00:00)*.
- Dopo l'arresto automatico dell'apparecchio, portare il selettore di velocità **20** su *0*.

Preimpostazione del timer

In alternativa è possibile impostare un tempo allo scadere del quale l'apparecchio deve arrestarsi automaticamente.

- Si può impostare i timer prima dell'avvio dell'apparecchio o in qualsiasi momento mentre l'apparecchio è in funzione.
- L'impostazione avviene a passi di 30 secondi.
- È possibile impostare un massimo di 15 minuti.

1. Per attivare il timer, mantenere premuto uno dei tasti **33** finché non viene emesso il secondo segnale acustico. Sul lato destro del display **35** è indicato *m:s*.
2. Impostare il tempo desiderato con i tasti **33**.
   - Ogni pressione del tasto cambia il tempo di 30 secondi *(00:30)*.
   - Mantenere premuto un tasto per cambiare il tempo più velocemente.

   L'indicazione del tempo lampeggia durante l'impostazione. Il tempo impostato viene salvato automaticamente.
3. Avviare l'apparecchio con il selettore di velocità **20**. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
4. Se si interrompe il processo di lavorazione portando il selettore di veloci-

tà **20** a *0*, il timer si arresta. Al riavvio il timer riprende a scorrere.

5. Una volta trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si arresta automaticamente. Portare il selettore di velocità **20** a *0*.

10. Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a *5* kg *(5000 g)* a passi di 1 grammo o fino a *5* litri *(5000 ml)* a passi di 1 ml.
La bilancia è pronta per l'uso quando il robot da cucina è collegato ma non acceso.
La bilancia pesa gli ingredienti situati sia nella ciotola per mescolare **27** che nel recipiente miscelatore **15**.

NOTE:

- per una precisione ottimale della misurazione, quando si pesano gli ingredienti assicurarsi che il robot da cucina sia libero e non esposto a carichi o contatti. Eventualmente attendere che l'indicazione non cambi più.
- Se si supera il peso massimo di *5* kg (*5* litri), sul display **35** - - - - compare e viene emesso un segnale acustico.

Pesatura semplice

1. L'apparecchio è collegato ma non avviato.
2. Mantenere premuto il tasto ⚖**/TARE 34** per accendere la bilancia. Poco dopo, sul lato destro del display **35** compare *g* o *ml*.
3. Se si desidera alternare l'unità di misura tra *g* e *ml* mantenere premuto il tasto ⚖**/TARE 34** finché l'indicazione non cambia.
4. Prima di pesare gli ingredienti, l'indicazione deve trovarsi a *0 g / 0 ml*. Se necessario premere brevemente il tasto ⚖**/TARE 34** per azzerare l'indicazione.
5. Ora collocare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **27** o nel recipiente miscelatore **15**. Viene indicato il peso. Eventualmente attendere un momento che l'indicazione non cambi più.
6. La funzione di bilancia termina automaticamente quando si avvia l'apparecchio.

Pesatura con la funzione di tara

La funzione di tara consente di riportare ripetutamente l'indicazione della bilancia a *0 g / 0 ml*. Ciò è utile per pesare vari ingredienti successivamente.

1. Dopo aver finito di pesare un ingrediente, premere **brevemente** il tasto ⚖**/TARE 34**. Viene indicato *0 g* o *0 ml*.
2. A questo punto è possibile aggiungere l'ingrediente successivo e pesarlo.
3. Per gli altri ingredienti si possono ripetere questi passi.

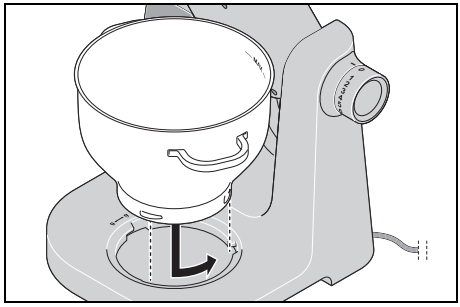
11. Uso degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il tasto di sblocco **17** e sollevare il braccio di azionamento **21** in posizione inclinata finché non s'innesta e i tasto di sblocco non scatta nuovamente verso l'esterno.

Inserimento della ciotola per mescolare

2. Inserire la ciotola per mescolare **27** nell'apparecchio base **24** in modo che il segno **MAX** si trovi dietro, leggermente spostato verso destra.
   - Le convessità del bordo inferiore devono inserirsi nelle aperture della base.
   - La convessità sotto la maniglia di sinistra è rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto 🔓.



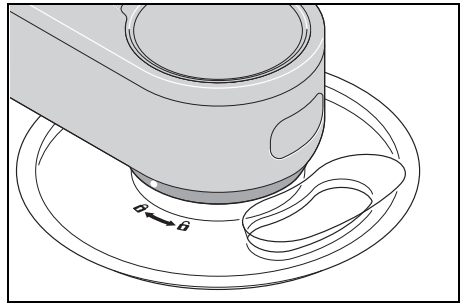
3. Girare un poco la ciotola per mescolare **27** in senso antiorario finché non s'innesta saldamente.
   - La convessità sotto la maniglia è rivolta ora verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒.

Montaggio del paraspruzzi

ATTENZIONE:

⊙ Non utilizzare mai la ciotola per mescolare **27** senza paraspruzzi **29** applicato. Altrimenti il contenuto potrebbe essere scagliato all'esterno del miscelatore.

4. Collocare il paraspruzzi **29** dal basso sul braccio di azionamento **21**. Il simbolo del lucchetto aperto 🔓 sul paraspruzzi e il punto (●) sul braccio di azionamento sono rivolti l'uno verso l'altro.
5. Premere il paraspruzzi contro il braccio di azionamento e girarlo verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒.

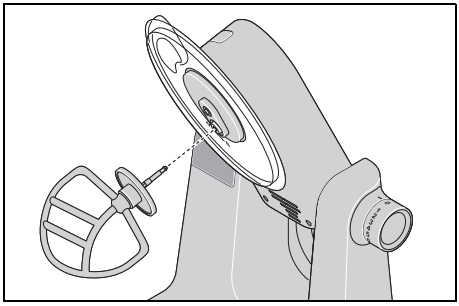


Inserimento dell'accessorio per mescolare

6. Scegliere l'accessorio per mescolare adatto:
   - Gancio impastatore **3**: per impasti pesanti, per esempio impasto per pane
   - Frusta per mescolare **2**: per impasti da medi a leggeri, per esempio per dolci o frittelle.
   - Frusta per montare **1**: per montare panna, albumi ecc.

   Per ulteriori informazioni: vedere “Panoramica delle funzioni” a pagina 148.

7. Infilare l'accessorio per mescolare **1**/**2**/**3** dal basso nell'alloggiamento **22** finché non s'innesta saldamente. Per far coincidere l'esagono sarà eventualmente necessario girare un poco l'accessorio per mescolare.



Aggiunta degli ingredienti

- È possibile versare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **27** mentre il braccio di azionamento **21** è sollevato.
- Durante il mescolamento è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **28** del paraspruzzi **29**:
  - Ridurre la velocità a *1 - 2*.
  - Versare gli ingredienti.

Abbassare il braccio di azionamento

8. Premere il tasto di sblocco **17** e muovere il braccio di azionamento **21** in posizione orizzontale. Il tasto di sblocco **17** scatta di nuovo verso l'esterno.

Processo di lavorazione

1. Inserire la spina **23** in una presa di corrente.
2. Selezionare il livello di velocità desiderato con il selettore di velocità **20**.
3. Una volta conclusa la fase di lavoro, portare il selettore di velocità **20** su *0* e staccare la spina **23**.

Smontaggio dell'apparecchio

1. Premere il tasto di sblocco **17** e sollevare il braccio di azionamento **21** in posizione inclinata finché non s'innesta e i tasto di sblocco non scatta nuovamente verso l'esterno.
2. Premere il tasto di espulsione **25** per togliere l'accessorio per mescolare **1**/**2**/**3**.
3. Girare il paraspruzzi **29** in modo che il simbolo del lucchetto aperto 🔓 del paraspruzzi e il punto (●) del braccio di azionamento **21** siano rivolti l'uno verso l'altro, poi toglierlo verso il basso.
4. Girare un poco la ciotola per mescolare **27** in senso orario e toglierla.
5. Prelevare gli alimenti lavorati.
6. Premere il tasto di sblocco **17** e muovere il braccio di azionamento **21** in posizione orizzontale. Il tasto di sblocco **17** scatta di nuovo verso l'esterno.
7. Se possibile, pulire tutti gli accessori utilizzati subito dopo l'uso.

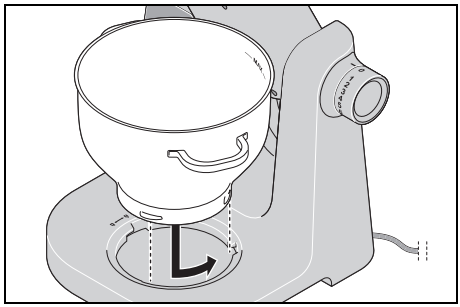
12. Utilizzo del taglia verdure

Preparazione degli alimenti

1. Tagliare gli alimenti a pezzi abbastanza piccoli da consentire il passaggio nel tubo di riempimento **5**. Gli alimenti allungati (ad es. carote, cetrioli, zucchine) possono essere lavorati interi. Vanno inseriti di costa nel tubo di riempimento. Dovrebbero occupare il più possibile la larghezza del tubo di riempimento, in modo da non rovesciarsi.

Inserimento della ciotola per mescolare

2. Inserire la ciotola per mescolare **27** nell'apparecchio base **24** in modo che il segno **MAX** si trovi dietro, leggermente spostato verso destra.
   - Le convessità del bordo inferiore devono inserirsi nelle aperture della base.
   - La convessità sotto la maniglia di sinistra è rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto 🔓.



3. Girare un poco la ciotola per mescolare **27** in senso antiorario finché non s'innesta saldamente.
   - La convessità sotto la maniglia è rivolta ora verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒.

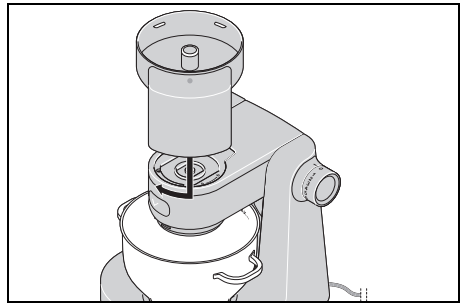
Abbassare il braccio di azionamento

4. Premere il tasto di sblocco **17** e muovere il braccio di azionamento **21** in posizione orizzontale. Il tasto di sblocco **17** scatta di nuovo verso l'esterno.

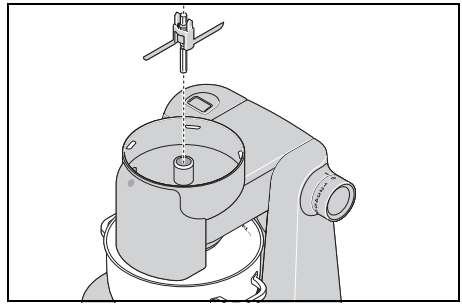
Assemblaggio del taglia verdure

NOTA: non deve trovarsi inserito nessun accessorio per mescolare **1**/**2**/**3**.

5. Togliere la copertura **26**.
6. Applicare l'accessorio taglia verdure **16** all'azionamento **19** in modo tale che il tubo di espulsione sia rivolto leggermente verso destra. Girare l'accessorio taglia verdure in senso orario fino all'arresto.

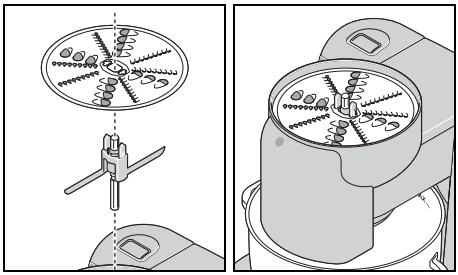


7. Inserire l'elemento di collegamento **14** con il lato metallico più lungo verso il basso, in modo che l'esagono coincida con l'azionamento **19**.

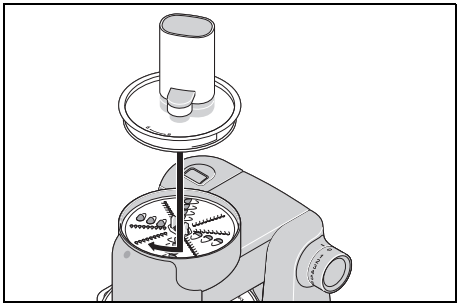


8. Scegliere il disco adatto:
   - disco per sminuzzare **7**
   - disco per tagliare **8** o
   - disco per grattugiare **9**

   Il disco per sminuzzare **7** e il disco per tagliare **8** possono essere usati da entrambi i lati: un lato grosso, l'altro lato fine.
9. Applicare il disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** all'elemento di collegamento **14** in modo che le lame con le quali si desidera lavorare siano rivolte verso l'alto.
   - Le due sporgenze di plastica dell'elemento di collegamento devono sporgere in alto attraverso i fori combacianti del disco.



10. Collocare il coperchio **6** sull'accessorio taglia verdure **16** in modo che il simbolo del lucchetto aperto 🔓 del coperchio sia rivolto verso il punto (●) dell'accessorio taglia verdure.
11. Girare il coperchio in senso orario fino all'arresto. Il simbolo del lucchetto chiuso 🔒 è rivolto verso il punto (●).



Processo di lavorazione

1. Inserire la spina **23** in una presa di corrente.
2. Selezionare il livello di velocità desiderato (*3 - 4*) con il selettore di velocità **20**.
3. Versare gli ingredienti preparati nel tubo di riempimento **5** una porzione dopo l'altra e premerli verso il basso con il pressino **4** esercitando una pressione leggera e uniforme.
   - Gli ingredienti lunghi come le carote, le zucchine e i cetrioli si possono premere verso il basso senza pressino finché sporgono dal tubo di riempimento **5**.
4. Una volta conclusa la fase di lavoro, portare il selettore di velocità **20** su *0* e staccare la spina **23**.

Smontaggio dell'apparecchio

1. Girare un poco l'intero accessorio taglia verdure **16** in senso antiorario e toglierlo.
2. Girare il coperchio **6** in senso antiorario finché il simbolo del lucchetto aperto 🔓 del coperchio non sia rivolto verso il punto (●) dell'accessorio taglia verdure **16** e toglierlo.
3. Afferrare l'elemento di collegamento **14** al centro e sollevarlo insieme al disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** dall'accessorio taglia verdure **16**.
4. Togliere con cautela il disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** dall'elemento di collegamento **14**.
5. Girare un poco la ciotola per mescolare **27** in senso orario e toglierla.
6. Prelevare gli alimenti lavorati dalla ciotola per mescolare **27** e dalle singole parti del taglia verdure, ad esempio con una spatola.
7. Se possibile, pulire tutti gli accessori utilizzati subito dopo l'uso.
8. Applicare nuovamente la copertura **26**.

13. Uso del recipiente miscelatore

PERICOLO di lesioni da taglio!

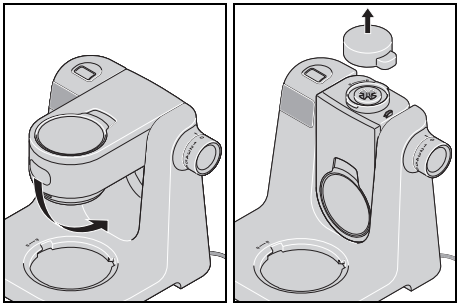
⊙ Si tenga presente che le lame del recipiente miscelatore **15** sono molto affilate:
- Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- Quando si svuota il recipiente miscelatore **15**, assicurarsi di non toccare le lame.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non usare il recipiente miscelatore per triturare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.

Spostamento del braccio di azionamento in posizione verticale

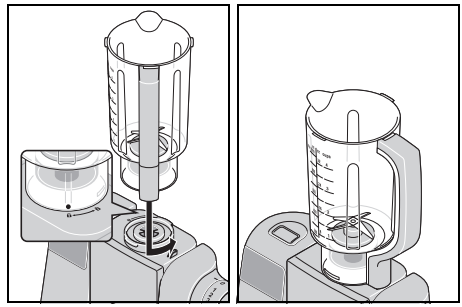
1. Premere il tasto di sblocco **17** e abbassare completamente il braccio di azionamento **21** finché non s'innesta e il tasto di sblocco non scatta nuovamente verso l'esterno.



2. Togliere la copertura **31**.

Applicazione del recipiente miscelatore

3. Collocare il recipiente miscelatore **15** sull'azionamento **32** in modo che il beccuccio e il segno puntiforme (●) del bordo inferiore siano rivolti verso il simbolo del lucchetto aperto 🔓 riportato sull'apparecchio.
   - Se non ci si riesce, girare un poco il recipiente miscelatore **15** avanti e indietro.



4. Girare il recipiente miscelatore **15** in senso antiorario fino a innestarlo. Il beccuccio e il segno puntiforme (●) sono ora rivolti verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒.

Aggiunta degli ingredienti

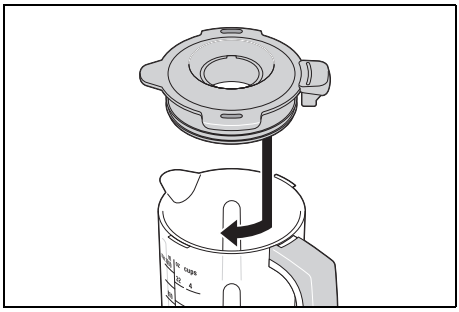
- Inserire sempre nel recipiente miscelatore **15** prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.
- Prima tagliare in pezzi piccoli gli ingredienti solidi, in modo che i pezzi non blocchino le lame.

Applicare il coperchio

NOTE:

- Per motivi di sicurezza, la miscelazione inizia soltanto quando il coperchio **12** è applicato correttamente.
- Per agevolare un poco la chiusura del coperchio **12**, applicare qualche goccia d'olio alimentare su di uno straccio e strofinare la guarnizione **13**.

5. Collocare il coperchio **12** sul recipiente miscelatore **15** girandolo un poco.

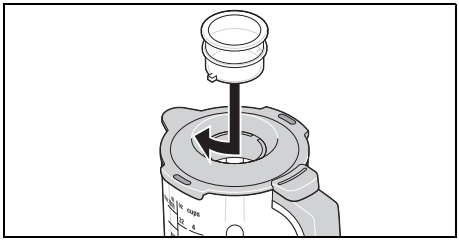


6. Girare il coperchio **12** in senso orario fino alla battuta.

Collocazione del misurino

Con il misurino **10** è possibile dosare piccole quantità di ingredienti. Capovolto, entra perfettamente nell'apertura di rabbocco **11**.

7. Applicare il misurino **10** in modo che le piccole sporgenze di plastica corrispondano agli incavi dell'apertura di rabbocco.
8. Girare il misurino **10** in senso orario fino all'arresto.



Processo di lavorazione

1. Inserire la spina **23** in una presa di corrente.
2. Selezionare il livello di velocità desiderato con il selettore di velocità **20**.
3. Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di rabbocco **11** nel coperchio **12**:
   - Ridurre la velocità a *1 - 2*.
   - Girare il misurino **10** in senso antiorario e toglierlo.
   - Versare gli ingredienti.
   - Riapplicare il misurino **10** in modo che le piccole sporgenze di plastica corrispondano agli incavi dell'apertura di rabbocco **11**.
   - Girare il misurino **10** in senso orario fino all'arresto.
4. Una volta conclusa la fase di lavoro, portare il selettore di velocità **20** su *0* e staccare la spina **23**.

Smontaggio dell'apparecchio

1. Girare il misurino **10** in senso antiorario e toglierlo.
2. Girare il coperchio **12** in senso antiorario e toglierlo.
3. Girare il recipiente miscelatore **15** in senso orario e toglierlo.
4. Togliere con cautela gli ingredienti preparati dal recipiente miscelatore **15** (ad esempio con una spatola).
5. Se possibile, pulire tutti gli accessori utilizzati subito dopo l'uso.
6. Collocare la copertura **31** in modo tale che il segno della freccia della copertura sia rivolto verso il segno della freccia dell'apparecchio (▶◀). Premere saldamente la copertura verso il basso.

NOTA: se la copertura **31** non è applicata saldamente, non è possibile utilizzare gli accessori per mescolare e il taglia verdure. Si tratta di una funzione di sicurezza.

14. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **23** dalla presa di corrente.

⊙ Non immergere mai la base **24** in acqua.

PERICOLO di lesioni da taglio!

⊙ Si tenga presente che le lame del recipiente miscelatore **15** e dei dischi per grattugiare, sminuzzare e tagliare **7**/**8**/**9** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene gli utensili da lavoro, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTE:

- determinati alimenti o spezie (per esempio curry, carote) potrebbero colorare le parti di plastica (ad esempio il recipiente miscelatore **15**, il misurino **10**, il coperchio **6** o il paraspruzzi **29**). Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.
- Si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua sugli accessori. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

14.1 Pulizia della base

1. Pulire la base **24** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi un panno pulito con acqua senza detergente.
3. Riutilizzare la base **24** solo quando è completamente asciutta.

14.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- Ciotola per mescolare **27**
- Paraspruzzi **29**
- Frusta per montare **1**
- Frusta per mescolare **2**
- Gancio impastatore **3**

- Recipiente miscelatore **15**
- Coperchio **12**
- Guarnizione **13**
- Misurino **10**

- Accessorio taglia verdure **16**
- Coperchio **6**
- Pressino **4**
- Elemento di collegamento **14**
- Disco per sminuzzare **7**
- Disco per tagliare **8**
- Disco per grattugiare **9**

Non pulire le seguenti parti **in nessun caso** in lavastoviglie:

- Base **24**
- Copertura **26**
- Copertura **31**

14.3 Pulizia degli accessori

1. Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
2. Sciacquare il recipiente miscelatore **15** o la ciotola per mescolare **27** con acqua calda e ribaltarla per scolare l'acqua.
3. Per pulire la guarnizione **13** toglierla dal coperchio **12**.

4. Pulire tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua e detersivo per piatti. I pezzi adatti alla lavastoviglie possono essere lavati anche in lavastoviglie.
5. In caso di pulizia a mano sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
6. Prima di mettere da parte i pezzi, rimontarli o riutilizzarli, farli asciugare completamente.

14.4 Pulizia del recipiente miscelatore

Pulire a fondo il recipiente miscelatore **15**, se possibile subito dopo l'uso.

1. Riempire il recipiente miscelatore **15** all'incirca fino a metà di acqua calda contenente detersivo e collocarlo sull'apparecchio base **24**.
2. Collocare il coperchio **12** e il misurino **10**.
3. Portare più volte brevemente il selettore di velocità **20** su *M*.
4. Togliere il recipiente miscelatore **15** dalla base **24**.
5. Versare via l'acqua di rigovernatura.
6. Risciacquare il recipiente miscelatore **15** con acqua pulita.
7. Lasciare asciugare completamente il recipiente miscelatore **15** prima di riutilizzarlo.

14.5 Conservazione

- Prima di riporre i pezzi, farli asciugare bene.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.
- **Figura A:** il cavo di collegamento **23** può essere avvolto sull'avvolgicavo **30** sul lato inferiore della base **24**.

15. Ricette

Nelle ricette vengono utilizzate le seguenti abbreviazioni:

cc = cucchiaino
CC = cucchiaio

Frappè verde

Ingredienti per 2 porzioni

½	mela
½	pera matura
½	cetriolo
½	limone (il succo e un poco di buccia grattugiata)
1	arancia (succo)
30 g	di spinaci novelli
1	pezzetto di zenzero (circa 2 g)

Preparazione

1. Lavare la mela, la pera e il cetriolo e tagliarli a pezzi.
2. Lavare e mondare gli spinaci novelli.
3. Tagliare lo zenzero a dadini piccoli.
4. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente miscelatore **15**.
5. Iniziare con il livello *2 - 3*, poi portare ripetutamente su *M*. Al termine aumentare la velocità fino a raggiungere la consistenza desiderata.
6. Consumare fresco!

Crema di mascarpone

Ingredienti

2	uova
2 CC	di zucchero raffinato
1 CC	di vino liquoroso (ad es. Madeira)
250 g	di mascarpone
½	arancia non trattata (il succo e un poco di buccia grattugiata)

Preparazione

1. Separare i tuorli dall'albume.
2. Versare l'albume nella ciotola per mescolare priva di grasso e montarlo a neve con la frusta per montare. Per farlo aumentare la velocità fino al livello *7*.
3. Versare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo in frigo.
4. Nella ciotola per mescolare battere ora a schiuma i tuorli con lo zucchero e il vino liquoroso usando la frusta per montare al livello *6*.
5. Ridurre la velocità al livello *3* e aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia alternandoli a cucchiaiate.
6. Incorporare a mano delicatamente la buccia d'arancia grattugiata e l'albume montato a neve.
7. Per decorare distribuire qualche striscia sottile di buccia d'arancia sulla crema pronta.
8. Mettere la crema in frigorifero fino al momento di consumarla. Consumarla entro 24 ore.

Suggerimento: alternare il mascarpone con strati di frutta fresca di stagione o composta in vasetti da dessert.

Impasto per pizza

Ingredienti

250 g	di farina di frumento
¾ cc	di sale
½ dado	di lievito fresco
120 ml	di acqua tiepida
½ cc	di zucchero di canna

un poco di farina per impastare e spianare

Preparazione

1. Mescolare farina e sale nella ciotola per mescolare creando un'avvallatura al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero in acqua usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Lavorare con il gancio impastatore al livello *3* finché non si formano grandi grumi di impasto.
4. Continuare ad impastare a mano finché l'impasto non diventa liscio e morbido.
5. Formare una palla di impasto e farla lievitare coperta in luogo caldo finché il volume non raddoppia.
6. Poi mescolare con forza l'impasto ancora un poco, spianarlo e guarnirlo al gusto.

Ricetta di base per impasto per dolci

Ingredienti per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm)

300 g	di burro morbido
300 g	di zucchero
5	uova misura L
300 g	di farina (tipo 00)
1 cc	di lievito in polvere

Inoltre burro morbido per lo stampo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 175 °C (calore inferiore/superiore).
2. Ungere uno stampo rettangolare o rivestirlo con carta da forno.
3. Per l'impasto, tagliare il burro a pezzi piccoli e metterlo nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero.
4. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e mescolare gli ingredienti al livello *4* per circa 30 secondi.

5. Poi continuare a mescolare la miscela per circa *5* minuti al livello *6* fino ad ottenere una massa soffice.
6. Incorporare le uova una dopo l'altra mescolando per circa 30 secondi al livello *3*.
7. Poi continuare a mescolare al livello *6* per circa 40 secondi.
8. Mescolare la farina con il lievito in polvere e setacciarla sopra la massa.
9. Mescolare tutti gli ingredienti al livello *3* per circa 40 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
10. Versare l'impasto nello stampo e lisciarlo con una spatola.
11. Cuocere al forno la torta per circa 65 minuti.
12. Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, controllare se è cotta. infilando uno stecchino di legno al centro della torta. Se l'impasto non resta incollato allo stecchino, la torta è cotta.
13. Prima di togliere la torta dallo stampo è meglio farla raffreddare per circa 10 minuti nello stampo.

Ricetta di base per pasta lievitata

Ingredienti

500 g	di farina di frumento tipo 0
1 dado	di lievito fresco
60 g di	burro
1 pizzico	di sale
1 cc	di zucchero
200 - 250 ml	di latte tiepido
2	uova

Preparazione

1. Mescolare farina e sale nella ciotola per mescolare creando un'avvallatura al centro.
2. Schiacciare il lievito e lo zucchero nel latte tiepido usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Versare il resto degli ingredienti nella ciotola per mescolare.
4. Lavorare l'impasto per 1 minuto con il gancio impastatore al livello *2*, poi per *5* minuti al livello *3*.
5. Formare una palla con l'impasto e farla lievitare nella ciotola per mescolare per 40 minuti.
6. Preriscaldare il forno a 200 °C (calore inferiore/superiore).
7. Spianare l'impasto su una teglia da forno e guarnirlo al gusto.
8. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 200 °C per 25 - 30 minuti.

Ricetta di base per cialde

Ingredienti per 4 porzioni

125 g	di burro a temperatura ambiente
75 g	di zucchero
1 bustina	di zucchero vanigliato
2	uova misura L
250 g	di farina di frumento
½ cc	di lievito in polvere
180 ml	di latticello
2 CC	di miele liquido

Preparazione

1. Mettere il burro nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero e allo zucchero vanigliato.
2. Applicare la frusta per mescolare e il paraspruzzi e mescolare gli ingredienti al livello *4* per circa 30 secondi finché non diventano lisci e morbidi.
3. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare il tutto al livello *3* per circa 30 secondi.
4. Poi mescolare per 2 minuti al livello *6*.
5. Incorporare gradualmente il latticello all'impasto al livello *3*.
6. Aggiungere il miele e continuare a mescolare al livello *6* per circa 1 minuto.

7. Versare l'impasto a porzioni in una macchina per cialde calda e unta e spalmarlo.
8. Dorare le cialde.

Ricetta di base per pasta frolla

Ingredienti

250 g	di farina
125 g	di burro freddo
1 pizzico	di sale
1	uovo
150 g	di zucchero

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola per mescolare e impastarli con la frusta per mescolare al livello *3* per circa 3 - 4 minuti, fino a formare un impasto friabile.
2. Mettere l'impasto in frigorifero per 30 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 200 °C (calore inferiore/superiore).
4. Ungere la tortiera e cospargervi un poco di farina.
5. Spianare l'impasto tra due fogli di pellicola alimentare (fino a circa 30 cm di diametro) e metterlo nella tortiera.
6. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 200 °C per 15 minuti.

Ricetta di base per pan di Spagna al cacao

Ingredienti

4	uova misura L
1 pizzico	di sale
150 g	di zucchero a velo
25 g	di cacao
50 g	di farina
75 g	di amido
1 cc	di lievito in polvere

Inoltre carta da forno per la teglia

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 225 °C (calore inferiore/superiore).
2. Separare i tuorli dall'albume.
3. Versare l'albume nella ciotola per mescolare priva di grasso e montarlo a neve con la frusta per montare. Per farlo aumentare la velocità fino al livello *7*.
4. Versare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo in frigo.
5. Versare i tuorli con lo zucchero a velo nella ciotola per mescolare e batterli a crema con la frusta per montare al livello *6*.
6. Mescolare il cacao, la farina, l'amido e il lievito in polvere e setacciare la miscela sopra la crema di tuorli.
7. Aggiungere 1/3 dell'albume montato a neve e mescolarlo con la frusta per mescolare fino a formare un impasto liscio.
8. Servendosi di un cucchiaio di legno, incorporare il resto degli albumi montati a neve all'impasto fino a mescolare tutti gli ingredienti.
9. Rivestire una teglia da forno con carta da forno e spalmarvi sopra l'impasto.
10. Cuocere l'impasto nel forno preriscaldato a 225 °C per 12 minuti.
11. Sformare il pan di Spagna su uno strofinaccio da cucina.
12. Spennellare la carta da forno con un poco di acqua fredda e staccarla con cautela.

Insalata di cetrioli

Ingredienti

1	cetriolo
150 g	di yogurt naturale
3 CC	di aceto di vino bianco
3 CC	di olio di semi di girasole
1-2 cc	di senape
1 pizzico	di sale
1 pizzico	di zucchero

Preparazione

1. Mettere nel recipiente miscelatore **15** lo yogurt naturale, l'aceto di vino bianco, l'olio di semi di girasole, la senape, il sale e lo zucchero.
2. Collocare il coperchio e mescolare al livello *2 - 3*.
3. Se lo si desidera, si può insaporire il condimento per insalata allo yogurt anche con aneto o altre erbe aromatiche.
4. Lavare il cetriolo, tagliarne via le estremità e sbucciarli finemente secondo i gusti.
5. Tagliare il cetriolo a fette sottili con lato fine del disco per tagliare **8**. Selezionare il livello di velocità *3 - 4*.
6. Mescolare le fette di cetriolo con il condimento per insalata allo yogurt e fare riposare l'insalata coperta per 10 minuti.

Frittelle di patate

Ingredienti

1 kg	di patate
1	uovo grande
1-2 CC	di farina
½ cc	di sale
	Strutto

Preparazione

1. Pelare e lavare le patate.
2. Grattugiare le patate con il disco per grattugiare **9**. Selezionare il livello di velocità *3 - 4*.
3. Versare la massa di patata in uno straccio e spremerne fuori il liquido.
4. Mescolare le patate grattugiate con uovo, farina e sale.
5. Riscaldare un poco di strutto in una padella.
6. Con un mestolo piccolo collocare un poco di massa di patata sul grasso bollente e appiattire la massa con una spatola.
7. Friggere le frittelle di patate da entrambi i lati finché non sono dorate.

16. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento. • Il robot da cucina può essere avviato solo se determinati accessori sono stati montati correttamente (vedere "Funzioni di sicurezza" a pagina 151). • Il selettore di velocità **20** è su *0*? In caso contrario portarlo su *0* prima di impostare la velocità desiderata. • Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento ha spento l'apparecchio (vedere "Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento" a pagina 151)?
L'apparecchio vibra molto o si muove durante il funzionamento.	• Attenersi alle quantità massime e alla preparazione raccomandata per gli alimenti. • Le ventose devono essere pulite e asciutte e l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e solida.
Un accessorio per mescolare **1**/**2**/**3** o un disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** striscia contro il recipiente di lavoro.	• Spegnere immediatamente, staccare la spina **23** e controllare se tutti gli accessori sono assemblati correttamente.
Accessorio per mescolare **1**/**2**/**3** o recipiente miscelatore **15**: l'utensile da lavoro non gira o gira con molta difficoltà.	• Spegnere immediatamente, staccare la spina **23** e controllare: - È stata superata la quantità massima? - Alimento troppo denso o troppo duro? - Nel recipiente si trova un ostacolo (ad es. tendini, cartilagini)? - I pezzi degli ingredienti sono troppo grandi?

Errore	Possibili cause / rimedi
Quando si solleva il braccio di azionamento **21**, l'accessorio per mescolare **1**/**2**/**3** urta contro la ciotola per mescolare **27**.	• Attendere che l'accessorio per mescolare **1**/**2**/**3** si fermi del tutto prima di sbloccare il braccio di azionamento **21**. Durate il movimento di inerzia, l'accessorio per mescolare vene portato in posizione di riposo, in modo che non urti la ciotola per mescolare **27** quando si solleva il braccio di azionamento.
Taglia verdure: il disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** smette di girare.	• Spegnere immediatamente, staccare la spina **23** e controllare: - Si è esercitata una pressione eccessiva? - Nell'apparecchio è presente un corpo estraneo?
Taglia verdure: sul lato superiore del disco per grattugiare, sminuzzare o tagliare **7**/**8**/**9** rimangono residui di ingredienti.	• Non è un errore, per motivi tecnici rimangono dei resti.
Taglia verdure: gli ingredienti non vengono lavorati correttamente.	• Spegnere, staccare la spina **23** e controllare con cautela: - Sono rimasti intrappolati ingredienti nelle lame? Eventualmente rimuoverli. - Il disco per grattugiare **9** non è stato inserito con le lame verso l'alto? Eventualmente capovolgerlo.
Indicazione *E2* o *E3*	• Spegnere, staccare la spina **23** e collegare nuovamente.

17. Smaltimento



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

18. Dati tecnici

Modello:	SKMB 1000 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	II ⧈
Potenza:	600 watt
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	≤ 0,5 W
Ciotola per mescolare: capienza max. (segno **MAX**):	 3,0 l
Recipiente miscelatore: capienza max. (segno **max.**):	 1,0 l
Carico massimo per il gancio impastatore **3**:	**Pasta lievitata:** max. 1,6 kg
Carico massimo per la frusta per mescolare **2**:	**Impasto per dolci:** max. 1,2 kg
Scala della bilancia:	fino a max. 5 kg
Funzionamento continuo max. (KB):	(indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)
- Robot da cucina:	10 minuti
- Taglia verdure:	5 minuti
- Frullatore:	3 minuti

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 524331_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **524331_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 524331_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

20. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 524331_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **524331_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

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

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 524331_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Indice

1. Vista general 177
2. Uso adecuado 178
3. Indicaciones de seguridad 179
4. Volumen de suministro 183
5. Desembalaje e instalación 184
6. Resumen de las funciones 184
7. Funcionamiento básico 187
7.1 Posiciones del brazo de la unidad 187
7.2 Funciones de seguridad 187
7.3 Suministro de corriente 188
7.4 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad 188
7.5 Función de impulsos 189
8. Pantalla 189
9. Temporizador 189
10. Báscula 190
11. Uso de las herramientas mezcladoras 191
12. Uso del procesador de alimentos 193
13. Uso del vaso mezclador 195
14. Limpieza y mantenimiento del aparato 197
14.1 Limpieza del aparato básico 197
14.2 Limpieza en el lavavajillas 197
14.3 Limpieza de los accesorios 198
14.4 Limpieza del vaso mezclador 198
14.5 Conservación 198
15. Recetas 199
16. Solución de problemas 203
17. Eliminación 205
18. Datos técnicos 205
19. Garantía de HOYER Handel GmbH 206

1. Vista general

1		Accesorio de varillas
2		Varilla
3		Gancho amasador
4		Embutidor
5		Boca de llenado
6		Tapa (para el accesorio para procesador de alimentos)
7		Disco de rallado grueso (se puede utilizar por ambos lados: fino/grueso)
8		Disco de corte (se puede utilizar por ambos lados: fino/grueso)
9		Disco de rallado fino
10		Vaso medidor
11		Orificio de rellenado
12		Tapa (del vaso mezclador)
13		Junta
14		Pieza de conexión
15		Vaso mezclador
16		Accesorio para procesador de alimentos
17		Tecla de desbloqueo (para el brazo de la unidad)
18		Pantalla táctil para báscula y temporizador (**Ilustración C**)
19		Unidad de motor para el accesorio para procesador de alimentos (debajo de la tapa)
20	*M 0 - 7*	Selector de velocidad con función de encendido/apagado
21		Brazo de la unidad
22		Alojamiento de las herramientas mezcladoras
23		Cable de conexión con enchufe
24		Aparato básico
25		Tecla de soltar (para las herramientas mezcladoras)
26		Tapa (para la unidad de motor del procesador de alimentos)
27		Bol para remover
28		Orificio de llenado
29		Protección antisalpicaduras

Ilustración A

30		Guardacable

Ilustración B

31		Tapa (para la unidad de motor del vaso mezclador)
32		Unidad de motor para el vaso mezclador (debajo de la tapa)

Ilustración C

33	⏲	Temporizador Encender, ajustar el tiempo, ajustar el tiempo a *0*
34	⚖**/TARE**	Encender la báscula, ajustar a *0* (tara), cambiar unidad *(g/ml)*
35		Pantalla (para báscula y temporizador)

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nuevo robot de cocina.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nuevo robot de cocina.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

El robot de cocina sirve para batir, montar, remover, amasar, mezclar, rallar fino, rallar grueso, cortar y pesar alimentos y productos alimenticios.
El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.
Este aparato no es apto para el uso industrial.

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 5 minutos con el procesador de alimentos,
- nunca más de 3 minutos con el vaso mezclador.

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 estas instrucciones de servicio 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 postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ 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 vaso mezclador, y de los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte 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 las herramientas de trabajo y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
- Procure no tocar las cuchillas al extraer e insertar las herramientas de trabajo.
- Asegúrese de no tocar las cuchillas cuando elimine atascos o retire ingredientes que no hayan sido procesados de los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte.
- Al vaciar y limpiar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas.

⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.

⊙ Las herramientas de trabajo (las herramientas mezcladoras, los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte, las cuchillas del vaso mezclador) siguen girando tras apagar el aparato. Espere hasta que se paren completamente antes de desbloquear y abrir la tapa.

⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.

⊙ El aparato ha sido diseñado para los siguientes tiempos de funcionamiento máximos sin interrupción, en función del uso:
- remover/amasar con las herramientas mezcladoras máx. 10 minutos,
- trabajar con los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte máx. 5 minutos,
- mezclar en el vaso mezclador máx. 3 minutos.

Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

⊙ Tenga precaución al verter líquido caliente en el vaso mezclador. Debido a la formación repentina de vapor, el líquido podría salir expulsado de nuevo.

⊙ Utilice únicamente el aparato cuando todas las tapas estén correctamente colocadas y/o cuando el dispositivo de protección se encuentre en la posición descrita.

⊙ Utilice siempre una herramienta adecuada para deslizar la comida hacia abajo, p. ej., una espátula.

- ⊙ No introduzca nunca la mano en el vaso mezclador cuando esté insertado.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en …
  … comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  … fincas rústicas;
  … hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
  … y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 197).

⚠ ¡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, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
- 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 del conector, nunca del cable.
- Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - si se produce una avería
  - cuando no utilice el robot de cocina,
  - antes de montar o desmontar el robot de cocina,
  - antes de limpiar el robot de cocina y
  - en caso de tormenta
- No utilice el aparato si este, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el 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 el pelo largo 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 vaso mezclador, y de los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte 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 mientras el brazo de la unidad está en movimiento.



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también el pelo largo 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, la tapa debe estar colocada sobre la unidad de motor del vaso mezclador. De lo contrario no funciona el aparato para proteger de las lesiones.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- Si hay ingredientes calientes dentro del vaso mezclador, estos podrían salir disparados y provocar quemaduras. Por ello:
  - Coloque el vaso medidor en el orificio de rellenado.
  - Utilice solo niveles bajos de velocidad; en ningún caso emplee la función Turbo.
  - Tras el apagado espere aprox. 10 segundos antes de abrir la tapa lenta y cuidadosamente.

¡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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Tenga en cuenta los datos recogidos en estas instrucciones de servicio sobre las cantidades de llenado máximas, las cantidades máximas de ingredientes, los tiempos de funcionamiento máximos y las velocidades recomendadas.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador y el bol para remover, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No ejerza demasiada presión sobre los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte. Trabaje con una presión homogénea de forma que el motor no se bloquee.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte pueden ocasionar arañazos en superficies delicadas.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ La varilla y el gancho amasador poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, puntiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).
- ⊙ El aparato lleva soportes 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 plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No ejerza demasiada presión ni someta el aparato y la báscula a una carga excesiva. La carga máxima es de 20 kg.

4. Volumen de suministro

1 robot de cocina, aparato básico **24**
1 protección antisalpicaduras **29**
1 bol para remover **27**
1 gancho amasador **3**
1 accesorio de varillas **1**
1 varilla **2**
1 vaso mezclador **15** con:
- tapa **12**
- junta **13**
- vaso medidor **10**

1 accesorio para procesador de alimentos **16** con:
- tapa **6**
- embutidor **4**
- pieza de conexión **14**
- disco de rallado fino **9**
- disco de rallado grueso **7**
- disco de corte **8**

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. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 197)
4. **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión **23** sobrante en el guardacable **30** situado en la parte inferior del aparato básico **24**.
5. Coloque el aparato básico **24** sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

PRECAUCIÓN:

⊙ El líquido que rebose 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 **3**	*1 – 3*	- Amasar masa (p. ej., masa de levadura)	**Cantidad máx. de masa de levadura:** 1,6 kg **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos
Varilla **2**	*5 – 6*	- Remover masa ligera (p. ej., masa de bizcocho, masa de buñuelos) - Montar mantequilla con azúcar	**Cantidad máx. de masa de bizcocho:** 1,2 kg **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos
Accesorio de varillas **1**	*7*	- Nata para montar - Claras de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa	**Cantidad máx. de nata:** 500 ml **Cantidad máx. de clara de huevo:** aprox. 12 unidad **Tiempo de servicio máx.:** 10 minutos

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Vaso mezclador **15**	*7 / M*	- Mezclar y triturar ingredientes blandos o líquidos	**Cantidad máx.:** 1000 ml **Cantidad máx. de helado:** 100 g **Tiempo de servicio máx.:** 3 minutos No apto para alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café. No apto tampoco para triturar carne, cebollas, frutos secos, almendras y hierbas aromáticas.
Disco de rallado fino **9**	*3 – 4*	- Rallado, p. ej., de queso duro (como parmesano), patatas crudas - No apto para queso semiduro o queso blando	**Tiempo de servicio máx.:** 5 minutos Las cuchillas que se vayan a emplear deben apuntar hacia arriba. Para un procesamiento óptimo, añada los ingredientes con la máquina en marcha. Trabaje con una presión ligera y uniforme para no sobrecargar el aparato.
Disco de rallado grueso **7**		- Puede utilizarse por ambos lados: grueso/fino - Rallado grueso, p. ej., de manzanas, zanahorias, calabacines o queso semiduro (p. ej., gouda) - Utilice el lado grueso para los ingredientes blandos - No apto para ingredientes duros, como queso duro o frutos secos	
Disco de corte **8**		- Puede utilizarse por ambos lados: grueso/fino - Cortar en discos, p. ej., pepinos, manzanas, patatas cocidas y enfriadas - No apto para ingredientes duros, como queso duro o frutos secos	

Accesorio de batidora

Alimento	Cantidad máxima de procesamiento	Nivel recomendado	Tiempo de preparación recomendado
Líquidos	1000 ml	5	1 min
Bebidas mezcladas con yogur	750 ml	7	2 min
Batidos	750 ml	7	2 min
Sopa de verdura	750 ml	7	2 min
Mayonesa	2 huevos	7	3 min

NOTA: El accesorio de batidora no resulta adecuado para alimentos pastosos de textura densa, como p. ej. papilla para bebés.

Ejemplos de uso del bol para remover

Herramienta	Función	Cantidad	Velocidad / nivel	Tiempo
Accesorio de varillas	Claras de huevo	2 – 12 unidades	7	4 – 6 min
	Batir nata	200 – 500 ml	7	1 – 4 min
	Consejo: Para obtener un resultado óptimo al batir nata, recomendamos enfriar previamente la nata, el accesorio de varillas y el bol.			
Varilla	Bizcocho	máx.1,2 kg	1 – 5	Nivel 1: 30 s, nivel 5: 4 – 6 min
Amasador	Masa pan	máx.1,6 kg	1 – 3	Nivel 1: 30 s, nivel 3: 6 – 7 min
	Levadura	máx.1,6 kg	1 – 3	Nivel 1: 30 s, nivel 3: 6 – 7 min

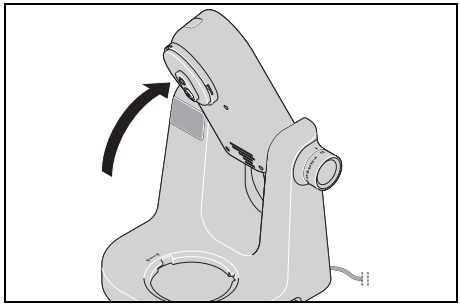
7. Funcionamiento básico

7.1 Posiciones del brazo de la unidad

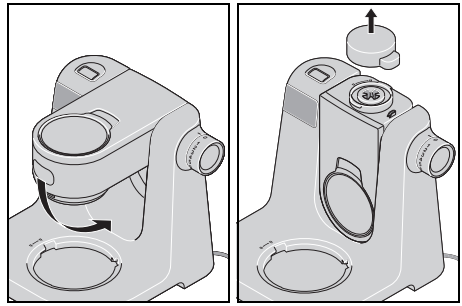
NOTA: durante el movimiento del brazo de la unidad **21**, procure que su mano no se encuentre entre el brazo de la unidad y la carcasa.

El robot de cocina tiene 3 unidades de motor para las diferentes funciones:
- El alojamiento de las herramientas mezcladoras **22**
- La unidad de motor **32** para el vaso mezclador **15** debajo de la tapa **31**
- La unidad de motor **19** para el accesorio para procesador de alimentos **16** debajo de la tapa **26**.

Si pulsa la tecla de desbloqueo **17**, el brazo de la unidad **21** se puede colocar en 3 posiciones distintas:
- La posición horizontal sirve para utilizar las herramientas mezcladoras (gancho amasador **3**, varilla **2**, accesorio de varillas **1**) y para utilizar el accesorio para procesador de alimentos **16**.
- Para colocar la protección antisalpicaduras **29** y utilizar las herramientas mezcladoras, levante el brazo de la unidad **21** hasta dejarlo en posición inclinada.



- Para utilizar el vaso mezclador **15**, pliegue el brazo de la unidad **21** totalmente hacia abajo hasta dejarlo en posición vertical.



7.2 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 **31** está colocada o si el vaso mezclador **15** y la tapa **12** se han montado correctamente.

Funcionamiento solo con el brazo de la unidad correctamente colocado

El aparato solo funciona si el brazo de la unidad **21** está correctamente encajado en la posición horizontal o vertical, y la tecla de desbloqueo **17** 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. Apague el aparato.
2. Retire el enchufe **23** de la toma de corriente.

3. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

El aparato se puede volver a encender cuando se haya enfriado lo suficiente.

7.3 Suministro de corriente

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ Conecte el enchufe **23** solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Monte el aparato para la función deseada.
2. Compruebe que el selector de velocidad **20** se encuentra en *0* (apagado).
3. Conecte el enchufe **23** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión. Se escucha una señal acústica y los indicadores de la pantalla **18** se iluminan brevemente.
4. Retire el enchufe **23** antes de limpiar el aparato.

7.4 Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos, la batidora, un máximo de 3 minutos y el procesador de alimentos, un máximo de 5 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

NOTA: si se procesan grandes cantidades de masa, el aparato podría moverse un poco.

1. Conecte el aparato girando el selector de velocidad **20** en sentido horario.
2. Empiece con una velocidad un poco más baja y auméntela lentamente hasta alcanzar la velocidad deseada (véase "Resumen de las funciones" en la página 184).
3. Baje la velocidad al nivel *1 - 2*, si desea añadir ingredientes durante el proceso de trabajo por el orificio de llenado **28** o el orificio de rellenado **11**.
4. Ponga el selector de velocidad **20** en la posición *0* para desconectar el aparato.

NOTA: la velocidad ideal depende también de la consistencia de la mezcla, además de la herramienta de trabajo. Cuanto más líquido sea el contenido, con mayor rapidez se podrá mezclar.

7.5 Función de impulsos

- Mantenga el selector de velocidad **20** en la posición *M* para aumentar la velocidad brevemente hasta el máximo nivel *(7)*.
- Suelte el selector de velocidad **20** para detener el aparato.

8. Pantalla

En la pantalla **35** se muestran los valores del temporizador o la báscula.
A la derecha, junto al valor, la unidad muestra la función actual:

- *g* o *ml*: la báscula está activa.
- *m:s* : el temporizador está activo.

Debajo se encuentran los botones/las teclas:

- **33** para el temporizador
- **/TARE 34** para la báscula

- Tras conectar el enchufe pulse **brevemente** cualquier tecla **33**/**34** para activar la báscula.
- Si enciende el robot de cocina con el selector de velocidad **20**, el temporizador se activa automáticamente.
- Para cambiar del temporizador a la báscula, mantenga pulsada la tecla **/TARE 34** hasta que se escuche la segunda señal acústica.
- Para cambiar de la báscula al temporizador, mantenga pulsada una de las teclas **33** hasta que se escuche la segunda señal acústica.

La pantalla **18** se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos sin funcionamiento.

9. Temporizador

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos, la batidora, un máximo de 3 minutos y el procesador de alimentos, un máximo de 5 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

El temporizador integrado se inicia automáticamente si el robot de cocina se enciende con el selector de velocidad **20**. El tiempo se cuenta de forma progresiva en la pantalla **35**. Al cabo de 15 minutos el proceso de trabajo se detiene automáticamente. Se escuchará una señal acústica.

- Si interrumpe el proceso de trabajo ajustando el selector de velocidad **20** a *0*, el temporizador se detiene. Si se vuelve a iniciar, el temporizador continúa.
- Pulse al mismo tiempo las dos teclas **33** para ajustar el temporizador a cero *(00:00)*.
- Una vez que el aparato se haya detenido automáticamente, ajuste el selector de velocidad **20** a *0*.

Preajustar el temporizador

Como opción alternativa, puede ajustar un intervalo de tiempo tras el cual el aparato se apagará automáticamente.

- Puede ajustar el temporizador antes de iniciar el aparato o en cualquier momento mientras el aparato está en marcha.
- El ajuste se efectúa en intervalos de 30 segundos.
- Pueden ajustarse como máximo 15 minutos.

1. Para activar el temporizador, mantenga pulsada una de las teclas **33** hasta que se escuche la segunda señal acústica. En la parte derecha de la pantalla **35** aparece *m:s*.
2. Ajuste el tiempo que desee con las teclas **33**.
   - Cada vez que se pulsen las teclas el tiempo aumentará 30 segundos *(00:30)*.
   - Mantenga pulsada una tecla para cambiar el tiempo más rápido.

   El indicador de tiempo parpadea durante el ajuste. El tiempo ajustado se guarda automáticamente.
3. Inicie el aparato con el selector de velocidad **20**. El tiempo avanza en cuenta atrás.
4. Si interrumpe el proceso de trabajo ajustando el selector de velocidad **20** a *0*, el temporizador se detiene. Si se vuelve a iniciar, el temporizador continúa.
5. Cuando el tiempo haya transcurrido, se escuchará una señal acústica y el aparato se detendrá automáticamente. Ajuste el selector de velocidad **20** a *0*.

10. Báscula

La báscula de cocina integrada pesa en intervalos desde 1 gramo hasta *5* kg *(5000 g)* o bien en intervalos desde 1 ml hasta *5* litros *(5000 ml)*.
La báscula está lista para el uso cuando el robot de cocina está conectado pero no encendido.
La báscula pesa tanto ingredientes en el bol para remover **27** como en el vaso mezclador **15**.

NOTAS:

- Para obtener la mejor exactitud de medición, al pesar los ingredientes tenga cuidado de que el robot de cocina esté libre y no esté sometido a cargas o en contacto con otros elementos. Espere en su caso hasta que la indicación no cambie más.
- Si se supera el peso máximo de *5* kg (*5* litros), aparece en la pantalla **35** - - - - y se escucha una señal acústica.

Pesaje fácil

1. El aparato está conectado pero no se ha iniciado.
2. Mantenga pulsada la tecla **/TARE 34** para encender la báscula. Tras un breve intervalo de tiempo aparece en el lado derecho de la pantalla **35** *g* o *ml*.
3. Si dese cambiar de unidad entre *g* y *ml*, mantenga pulsada la tecla **/TARE 34** hasta que cambie la indicación.
4. Antes de pesar los ingredientes debe aparecer la indicación *0 g / 0 ml*. En caso necesario, pulse brevemente la tecla **/TARE 34** para ajustar la indicación a cero.
5. Introduzca los ingredientes en el bol para remover **27** o el vaso mezclador **15**. Se muestra el peso. Espere en su caso un momento hasta que la indicación no cambie más.
6. La función de báscula finaliza automáticamente cuando se inicia el aparato.

Pesaje con la función de tara

Mediante la función de tara puede volver a poner a *0 g / 0 ml* la indicación de la báscula. Esto es muy útil para pesar varios ingredientes sucesivamente.

1. Una vez pesado un ingrediente, pulse **brevemente** la tecla **/TARE 34**. Se mostrará *0 g* o *0 ml*.
2. Ahora puede añadir el siguiente ingrediente y pesarlo.
3. Puede repetir estos pasos para los demás ingredientes.

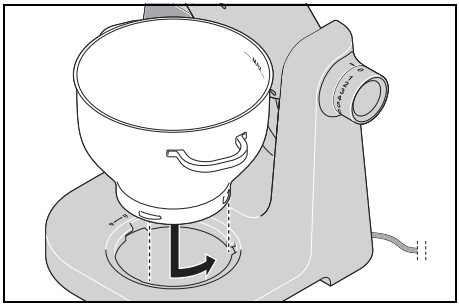
11. Uso de las herramientas mezcladoras

Plegado del brazo de la unidad

1. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y suba el brazo de la unidad **21** a la posición inclinada hasta que encaje y la tecla de desbloqueo vuelva a saltar.

Colocación del bol para remover

2. Coloque el bol para remover **27** en el aparato básico **24** de tal forma que la marca **MAX** quede detrás, ligeramente desplazada hacia la derecha.
   - Las protuberancias del borde inferior deben encajar en las muescas del aparato básico.
   - La protuberancia bajo el mango izquierdo apunta hacia el símbolo del candado abierto 🔓.



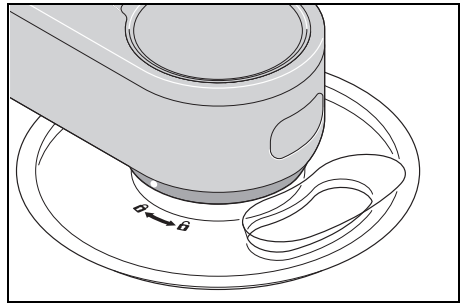
3. Gire el bol para remover **27** un poquito en sentido antihorario hasta que quede bien fijado.
   - La protuberancia bajo el mango izquierdo apunta entonces hacia el símbolo del candado cerrado 🔒.

Montaje de la protección antisalpicaduras

PRECAUCIÓN:

⊙ No use nunca el bol para remover **27** sin la protección antisalpicaduras **29** puesta. De hacerlo, la mezcla puede salir disparada.

4. Coloque la protección antisalpicaduras **29** por la parte inferior sobre el brazo de la unidad **21**. El símbolo del candado abierto 🔓 de la protección antisalpicaduras y el punto (●) del brazo de la unidad quedan alineados entre sí.
5. Presione la protección antisalpicaduras contra el brazo de la unidad y gírela en la dirección del símbolo del candado cerrado 🔒.

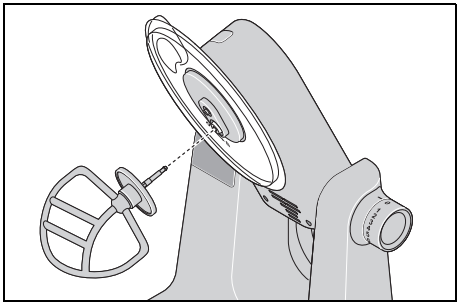


Colocación de la herramienta mezcladora

6. Elija la herramienta mezcladora adecuada:
   - Gancho amasador **3**: para masas firmes, p. ej. masa de pan
   - Varilla **2**: para masas de consistencia intermedia a ligera, p. ej. masa para pasteles o buñuelos.
   - Accesorio de varillas **1**: para montar nata, clara de huevo, etc.

   Para más información: véase "Resumen de las funciones" en la página 184.

7. Coloque la herramienta mezcladora **1**/**2**/**3** desde abajo en el alojamiento **22** de forma que quede bien fijada. Para que el hexágono encaje, dado el caso gire un poco la herramienta mezcladora.



Añadir ingredientes

- En el bol para remover **27** se pueden añadir ingredientes mientras el brazo de la unidad **21** esté plegado hacia arriba.
- Mientras se remueve se pueden añadir ingredientes por el orificio de llenado **28** de la protección antisalpicaduras **29**:
  - Reduzca la velocidad a *1 - 2*.
  - Añada los ingredientes.

Descenso del brazo de la unidad

8. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y mueva el brazo de la unidad **21** a la posición horizontal. La tecla de desbloqueo **17** vuelve a saltar.

Proceso de trabajo

1. Inserte el enchufe **23** en una toma de corriente.
2. Elija el nivel de velocidad que desee con el selector de velocidad **20**.
3. Si la operación ha concluido, ajuste el selector de velocidad **20** a *0* y extraiga el enchufe **23**.

Desmontaje del aparato

1. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y suba el brazo de la unidad **21** a la posición inclinada hasta que encaje y la tecla de desbloqueo vuelva a saltar.
2. Pulse la tecla de soltar **25** para retirar la herramienta mezcladora **1**/**2**/**3**.
3. Gire la protección antisalpicaduras **29** de forma que el símbolo del candado abierto 🔓 de la protección antisalpicaduras y el punto (●) del brazo de la unidad **21** queden alineados entre sí, y retírela hacia abajo.
4. Gire el bol para remover **27** un poquito en sentido horario y retírelo.
5. Retire los alimentos procesados.
6. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y mueva el brazo de la unidad **21** a la posición horizontal. La tecla de desbloqueo **17** vuelve a saltar.
7. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

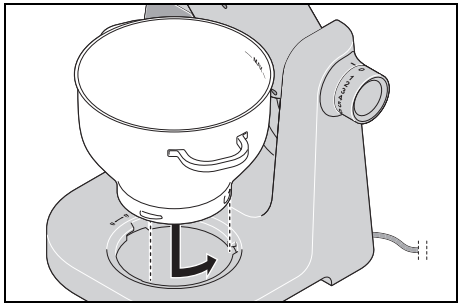
12. Uso del procesador de alimentos

Preparación de alimentos

1. Corte los alimentos en un tamaño que permita introducirlos bien por la boca de llenado **5**. Los alimentos alargados (como p. ej., zanahorias, pepinos, calabacines, etc.) pueden procesarse enteros. Estos se colocan de canto en la boca de llenado. Deberían llenar el ancho de la boca de llenado lo mejor posible para que no se vuelquen.

Colocación del bol para remover

2. Coloque el bol para remover **27** en el aparato básico **24** de tal forma que la marca **MAX** quede detrás, ligeramente desplazada hacia la derecha.
   - Las protuberancias del borde inferior deben encajar en las muescas del aparato básico.
   - La protuberancia bajo el mango izquierdo apunta hacia el símbolo del candado abierto 🔓.



3. Gire el bol para remover **27** un poquito en sentido antihorario hasta que quede bien fijado.
   - La protuberancia bajo el mango izquierdo apunta entonces hacia el símbolo del candado cerrado 🔒.

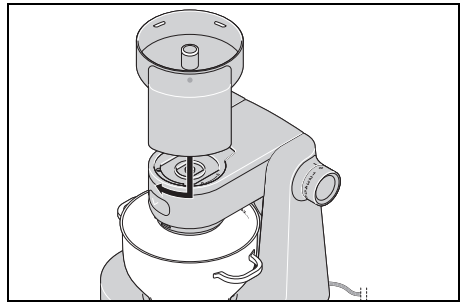
Descenso del brazo de la unidad

4. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y mueva el brazo de la unidad **21** a la posición horizontal. La tecla de desbloqueo **17** vuelve a saltar.

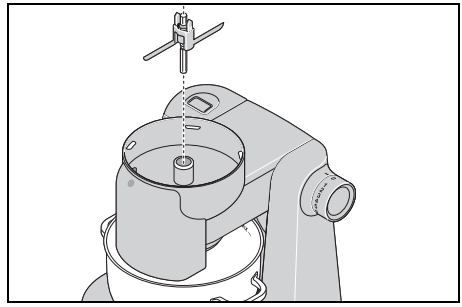
Montaje del procesador de alimentos

NOTA: no debe haber colocada ninguna herramienta mezcladora **1**/**2**/**3**.

5. Retire la tapa **26**.
6. Coloque el accesorio para procesador de alimentos **16** en la unidad de motor **19** de tal forma que la boca de descarga apunte ligeramente hacia la derecha. Gire el accesorio para procesador de alimentos en sentido horario hasta que quede bien fijado.



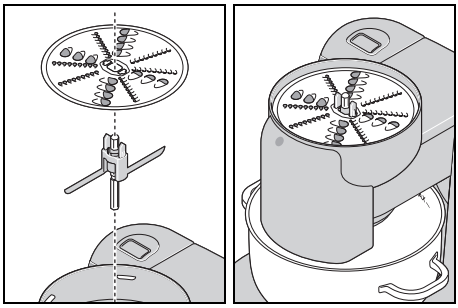
7. Coloque la pieza de conexión **14** con el lado metálico más largo hacia abajo de forma que el hexágono encaje en la unidad de motor **19**.



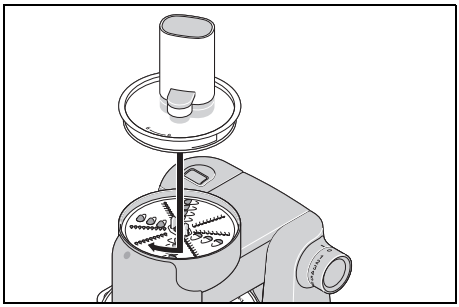
8. Seleccione el disco adecuado:
   - Disco de rallado grueso **7**
   - Disco de corte **8** o
   - Disco de rallado fino **9**

El disco de rallado grueso **7** y el disco de corte **8** pueden utilizarse por ambos lados: un lado es grueso, el otro es fino.

9. Coloque el disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9** que haya seleccionado sobre la pieza de conexión **14** de tal forma que las cuchillas con las que desee trabajar queden arriba.
   - Los dos salientes de plástico de la pieza de conexión deben sobresalir por arriba a través de los orificios adecuados del disco.



10. Coloque la tapa **6** sobre el accesorio para procesador de alimentos **16** de tal forma que el símbolo del candado abierto 🔓 de la tapa señale al punto (●) del accesorio para procesador de alimentos.
11. Gire la tapa en sentido horario hasta que encaje. El símbolo del candado cerrado 🔒 señala al punto (●).



Proceso de trabajo

1. Inserte el enchufe **23** en una toma de corriente.
2. Con el selector de velocidad **20** elija el nivel de velocidad que desee (*3 - 4*).
3. Vierta porción a porción los ingredientes preparados en la boca de llenado **5** y empújelos hacia abajo con el embutidor **4** con una presión ligera y uniforme.
   - Los ingredientes largos como zanahorias, calabacines o pepinos se pueden presionar hacia abajo sin embutidor siempre y cuando sobresalgan por la boca de llenado **5**.
4. Si la operación ha concluido, ajuste el selector de velocidad **20** a *0* y extraiga el enchufe **23**.

Desmontaje del aparato

1. Gire un poco el accesorio para procesador de alimentos **16** completo en sentido antihorario y retírelo.
2. Gire la tapa **6** en sentido antihorario hasta que el símbolo del candado abierto 🔓 de la tapa señale al punto (●) del accesorio para procesador de alimentos **16** y retírela.
3. Agarre la pieza de conexión **14** por el centro y levántela junto con el disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9**, sacándola del accesorio para procesador de alimentos **16**.
4. Retire cuidadosamente el disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9** de la pieza de conexión **14**.
5. Gire el bol para remover **27** un poquito en sentido horario y retírelo.
6. Retire los alimentos procesados, por ejemplo, con una espátula, del bol para remover **27** y de las piezas individuales del procesador de alimentos.
7. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.
8. Coloque de nuevo la tapa **26**.

13. Uso del vaso mezclador

¡PELIGRO de lesiones por cortes!

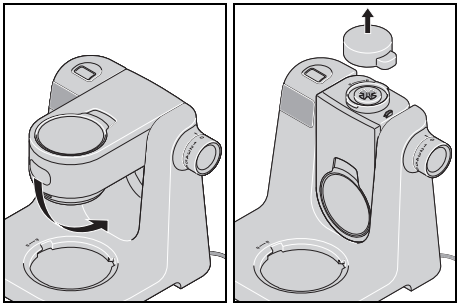
⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del vaso mezclador **15** están muy afiladas:
- Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- Al vaciar el vaso mezclador **15** procure no tocar las cuchillas.

¡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.

Colocar el brazo de la unidad en posición vertical

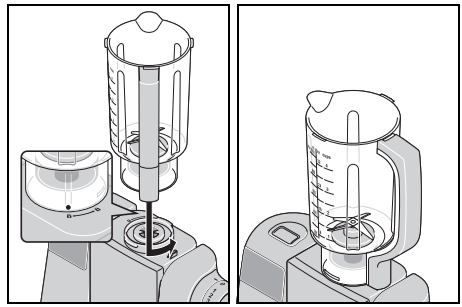
1. Pulse la tecla de desbloqueo **17** y baje del todo el brazo de la unidad **21** hasta que encaje y la tecla de desbloqueo vuelva a saltar.



2. Retire la tapa **31**.

Colocación del vaso mezclador

3. Coloque el vaso mezclador **15** en la unidad de motor **32** de tal forma que la boquilla y la marca de punto (●) del borde inferior señalen al símbolo del candado abierto 🔓 del aparato.
   - Si no encaja, gire el vaso mezclador **15** ligeramente a un lado y al otro.



4. Gire el vaso mezclador **15** en sentido antihorario hasta que quede bien fijado. Ahora la boquilla y la marca de punto (●) señalan al símbolo del candado cerrado 🔒.

Añadir ingredientes

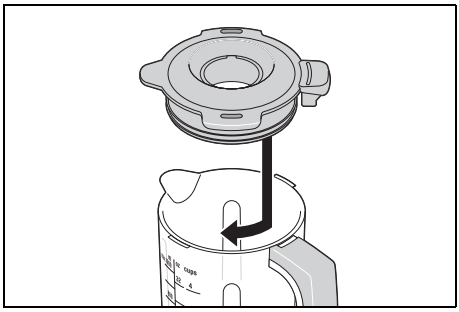
- Añada primero los ingredientes líquidos y a continuación los sólidos en el vaso mezclador **15**.
- Corte los ingredientes sólidos antes en trozos pequeños para que los trozos no se atasquen en las cuchillas.

Colocación de la tapa

NOTAS:

- El proceso de mezcla solamente se inicia cuando la tapa **12** esté correctamente colocada por motivos de seguridad.
- Para que sea un poco más fácil cerrar la tapa **12**, humedezca un paño con unas cuantas gotas de aceite de cocina y frote con él la junta **13**.

5. Coloque la tapa **12** un poco ladeada sobre el vaso mezclador **15**.

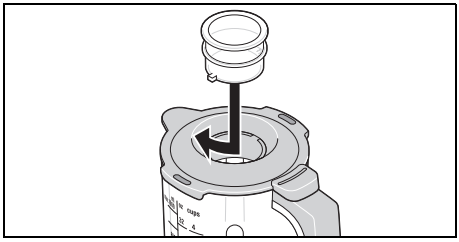


6. Gire la tapa **12** en sentido horario hasta el tope.

Colocación del vaso medidor

Con el vaso medidor **10** puede dosificar pequeñas cantidades de ingredientes. Girado se ajusta perfectamente al orificio de rellenado **11**.

7. Coloque el vaso medidor **10** de forma que las pequeñas pestañas de plástico se ajusten en las muescas del orificio de rellenado.
8. Gire el vaso medidor **10** en sentido horario hasta el tope.



Proceso de trabajo

1. Inserte el enchufe **23** en una toma de corriente.
2. Elija el nivel de velocidad que desee con el selector de velocidad **20**.
3. Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes por el orificio de rellenado **11** de la tapa **12**:
   - Reduzca la velocidad a *1 - 2*.
   - Gire el vaso medidor **10** en sentido antihorario y retírelo.
   - Añada los ingredientes.
   - Vuelva a colocar el vaso medidor **10** de forma que las pequeñas pestañas de plástico se ajusten en las muescas del orificio de rellenado **11**.
   - Gire el vaso medidor **10** en sentido horario hasta que quede bien fijado.
4. Si la operación ha concluido, ajuste el selector de velocidad **20** a *0* y extraiga el enchufe **23**.

Desmontaje del aparato

1. Gire el vaso medidor **10** en sentido antihorario y retírelo.
2. Gire la tapa **12** en sentido antihorario y retírela.
3. Gire el vaso mezclador **15** en sentido horario y retírelo.
4. Saque cuidadosamente (por ejemplo, con una espátula) los ingredientes procesados del vaso mezclador **15**.
5. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.
6. Coloque la tapa **31** de forma que la marca de flecha de la tapa señale a la marca de flecha del aparato (▶◀). Presione la tapa firmemente hacia abajo.

NOTA: si la tapa **31** no está firmemente colocada, las herramientas mezcladoras y el procesador de alimentos no se podrán utilizar. Esta es una función de seguridad.

14. Limpieza y mantenimiento del aparato

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **23** de la toma de corriente.
⊙ Nunca sumerja el aparato básico **24** en agua.

¡PELIGRO de lesiones por cortes!

⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del vaso mezclador **15** y de los discos de rallado fino, de rallado grueso y de corte **7**/**8**/**9** 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 las herramientas de trabajo 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.

NOTAS:

- Determinados alimentos o especias (p. ej., curry, zanahorias) pueden manchar las piezas de plástico (p. ej., el vaso mezclador **15**, el vaso medidor **10**, la tapa **6** o la protección antisalpicaduras **29**). No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.
- Tenga en cuenta que después del secado todavía pueden quedar gotas de agua en los accesorios. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

14.1 Limpieza del aparato básico

1. Limpie el aparato básico **24** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
2. Friegue a continuación con un paño limpio y agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato básico **24** hasta que esté completamente seco.

14.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Bol para remover **27**
- Protección antisalpicaduras **29**
- Accesorio de varillas **1**
- Varilla **2**
- Gancho amasador **3**
- Vaso mezclador **15**
- Tapa **12**
- Junta **13**
- Vaso medidor **10**
- Accesorio para procesador de alimentos **16**
- Tapa **6**
- Embutidor **4**
- Pieza de conexión **14**
- Disco de rallado grueso **7**
- Disco de corte **8**
- Disco de rallado fino **9**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:

- Aparato básico **24**
- Tapa **26**
- Tapa **31**

14.3 Limpieza de los accesorios

1. Elimine los restos de alimentos más grandes.
2. Enjuague el vaso mezclador **15** o el bol para remover **27** con agua caliente y tire el agua.
3. Retire la junta **13** de la tapa **12** para limpiar.
4. Limpie a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado. Las piezas aptas para el lavavajillas también se pueden lavar en el lavavajillas.
5. Si lo limpia a mano, enjuague todas las piezas con agua limpia.
6. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de montarlas, guardarlas o utilizarlas de nuevo.

14.4 Limpieza del vaso mezclador

Limpie el vaso mezclador **15** en la medida de lo posible inmediatamente después de cada uso.

1. Llene el vaso mezclador **15** aproximadamente hasta la mitad con agua caliente con detergente y colóquelo sobre el aparato básico **24**.
2. Coloque la tapa **12** y el vaso medidor **10**.
3. Ajuste el selector de velocidad **20** varias veces brevemente en *M*.
4. Retire el vaso mezclador **15** del aparato básico **24**.
5. Tire el agua de lavado.
6. Enjuague el vaso mezclador **15** con agua limpia.
7. Deje que el vaso mezclador **15** se seque totalmente antes de volver a usarlo.

14.5 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 A:** el cable de conexión **23** se puede enrollar en el guardacable **30** situado en la parte inferior del aparato básico **24**.

15. Recetas

En las recetas se utilizan las siguientes abreviaturas:

cdta. = cucharadita

cda. = cucharada

Batido verde

Ingredientes para 2 raciones

½	manzana
½	pera madura
½	pepino
½	limón (el zumo y un poco de cáscara rallada)
1	naranja (zumo)
30 g	de espinacas baby
1	trozo pequeño de jengibre (aprox. 2 g)

Preparación

1. Lavar y limpiar la manzana, la pera y el pepino y cortarlos en trozos.
2. Lavar y limpiar las espinacas baby.
3. Cortar el jengibre en dados pequeños.
4. Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador **15**.
5. Comenzar con el nivel *2 - 3*, después ajustar varias veces a *M*. Elevar la velocidad al final hasta alcanzar la consistencia deseada.
6. ¡Disfrútelo recién hecho!

Crema de mascarpone

Ingredientes

2	huevos
2 cda.	de azúcar fino
1 cda.	de vino dulce (p. ej., Madeira)
250 g	de mascarpone
½	naranja no tratada (el zumo y un poco de cáscara rallada)

Preparación

1. Separe las yemas y las claras de los huevos.
2. Introduzca las claras en un bol para remover sin grasa y bátalas con el accesorio de varillas hasta que queden a punto de nieve. Aumente la velocidad hasta el nivel *7* mientras lo hace.
3. Introduzca las claras a punto de nieve en otro recipiente y manténgalas frías.
4. Bata ahora las yemas en el bol para remover con el azúcar y el vino dulce con el accesorio de varillas al nivel *6* hasta que queden espumosas.
5. Reduzca la velocidad al nivel *3* y añada alternativamente cucharadas de mascarpone y zumo de naranja.
6. Añada manualmente la cáscara de naranja rallada y las claras montadas.
7. Esparza algunas tiras finas de cáscara de naranja para decorar sobre la crema lista.
8. Introduzca la crema en el frigorífico hasta su consumo. Consuma el alimento 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.

Masa de pizza

Ingredientes

250 g	de harina de trigo
¾ de cdta.	de sal
½ dado	de levadura fresca
120 ml	de agua tibia
½ cdta.	de azúcar moreno

Un poco de harina para amasar y extender con el rodillo

Preparación

1. Mezcle la harina y la sal en el bol para remover y haga una cavidad en el centro.
2. Aplaste la levadura y el azúcar en el agua con un tenedor y mezcle hasta que todo se haya disuelto. Introduzca esta mezcla en la cavidad.
3. Trabaje la mezcla con el gancho amasador al nivel *3* hasta que se hayan formado grumos de masa grandes.
4. Siga amasando la masa con las manos hasta que quede elástica.
5. Forme una bola de masa y déjela reposar tapada en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
6. Para terminar, amase la masa una vez mas, extiéndala y cúbrala al gusto.

Receta básica de masa de bizcocho

Ingredientes para 1 molde rectangular (aprox. 30 cm)

300 g	de mantequilla blanda
300 g	de azúcar
5	huevos tam. L
300 g	de harina floja o de repostería (tipo 405 ≈ W 80-W 100)
1 cdta.	de levadura en polvo

Además de mantequilla blanda para el molde

Preparación

1. Precaliente el horno a 175 °C (calor por abajo/arriba).
2. Engrase un molde rectangular o cúbralo con papel de horno.
3. Para la masa, corte la mantequilla en trozos pequeños y añádalos junto con el azúcar en el bol para remover.
4. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y remueva los ingredientes aprox. 30 segundos al nivel *4*.
5. A continuación, remueva la mezcla al nivel *6* durante aprox. *5* minutos hasta obtener una masa suelta.
6. Mezcle poco a poco cada uno de los huevos al nivel *3* durante aprox. 30 segundos.
7. A continuación, siga removiendo al nivel *6* durante aprox. 40 segundos.
8. Mezcle la harina con la levadura en polvo y tamícelas sobre la masa.
9. Remueva todos los ingredientes al nivel *3* durante aprox. 40 segundos hasta obtener una masa lisa.
10. Introduzca la masa en el molde y alísela con una espátula.
11. Hornee el bizcocho durante aprox. 65 minutos.
12. Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, compruebe si la masa está hecha. Para ello, pinche con un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si ya no se pega la masa al palillo, el bizcocho está hecho.
13. Antes de desmoldar el bizcocho, se debería dejar enfriar en el molde durante aprox. 10 minutos.

Receta básica de masa de levadura

Ingredientes

500 g	de harina de trigo panadera o panificable (tipo *550* ≈ W 100 - W 170)
1 dado	de levadura fresca
60 g	de mantequilla
1 pizca	de sal
1 cdta.	de azúcar
200 - 250 ml	de leche templada
2	huevos

Preparación

1. Mezcle la harina y la sal en el bol para remover y haga una cavidad en el centro.

2. Aplaste la levadura y el azúcar en la leche templada con un tenedor y mezcle hasta que todo se haya disuelto. Introduzca esta mezcla en la cavidad.
3. Añada el resto de los ingredientes en el bol para remover.
4. Amase la masa con el gancho amasador 1 minuto al nivel *2* y a continuación *5* minutos al nivel *3*.
5. Haga una bola con la masa y déjela reposar 40 minutos en el bol para remover.
6. Precaliente el horno a 200 °C (calor por abajo/arriba).
7. Extienda la masa sobre una bandeja de horno y cúbrala al gusto.
8. Hornee la masa 25 - 30 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

Receta básica de gofres

Ingredientes para 4 raciones

125 g	de mantequilla a temperatura ambiente
75 g	de azúcar
1 paquetito	de azúcar de vainilla
2	huevos tam. L
250 g	de harina de trigo
½ cdta.	de levadura en polvo
180 ml	de suero de mantequilla
2 cda.	de miel líquida

Preparación

1. Añada la mantequilla junto con el azúcar y el azúcar de vainilla en el bol para remover.
2. Introduzca la varilla y la protección antisalpicaduras y remueva los ingredientes aprox. 30 segundos al nivel *4* hasta que se forme una masa elástica.
3. Añada los huevos, la harina y la levadura en polvo y trabaje la mezcla aprox. 30 segundos al nivel *3*.
4. A continuación, remueva durante 2 minutos al nivel *6*.
5. Incorpore poco a poco a la masa el suero de mantequilla al nivel *3*.
6. Añada la miel y siga removiendo al nivel *6* aprox. 1 minuto.
7. Llene una gofrera caliente y engrasada con porciones de la masa y extiéndalas.
8. Hornee los gofres hasta que se doren.

Receta básica de masa quebrada

Ingredientes

250 g	de harina
125 g	de mantequilla fría
1 pizca	de sal
1	huevo
150 g	de azúcar

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en el bol para remover y amáselos con la varilla al nivel *3* aprox. 3 - 4 minutos hasta conseguir una masa blanda.
2. Métala 30 minutos en el frigorífico.
3. Precaliente el horno a 200 °C (calor por abajo/arriba).
4. Engrase el molde de fondo desmontable y espolvoréelo ligeramente con harina.
5. Extienda la masa entre dos láminas de film transparente (aprox. 30 cm de diámetro) y colóquela en el molde de fondo desmontable.
6. Hornee la masa 15 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

Receta básica de masa de bizcocho al cacao

Ingredientes

4	huevos tam. L
1 pizca	de sal
150 g	de azúcar glas
25 g	de cacao en polvo
50 g	de harina
75 g	de almidón de maíz
1 cdta.	de levadura en polvo

Además de papel de horno para la bandeja

Preparación

1. Precaliente el horno a 225 °C (calor por abajo/arriba).
2. Separe las yemas y las claras de los huevos.
3. Introduzca las claras en un bol para remover sin grasa y bátalas con el accesorio de varillas hasta que queden a punto de nieve. Aumente la velocidad hasta el nivel *7* mientras lo hace.
4. Introduzca las claras a punto de nieve en otro recipiente y manténgalas frías.
5. Añada las yemas con el azúcar glas en el bol para remover y bátalas con el accesorio de varillas al nivel *6* hasta que queden cremosas.
6. Mezcle el cacao en polvo, la harina, el almidón de maíz y la levadura en polvo y tamice la mezcla sobre la crema de yemas.
7. Añada 1/3 de las claras a punto de nieve y mézclelas con la varilla hasta conseguir una masa lisa.
8. Añada el resto de las claras a punto de nieve y mezcle de abajo a arriba con una cuchara de palo con mucho cuidado hasta que todos los ingredientes queden mezclados.
9. Ponga papel de horno sobre una bandeja de horno y extienda la masa encima.
10. Hornee la masa 12 minutos en el horno precalentado a 225 °C.
11. Vuelque la masa de bizcocho sobre un paño de cocina.
12. Aplique un poco de agua fría al papel de horno con un pincel y quítelo cuidadosamente.

Ensalada de pepino

Ingredientes

1	pepino
150 g	de yogur natural
3 cda.	de vinagre de vino blanco
3 cda.	de aceite de girasol
1-2 cdta.	de mostaza
1 pizca	de sal
1 pizca	de azúcar

Preparación

1. Ponga el yogur natural, el vinagre de vino blanco, el aceite de girasol, la mostaza, la sal y el azúcar en el vaso mezclador **15**.
2. Coloque la tapa y mézclelo al nivel *2 - 3*.
3. Si es necesario, la salsa de yogur puede refinarse también con eneldo u otras hierbas aromáticas.
4. Lave el pepino, corte los extremos y pélelo con el grosor que desee según su gusto.
5. Corte el pepino con el lado fino del disco de corte **8** en rodajas finas. Seleccione la velocidad del nivel *3 - 4*.
6. Mezcle las rodajas de pepino y la salsa de yogur, y deje reposar la ensalada tapada durante aprox. 10 minutos.

Tortitas de patata

Ingredientes

1 kg	de patatas
1	huevo grande
1-2 cda.	de harina
½ cdta.	de sal
	grasa para freír

Preparación

1. Pele y lave las patatas.
2. Ralle las patatas con el disco de rallado fino **9**. Seleccione la velocidad del nivel *3 - 4*.
3. Introduzca la pulpa de patata en un paño y extraiga todo el líquido presionando.
4. Mezcle las patatas ralladas con huevo, harina y sal.
5. Caliente un poco de grasa para freír en una sartén.
6. Con un cucharón, ponga un poco de pulpa de patata sobre la grasa caliente y presione la masa con una paleta plana.
7. Fría las tortitas de patata por ambos lados hasta que queden doradas.

16. 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.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • El robot de cocina solo puede encenderse cuando se hayan montado correctamente los accesorios correspondientes (véase "Funciones de seguridad" en la página 187). • ¿El selector de velocidad **20** se encuentra en *0*? En caso negativo, póngalo en *0* antes de ajustar la velocidad que desee. • ¿Se ha apagado el aparato por la protección contra el sobrecalentamiento (véase "Protección contra el sobrecalentamiento" en la página 187)?
El aparato vibra mucho o se mueve durante el funcionamiento.	• Tenga en cuenta las cantidades máximas y la preparación recomendada para los alimentos. • Los soportes de ventosa deberán estar limpios y secos, y el aparato deberá estar sobre una superficie plana y firme.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
Una herramienta mezcladora **1**/**2**/**3** o un disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9** raspa el depósito de trabajo.	• Apagar de inmediato, extraer el enchufe **23** y comprobar si todos los accesorios están correctamente montados.
Herramientas mezcladoras **1**/**2**/**3** o vaso mezclador **15**: la herramienta de trabajo no gira o lo hace con dificultad.	• Apagar de inmediato, extraer el enchufe **23** y comprobar: - ¿Se ha sobrepasado la cantidad máxima? - ¿Los alimentos son demasiado duros o espesos? - ¿Hay algún obstáculo (p. ej., tendones, cartílagos) en el depósito? - ¿Son los trozos de los ingredientes demasiado grandes?
Al plegar hacia arriba el brazo de la unidad **21** la herramienta mezcladora **1**/**2**/**3** choca contra el bol para remover **27**.	• Espere hasta que la herramienta mezcladora **1**/**2**/**3** se pare completamente antes de desbloquear el brazo de la unidad **21**. Durante la marcha en inercia, la herramienta mezcladora se mueve a la posición de estacionamiento para que no choque con el bol para remover **27** al plegar hacia arriba el brazo de la unidad.
Procesador de alimentos: el disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9** deja de girar.	• Apagar de inmediato, extraer el enchufe **23** y comprobar: - ¿Ha ejercido demasiada presión? - ¿Hay algún objeto extraño en el aparato?
Procesador de alimentos: en la parte superior del disco de rallado fino, de rallado grueso o de corte **7**/**8**/**9** quedan restos de ingredientes.	• No se trata de una avería, siempre quedan pequeños restos por motivos técnicos.
Procesador de alimentos: los ingredientes no se procesan correctamente.	• Apagar, extraer el enchufe **23** y comprobar con cuidado: - ¿Han quedado ingredientes atrapados en las cuchillas? Elimínelos si es necesario. - ¿El disco de rallado fino **9** no se ha colocado con las cuchillas hacia arriba? En caso necesario girarlo.
Indicadores *E2* o *E3*	• Apagar, extraer el enchufe **23** y volver a conectar.

17. 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.

18. Datos técnicos

Modelo:	SKMB 1000 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Clase de protección:	II ⧈
Potencia:	600 W
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Bol para remover: cantidad de llenado máx. (marca **MAX**):	3,0 l
Vaso mezclador: cantidad de llenado máx. (marca **max.**):	1,0 l
Carga máxima para el gancho amasador **3**:	**Masa de levadura:** máx. 1,6 kg
Carga máxima para la varilla **2**:	**Masa de bizcocho:** máx. 1,2 kg
Escala de la báscula:	hasta un máx. de 5 kg
Funcionamiento continuo máx. (KB):	(indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)
- Robot de cocina:	10 minutos
- Procesador de alimentos:	5 minutos
- Batidora:	3 minutos

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
~	Tensión alterna
	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.
UK CA	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

19. 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 período 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, 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: 524331_2601 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) **524331_2601**.



Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 524331_2601



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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indice

1. Vista geral 211
2. Utilização correta 212
3. Indicações de segurança 213
4. Material contido nesta embalagem 217
5. Desembalar e instalar 218
6. Vista geral das funções 218
7. Manejo básico 221
7.1 Posições do braço de acionamento 221
7.2 Funcionamentos de segurança 221
7.3 Alimentação de corrente 222
7.4 Ligar/desligar o aparelho e selecionar a velocidade 222
7.5 Função Impulsos 223
8. Visor 223
9. Temporizador 223
10. Balança 224
11. Utilização dos acessórios batedores 225
12. Utilização do processador de alimentos 227
13. Utilização do recipiente de mistura 229
14. Limpeza e manutenção do aparelho 231
14.1 Limpar a unidade base 231
14.2 Limpar na máquina de lavar louça 231
14.3 Limpar os acessórios 232
14.4 Lavagem do recipiente de mistura 232
14.5 Armazenamento 232
15. Receitas 232
16. Solução do problema 237
17. Eliminar 239
18. Dados técnicos 239
19. Garantia da HOYER Handel GmbH 240

1. Vista geral

1		Batedor de claras
2		Varas da batedeira
3		Gancho para amassar
4		Calcador
5		Bocal para encher
6		Tampa (para o acessório de processador de alimentos)
7		Disco para raspar (aplicável dos dois lados: modo fino/grosso)
8		Disco para cortar (aplicável dos dois lados: modo fino/grosso)
9		Disco para ralar
10		Copo de medição
11		Abertura para encher
12		Tampa (do recipiente de mistura)
13		Junta de vedação
14		Conector
15		Recipiente de mistura
16		Acessório de processador de alimentos
17		Tecla de desbloqueio (para o braço de acionamento)
18		Ecrã tátil para balança e temporizador (**Figura C**)
19		Acionamento para o acessório de processador de alimentos (por baixo da cobertura)
20	*M 0 - 7*	Regulador de velocidade com função de ligar/desligar
21		Braço de acionamento
22		Suporte dos acessórios batedores
23		Cabo de ligação com ficha de alimentação
24		Unidade base
25		Tecla de ejeção (para os acessórios batedores)
26		Cobertura (para o acionamento do processador de alimentos)
27		Taça misturadora
28		Abertura de enchimento
29		Proteção contra salpicos

Figura A

30		Enrolamento do cabo

Figura B

31		Cobertura (para o acionamento do recipiente de mistura)
32		Acionamento do recipiente de mistura (por baixo da cobertura)

Figura C

33		Ligar o temporizador, regular o tempo, colocar o tempo a *0*
34	**/TARE**	Ligar a balança, colocar a *0* (tara), mudar de unidade de medida *(g/ml)*
35		Visor (para balança e temporizador)

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de cozinha.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de cozinha seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A máquina de cozinha serve para misturar, bater, mexer, amassar, emulsionar, raspar, ralar, cortar e pesar alimentos e produtos nutricionais.
O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.
Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

⊙ Não use a máquina de cozinha sem interrupção...
  - com os acessórios batedores durante mais de 10 minutos,
  - com o processador de alimentos durante mais de 5 minutos,
  - com o recipiente de mistura durante mais de 3 minutos.

  Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.

⊙ Não utilize o recipiente de mistura para picar alimentos especialmente duros como, p. ex., alimentos congelados, ossos, noz-moscada, cereais ou grãos de café.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:

PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, quando devidamente supervisionadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização segura e terem compreendido os perigos resultantes.
- Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- O aparelho não pode ser mergulhado em água.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- Tenha em atenção que as lâminas do recipiente de mistura e dos discos para ralar, raspar e cortar estão muito afiadas:
  - Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
  - Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

- Tenha o cuidado de não tocar nas lâminas, quando retirar ou encaixar as ferramentas de trabalho.
- Preste atenção para não tocar nas lâminas dos discos para ralar, raspar e cortar quando remover obstruções e remover ingredientes não processados.
- Quando esvaziar e limpar o recipiente de mistura, tenha o cuidado de não tocar nas lâminas.

⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.

⊙ As ferramentas de trabalho (os acessórios batedores, os discos para ralar, raspar e cortar, as lâminas do recipiente de mistura) continuam a rodar depois de desligar o aparelho. Aguarde que o aparelho pare, antes de desbloquear e abrir a tampa.

⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.

⊙ Em função da sua utilização, o aparelho foi previsto para os seguintes tempos máximos de funcionamento ininterruptos:
- bater/amassar com os acessórios batedores, no máx., 10 minutos,
- com os discos para ralar, raspar e cortar, no máx., 5 minutos,
- misturar no recipiente de mistura, no máx., 3 minutos.

Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.

⊙ Tenha cuidado ao deitar líquido quente no recipiente de mistura. Este poderá ser novamente expelido devido à formação repentina de vapor.

⊙ Utilize o aparelho apenas quando todas as tampas estiverem corretamente colocadas e/ou o dispositivo de segurança estiver na posição descrita.

⊙ Utilize sempre uma ferramenta adequada para empurrar os alimentos para baixo, por exemplo, uma espátula.

⊙ Nunca coloque a mão no recipiente de mistura quando o mesmo estiver encaixado.

- Este aparelho destina-se a uso doméstico ou semelhante, como, por exemplo,...
  - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
  - ... em propriedades agrícolas;
  - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
  - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 231).

⚠ *PERIGO para crianças!*

- O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, Existe perigo de asfixia.

⚠ *PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!*

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

⚠ *PERIGO de choque elétrico devido a humidade!*

- O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- A unidade base, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados na água ou noutros líquidos.
- Proteja a unidade base contra a humidade e contra gotas e salpicos de água.
- Se entrar líquido na unidade base, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de colocar novamente o aparelho em funcionamento, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode remover o aparelho da água.

⚠ *PERIGO devido a choque elétrico!*

- Ligue a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas depois de montar completamente o aparelho.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.

- Certifique-se de que o cabo de ligação nunca deixará ninguém tropeçar ou ficar preso, ou possa ser pisado.
- Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (p. ex., a placa de um fogão).
- Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - se surgir uma falha
  - se a máquina de cozinha não estiver a ser utilizada
  - antes de montar ou desmontar a máquina de cozinha
  - antes de limpar a máquina de cozinha
  - em caso de trovoada
- Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo, nos acessórios ou no cabo de ligação.
- Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.

PERIGO de ferimentos por corte!

- Nunca toque na lâmina a rodar. Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.
  Tenha em atenção que, depois de desligar, as lâminas ainda podem rodar por um curto período de tempo.
- Tenha em atenção que as lâminas do recipiente de mistura e dos discos para ralar, raspar e cortar estão muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
- Quando lavar à mão, a água deve estar tão límpida que permita ver bem o acessório de lâminas para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

PERIGO de ferimentos na mão por esmagamento!

- Nunca coloque a mão entre o braço de acionamento e a caixa enquanto o braço de acionamento estiver em movimento.

PERIGO devido a peças rotativas!

- Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.
- Certifique-se sempre de que o regulador de velocidade se encontra na posição *0*, antes de ligar a ficha de alimentação à tomada de corrente.
- Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, antes de trocar acessórios ou peças adicionais que se movimentem durante o funcionamento.
- Quando o recipiente de mistura não está colocado, a cobertura deve ser colocada sobre o acionamento do recipiente de mistura. De contrário o aparelho não funcionará, como medida de proteção contra ferimentos.

PERIGO de ferimentos por queimadura!

- Se houver ingredientes quentes no recipiente de mistura, estes podem ser projetados para fora e causar queimaduras. Por isso:
  - Coloque o copo de medição na abertura para encher.
  - Utilize apenas níveis de velocidade baixos e nunca a função turbo.
  - Depois de desligar o aparelho, aguarde aprox. 10 segundos antes de abrir a tampa com cuidado e lentamente.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Coloque o aparelho unicamente numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes como, p. ex., a placa de um fogão.
- ⊙ Não mude nada no aparelho, enquanto ainda houver alimentos ou massa no aparelho.
- ⊙ Atenda às informações contidas nestas instruções de manejo para as capacidades máximas, quantidades máximas de ingredientes, tempos de funcionamento máximos e os níveis de velocidade recomendados.
- ⊙ Não encha demasiado o recipiente de mistura nem a taça misturadora, porque, de contrário, o conteúdo poderia ser projetado. O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.
- ⊙ Não exerça demasiada pressão sobre os discos para ralar, raspar e cortar. Trabalhe com pressão uniforme para que o motor não bloqueie.
- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas dos discos para ralar, raspar e cortar podem causar riscos em superfícies delicadas.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ As varas da batedeira e o gancho para amassar possuem um revestimento antiaderente. Não o danifique utilizando objetos afiados, pontiagudos ou ásperos (p. ex., lâmina, esfregão).
- ⊙ O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Não exerça muita pressão ou coloque grande carga sobre o aparelho e a balança. A capacidade de carga máx. é de 20 kg.

4. Material contido nesta embalagem

1 máquina de cozinha, unidade base **24**
1 proteção contra salpicos **29**
1 taça misturadora **27**
1 gancho para amassar **3**
1 batedor de claras **1**
1 varas da batedeira **2**
1 recipiente de mistura **15** com:
- tampa **12**
- junta de vedação **13**
- copo de medição **10**

1 acessório de processador de alimentos **16** com:
- tampa **6**
- calcador **4**
- conector **14**
- disco para ralar **9**
- disco para raspar **7**
- disco para cortar **8**

1 manual de instruções

5. Desembalar e instalar

NOTA: durante os primeiros usos pode ocorrer um odor estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegure uma ventilação suficiente.

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
3. **Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 231)
4. **Figura A:** enrole o cabo de ligação **23** excedente no enrolamento do cabo **30**, na parte inferior da unidade base **24**.
5. Coloque a unidade base **24** numa superfície plana, seca e resistente à água, para evitar que o aparelho possa cair ou deslizar do seu lugar.

CUIDADO:

⊙ O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.

NOTA: quando estiver a processar grandes quantidades de massa, o aparelho pode mover-se ligeiramente.

6. Vista geral das funções

Ferramenta de trabalho	Velocidade	Função	Notas
Gancho para amassar **3**	*1 – 3*	- Amassar massa (p. ex., massa levedada)	**Quantidade máx. de massa levedada:** 1,6 kg **Tempo máx. de funcionamento:** 10 minutos
Varas da batedeira **2**	*5 – 6*	- Bater massa leve (p. ex., massa batida, massa de crepes) - Bater manteiga com açúcar	**Quantidade máx. de massa batida:** 1,2 kg **Tempo máx. de funcionamento:** 10 minutos
Batedor de claras **1**	*7*	- Natas - Clara de ovo - Maionese - Bater a manteiga deixando-a espumosa	**Quantidade máx. de natas:** 500 ml **Quantidade máx. de claras:** aprox. 12 unidades **Tempo máx. de funcionamento:** 10 minutos

Ferramenta de trabalho	Velocidade	Função	Notas
Recipiente de mistura **15**	*7/M*	- Misturar e triturar ingredientes moles ou líquidos	**Quantidade máx.:** 1000 ml **Quantidade máx. de gelo:** 100 g **Tempo de funcionamento máx.:** 3 minutos Não adequado para alimentos especialmente duros, como p. ex., alimentos congelados, ossos, noz-moscada, cereais ou grãos de café. Além disso, não é adequado para picar carne, cebolas, nozes, amêndoas nem ervas aromáticas.
Disco para ralar **9**	*3 – 4*	- Ralar, p. ex., queijo duro (p. ex., parmesão), batatas cruas - Não adequado para queijo semiduro ou queijo mole	**Tempo máx. de funcionamento:** 5 minutos As lâminas a serem utilizadas devem apontar para cima. Para um processamento ideal, adicione os ingredientes com a máquina em funcionamento. Trabalhe com uma pressão ligeira e uniforme para não sobrecarregar o aparelho.
Disco para raspar **7**		- Aplicável dos dois lados: modo grosso/fino - Ralar, p. ex., maçãs, cenouras, curgetes, queijo semiduro (p. ex., Gouda) - Utilizar o lado grosso para ingredientes moles - Não adequado para ingredientes duros como, p. ex., queijo duro, nozes	
Disco para cortar **8**		- Aplicável dos dois lados: modo grosso/fino - Cortar fatias de, p. ex., pepinos, maçãs, batatas cozidas e arrefecidas - Não adequado para ingredientes duros como, p. ex., queijo duro, nozes	

Acessório misturador

Alimento	Quantidade máxima de processamento	Nível recomendado	Tempo de processamento recomendado
Líquidos	1000 ml	*5*	1 min.
Bebidas mistas à base de iogurte	*750 ml*	*7*	2 min.
Batidos	*750 ml*	*7*	2 min.
Sopa de legumes	*750 ml*	*7*	2 min.
Maionese	2 ovos	*7*	3 min.

NOTA: O acessório misturador não é adequado para alimentos em puré ou pastosos, como, por exemplo, papas para bebé.

Exemplos de aplicação da taça misturadora

Ferramenta	Função	Quantidade	Velocidade/ nível	Tempo
Batedor de claras	Clara de ovo	2 – 12 unid.	*7*	4 – 6 min.
	Bater natas	200 – 500 ml	*7*	1 – 4 min.
	Dica: Para obter os melhores resultados ao bater natas, recomendamos que arrefeça previamente as natas, o batedor de claras e a taça.			
Varas da batedeira	Massa batida	até 1,2 kg	1 – *5*	Nível 1: 30 seg., nível *5*: 4 – 6 min.
Gancho para amassar	Massa para pão	até 1,6 kg	1 – 3	Nível 1: 30 seg., nível 3: 6 – *7* min.
	Massa levedada	até 1,6 kg	1 – 3	Nível 1: 30 seg., nível 3: 6 – *7* min.

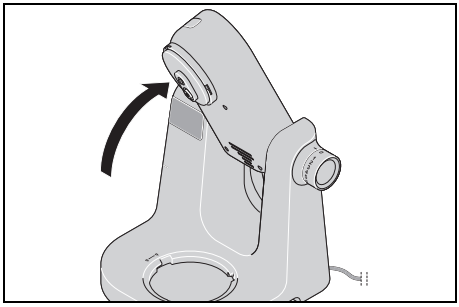
7. Manejo básico

7.1 Posições do braço de acionamento

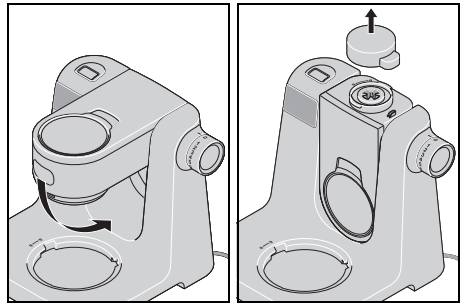
NOTA: ao mover o braço de acionamento **21**, tenha cuidado para não colocar a mão entre o braço de acionamento e a caixa.

A máquina de cozinha tem 3 acionamentos para as diferentes funções:
- o suporte para os acessórios batedores **22**
- o acionamento **32** do recipiente de mistura **15** por baixo da cobertura **31**
- o acionamento **19** para o acessório de processador de alimentos **16** por baixo da cobertura **26**.

Ao premir a tecla de desbloqueio **17**, o braço de acionamento **21** pode ser colocado em 3 posições diferentes:
- A posição horizontal serve para utilizar os acessórios batedores (gancho para amassar **3**, varas da batedeira **2**, batedor de claras **1**) e para utilizar o acessório de processador de alimentos **16**.
- Para colocar a proteção contra salpicos **29** e inserir os acessórios batedores, dobre o braço de acionamento **21** para cima em posição inclinada.



- Para utilizar o recipiente de mistura **15**, dobre o braço de acionamento **21** totalmente para baixo em posição vertical.



7.2 Funcionamentos de segurança

O aparelho possui várias funções de segurança que são descritas a seguir.

Funcionamento apenas em caso de montagem correta

O aparelho só funciona quando a cobertura **31** está colocada ou o recipiente de mistura **15** e a tampa **12** estão corretamente montados.

Funcionamento apenas com o braço de acionamento corretamente posicionado

O aparelho só funciona quando o braço de acionamento **21** está corretamente engatado na posição horizontal ou vertical e a tecla de desbloqueio **17** está totalmente puxada para fora.

Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho dispõe duma proteção contra sobreaquecimento. Quando o motor aquece demasiado, o aparelho desliga-se automaticamente:

1. Desligue o aparelho.
2. Desligue a ficha de alimentação **23**.
3. Deixe o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

Quando aparelho arrefeceu o suficiente, ele já se deixa ligar de novo.

7.3 Alimentação de corrente

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Ligue a ficha de alimentação **23** apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.

NOTA: durante os primeiros usos pode ocorrer um odor estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegure uma ventilação suficiente.

1. Monte o aparelho para a função desejada.
2. Verifique se o regulador de velocidade **20** se encontra em *0* (desligado).
3. Introduza a ficha de alimentação **23** numa tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois da conexão.
   Ouve-se um sinal acústico e as indicações no visor **18** acendem-se brevemente.
4. Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha de alimentação **23**.

7.4 Ligar/desligar o aparelho e selecionar a velocidade

AVISO de danos materiais!

⊙ A unidade misturadora só pode funcionar sem interrupção no máx. 10 minutos, o misturador no máximo 3 minutos e o processador de alimentos no máximo 5 minutos. Decorrido este tempo, deixe arrefecer o aparelho de novo até à temperatura ambiente.

NOTA: quando estiver a processar grandes quantidades de massa, o aparelho pode mover-se ligeiramente.

1. Ligue o aparelho, rodando o regulador de velocidade **20** no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Comece a uma velocidade um pouco baixa e depois aumente-a lentamente, até atingir a velocidade (ver "Vista geral das funções" na página 218) pretendida.
3. Reduza a velocidade para o nível *1 - 2*, se durante o procedimento adicionar ingredientes pela abertura de enchimento **28** ou pela abertura para encher **11**.
4. Para desligar o aparelho, ponha o regulador de velocidade **20** em *0*.

NOTA: a velocidade ideal depende não só da ferramenta de trabalho, mas também da consistência dos ingredientes da mistura. Quanto mais líquido for o conteúdo, tanto mais rápido poderá misturar.

7.5 Função Impulsos

- Mantenha o regulador de velocidade **20** na posição *M* para aumentar por pouco tempo a velocidade para o nível mais alto *(7)*.
- Solte o regulador de velocidade **20** para parar o aparelho.

8. Visor

No visor **35** são apresentados os valores do temporizador ou da balança.
À direita do valor, a unidade mostra a função atual:

- *g* ou *ml*: a balança está ativada.
- *m:s* : o temporizador está ativado.

Por baixo, encontram-se os botões/teclas:

- **33** para o temporizador
- **/TARE 34** para a balança

- Depois de ligar a ficha de alimentação, prima **brevemente** qualquer tecla **33**/**34** para ativar a balança.
- Se ligar a máquina de cozinha com o regulador de velocidade **20**, o temporizador é automaticamente ativado.
- Para mudar do temporizador para a balança, mantenha a tecla **/TARE 34** premida até ouvir o segundo sinal acústico.
- Para mudar da balança para o temporizador, mantenha as teclas **33** premidas até ouvir o segundo sinal acústico.

O visor **18** desliga-se automaticamente após 15 minutos sem função.

9. Temporizador

AVISO de danos materiais!

⊙ A unidade misturadora só pode funcionar sem interrupção no máx. 10 minutos, o misturador no máximo 3 minutos e o processador de alimentos no máximo 5 minutos. Decorrido este tempo, deixe arrefecer o aparelho de novo até à temperatura ambiente.

O temporizador incorporado é iniciado automaticamente quando a máquina de cozinha é ligada com o regulador de velocidade **20**. A contagem do tempo é apresentada no visor **35**. Após 15 minutos, o processo de trabalho é parado automaticamente. Ouve-se um sinal acústico.

- Se interromper o processo de trabalho colocando o regulador de velocidade **20** a *0*, o temporizador é parado. Ao iniciar novamente, o temporizador continua a funcionar.
- Prima ao mesmo tempo as duas teclas **33** para colocar o temporizador a zero *(00:00)*.
- Depois de o aparelho parar automaticamente, coloque o regulador de velocidade **20** a *0*.

Predefinir o temporizador

Em alternativa, pode regular o tempo após o qual o aparelho deve parar automaticamente.

- Pode regular o temporizador antes de iniciar o aparelho ou a qualquer momento enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- A configuração é feita em incrementos de 30 segundos.
- Podem ser regulados, no máximo, 15 minutos.

1. Para ativar o temporizador, mantenha as teclas ⊖⊕ **33** premidas até ouvir o segundo sinal acústico. No lado direito do visor **35** é apresentado *m:s*.
2. Regule o tempo pretendido com as teclas ⊖⊕ **33**.
   - Cada toque nas teclas altera o tempo em 30 segundos *(00:30)*.
   - Mantenha uma tecla premida para alterar o tempo mais rapidamente.

   A indicação do tempo pisca durante a regulação. O tempo regulado é automaticamente guardado.
3. Inicie o aparelho com o regulador de velocidade **20**. A contagem do tempo é efetuada de forma decrescente.
4. Se interromper o processo de trabalho colocando o regulador de velocidade **20** a *0*, o temporizador é parado. Ao iniciar novamente, o temporizador continua a funcionar.
5. Terminado o tempo, ouve-se um sinal acústico e o aparelho para automaticamente. Coloque o regulador de velocidade **20** a *0*.

10. Balança

A balança de cozinha incorporada pesa em incrementos de 1 grama a 5 kg *(5000 g)* ou em incrementos de 1 ml a 5 litros *(5000 ml)*.
A balança está pronta a utilizar quando a máquina de cozinha está ligada à corrente, sem estar efetivamente a funcionar.
A balança pesa os ingredientes na taça misturadora **27** e também no recipiente de mistura **15**.

NOTAS:

- Para uma maior precisão de pesagem dos ingredientes, garantir que a máquina de cozinha está bem posicionada e não exposta a cargas ou a contacto.

  Aguardar até à estabilização do valor indicado.
- Se o peso máximo de 5 kg (5 litros) for excedido, no visor **35** é apresentado - - - - e ouve-se um sinal acústico.

Pesagem normal

1. O aparelho está ligado, mas não foi iniciado.
2. Mantenha a tecla ⚖**/TARE 34** premida para ligar a balança. Pouco depois, no lado direito do visor **35** é apresentado *g* ou *ml*.
3. Se quiser mudar a unidade entre *g* e *ml*, mantenha a tecla ⚖**/TARE 34** premida até que a indicação mude.
4. Antes de pesar os ingredientes, a indicação deve ser colocada a *0 g/0 ml*. Caso necessário, prima brevemente a tecla ⚖**/TARE 34** para colocar a indicação a zero.
5. Coloque agora os ingredientes na taça misturadora **27** ou no recipiente de mistura **15**. É indicado o peso. Caso necessário, aguarde um momento até a indicação estabilizar.
6. A função de balança termina automaticamente quando o aparelho é iniciado.

Pesagem com a função Tara

Com a função Tara pode sempre colocar a indicação da balança a *0 g/0 ml*. Esta função é especialmente útil quando necessita pesar vários ingredientes sequencialmente.

1. Após a pesagem de um ingrediente, prima **brevemente** a tecla ⚖**/TARE 34**. É apresentado *0 g* ou *0 ml*.
2. Pode agora adicionar o ingrediente seguinte e pesar.
3. Para mais ingredientes, repita estes passos.

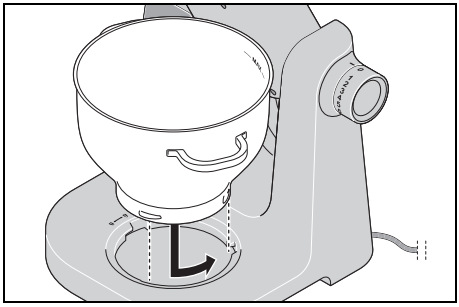
11. Utilização dos acessórios batedores

Elevação do braço de acionamento

1. Prima a tecla de desbloqueio **17** e dobre o braço de acionamento **21** para cima em posição inclinada até que este engate e a tecla de desbloqueio regresse à posição inicial.

Encaixar a taça misturadora

2. Coloque a taça misturadora **27** na unidade base **24** de forma que a marca **MAX** fique na parte traseira, ligeiramente à direita.
   - As saliências do rebordo inferior devem encaixar nas ranhuras da unidade de base.
   - A saliência por baixo da pega esquerda aponta para o símbolo com cadeado aberto 🔓.



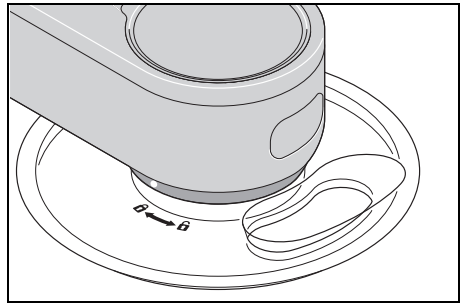
3. Rode um pouco a taça misturadora **27** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar bem fixa.
   - Depois, a saliência por baixo da pega esquerda aponta para o símbolo com cadeado fechado 🔒.

Montagem da proteção contra salpicos

CUIDADO:

⊙ Nunca use a taça misturadora **27** sem ter colocada a proteção contra salpicos **29**. Caso contrário, os ingredientes poderão ser projetados da mistura.

4. Coloque a proteção contra salpicos **29** no braço de acionamento **21** pela parte inferior. O símbolo com cadeado aberto 🔓 na proteção contra salpicos e o ponto (●) no braço de acionamento apontam um para o outro.
5. Pressione a proteção contra salpicos contra o braço de acionamento e rode-a na direção do símbolo com cadeado fechado 🔒.

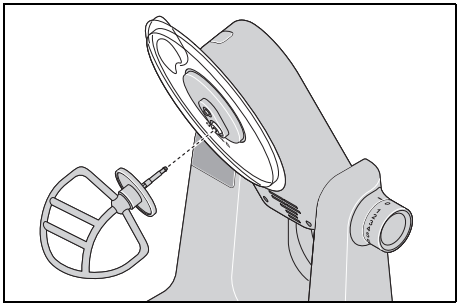


Encaixar o acessório batedor

6. Selecione o acessório batedor adequado:
   - Gancho para amassar **3**: para massas espessas, p. ex. massa para pão
   - Varas da batedeira **2**: para massas meio espessas até pouco espessas, p. ex. massa para bolos ou massa de crepes.
   - Batedor de claras **1**: para bater natas, clara de ovo, etc.

   Para mais informações: ver "Vista geral das funções" na página 218.

7. Introduza o acessório batedor **1**/**2**/**3** a partir de baixo no suporte **22** de modo a ficar bem fixo. Para que o sextavado encaixe, pode ser necessário rodar ligeiramente o acessório batedor.



Colocação dos ingredientes

- Pode colocar ingredientes na taça misturadora **27** enquanto o braço de acionamento **21** está elevado.
- Enquanto a máquina bate, pode adicionar ingredientes pela abertura de enchimento **28** na proteção contra salpicos **29**:
  - Reduza a velocidade para *1 - 2*.
  - Coloque os ingredientes.

Descida do braço de acionamento

8. Prima a tecla de desbloqueio **17** e desloque o braço de acionamento **21** para a posição horizontal. A tecla de desbloqueio **17** regressa à posição inicial.

Processo de trabalho

1. Ligue a ficha de alimentação **23** a uma tomada de corrente.
2. Com o regulador de velocidade **20**, selecione o nível de velocidade pretendido.
3. Terminada a operação, coloque o regulador de velocidade **20** a *0* e retire a ficha de alimentação **23**.

Desmontar o aparelho

1. Prima a tecla de desbloqueio **17** e dobre o braço de acionamento **21** para cima em posição inclinada até que este engate e a tecla de desbloqueio regresse à posição inicial.
2. Prima a tecla de ejeção **25** para retirar o acessório batedor **1**/**2**/**3**.
3. Rode a proteção contra salpicos **29** de forma que o símbolo com cadeado aberto 🔓 na proteção contra salpicos e o ponto (●) no braço de acionamento **21** apontem um para o outro e retire-a, puxando para baixo.
4. Rode um pouco a taça misturadora **27** no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
5. Retire os alimentos processados.
6. Prima a tecla de desbloqueio **17** e desloque o braço de acionamento **21** para a posição horizontal. A tecla de desbloqueio **17** regressa à posição inicial.
7. Limpe todos os acessórios, se for possível, imediatamente.

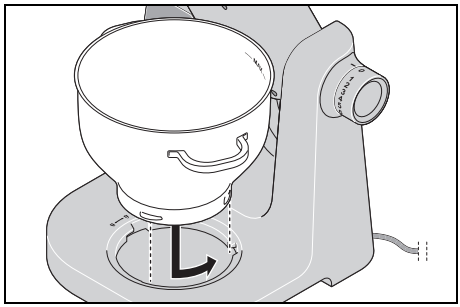
12. Utilização do processador de alimentos

Preparação dos alimentos

1. Corte os alimentos tão pequenos, que os possa passar pelo bocal para encher **5**. Os alimentos alongados (como, p. ex., cenouras, pepinos, curgetes) podem ser processados inteiros. São introduzidos verticalmente no bocal para encher. Devem preencher, se for possível, a largura do bocal para encher, para não tombarem.

Encaixar a taça misturadora

2. Coloque a taça misturadora **27** na unidade base **24** de forma que a marca **MAX** fique na parte traseira, ligeiramente à direita.
   - As saliências do rebordo inferior devem encaixar nas ranhuras da unidade de base.
   - A saliência por baixo da pega esquerda aponta para o símbolo com cadeado aberto 🔓.



3. Rode um pouco a taça misturadora **27** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar bem fixa.
   - Depois, a saliência por baixo da pega esquerda aponta para o símbolo com cadeado fechado 🔒.

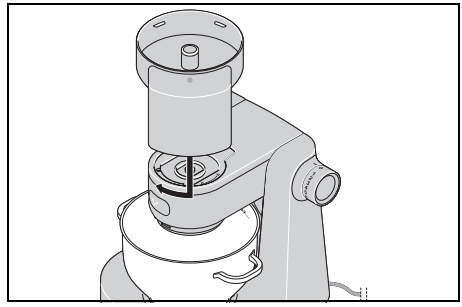
Descida do braço de acionamento

4. Prima a tecla de desbloqueio **17** e desloque o braço de acionamento **21** para a posição horizontal. A tecla de desbloqueio **17** regressa à posição inicial.

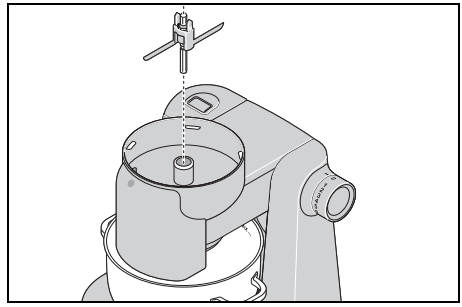
Montagem do processador de alimentos

NOTA: não deve estar colocado nenhum acessório batedor **1**/**2**/**3**.

5. Retire a cobertura **26**.
6. Coloque o acessório de processador de alimentos **16** no acionamento **19** de forma que o bocal de ejeção aponte ligeiramente para a direita. Rode o acessório de processador de alimentos no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem fixo.

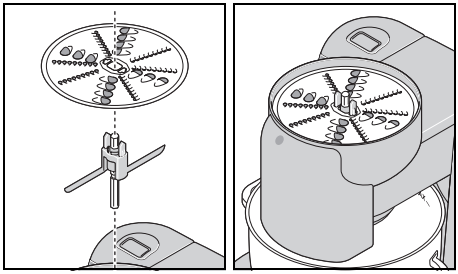


7. Introduza o conector **14** com o lado metálico mais comprido para baixo, de forma que o sextavado encaixe no acionamento **19**.

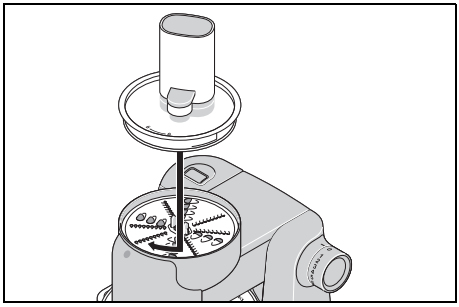


8. Selecione o disco adequado:
   - Disco para raspar **7**,
   - Disco para cortar **8** ou
   - Disco para ralar **9**

   O disco para raspar **7** e o disco para cortar **8** são aplicáveis dos dois lados: um lado para o modo fino e o outro lado para o modo grosso.
9. Coloque o disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9** selecionado no conector **14** de forma que as lâminas com as quais pretende trabalhar fiquem viradas para cima.
   - Os dois ressaltos de plástico no conector devem sobressair através dos furos correspondentes no disco na parte superior.



10. Coloque a tampa **6** no acessório de processador de alimentos **16** de forma que o símbolo com cadeado aberto 🔓 na tampa aponte para o ponto (●) no acessório de processador de alimentos.
11. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até engatar. O símbolo com cadeado fechado 🔒 aponta para o ponto (●).



Processo de trabalho

1. Ligue a ficha de alimentação **23** a uma tomada de corrente.
2. Com o regulador de velocidade **20**, selecione o nível de velocidade pretendido (*3 - 4*).
3. Coloque os ingredientes preparados no bocal para encher **5** porção por porção e pressione-os para baixo com o calcador **4**, exercendo uma pressão ligeira e uniforme.
   - Pode pressionar os ingredientes compridos como as cenouras, as curgetes e os pepinos para baixo sem o calcador, desde que eles não fiquem fora do bocal para encher **5**.
4. Terminada a operação, coloque o regulador de velocidade **20** a *0* e retire a ficha de alimentação **23**.

Desmontar o aparelho

1. Rode um pouco o acessório de processador de alimentos **16** completo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.
2. Rode a tampa **6** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o símbolo com cadeado aberto 🔓 na tampa aponte para o ponto (●) no acessório de processador de alimentos **16** e retire-a.
3. Pegue no conector **14** pelo meio e retire-o do acessório de processador de alimentos **16** com o disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9**.
4. Retire com cuidado o disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9** do conector **14**.
5. Rode um pouco a taça misturadora **27** no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
6. Retire os alimentos processados da taça misturadora **27** e das peças individuais do processador de alimentos, por exemplo, com uma espátula.
7. Limpe todos os acessórios, se for possível, imediatamente.
8. Coloque de novo a cobertura **26**.

13. Utilização do recipiente de mistura

PERIGO de ferimentos por corte!

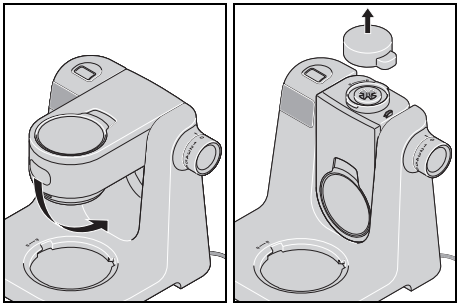
⊙ Tenha em atenção que as lâminas do recipiente de mistura **15** estão muito afiadas:
- Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
- Quando esvaziar o recipiente de mistura **15**, tenha o cuidado de não tocar nas lâminas.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não utilize o recipiente de mistura para picar alimentos especialmente duros como, p. ex., alimentos congelados, ossos, noz-moscada, cereais ou grãos de café.

Dobrar o braço de acionamento para a posição vertical

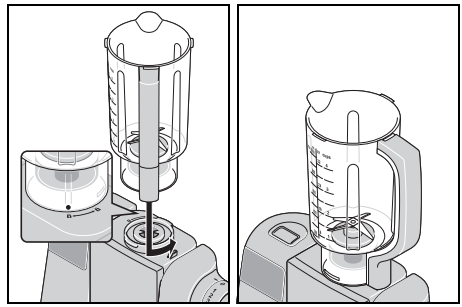
1. Prima a tecla de desbloqueio **17** e dobre o braço de acionamento **21** totalmente para baixo até que este engate e a tecla de desbloqueio regresse à posição inicial.



2. Retire a cobertura **31**.

Colocação do recipiente de mistura

3. Coloque o recipiente de mistura **15** no acionamento **32** de forma que o bico e a marca do ponto (●) na margem inferior apontem para o símbolo com cadeado aberto 🔓 no aparelho.
   - Se não conseguir, rode o recipiente de mistura **15** ligeiramente para um lado e para o outro.



4. Rode o recipiente de mistura **15** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar bem fixo. O bico e a marca do ponto (●) apontam agora para o símbolo com cadeado fechado 🔒.

Colocação dos ingredientes

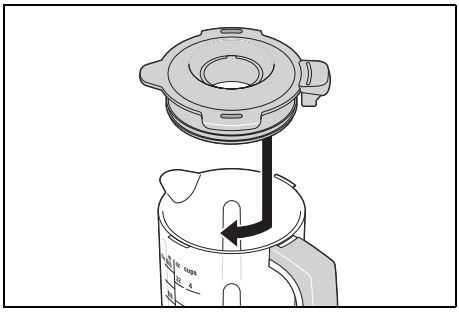
- Deite primeiro os ingredientes líquidos no recipiente de mistura **15** e depois ponha os ingredientes sólidos.
- Corte antes os ingredientes sólidos em bocados pequenos para evitar que estes se entalem nas lâminas.

Colocação da tampa

NOTAS:

- Por razões de segurança, o processo de mistura só começa, quando a tampa **12** está colocada corretamente.
- Para poder fechar a tampa **12** mais facilmente, deite umas gotas de óleo alimentar num pano e depois esfregue com ele a junta de vedação **13**.

5. Coloque a tampa **12** um pouco rodada no recipiente de mistura **15**.

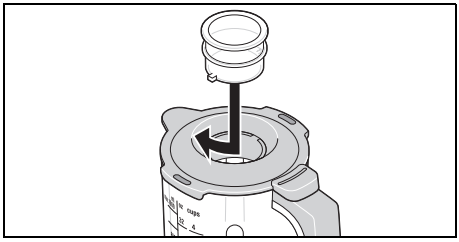


6. Rode a tampa **12** até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio.

Encaixar o copo de medição

Com o copo de medição **10** pode medir pequenas quantidades de ingredientes. Virado ao contrário, cabe com precisão na abertura para encher **11**.

7. Coloque o copo de medição **10** de forma que os pequenos ressaltos de plástico encaixem nas ranhuras da abertura para encher.
8. Rode o copo de medição **10** no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.



Processo de trabalho

1. Ligue a ficha de alimentação **23** a uma tomada de corrente.
2. Com o regulador de velocidade **20**, selecione o nível de velocidade pretendido.
3. Durante a mistura pode adicionar ingredientes pela abertura para encher **11** na tampa **12**:
   - Reduza a velocidade para *1 - 2*.
   - Rode o copo de medição **10** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.
   - Coloque os ingredientes.
   - Coloque novamente o copo de medição **10** de forma que os pequenos ressaltos de plástico encaixem nas ranhuras da abertura para encher **11**.
   - Rode o copo de medição **10** no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem fixo.
4. Terminada a operação, coloque o regulador de velocidade **20** a *0* e retire a ficha de alimentação **23**.

Desmontar o aparelho

1. Rode o copo de medição **10** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o.
2. Rode a tampa **12** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-a.
3. Rode o recipiente de mistura **15** no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.
4. Retire com cuidado os ingredientes processados do recipiente de mistura **15** (por exemplo, com uma espátula).
5. Limpe todos os acessórios, se for possível, imediatamente.
6. Coloque a cobertura **31** de forma que a seta de marcação na cobertura aponte para a seta de marcação no aparelho (▶◀). Pressione a cobertura firmemente para baixo.

NOTA: se a cobertura **31** não estiver bem colocada, não será possível utilizar os acessórios batedores e o processador de alimentos. Trata-se de uma função de segurança.

14. Limpeza e manutenção do aparelho



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Antes de qualquer limpeza, desligue a ficha de alimentação **23** da tomada de corrente.

⊙ Nunca mergulhe a unidade base **24** em água.



PERIGO de ferimentos por corte!

⊙ Tenha em atenção que as lâminas do recipiente de mistura **15** e dos discos para ralar, raspar e cortar **7**/**8**/**9** estão muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.

⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, poderia danificar o aparelho.

NOTAS:

- Determinados alimentos ou especiarias (p. ex., caril, cenouras) podem alterar a cor das peças de plástico (p. ex., do recipiente de mistura **15**, do copo de medição **10**, da tampa **6** ou da proteção contra salpicos **29**). Isto não é uma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.
- Tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nos acessórios. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

14.1 Limpar a unidade base

1. Limpe a unidade base **24** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Depois, limpe com um pano limpo, humedecido com água limpa.
3. Só utilize de novo a unidade base **24** depois de estar completamente seca.

14.2 Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Taça misturadora **27**
- Proteção contra salpicos **29**
- Batedor de claras **1**
- Varas da batedeira **2**
- Gancho para amassar **3**
- Recipiente de mistura **15**
- Tampa **12**
- Junta de vedação **13**
- Copo de medição **10**
- Acessório de processador de alimentos **16**
- Tampa **6**
- Calcador **4**
- Conector **14**
- Disco para raspar **7**
- Disco para cortar **8**
- Disco para ralar **9**

As peças a seguir indicadas **nunca não podem** ser lavadas na máquina de lavar louça:

- Unidade base **24**
- Cobertura **26**
- Cobertura **31**

14.3 Limpar os acessórios

1. Remova os restos de alimentos maiores.
2. Lave o recipiente de mistura **15** ou a taça misturadora **27** com água quente e depois deite a água fora.
3. Para limpar, retire a junta de vedação **13** da tampa **12**.
4. Lave todos os acessórios manualmente num lava-louças com água de lavagem. As peças que são adequadas para lavagem na máquina de lavar louça podem ser lavadas na máquina.
5. Quando lavar à mão, lave todas as peças com água limpa.
6. Deixe secar completamente todas as peças antes de as voltar a montar, de as arrumar ou de as utilizar novamente.

14.4 Lavagem do recipiente de mistura

Se possível, limpe o recipiente de mistura **15** imediatamente após a utilização.

1. Encha o recipiente de mistura **15** até metade com água quente e um pouco de detergente e coloque-o sobre a unidade base **24**.
2. Coloque a tampa **12** e o copo de medição **10**.
3. Coloque o regulador de velocidade **20** várias vezes e por breves instantes em *M*.
4. Retire o recipiente de mistura **15** da unidade base **24**.
5. Deite fora a água de lavagem.
6. Lave o recipiente de mistura **15** em água limpa.
7. Deixe secar completamente o recipiente de mistura **15** antes de o usar novamente.

14.5 Armazenamento

- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar.
- Conserve o aparelho protegido do pó e da sujidade e fora do alcance das crianças.
- **Figura A:** o cabo de ligação **23** pode ser enrolado no enrolamento do cabo **30** localizado na parte inferior da unidade base **24**.

15. Receitas

Nas receitas são utilizadas as seguintes abreviaturas:

cch	=	colher de chá
csp	=	colher de sopa

Batido verde

Ingredientes para 2 doses

½	maçã
½	pera madura
½	pepino
½	limão (sumo e uma pitada de raspa de limão)
1	laranja (sumo)
30 g	de espinafre baby
1	pedaço pequeno de gengibre (aprox. 2 g)

Modo de preparar

1. Lave, limpe e corte em pedaços a maçã, a pera e o pepino.
2. Lave e escolha os espinafres baby.
3. Pique o gengibre finamente.
4. Coloque todos os ingredientes no recipiente de mistura **15**.
5. Comece no nível *2 - 3* e depois coloque várias vezes em *M*. No final, aumente a velocidade até alcançar a consistência desejada.
6. Sirva de preferência fresco!

Creme de mascarpone

Ingredientes

2	ovos
2 csp	de açúcar fino
1 csp	de vinho licoroso (p. ex., da Madeira)
250 g	de mascarpone
½	laranja natural (sumo e um pouco de raspa da casca de laranja)

Modo de preparar

1. Separe a clara da gema dos ovos.
2. Coloque as claras na taça misturadora bem limpa e bata-as em castelo com o batedor de claras. Para tal, aumente a velocidade até ao nível *7*.
3. Deite as claras em castelo noutra taça e coloque no frio.
4. Agora, na taça misturadora, bata as gemas com o açúcar e o vinho licoroso com o batedor de claras no nível *6* até fazer espuma.
5. Reduza a velocidade para o nível *3* e adicione o mascarpone e o sumo de laranja às colheres alternadamente.
6. Incorpore manualmente a raspa da casca de laranja e as claras em castelo.
7. Para decorar, espalhe algumas tiras finas de casca de laranja sobre o creme pronto.
8. Leve o creme ao frigorífico até ao momento de o servir. Consuma o alimento num prazo de 24 horas.

Dica: coloque o creme de mascarpone em taças de sobremesa em camadas com fruta fresca da época ou compota.

Massa para pizza

Ingredientes

250 g	de farinha de trigo
¾ de cch	de sal
½ cubo	de fermento fresco
120 ml	de água morna
½ cch	de açúcar mascavado

um pouco de farinha para amassar e estender a massa

Modo de preparar

1. Na taça misturadora, misture a farinha e o sal e faça uma cavidade no centro.
2. Com um garfo, esmague o fermento e o açúcar na água e mexa até dissolver tudo. Deite esta mistura na cavidade.
3. Processe a mistura com o gancho para amassar no nível *3* até se formarem grumos de massa grandes.
4. Continue a amassar a massa com as mãos até a massa ficar suave.
5. Forme uma bola de massa e deixe-a coberta num local quente até o volume duplicar.
6. No final, amasse novamente a massa, estenda-a e guarneça-a a gosto.

Receita clássica de massa batida

Ingredientes para 1 forma retangular (aprox. 30 cm)

300 g	de manteiga amolecida
300 g	de açúcar
5	ovos tamanho L
300 g	de farinha (tipo 405)
1 cch	de fermento em pó

Manteiga amolecida adicional para a forma

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 175 °C (calor inferior/superior).
2. Unte uma forma retangular ou forre-a com papel vegetal.
3. Para a massa, corte a manteiga em pedaços pequenos e adicione-os à taça misturadora com o açúcar.
4. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e misture os ingredientes durante aprox. 30 segundos no nível *4*.
5. Depois, mexa a mistura no nível *6* durante aprox. 5 minutos até obter uma massa esponjosa.
6. Bata os ovos gradualmente no nível *3* durante cerca de 30 segundos cada.
7. Em seguida, continue a bater no nível *6* durante aprox. 40 segundos.
8. Misture a farinha com o fermento em pó e peneire-a sobre a massa.
9. Misture todos os ingredientes no nível *3* durante aprox. 40 segundos até obter uma massa homogénea.
10. Coloque a massa na forma e alise-a com uma espátula.
11. Leve o bolo ao forno durante aprox. 65 minutos.
12. Aprox. 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura, verifique se o bolo está cozido. Para isso, fure o centro do bolo com um palito de madeira. Se a massa já não se colar ao palito, o bolo está cozido.
13. Antes de desenformar o bolo, deixe-o arrefecer na forma durante aprox. 10 minutos.

Receita clássica de massa levedada

Ingredientes

500 g	de farinha de trigo tipo 550
1 cubo	de fermento fresco
60 g	de manteiga
1 pitada	de sal
1 cch	de açúcar
200 - 250 ml	de leite morno
2	ovos

Modo de preparar

1. Na taça misturadora, misture a farinha e o sal e faça uma cavidade no centro.
2. Com um garfo, esmague o fermento e o açúcar no leite morno e mexa até dissolver tudo. Deite esta mistura na cavidade.
3. Deite os restantes ingredientes na taça misturadora.
4. Amasse a massa com o gancho para amassar durante 1 minuto no nível *2* e, em seguida, durante 5 minutos no nível *3*.
5. Forme uma bola com a massa e deixe-a 40 minutos na taça misturadora.
6. Pré-aqueça o forno a 200 °C (calor inferior/superior).
7. Estenda a massa num tabuleiro de forno e guarneça-a a gosto.
8. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 25 - 30 minutos.

Receita clássica de waffles

Ingredientes para 4 doses

125 g	de manteiga à temperatura ambiente
75 g	de açúcar
1 pacote	de açúcar baunilhado
2	ovos tamanho L
250 g	de farinha de trigo
½ cch	de fermento em pó
180 ml	de leitelho
2 csp	de mel líquido

Modo de preparar

1. Deite a manteiga com o açúcar e o açúcar baunilhado na taça misturadora.
2. Coloque as varas da batedeira e a proteção contra salpicos e misture os ingredientes durante aprox. 30 segundos no nível *4* até obter uma massa suave.
3. Adicione os ovos, a farinha e o fermento em pó e misture durante aprox. 30 segundos no nível *3*.
4. A seguir, bata durante 2 minutos no nível *6*.
5. Incorpore gradualmente o leitelho na massa no nível *3*.
6. Adicione o mel e continue a bater no nível *6* durante aprox. 1 minuto.
7. Deite a massa em porções numa máquina de waffles quente e previamente untada e espalhe-a.
8. Coza os waffles até ficarem dourados.

Receita clássica de massa de tarte

Ingredientes

250 g	de farinha
125 g	de manteiga fria
1 pitada	de sal
1	ovo
150 g	de açúcar

Modo de preparar

1. Coloque todos os ingredientes na taça misturadora e amasse com as varas da batedeira no nível *3* durante aprox. 3 - 4 minutos até obter uma massa macia.
2. Leve-a ao frigorífico durante 30 minutos.
3. Pré-aqueça o forno a 200 °C (calor inferior/superior).
4. Unte a forma desmontável e polvilhe-a ligeiramente com farinha.
5. Estenda a massa entre duas folhas de película antiaderente (aprox. 30 cm de diâmetro) e coloque-a na forma desmontável.
6. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 15 minutos.

Receita clássica de massa para biscoitos de cacau

Ingredientes

4	ovos tamanho L
1 pitada	de sal
150 g	de açúcar em pó
25 g	de cacau em pó
50 g	de farinha
75 g	de amido de milho
1 cch	de fermento em pó

Papel vegetal para o tabuleiro

Modo de preparar

1. Pré-aqueça o forno a 225 °C (calor inferior/superior).
2. Separe a clara da gema dos ovos.
3. Coloque as claras na taça misturadora bem limpa e bata-as em castelo com o batedor de claras. Para tal, aumente a velocidade até ao nível *7*.
4. Deite as claras em castelo noutra taça e coloque no frio.
5. Deite as gemas com o açúcar em pó na taça misturadora e bata com o batedor

de claras no nível *6* até obter uma mistura cremosa.
6. Misture o cacau em pó, a farinha, o amido de milho e o fermento em pó e peneire a mistura sobre o creme de gemas.
7. Adicione 1/3 das claras em castelo e misture com as varas da batedeira até obter uma massa homogénea.
8. Incorpore as restantes claras em castelo na massa com uma colher de cozinha até que todos os ingredientes estejam misturados.
9. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal e espalhe a massa por cima.
10. Leve a massa ao forno pré-aquecido a 225 °C durante 12 minutos.
11. Coloque a massa para biscoitos num pano de cozinha.
12. Pincele o papel vegetal com um pouco de água fria e retire-o com cuidado.

Salada de pepino

Ingredientes

1	pepino
150 g	de iogurte natural
3 csp	de vinagre de vinho branco
3 csp	de óleo de girassol
1 a 2 cch	de mostarda
1 pitada	de sal
1 pitada	de açúcar

Modo de preparar

1. Colocar o iogurte natural, o vinagre de vinho branco, o óleo de girassol, a mostarda, o sal e o açúcar no recipiente de mistura **15**.
2. Colocar a tampa e mexer no nível *2 - 3*.
3. Se necessário, o molho de iogurte também pode ser refinado com endro ou outras ervas aromáticas.
4. Lavar o pepino, cortar as extremidades e descascar finamente a gosto.
5. Cortar o pepino em fatias finas com o lado fino do disco para cortar **8**. Selecione o nível de velocidade *3 - 4*.
6. Misturar as fatias de pepino com o molho de iogurte, cobrir a salada e deixar marinar durante aprox. 10 minutos.

Batatas albardadas

Ingredientes

1 kg	de batatas
1	ovo grande
1 a 2 csp	de farinha
½ cch	de sal
	Gordura

Modo de preparar

1. Descasque e lave as batatas.
2. Rale as batatas com o disco para ralar **9**. Selecione o nível de velocidade *3 - 4*.
3. Coloque a massa de batata num pano e esprema o líquido.
4. Misture as batatas raladas com o ovo, a farinha e o sal.
5. Aqueça um pouco de gordura numa frigideira.
6. Utilizando uma concha pequena, coloque um pouco da massa de batata na gordura quente e pressione a massa com uma espátula de cozinha.
7. Asse as batatas albardadas dos dois lados até ficarem douradas.

16. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Sem função	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação. • A máquina de cozinha só pode ser posta a funcionar, quando determinados acessórios estiverem montados corretamente (ver "Funcionamentos de segurança" na página 221). • O regulador de velocidade **20** está a *0*? Se não estiver, coloque-o a *0* antes de regular a velocidade pretendida. • A proteção contra sobreaquecimento desligou o aparelho (ver "Proteção contra sobreaquecimento" na página 222)?
O aparelho vibra muito ou move-se durante o funcionamento.	• Atenda às quantidades máximas e à preparação dos alimentos recomendada. • As ventosas têm de estar limpas e secas e o aparelho colocado sobre uma superfície sólida e plana.
Um acessório batedor **1**/**2**/**3** ou um disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9** roça no recipiente de trabalho.	• Desligue imediatamente, retire a ficha de alimentação **23** e verifique se todos os acessórios estão corretamente montados.
Acessório batedor **1**/**2**/**3** ou recipiente de mistura **15**: a ferramenta de trabalho não roda ou roda com muita dificuldade.	• Desligue imediatamente, retire a ficha de alimentação **23** e verifique o seguinte: - Excedeu-se a quantidade máxima? - O alimento é demasiado espesso ou muito duro? - Há qualquer obstrução (p. ex., tendão, cartilagem) no recipiente? - Os ingredientes têm pedaços muito grandes?

Falha	Causas possíveis / medidas
Ao elevar o braço de acionamento **21**, o acessório batedor **1**/**2**/**3** embate contra a taça misturadora **27**.	• Aguarde até que o acessório batedor **1**/**2**/**3** pare antes de desbloquear o braço de acionamento **21**. Durante o funcionamento por inércia, o acessório batedor é colocado na posição de paragem para não embater na taça misturadora **27** quando o braço de acionamento é elevado.
Processador de alimentos: o disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9** parou de rodar.	• Desligue imediatamente, retire a ficha de alimentação **23** e verifique o seguinte: - Pressionou com demasiada força? - Está algum corpo estranho no aparelho?
Processador de alimentos: no topo do disco para ralar, raspar ou cortar **7**/**8**/**9** ficam restos de ingredientes.	• Não houve falha, por razões técnicas ficam sempre pequenos resíduos.
Processador de alimentos: os ingredientes não são processados corretamente.	• Desligue, retire a ficha de alimentação **23** e verifique com cuidado o seguinte: - Ficaram ingredientes presos nas lâminas? Se for necessário, remova-os. - O disco para ralar **9** não foi inserido com as lâminas viradas para cima? Se necessário, vire o disco.
Indicação *E2* ou *E3*	• Desligue, retire a ficha de alimentação **23** e ligue novamente.

17. Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

18. Dados técnicos

Modelo:	SKMB 1000 A1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de proteção:	II ⧈
Potência:	600 Watts
Consumo de potência no estado desligado:	< 0,5 W
Taça misturadora: capacidade máx. (marca **MAX**):	 3,0 l
Recipiente de mistura: capacidade máx. (marca **max.**):	 1,0 l
Capacidade de carga máx. do gancho para amassar **3**:	**Massa levedada:** máx. 1,6 kg
Capacidade de carga máx. das varas da batedeira **2**:	**Massa batida:** máx. 1,2 kg
Escala da balança:	até máx. 5 kg
Tempo máx. de funcionamento contínuo (KB): - Máquina de cozinha: - Processador de alimentos: - Misturador:	(indica o tempo que o aparelho pode funcionar sem interrupção) 10 minutos 5 minutos 3 minutos

Símbolos utilizados

	Isolamento de proteção
CE	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
UK CA	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

19. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 524331_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **524331_2601**.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 524331_2601

Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA