



PREMIUM STAND MIXER SKMB 1000 A1

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

Status of information · Stand van de informatie
Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
11/2025 ID: SKMB 1000 A1_25_V1.4

(GB) (CY)

PREMIUM STAND MIXER

Operating instructions

(NL)

PREMIUM KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(GR) (CY)

KOYZINOMHXANH PREMIUM

Οδηγία χρήσης

(DE)

PREMIUM-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 513794_2501

(NL) (CY)

IAN 513794_2501

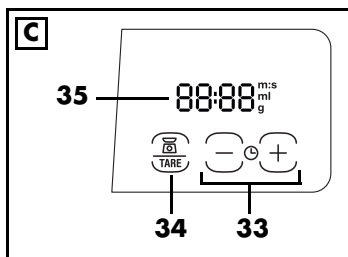
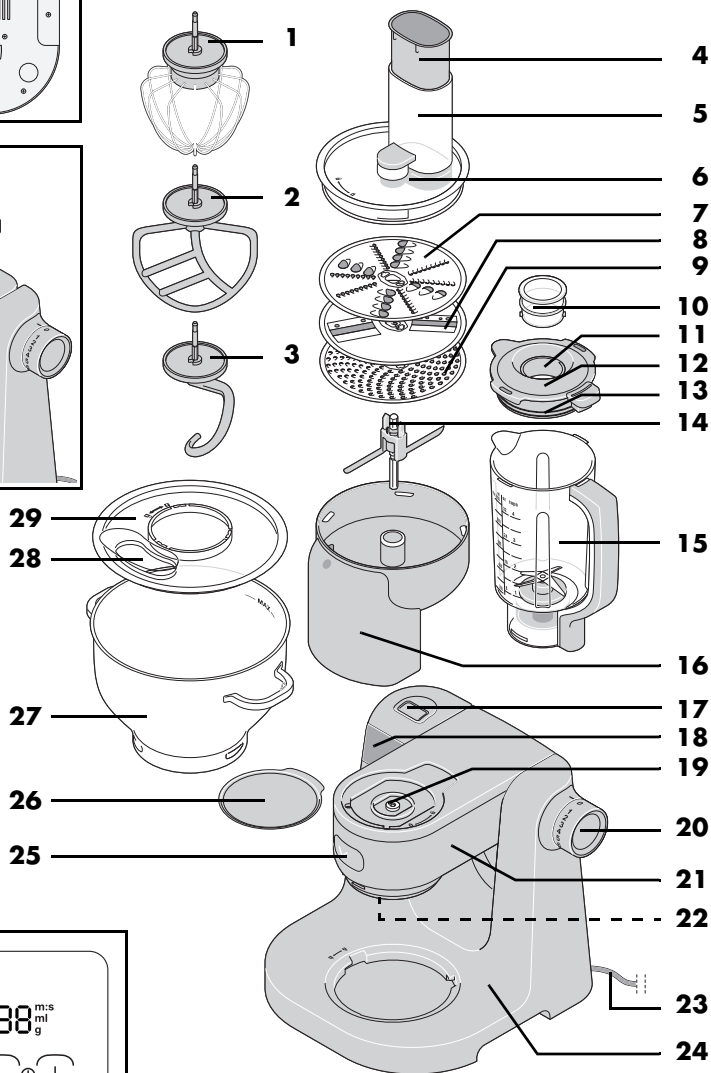
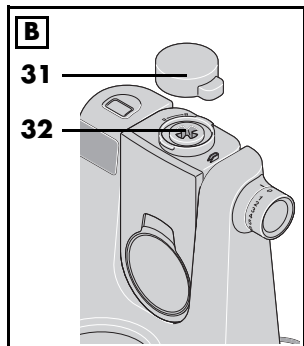
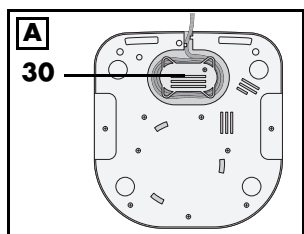
(NL) (CY)



English	2
Nederlands	32
Ελληνικά	64
Deutsch	98



Overview / Overzicht / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	9
5. Unpacking and setting up	9
6. Overview of functions	10
7. Basic operation	12
7.1 Positions of the drive arm	12
7.2 Safety functions	12
7.3 Power supply.....	13
7.4 Switching the device on/off and selecting speed	13
7.5 Pulse function	13
8. Display	14
9. Timer	14
10. Scale	15
11. Using the mixing tools	16
12. Using the food processor	18
13. Using the blender jug	20
14. Cleaning and servicing the device	22
14.1 Cleaning the base unit.....	22
14.2 Cleaning in the dishwasher	22
14.3 Cleaning the accessories	22
14.4 Cleaning the blender jug	23
14.5 Storage	23
15. Recipes	23
15.1 Green smoothie	23
15.2 Mascarpone cream	23
15.3 Pizza dough.....	24
15.4 Basic batter recipe	24
15.5 Basic yeast dough recipe	25
15.6 Basic waffle recipe.....	25
15.7 Basic shortcrust pastry recipe.....	25
15.8 Basic cocoa sponge recipe	26
15.9 Cucumber salad	26
15.10 Potato pancakes	27
16. Trouble-shooting	27
17. Disposal	29
18. Technical specifications	29
19. Warranty of the HOYER Handel GmbH	30

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
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		Switch on the scales, set to 0 (tare), change the unit (g/ml)
35		Display (for scale and timer)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

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.

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 22).



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 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

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 22)
 4. **Figure C:** 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	4	- Kneading of dough (e.g. yeast dough)	Max. quantity yeast dough: 1642 g 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: 1203 g 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	

7. Basic operation

7.1 Positions of the drive arm

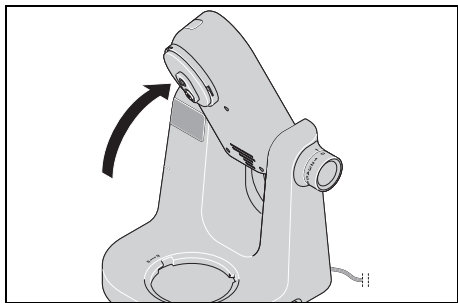
NOTE: when moving the drive arm **21**, make sure that your hand is not between the drive arm and the housing.

The food processor has 3 drives for the different functions:

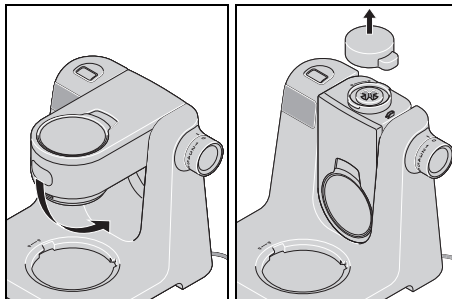
- The socket for the mixing tools **22**
- Drive **32** for the blender jug **15** under the cover **31**
- Drive **19** for the food processor attachment **16** under the cover **26**.

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 10).
3. Reduce the speed to 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **28** or the re-fill 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
- **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 **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 pro-

cess 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.

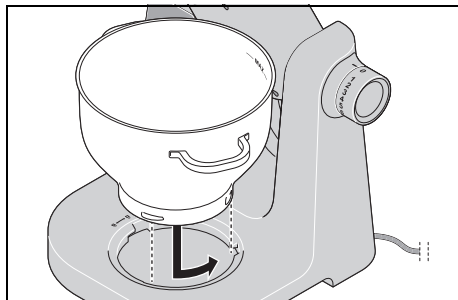
11. Using the mixing tools

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 **⚙**.

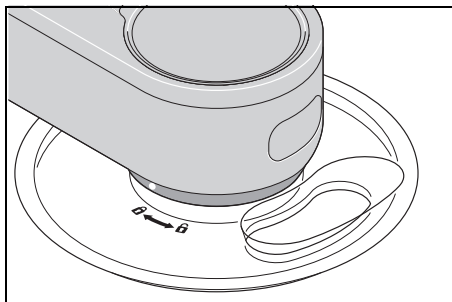


3. Turn the mixing bowl **27** slightly anti-clockwise until it is firmly in place.
 - The indentation under the left handle then points to the closed lock symbol **⚙**.

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 **⚙**.

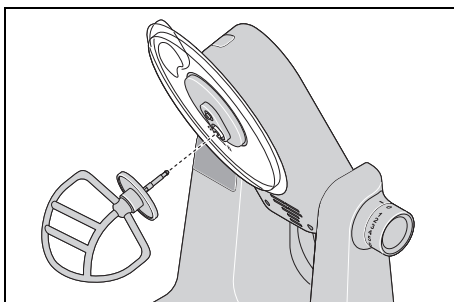


Inserting the mixing tool

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 10.

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 **6** 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.

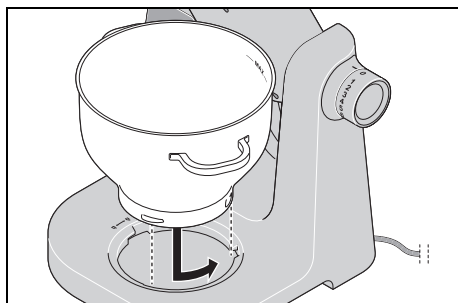
12. Using the food processor

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 anti-clockwise until it is firmly in place.
 - The indentation under the left handle then points to the closed lock symbol **⚙**.

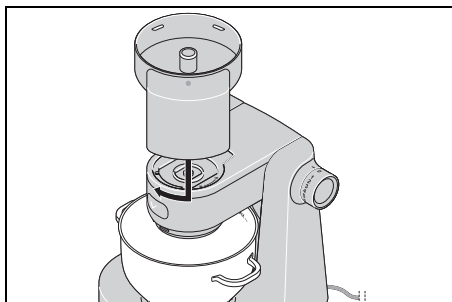
Lowering the drive arm

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

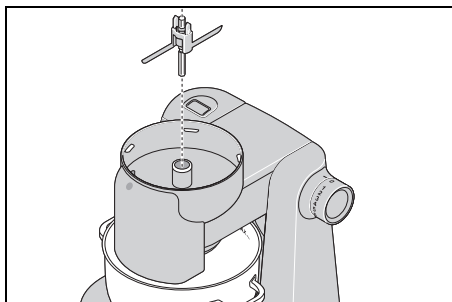
Assembling the food processor

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.

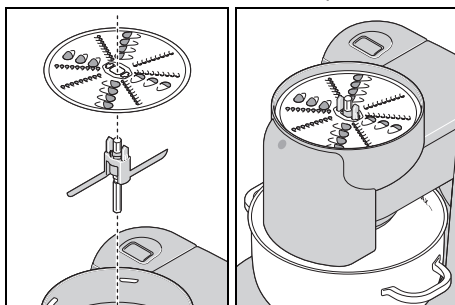


7. Insert the connector **14** with the longer metal side facing downwards so that the hexagon fits into the drive **19**.

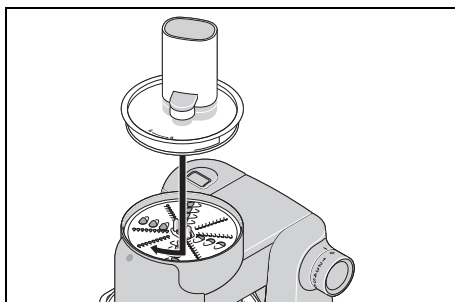


8. Select the appropriate disc:
 - Rasping disc **7**,
 - Slicing disc **8** or
 - Grating disc **9**The rasping disc **7** and the slicing disc **8** can be used from both sides: one side is coarse, the other side is fine.

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!

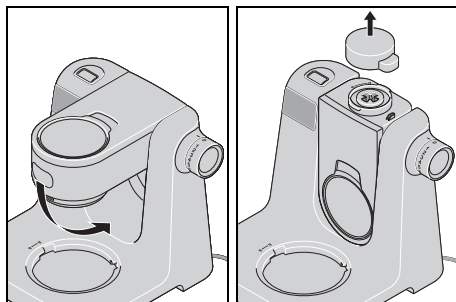
- ⊙ Please remember that the blades of the blender jug **15** are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When emptying the blender jug **15**, ensure not to touch the blades.

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.

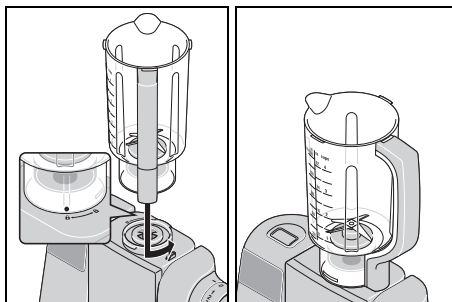
1. Press the release button **17** and fold the drive arm **21** down completely until it clicks into place and the release button pops out again.



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 **16** 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 **16**.

Adding ingredients

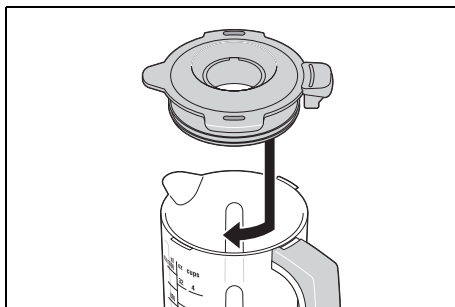
- First add the liquid ingredients to the blender jug **15**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.

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**.

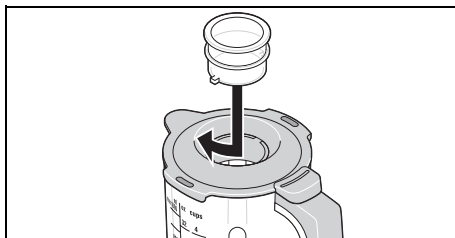


6. Rotate the lid **12** clockwise until it stops.

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

15.1 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!

15.2 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.

15.3 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.

15.4 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.

15.5 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.

15.6 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.

15.7 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.

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

15.8 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

- Preheat the oven to 225 °C (top/bottom heat).
- Separate the eggs.
- Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to 7.
- Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
- Add the egg yolks with the icing sugar to a mixing bowl and whip it with the whisk on speed 6 until creamy.
- Mix cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve the mixture over the egg yolk crème.
- Add 1/3 of the whipped egg whites and mix with a beater until smooth.

- Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
- Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
- Bake the dough at 225 °C for 12 minutes in the preheated oven.
- Turn the sponge out onto a tea towel.
- Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

15.9 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

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

15.10 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 12). • 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 12)?
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.

Fault	Possible causes / action
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.
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 <i>E2</i> or <i>E3</i>	• 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:	1000 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. 1642 g
Maximum load for beater 2 :	Batter: max. 1203 g
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.
	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: 513794_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **513794_2501** 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

IAN: 513794_2501



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Inhoud

1. Overzicht	33
2. Correct gebruik	34
3. Veiligheidsinstructies	35
4. Levering	39
5. Uitpakken en plaatsen	39
6. Een overzicht van de functies	40
7. Basisbediening	42
7.1 Posities van de aandrijfarm	42
7.2 Beveiligingsfuncties	42
7.3 Stroomvoorziening	43
7.4 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen	43
7.5 Pulsfunctie	43
8. Display	44
9. Timer	44
10. Weegschaal	45
11. Roerhulpstukken gebruiken	46
12. Food processor gebruiken	48
13. Mixkom gebruiken	50
14. Apparaat reinigen en onderhouden	52
14.1 Basisapparaat reinigen.....	52
14.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	52
14.3 Accessoires reinigen.....	52
14.4 Mixkom reinigen.....	53
14.5 Bewaren	53
15. Recepten	53
15.1 Groene smoothie	53
15.2 Mascarponecrème	53
15.3 Pizzadeeg.....	54
15.4 Basisrecept voor roerdeeg.....	54
15.5 Basisrecept gistdeeg.....	55
15.6 Basisrecept voor wafels	55
15.7 Basisrecept voor zandtaartdeeg.....	55
15.8 Basisrecept cacao-koekjesdeeg	56
15.9 Komkommersalade.....	56
15.10 Aardappelpannenkoeken	57
16. Problemen oplossen	57
17. Weggooien	59
18. Technische gegevens	59
19. Garantie van HOYER Handel GmbH	60

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
19	Aandrijving voor het opzetstuk van de food processor (onder de afdekking)
20	M 0 - 7
21	Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie
22	Aandrijfarm
23	Houder van de roerhulpstukken
24	Aansluitsnoer met stekker
25	Basisapparaat
26	Uitwerpknop (voor de roerhulpstukken)
27	Afdekking (voor de aandrijving van de food processor)
28	Roerkom
29	Vulopening
30	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 snij-schijven op dat u de messen niet aanraakt als u verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijderd.
 - 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 snij-schijven, 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 snij-schijven;
 - 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 52) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



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 voor-
doet;
 - wanneer u de keukenmachine niet ge-
bruikt;
 - voordat u de keukenmachine mon-
teert of demonteert;
 - voordat u de keukenmachine reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer er
zichtbare beschadigingen aan het ap-
paraat, aan de accessoires of het aan-
sluitsnoer te zien zijn.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het ap-
paraat aan, dit om gevaarlijke situaties
te voorkomen.



GEVAAR van verwondin- gen 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 uitschake-
len 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 stek-
ker uit het stopcontact voordat u accessoi-
res 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 verwondin- gen door verbranding!

- ⊙ Wanneer de mixkom hete ingrediënten
bevat, kunnen deze eruit worden geslin-
gerd en verbrandingen veroorzaken.
Daarom:
 - Plaats de maatbeker in de bijvulope-
ning.
 - Gebruik slechts lage snelheidsstan-
den, 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 appa-
raat bevinden.
- ⊙ Neem de informatie in deze gebruiks-
aanzwijzing in acht wat betreft de maxi-
male vulhoeveelheden, maximale
hoeveelheden ingrediënten, maximale
werkingsduur en aanbevolen snelheids-
standen.

- ⊙ 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**
 - verbindingstuk **14**
 - plakkenschijf **9**
 - rasp-schijf **7**
 - snijschijf **8**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

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 52)
4. **Afbeelding C:** 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	4	- Kneeden van deeg (bijv. gistdeeg)	Max. hoeveelheid gistdeeg: 1642 g Max. gebruiksduur: 10 minuten
Garde 2	5 - 6	- Licht deeg roeren (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag) - Kloppen van boter met suiker	Max. hoeveelheid roerdeeg: 1203 g 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.

Werkgereedschap	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	

7. Basisbediening

7.1 Posities van de aandrijfarm

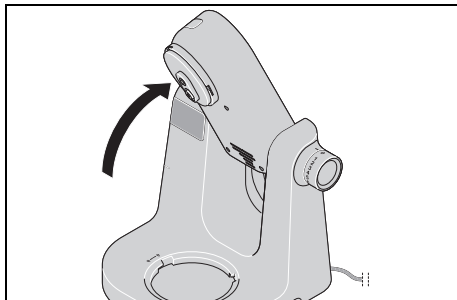
AANWIJZING: let er bij het verplaatsen van de aandrijfarm **21** op dat uw hand zich niet tussen de aandrijfarm en de behuizing bevindt.

De keukenmachine heeft 3 aandrijvingen voor de verschillende functies:

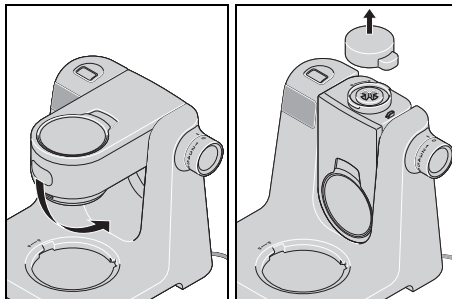
- de houder voor de roerhulpstukken **22**
- de aandrijving **32** voor de mixkom **15** onder de afdekking **31**
- de aandrijving **19** voor het opzetstuk van de food processor **16** onder de afdekking **26**.

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 ge-positioneerde 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 weerstanden 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 40).
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 snel-

heidsregelaar **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.

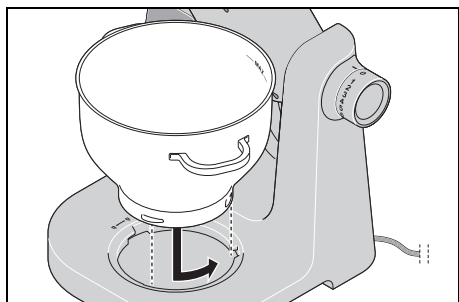
11. Roerhulpstukken gebruiken

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 **⚡**.

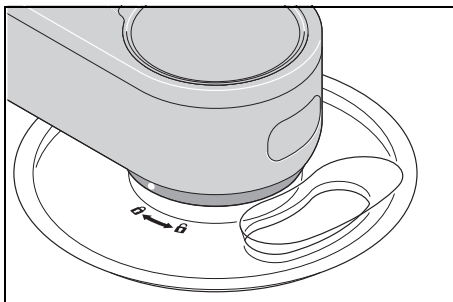


3. Draai de roerkom **27** een beetje tegen de wijzers van de klok in totdat deze vastzit.
 - De welving onder de linkergreep wijst dan naar het gesloten slotsymbool **⚡**.

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 **⚡**.

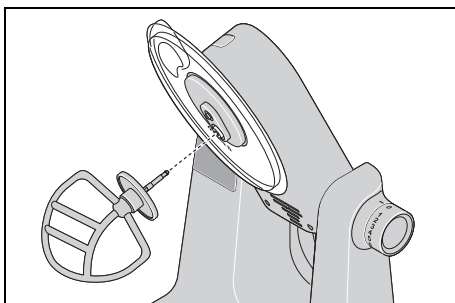


Roerhulpstuk plaatsen

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 40.

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 **6** 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 wijsers 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.

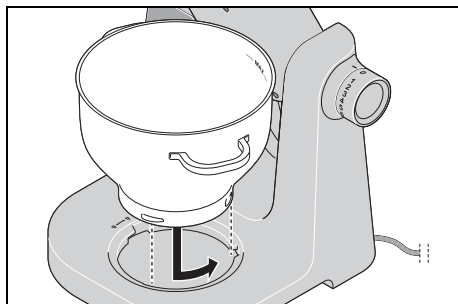
12. Food processor gebruiken

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 marking **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 **6**.



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 **6**.

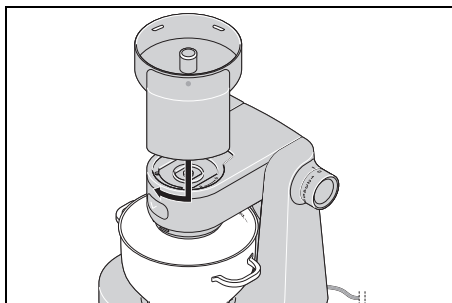
Aandrijfarm neerlaten

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

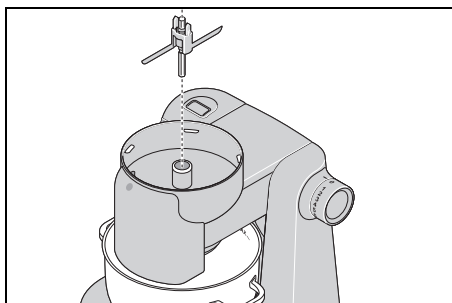
Food processor monteren

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.



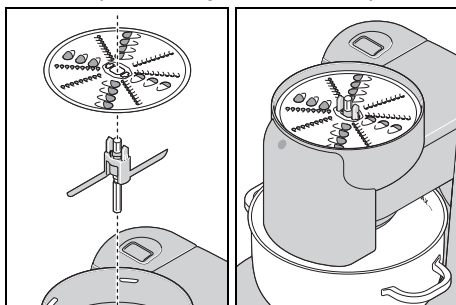
7. Plaats het verbindingstuk **14** met de langere metalen zijde omlaag erin, zodat de zeskant in de aandrijving **19** past.



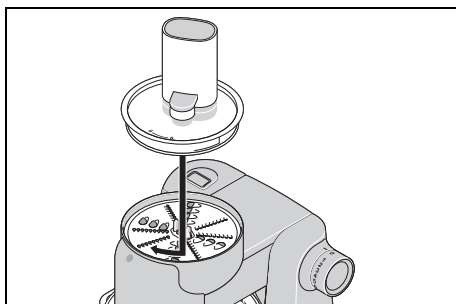
8. Selecteer de geschikte schijf:
 - Raspschijf **7**;
 - Snijschijf **8**; of
 - Plakkenschijf **9**

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 verbindingstuk **14** dat de messen, waarmee u wilt werken, boven liggen.
- De beide kunststof nokken aan het verbindingstuk 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 **f** 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 **f** 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 **f** op het deksel naar de punt (●) op het opzetstuk van de food processor **16** wijst en verwijder het.
3. Pak het verbindingstuk **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 verbindingstuk **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!

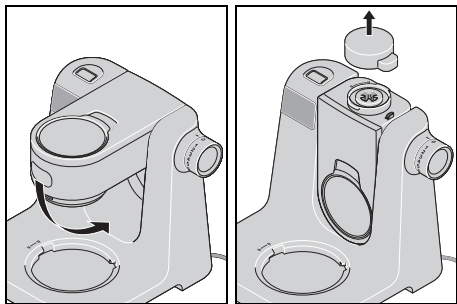
- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **15** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom **15** op dat u de messen niet aanraakt.

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

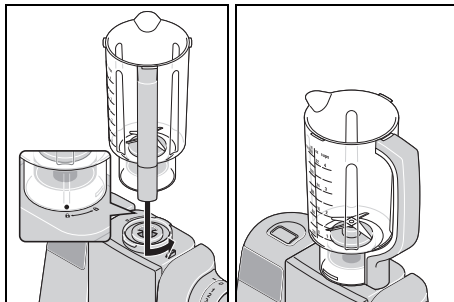
1. Druk op de ontgrendelingstoets **17** en klap de aandrijfarm **21** volledig naar onderen, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingstoets er weer uitspringt.



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 **16** 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 **16**.

Ingrediënten toevoegen

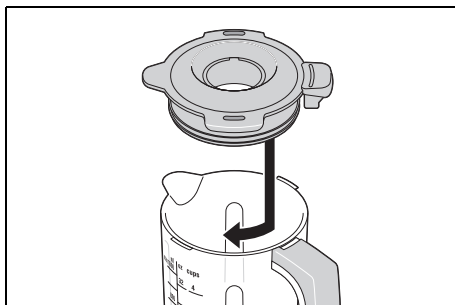
- Vul de mixkom **15** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.

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**.

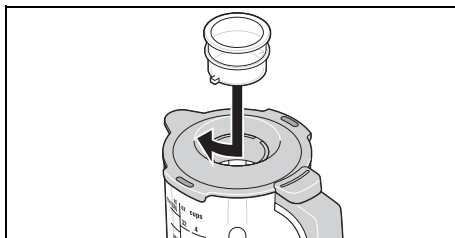


6. Draai het deksel **12** met de wijsers van de klok mee tot aan de aanslag.

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 wijsers 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 wijsers 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 wijsers 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 wijsers van de klok in en neem deze eraf.
2. Draai het deksel **12** tegen de wijsers van de klok in en neem dit eraf.
3. Draai de mixkom **15** met de wijsers 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 omhoog.

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 snij-schijven **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 werktgereedschap 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

15.1 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!

15.2 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 dessertglasjes met laagjes mascarponecrème en vers fruit van het seizoen of compote.

15.3 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.

15.4 Basisrecept voor roer-deeg

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.

15.5 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 roer-
kom 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 ge-
durende 1 minuut op stand 2 en vervol-
gens 5 minuten op stand 3.
5. Maak een deegbal en laat die 40 minu-
ten in de roerkom rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C (on-
der-/bovenwarmte).
7. Rol het deeg op een bakplaat uit en be-
leg het naar wens.
8. Bak het deeg in een voorverwarmde
oven op 200 °C voor 25-30 minuten.

15.6 Basisrecept voor wa- fels

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 spatbescher-
ming en roer de ingrediënten 30 secon-
den op stand 4 tot het soepel is.
3. Voeg de eieren, het meel en het bak-
poeder 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 opge-
warmd en ingevet wafelijzer, en smeer
het erover uit.
8. Bak de wafels goudbruin.

15.7 Basisrecept voor zand- taartdeeg

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.

15.8 Basisrecept cacao-koekjesdeeg

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 cacao-poeder, 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.

15.9 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 yoghurt dressing ook met dille of andere kruiden worden verfynd.
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 yoghurt dressing en laat de salade ca. 10 minuten intrekken.

15.10 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 plakken-schijf **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 42). • 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 42)?

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 plakschijf 9 niet met de messen omhoog ingezet? Evt. omkeren.
Weergave E2 of E3	• Uitschakelen, stekker 23 eruit trekken en opnieuw aansluiten.

17. Weggoaien

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 weggoaien, 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:	1000 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. 1642 g
Maximale belasting voor garde 2 :	Roerdeeg: max. 1203 g
Schaalverdeling van de weegschaal:	tot max. 5 kg
Max. continuegebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Food processor:	5 minuten
- Mixer:	3 minuten

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	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.
	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: 513794_2501** 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) **513794_2501** 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: 513794_2501



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	65
2. Ενδειγμένη χρήση.....	66
3. Υποδείξεις ασφαλείας	67
4. Σύνολο παράδοσης.....	72
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση.....	72
6. Επισκόπηση λειτουργιών.....	73
7. Βασικός χειρισμός.....	75
7.1 Θέσεις του βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης.....	75
7.2 Λειτουργίες ασφαλείας.....	75
7.3 Τροφοδοσία ρεύματος.....	76
7.4 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας.....	76
7.5 Παλμική λειτουργία	76
8. Οθόνη.....	77
9. Χρονοδιακόπτης.....	77
10. Ζυγαριά	78
11. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης.....	79
12. Χρήση Food Processor	81
13. Χρήση δοχείου ανάμειξης.....	83
14. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής.....	85
14.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής	85
14.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων	85
14.3 Καθαρισμός εξαρτημάτων	86
14.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης	86
14.5 Φύλαξη	86
15. Συνταγές	87
15.1 Πράσινο Smoothie	87
15.2 Κρέμα Μασκαρπόνε	87
15.3 Ζύμη πίτσας.....	87
15.4 Ζύμη για κέικ Βασική συνταγή.....	88
15.5 Ζύμη με μαγιά Βασική συνταγή	88
15.6 Βάφλες Βασική συνταγή	89
15.7 Ζύμη τάρτας Βασική συνταγή	89
15.8 Ζύμη μπισκότου με κακάο Βασική συνταγή.....	90
15.9 Αγγουροσαλάτα	90
15.10 Τηγανίτες πατάτας.....	91
16. Επίλυση προβλημάτων	92
17. Απόρριψη	94
18. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	94
19. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	95

1. Επισκόπηση

- 1 Χτυπητήρι
- 2 Αναδευτήρας
- 3 Αναδευτήρας ζύμης
- 4 Εξάρτημα ώθησης
- 5 Στόμιο εισαγωγής
- 6 Καπάκι (για το εξάρτημα Food Processor)
- 7 Δίσκος τεμαχισμού (διπλής όψεως: λεπτός/χοντρός)
- 8 Δίσκος κοπής (διπλής όψεως: λεπτός/χοντρός)
- 9 Δίσκος τριψίματος
- 10 Μεζούρα
- 11 Στόμιο συμπλήρωσης
- 12 Καπάκι (του δοχείου ανάμειξης)
- 13 Τσιμούχα
- 14 Εξάρτημα σύνδεσης
- 15 Δοχείο ανάμειξης
- 16 Εξάρτημα Food Processor
- 17 Πλήκτρο απασφάλισης (για τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης)
- 18 Οθόνη αφής για ζυγαριά και χρονοδιακόπτη
- 19 Μηχανισμός μετάδοσης για το εξάρτημα Food Processor (κάτω από το κάλυμμα)
- 20 *M 0 - 7* Ρυθμιστής ταχύτητας με λειτουργία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 21 Βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης
- 22 Υποδοχή για εξαρτήματα ανάδευσης
- 23 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 24 Κύρια συσκευή
- 25 Πλήκτρο εξαγωγής (για τα εξαρτήματα ανάδευσης)
- 26 Κάλυμμα (για τον μηχανισμό μετάδοσης Food Processor)
- 27 Μπολ ανάδευσης
- 28 Άνοιγμα πλήρωσης
- 29 Προστασία πιπιλίσματος

Εικόνα A

- 30 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου

Εικόνα B

- 31 Κάλυμμα (για τον μηχανισμό μετάδοσης δοχείου ανάμειξης)
- 32 Μηχανισμός μετάδοσης για το δοχείο ανάμειξης (κάτω από το κάλυμμα)

Εικόνα C

- 33  Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη, ρύθμιση χρόνου, θέση χρόνου στο 0
- 34  Ενεργοποίηση ζυγαριάς, θέση στο 0 (Tara), αλλαγή μονάδας μέτρησης (g/ml)
- 35 Οθόνη (για ζυγαριά και χρονοδιακόπτη)

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούριας σας κουζίνομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να χαρείτε τη χρήση της νέας σας κουζίνομηχανής!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η κουζίνομηχανή χρησιμοποιεί στην ανάμειξη, στην ανάδευση, στο χτύπημα, στο ανακάτεμα, στο ζύμωμα, στη μίξη, στο τρίψιμο, στον τεμαχισμό, στην κοπή και στο ζύγισμα τροφίμων.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιήστε την κουζίνομηχανή χωρίς διακοπή...
 - με τα εξαρτήματα ανάδευσης όχι περισσότερο από 10 λεπτά,
 - με το Food Processor όχι περισσότερα από 5 λεπτά,
 - με το δοχείο ανάμειξης όχι περισσότερα από 3 λεπτά.

Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμειξης για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη, ότι οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης και των δίσκων τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής είναι πολύ αιχμηρές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.

- Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τα εξαρτήματα εργασίας, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.
- Προσέξτε κατά την αφαίρεση και την τοποθέτηση των εξαρτημάτων εργασίας, ώστε να μην ακουμπάτε τις λεπίδες.
- Όταν απομακρύνετε υπολείμματα ή μη επεξεργασμένα υλικά από τους δίσκους τριψίματος, τεμαχισμού και κοπής, φροντίστε ώστε να μην ακουμπάτε τις λεπίδες.
- Προσέχετε κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης ώστε να μην ακουμπάτε τις λεπίδες.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Τα εξαρτήματα εργασίας (τα εξαρτήματα ανάδευσης, οι δίσκοι τριψίματος, τεμαχισμού και κοπής, οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης) συνεχίζουν να περιστρέφονται για λίγο μετά την απενεργοποίηση. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση, πριν απασφαλίσετε και ανοίξετε το καπάκι.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Η συσκευή προβλέπεται ανάλογα με τη χρήση για τις εξής μέγιστες διάρκειες λειτουργίας χωρίς διακοπή:
 - μέγ. 10 λεπτά ανάδευση/ζύμωμα με τα εξαρτήματα ανάδευσης,
 - μέγ. 5 λεπτά με τους δίσκους τριψίματος, τεμαχισμού και κοπής,
 - μέγ. 3 λεπτά ανάμειξη στο δοχείο ανάμειξης.
 Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Απαιτείται προσοχή, όταν ρίχνετε καυτό υγρό στο δοχείο ανάμειξης. Θα μπορούσε να εκτοξευτεί ξανά έξω λόγω ξαφνικού σχηματισμού ατμού.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν όλα τα καπάκια είναι σωστά τοποθετημένα και / ή η διάταξη προστασίας βρίσκεται στη θέση που περιγράφεται.

- ⊙ Χρησιμοποιήστε πάντα ένα κατάλληλο εργαλείο, για να σπρώξετε προς τα κάτω το φαγητό, π.χ. μια σπάτουλα.
- ⊙ Μην βάζετε ποτέ το χέρι μέσα στο δοχείο ανάμειξης, όταν είναι τοποθετημένο.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 85).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κτλ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της κύριας συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Προστατέψτε την κύρια συσκευή από υγρασία, νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στην κύρια συσκευή, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή.
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέξτε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε ή να πιαστείτε σε αυτό ή να το πατήσετε.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνο-μηχανή
 - πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε την κουζίνομηχανή
 - πριν καθαρίσετε την κουζίνομηχανή
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε εξαρτήματα ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα. Λάβετε υπόψη ότι μετά την απενεργοποίηση τα μαχαίρια συνεχίζουν να περιστρέφονται για σύντομο χρονικό διάστημα.
- ⊙ Λάβετε υπόψη, ότι οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης και των δίσκων τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
- ⊙ Κατά το ξέπλυμα με το χέρι, το νερό που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι δι-αυγές, ώστε να φαίνεται καλά το ένθετο μαχαιριού και να μην τραυματιστείτε από τις πολύ αιχμηρές λεπίδες.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών στα χέρια από σύνθλιψη!

- ⊙ Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας ανάμεσα στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης και στο περίβλημα, όσο κινείται ο βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Φροντίζετε πάντα ώστε ο ρυθμιστής ταχύτητας να βρίσκεται στη θέση 0, πριν εισάγετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων τεμαχίων που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.

- ⊙ Όταν δεν είναι τοποθετημένο το δοχείο ανάμειξης, πρέπει να είναι τοποθετημένο το κάλυμμα πάνω από τον μηχανισμό μετάδοσης του δοχείου ανάμειξης. Διαφορετικά δεν λειτουργεί η συσκευή για προστασία από τραυματισμούς.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Όταν υπάρχουν καυτά υλικά στο δοχείο ανάμειξης, ενδέχεται να εκτιναχθούν και να προκαλέσουν εγκαύματα. Επομένως:
 - Τοποθετήστε τη μεζούρα στο στόμιο συμπλήρωσης.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλά επίπεδα ταχύτητας, σε καμία περίπτωση τη λειτουργία Turbo.
 - Περιμένετε μετά την απενεργοποίηση περ. 10 δευτερόλεπτα, πριν ανοίξετε προσεκτικά και αργά το καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντλιοσθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Μην μετακινείτε τη συσκευή όσο υπάρχουν τρόφιμα ή ζύμη μέσα στη συσκευή.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες αυτών των οδηγιών χρήσης σχετικά με τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης, τις μέγιστες ποσότητες συστατικών, τους μέγιστους χρόνους λειτουργίας και τα συνιστώμενα επίπεδα ταχύτητας.
- ⊙ Μην γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο ανάμειξης και το μπολ ανάδευσης, διότι διαφορετικά μπορεί να εκτοξευτεί έξω το περιεχόμενο. Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για τον λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.
- ⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στους δίσκους τριψίματος, τεμαχισμού και κοπής. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.
- ⊙ Λάβετε υπόψη, ότι οι λεπίδες των δίσκων τριψίματος, τεμαχισμού και κοπής μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές σε ευαίσθητες επιφάνειες.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Οι αναδευτήρας και οι αναδευτήρας ζύμης έχουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην προκαλείτε ζημιές από αιχμηρά, μυτερά αντικείμενα ή τέτοια που χαράσσουν (π.χ. μαχαίρια, σφουγγάρια).
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντλιοσθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα επίπεδα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντλιοσθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Μην ασκείτε μεγάλη πίεση ή/και μεγάλο φορτίο στη συσκευή και στη ζυγαριά. Το μέγιστο φορτίο ανέρχεται σε 20 kg.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 κουζινομηχανή, κύρια συσκευή **24**
- 1 προστασία πιπιλίσματος **29**
- 1 μπολ ανάδευσης **27**
- 1 αναδευτήρας ζύμης **3**
- 1 χτυπητήρι **1**
- 1 αναδευτήρας **2**
- 1 δοχείο ανάμειξης **15** με:
 - Καπάκι **12**
 - Τσιμούχα **13**
 - Μεζούρα **10**
- 1 εξάρτημα Food Processor **16** με:
 - Καπάκι **6**
 - Εξάρτημα ώθησης **4**
 - Εξάρτημα σύνδεσης **14**
 - Δίσκος τριψίματος **9**
 - Δίσκος τεμαχισμού **7**
 - Δίσκος κοπής **8**
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
 2. Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
 3. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 85)
 4. **Εικόνα C:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **23** που περισσεύει στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **30** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **24**.
 5. Τοποθετήστε την κύρια συσκευή **24** σε επίπεδη, στεγνή και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει ή να γλιστρήσει η συσκευή.
-

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊙ Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για τον λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την ανάδευση μεγάλων ποσοτήτων ζύμης, ενδέχεται να μετακινείται λίγο η συσκευή.

6. Επισκόπηση λειτουργιών

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Λειτουργία	Υποδείξεις
Αναδευτήρας ζύμης 3	4	- Ζύμωμα ζύμης (π.χ. ζύμη με μαγιά)	Μέγ. ποσότητα ζύμης με μαγιά: 1642 g Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
Αναδευτήρας 2	5 - 6	- Ανάδευση ελαφριάς ζύμης (π.χ. ζύμη γλυκών, ζύμη κρέπας) - Χτύπημα βουτύρου με ζάχαρη	Μέγ. ποσότητα ζύμης για κέικ: 1203 g Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
Χτυπητήρι 1	7	- Σαντιγί - Ασπράδι - Μαγιονέζα - Χτύπημα βουτύρου	Μέγ. ποσότητα σαντιγί: 500 ml Μέγ. ποσότητα ασπραδιών: περ. 12 τεμάχια Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
Δοχείο ανάμειξης 15	7 / M	- Ανάμειξη και τεμαχισμός μαλακών ή υγρών υλικών	Μέγ. ποσότητα: 1000 ml Μέγ. ποσότητα πάγου: 100 g Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 3 λεπτά Ακατάλληλη για ιδιαίτερα σκληρά τρόφιμα όπως π.χ. κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ. Επίσης δεν ενδείκνυται για τον τεμαχισμό κρέατος, κρεμμυδιών, ξηρών καρπών, αμυγδάλων και βοτάνων.

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Λειτουργία	Υποδείξεις
Δίσκος τριψίματος 9	3 - 4	- Τρίψιμο π.χ. σκληρά τυριά (π.χ. παρμεζάνα), ωμές πατάτες - Ακατάλληλος για τυριά σε φέτες ή μαλακά τυριά	Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 5 λεπτά Οι λεπίδες, οι οποίες πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, πρέπει να είναι στραμμένες προς τα επάνω. Για ιδανική επεξεργασία προσθέστε τα υλικά στη μηχανή που λειτουργεί. Εργαστείτε με ελαφριά, ομοιόμορφη πίεση, για να μην υπερφορτίσετε τη συσκευή.
Δίσκος τεμαχισμού 7		- Διπλής όψεως: χοντρός/λεπτός - Τρίψιμο π.χ. μήλων, καρότων, κολοκυθιών, τυριών σε φέτες (π.χ. γκούντα) - Για μαλακά υλικά χρησιμοποιήστε τη χοντρή πλευρά - Ακατάλληλος για σκληρά υλικά όπως π.χ. σκληρά τυριά, ξηρούς καρπούς	
Δίσκος κοπής 8		- Διπλής όψεως: χοντρός/λεπτός - Κοπή φετών π.χ. αγγούρια, μήλα, βρασμένες πατάτες αφού κρυώσουν - Ακατάλληλος για σκληρά υλικά όπως π.χ. σκληρά τυριά, ξηρούς καρπούς	

7. Βασικός χειρισμός

7.1 Θέσεις του βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

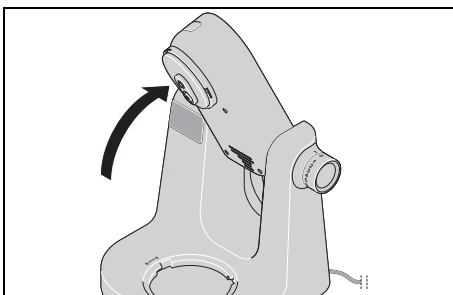
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προσέχετε κατά τη μετακίνηση του βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21**, ώστε να μην βρίσκεται το χέρι σας ανάμεσα στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης και στο περίβλημα.

Η κουζίνομηχανή έχει 3 μηχανισμούς μετάδοσης για τις διάφορες λειτουργίες:

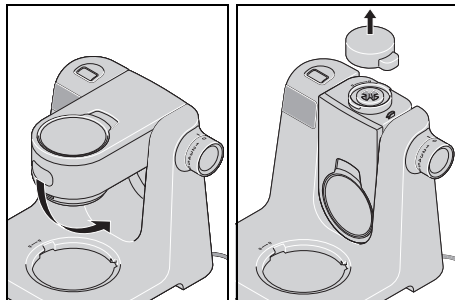
- την υποδοχή για τα εξαρτήματα ανάδευσης **22**
- τον μηχανισμό μετάδοσης **32** για το δοχείο ανάμειξης **15** κάτω από το κάλυμμα **31**
- τον μηχανισμό μετάδοσης **19** για το εξάρτημα Food Processor **16** κάτω από το κάλυμμα **26**.

Εάν πατήσετε το πλήκτρο απασφάλισης **17**, μπορείτε να μετακινήσετε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** σε 3 διαφορετικές θέσεις:

- Η οριζόντια θέση χρησιμεύει στη χρήση των εξαρτημάτων ανάδευσης (αναδευτήρας ζύμης **3**, αναδευτήρας **2**, χτυπητήρι **1**) και για τη χρήση του εξαρτήματος Food Processor **16**.
- Για να τοποθετήσετε την προστασία πισιλίσματος **29** και τα εξαρτήματα ανάδευσης, ανεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** σε μια κεκλιμένη θέση.



- Για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο ανάμειξης **15**, κατεβάστε τελείως κάτω τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** σε μια κάθετη θέση.



7.2 Λειτουργίες ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει περισσότερες λειτουργίες ασφαλείας, που περιγράφονται στη συνέχεια.

Λειτουργία μόνο σε περίπτωση σωστής συναρμολόγησης

Η συσκευή λειτουργεί μόνο, όταν είτε είναι τοποθετημένο το κάλυμμα **31** είτε είναι σωστά τοποθετημένα το δοχείο ανάμειξης **15** και το καπάκι **12**.

Λειτουργία μόνο με σωστά τοποθετημένο βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

Η συσκευή λειτουργεί μόνο, όταν ο βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης **21** είναι ασφαλισμένος σωστά στην οριζόντια ή στην κάθετη θέση και έχει εξέλθει τελείως το πλήκτρο απασφάλισης **17**.

Προστασία υπερθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης. Εάν στο μοτέρ αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **23**.
3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν κρυώσει επαρκώς η συσκευή, μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

7.3 Τροφοδοσία ρεύματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Συνδέστε το φως τροφοδοσίας **23** μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.

1. Συναρμολογήστε τη συσκευή για την επιθυμητή λειτουργία.
2. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής ταχύτητας **20** είναι στο 0 (εκτός λειτουργίας).
3. Εισάγετε το φως τροφοδοσίας **23** σε μια κατάλληλη πρίζα. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και ανάβουν για λίγο οι ενδείξεις στην οθόνη **18**.
4. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **23**, πριν τον καθαρισμό της συσκευής.

7.4 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά, το μίξερ το πολύ 3 λεπτά και το Food Processor το πολύ 5 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή

πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την ανάδευση μεγάλων ποσοτήτων ζύμης, ενδέχεται να μετακινείται λίγο η συσκευή.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον ρυθμιστή ταχύτητας **20**.
2. Αρχίστε με κάπως χαμηλότερη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι την επιθυμητή (βλέπε “Επισκόπηση λειτουργιών” σελίδα 73).
3. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1 - 2, όταν κατά τη λειτουργία προσθέτετε υλικά μέσα από το άνοιγμα σύμπτυξης **28** ή το στόμιο συμπλήρωσης **11**.
4. Θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η ιδανική ταχύτητα εξαρτάται εκτός από το εξάρτημα εργασίας και από τη σύσταση των προς ανάμειξη υλικών. Όσο πιο υγρό είναι το μείγμα, τόσο πιο γρήγορα μπορείτε να αναμειγνύετε.

7.5 Παλμική λειτουργία

- Συγκρατήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στη θέση *M*, για να θέσετε την ταχύτητα για λίγο στο υψηλότερο επίπεδο (7).
- Αφήστε ελεύθερο τον ρυθμιστή ταχύτητας **20**, για να σταματήσετε τη συσκευή.

8. Οθόνη

Στην οθόνη **35** εμφανίζονται οι τιμές για τον χρονοδιακόπτη ή τη ζυγαριά.

Δεξιά δίπλα στην τιμή, η μονάδα μέτρησης δείχνει την τρέχουσα λειτουργία:

- *g* ή *ml*: η ζυγαριά είναι ενεργή.
- *m:s* : ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

Από κάτω υπάρχουν κουμπιά/πλήκτρα:

-  **33** για τον χρονοδιακόπτη
-  **/TARE 34** για τη ζυγαριά
- Μετά τη σύνδεση του φις τροφοδοσίας πατήστε **σύντομα** οποιοδήποτε πλήκτρο **33/34**, για να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά.
- Όταν ενεργοποιείτε την κουζίνομηχανή με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20**, ενεργοποιείται αυτόματα ο χρονοδιακόπτης.
- Για να μεταβείτε από τον χρονοδιακόπτη στη ζυγαριά, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  **/TARE 34**, μέχρι να ακουστεί το δεύτερο ηχητικό σήμα.
- Για να μεταβείτε από τη ζυγαριά στον χρονοδιακόπτη, κρατήστε πατημένο κάποιο από τα πλήκτρα  **33**, μέχρι να ακουστεί το δεύτερο ηχητικό σήμα.

Η οθόνη **18** σβήνει μετά από 15 λεπτά χωρίς λειτουργία.

9. Χρονοδιακόπτης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά, το μίξερ το πολύ 3 λεπτά και το Food Processor το πολύ 5 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.

Ο τοποθετημένος χρονοδιακόπτης αρχίζει αυτόματα, όταν ενεργοποιείται η κουζίνομηχανή με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20**.

Ο χρόνος αυξάνεται στην οθόνη **35**. Μετά από 15 λεπτά σταματάει αυτόματα η διαδικασία εργασίας. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Εάν διακόψετε τη διαδικασία εργασίας, θέτοντας τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0, σταματάει ο χρονοδιακόπτης. Με την εκ νέου εκκίνηση, συνεχίζει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα  **33**, για να θέσετε τον χρονοδιακόπτη στο μηδέν (00:00).
- Αφού σταματήσει αυτόματα η συσκευή, θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0.

Προρύθμιση χρονοδιακόπτη

Μπορείτε εναλλακτικά να ρυθμίσετε έναν χρόνο, μετά τον οποίο θέλετε να σταματήσει η συσκευή.

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη πριν την εκκίνηση της συσκευής ή οποτεδήποτε, όσο λειτουργεί η συσκευή.
- Η ρύθμιση πραγματοποιείται σε βήματα των 30 δευτερολέπτων.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το πολύ 15 λεπτά.

1. Για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, κρατήστε πατημένο κάποιο από τα πλήκτρα  **33**, μέχρι να ακουστεί το δεύτερο ηχητικό σήμα. Δεξιά στην οθόνη **35** αναγράφεται *m:s*.
2. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα  **33** τον επιθυμητό χρόνο.
 - Με κάθε πάτημα του πλήκτρου αλλάζει ο χρόνος κατά 30 δευτερόλεπτα (00:30).
 - Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο, για να αλλάζει πιο γρήγορα ο χρόνος.

- Η ένδειξη χρόνου αναβοσβήνει κατά τη ρύθμιση. Ο ρυθμισμένος χρόνος απο-
θηκεύεται αυτόματα.
3. Εκκινήστε τη συσκευή με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20**. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
 4. Εάν διακόψετε τη διαδικασία εργασίας, θέτοντας τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0, σταματάει ο χρονοδιακόπτης. Με την εκ νέου εκκίνηση, συνεχίζει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
 5. Όταν λήξει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή σταματάει αυτόματα. Θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0.

10. Ζυγαριά

Η ενσωματωμένη ζυγαριά κουζίνας ζυγίζει σε βήματα από 1 γραμμάριο μέχρι και 5 kg (5000 g) ή σε βήματα από 1 ml έως και 5 λίτρα (5000 ml).

Η ζυγαριά είναι έτοιμη για χρήση, όταν η κουζινομηχανή είναι συνδεδεμένη, αλλά όχι ενεργοποιημένη.

Η ζυγαριά ζυγίζει τόσο υλικά στο μπολ ανάδευσης **27** όσο και στο δοχείο ανάμειξης **15**.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Για τη βέλτιστη ακρίβεια μέτρησης προσέχετε κατά το ζύγισμα των υλικών ώστε η κουζινομηχανή να στέκεται ελεύθερη και να μην είναι εκτεθειμένη σε φορτία ή να ακουμπάει κάπου. Περιμένετε ενδεχομένως μέχρι να μην αλλάξει πλέον η ένδειξη.
- Εάν υπερβείτε το μέγιστο βάρος των 5 kg (5 λίτρα), εμφανίζεται στην οθόνη **35** - - - και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Εύκολο ζύγισμα

1. Η συσκευή είναι συνδεδεμένη, όμως δεν έχει εκκινηθεί.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **⏻/TARE 34**, για να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά. Μετά από λίγο εμφανίζεται δεξιά στην οθόνη **35 g** ή **ml**.
3. Εάν θέλετε να αλλάξετε τη μονάδα μέτρησης μεταξύ **g** και **ml**, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **⏻/TARE 34**, μέχρι να αλλάξει η ένδειξη.
4. Πριν ζυγίσετε τα υλικά, πρέπει η ένδειξη να είναι στο **0 g / 0 ml**. Πατήστε ενδεχομένως σύντομα το πλήκτρο **⏻/TARE 34**, για να μηδενίσετε την ένδειξη.
5. Ρίξτε τώρα τα υλικά στο μπολ ανάδευσης **27** ή στο δοχείο ανάμειξης **15**. Εμφανίζεται το βάρος. Περιμένετε ενδεχομένως λίγο, μέχρι να μην αλλάξει πλέον η ένδειξη.
6. Η λειτουργία ζυγαριάς τερματίζεται αυτόματα, όταν εκκινείται η συσκευή.

Διαδοχικό ζύγισμα με τη λειτουργία απόβαρου

Με τη λειτουργία απόβαρου μπορείτε να θέτετε την ένδειξη της ζυγαριάς σε **0 g / 0 ml**. Αυτό είναι χρήσιμο για να ζυγίζετε διαδοχικά περισσότερα υλικά.

1. Αφού έχετε ζυγίσει ένα υλικό, πατήστε **σύντομα** το πλήκτρο **⏻/TARE 34**. Εμφανίζεται η ένδειξη **0 g** ή **0 ml**.
2. Τώρα μπορείτε να προσθέσετε το επόμενο υλικό και να ζυγίσετε.
3. Για άλλα υλικά μπορείτε να επαναλάβετε αυτά τα βήματα.

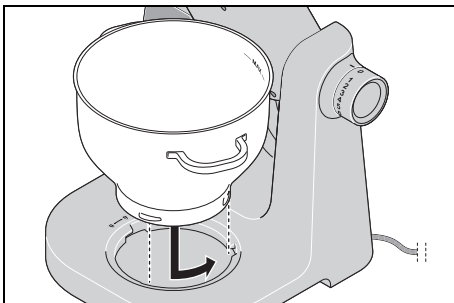
11. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης

Ανοιγμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και ανεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** στην κεκλιμένη θέση, μέχρι να ασφαλίσει και να εξέλθει ξανά το πλήκτρο απασφάλισης.

Τοποθέτηση μπολ ανάδευσης

2. Τοποθετήστε το μπολ ανάδευσης **27** έτσι στην κύρια συσκευή **24**, ώστε το σημάδι **MAX** να είναι πίσω, ελαφρώς μετατοπισμένο προς τα δεξιά.
 - Οι προεξοχές στην κάτω άκρη πρέπει να ταιριάζουν στις εσοχές στην κύρια συσκευή.
 - Η προεξοχή κάτω από την αριστερή λαβή είναι στραμμένη προς το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου **Ⓐ**.

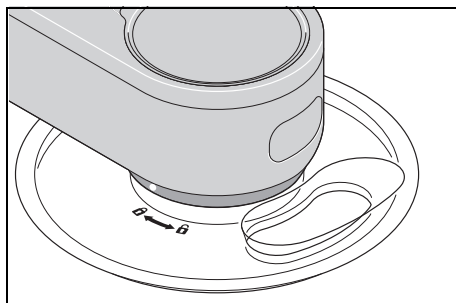


3. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **27** λίγο αριστερόστροφα, μέχρι να εφαρμόζει καλά.
 - Η προεξοχή κάτω από την αριστερή λαβή είναι τότε στραμμένη προς το σύμβολο κλειστού λουκέτου **Ⓑ**.

Τοποθέτηση προστασίας πιτσιλίσματος

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊗ Μη χρησιμοποιείτε το μπολ ανάδευσης **27** ποτέ χωρίς προστασία πιτσιλίσματος **29**. Διαφορετικά ενδέχεται να εκτιναχθεί έξω υλικό ανάμειξης.
4. Τοποθετήστε την προστασία πιτσιλίσματος **29** από κάτω στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21**. Το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου **Ⓐ** στην προστασία πιτσιλίσματος και η κουκίδα (●) στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης συμπίπτουν.
 5. Πιέστε την προστασία πιτσιλίσματος κόντρα στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης και περιστρέψτε τον προς το σύμβολο κλειστού λουκέτου **Ⓑ**.

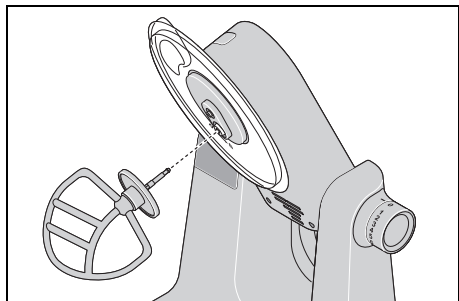


Τοποθέτηση εξαρτήματος ανάδευσης

6. Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάδευσης:
 - Αναδευτήρας ζύμης **3**: για βαριές ζύμες, π.χ. ζύμη ψωμιού
 - Αναδευτήρας **2**: για μέτριες έως ελαφριές ζύμες, π.χ. ζύμη για κέικ ή ζύμη για τηγανίτες.
 - Χτυπητήρι **1**: για χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας κτλ.

Για περισσότερες πληροφορίες: βλέπτε «Επισκόπηση λειτουργιών» στη σελίδα 73.

7. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης **1/2/3** από κάτω στην υποδοχή **22**, έτσι ώστε να εφαρμόζει καλά. Για να ταιριάζει το εξάγωνο, πρέπει ενδεχομένως να περιστρέψετε λίγο το εξάρτημα ανάδευσης.



Πλήρωση υλικών

- Μπορείτε να ρίχνετε υλικά στο μπολ ανάδευσης **27**, όσο είναι ανοιχτός ο βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21**.
- Κατά την ανάδευση, μπορείτε να προσθέτετε υλικά μέσω του ανοίγματος πλήρωσης **28** στην προστασία πιπιλίσματος **29**:
 - Μειώστε την ταχύτητα στο 1 - 2.
 - Ρίξτε τα υλικά.

Χαμήλωμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

8. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και μετακινήστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** στην οριζόντια θέση. Το πλήκτρο απασφάλισης **17** εξέρχεται ξανά.

Διαδικασία εργασίας

1. Συνδέστε το φισ τροφοδοσίας **23** σε μια πρίζα.
2. Επιλέξτε με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** το επιθυμητό επίπεδο ταχύτητας.
3. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0 και βγάλτε το φισ τροφοδοσίας **23** από την πρίζα.

Αποσυναρμολόγηση συσκευής

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και ανεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** στην κεκλιμένη θέση, μέχρι να ασφαλίσει και να εξέλθει ξανά το πλήκτρο απασφάλισης.
2. Πατήστε το πλήκτρο εξαγωγής **25**, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα ανάδευσης **1/2/3**.
3. Περιστρέψτε την προστασία πιπιλίσματος **29** έτσι, ώστε το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου **6** στην προστασία πιπιλίσματος και η κουκίδα (●) στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** να συμπίπτουν, και αφαιρέστε τη προς τα κάτω.
4. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **27** λίγο δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
5. Αφαιρέστε τα τρόφιμα που έχετε επεξεργαστεί.
6. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και μετακινήστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** στην οριζόντια θέση. Το πλήκτρο απασφάλισης **17** εξέρχεται ξανά.
7. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

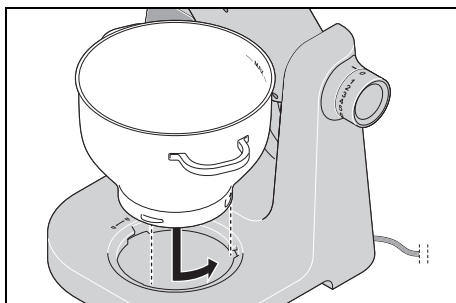
12. Χρήση Food Processor

Προετοιμασία τροφίμων

1. Κόψτε τα τρόφιμα τόσο μικρά, έτσι ώστε να χωράνε εύκολα στο στόμιο εισαγωγής **5**. Τα μακρόστενα τρόφιμα (όπως, π.χ. καρότα, αγγούρια, κολοκυθάκια) μπορείτε να τα επεξεργαστείτε ολόκληρα. Τοποθετούνται κάθετα στο στόμιο εισαγωγής. Πρέπει να γεμίζετε καλά το στόμιο εισαγωγής στο πλάτος, για να μη γέρνουν τα τρόφιμα.

Τοποθέτηση μπολ ανάδευσης

2. Τοποθετήστε το μπολ ανάδευσης **27** έτσι στην κύρια συσκευή **24**, ώστε το σημάδι **MAX** να είναι πίσω, ελαφρώς μετατοπισμένο προς τα δεξιά.
 - Οι προεξοχές στην κάτω άκρη πρέπει να ταιριάζουν στις εσοχές στην κύρια συσκευή.
 - Η προεξοχή κάτω από την αριστερή λαβή είναι στραμμένη προς το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου **16**.



3. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **27** λίγο αριστερόστροφα, μέχρι να εφαρμόζει καλά.
 - Η προεξοχή κάτω από την αριστερή λαβή είναι τότε στραμμένη προς το σύμβολο κλειστού λουκέτου **16**.

Χαμήλωμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

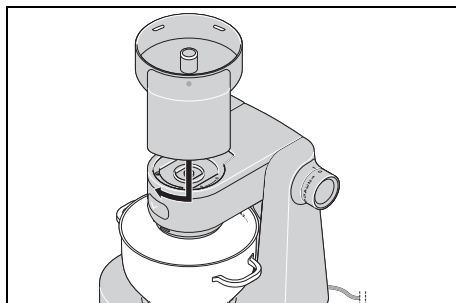
4. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και μετακινήστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** στην οριζόντια θέ-

ση. Το πλήκτρο απασφάλισης **17** εξέρχεται ξανά.

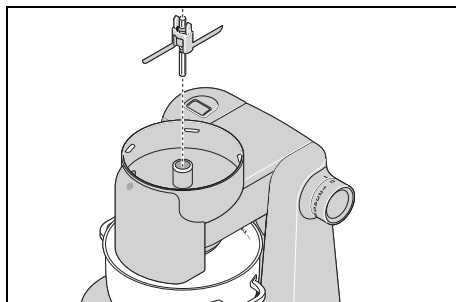
Συναρμολόγηση Food Processor

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: δεν επιτρέπεται να είναι τοποθετημένο κάποιο εξάρτημα ανάδευσης **1/2/3**.

5. Αφαιρέστε το κάλυμμα **26**.
6. Τοποθετήστε το εξάρτημα Food Processor **16** έτσι πάνω στον μηχανισμό μετάδοσης **19**, ώστε το άνοιγμα εξαγωγής να είναι στραμμένο ελαφρώς προς τα δεξιά. Περιστρέψτε το εξάρτημα Food Processor δεξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά.



7. Τοποθετήστε το εξάρτημα σύνδεσης **14** με τη μακρύτερη μεταλλική πλευρά προς τα κάτω, έτσι ώστε το εξάγωνο να ταιριάζει στον μηχανισμό μετάδοσης **19**.



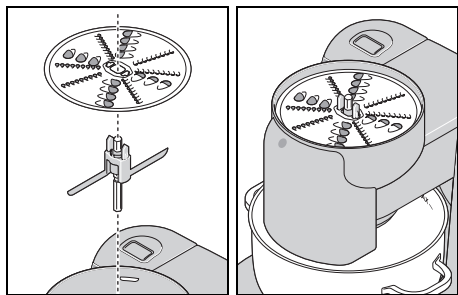
8. Επιλέξτε τον κατάλληλο δίσκο:

- Δίσκος τεμαχισμού **7**,
- Δίσκος κοπής **8** ή
- Δίσκος τριψίματος **9**

Ο δίσκος τεμαχισμού **7** και ο δίσκος κοπής **8** μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τις δύο πλευρές: η μία πλευρά είναι χοντρή, η άλλη πλευρά λεπτή.

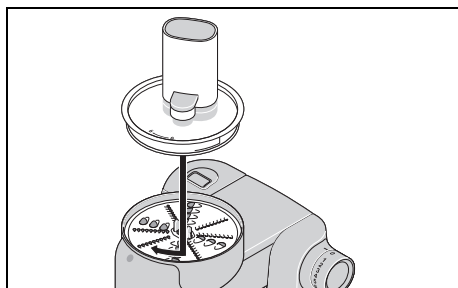
9. Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής **7/8/9** έτσι πάνω στο εξάρτημα σύνδεσης **14**, ώστε οι λεπίδες, με τις οποίες θέλετε να εργαστείτε, να είναι επάνω.

- Οι δύο πλαστικές προεξοχές στο εξάρτημα σύνδεσης πρέπει να προεξέχουν επάνω μέσα από τις σχετικές τρύπες του δίσκου.



10. Τοποθετήστε το καπάκι **6** έτσι πάνω στο εξάρτημα Food Processor **16**, ώστε το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου  να είναι στραμμένο στο καπάκι στην κουκίδα (●) στο εξάρτημα Food Processor.

11. Περιστρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά. Το σύμβολο κλειστού λουκέτου  είναι στραμμένο στην κουκίδα (●).



Διαδικασία εργασίας

1. Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας **23** σε μια πρίζα.
2. Επιλέξτε με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** το επιθυμητό επίπεδο ταχύτητας (3 - 4).
3. Ρίξτε ανά μερίδες τα προετοιμασμένα υλικά στο στόμιο εισαγωγής **5** και πιέστε τα με το εξάρτημα ώθησης **4** με ελαφριά, ομοιόμορφη πίεση προς τα κάτω.
 - Τα μακρόστενα υλικά, όπως καρότα, κολοκυθάκια, αγγούρια για σαλάτα, μπορείτε να τα πιέσετε προς τα κάτω και χωρίς εξάρτημα ώθησης, εφόσον προεξέχουν από το στόμιο εισαγωγής **5**.
4. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο 0 και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **23** από την πρίζα.

Αποσυναρμολόγηση συσκευής

1. Περιστρέψτε ολόκληρο το εξάρτημα Food Processor **16** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
2. Περιστρέψτε το καπάκι **6** αριστερόστροφα, μέχρι το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου  στο καπάκι να είναι στραμμένο στην κουκίδα (●) στο εξάρτημα Food Processor **16**, και αφαιρέστε το.
3. Πιάστε το εξάρτημα σύνδεσης **14** στο κέντρο και ανασηκώστε το με τον δίσκο τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής **7/8/9** από το εξάρτημα Food Processor **16**.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά τον δίσκο τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής **7/8/9** από το εξάρτημα σύνδεσης **14**.
5. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **27** λίγο δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
6. Αφαιρέστε τα τρόφιμα που έχετε επεξεργαστεί για παράδειγμα με μια σπάτουλα ζύμης από το μπολ ανάδευσης **27** και από τα επιμέρους μέρη του Food Processor.
7. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.
8. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα **26**.

13. Χρήση δοχείου ανάμειξης



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

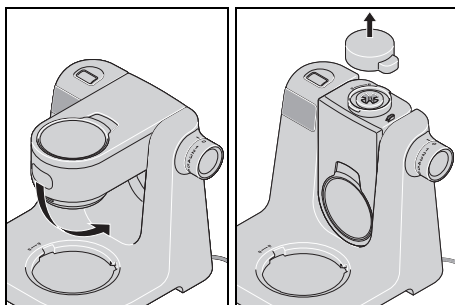
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης **15** είναι πολύ αιχμηρές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
 - Προσέξτε κατά το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης **15** ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμειξης για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ.

Μετακίνηση βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης στην κάθε θέση

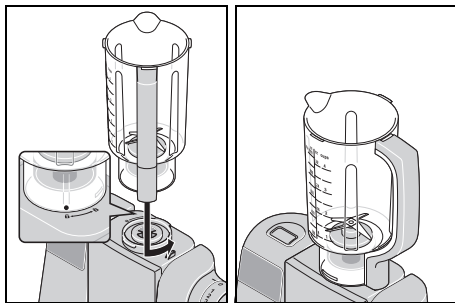
1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **17** και κατεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **21** τελείως προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει και να εξέλθει ξανά το πλήκτρο απασφάλισης.



2. Αφαιρέστε το κάλυμμα **31**.

Τοποθέτηση δοχείου ανάμειξης

3. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης **15** έτσι στον μηχανισμό μετάδοσης **32**, ώστε το χείλος αδειάσματος και το σημάδι με την κουκίδα (●) να είναι στραμμένα στην κάτω άκρη στο σύμβολο ανοιχτού λουκέτου **16** στη συσκευή.
 - Εάν δεν ταιριάζει, περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **15** ελαφριά πέρα-δώθε.



4. Περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **15** αριστερόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά. Το χείλος αδειάσματος και το σημάδι με την κουκίδα (●) είναι τώρα στραμμένα προς το σύμβολο κλειστού λουκέτου **16**.

Πλήρωση υλικών

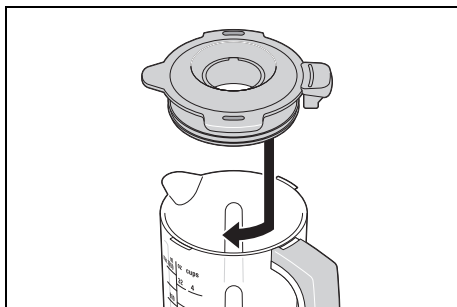
- Ρίχνετε πάντα πρώτα τα υγρά και μετά μόνο τα στερεά υλικά στο δοχείο ανάμειξης **15**.
- Τεμαχίζετε προηγουμένως σε μικρά κομμάτια τα στερεά υλικά, για να μην κολλήσουν τα κομμάτια στα μαχαίρια.

Τοποθέτηση καπακιού

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η διαδικασία ανάμειξης αρχίζει για λόγους ασφαλείας μόνο όταν το καπάκι **12** είναι σωστά τοποθετημένο.
- Για να κλείνει λίγο πιο εύκολα το καπάκι **12**, ρίξτε μερικές σταγόνες μαγειρικό λάδι σε ένα πανί και τρίψτε με αυτό την τσιμούχα **13**.

5. Τοποθετήστε το καπάκι **12** υπό μικρή γωνία στο δοχείο ανάμειξης **15**.

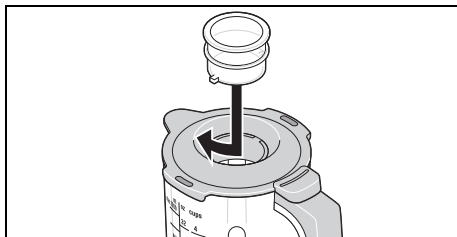


6. Περιστρέψτε το καπάκι **12** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.

Τοποθέτηση μεζούρας

Με τη μεζούρα **10** μπορείτε να μετρήσετε μικρές ποσότητες υλικών. Ανάποδα ταιριάζει ακριβώς στο στόμιο συμπλήρωσης **11**.

7. Τοποθετήστε τη μεζούρα **10** έτσι, ώστε τα μικρά πλαστικά αυτάκια να ταιριάζουν στις εσοχές στο στόμιο συμπλήρωσης.
8. Περιστρέψτε τη μεζούρα **10** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.



Διαδικασία εργασίας

1. Συνδέστε το φινις τροφοδοσίας **23** σε μια πρίζα.
2. Επιλέξτε με τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** το επιθυμητό επίπεδο ταχύτητας.
3. Κατά την ανάμειξη μπορείτε να προσθέτετε υλικά από το στόμιο συμπλήρωσης **11** στο καπάκι **12**:
 - Μειώστε την ταχύτητα στο **1 - 2**.
 - Περιστρέψτε τη μεζούρα **10** αριστερόστροφα και αφαιρέστε τη.

- Ρίξτε τα υλικά.
 - Τοποθετήστε ξανά τη μεζούρα **10** έτσι, ώστε τα μικρά πλαστικά αυτάκια να ταιριάζουν στις εσοχές στο στόμιο συμπλήρωσης **11**.
 - Περιστρέψτε τη μεζούρα **10** δεξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά.
4. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** στο **0** και βγάλετε το φινις τροφοδοσίας από την πρίζα **23**.

Αποσυναρμολόγηση συσκευής

1. Περιστρέψτε τη μεζούρα **10** αριστερόστροφα και αφαιρέστε τη.
2. Περιστρέψτε το καπάκι **12** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
3. Περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **15** δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά (για παράδειγμα με μια σπάτουλα ζύμης) τα επεξεργασμένα υλικά από το δοχείο ανάμειξης **15**.
5. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.
6. Τοποθετήστε το κάλυμμα **31** έτσι, ώστε το βέλος στο κάλυμμα να είναι στραμμένο στο βέλος στη συσκευή (►◄). Πιέστε το κάλυμμα δυνατά προς τα κάτω.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν το κάλυμμα **31** δεν εφαρμόζει καλά, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα εξαρτήματα ανάδευσης και το Food Processor. Πρόκειται για μια λειτουργία ασφάλειας.

14. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **23** από την πρίζα.
- ⊙ Ποτέ μη βυθίζετε την κύρια συσκευή **24** σε νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη, ότι οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης **15** και των δίσκων τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής **7/8/9** είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τα εξαρτήματα εργασίας, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού που χαράζουν ή είναι καυστικά. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρυ, καρότα) ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των πλαστικών εξαρτημάτων (π.χ. το δοχείο ανάμειξης **15**, τη μεζούρα **10**, το καπάκι **6** ή την προστασία πιπιλίσματος **29**). Δεν πρόκειται για σφάλμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.
- Λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού στα εξαρτήματα. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

14.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής

1. Καθαρίστε την κύρια συσκευή **24** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε με ένα καθαρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε την κύρια συσκευή **24** ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

14.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Μπολ ανάδευσης **27**
- Προστασία πιπιλίσματος **29**
- Χτυπητήρι **1**
- Αναδευτήρας **2**
- Αναδευτήρας ζύμης **3**
- Δοχείο ανάμειξης **15**
- Καπάκι **12**
- Τσιμούχα **13**
- Μεζούρα **10**
- Εξάρτημα Food Processor **16**
- Καπάκι **6**
- Εξάρτημα ώθησης **4**
- Εξάρτημα σύνδεσης **14**
- Δίσκος τεμαχισμού **7**
- Δίσκος κοπής **8**
- Δίσκος τριψίματος **9**

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το πλύσιμο των ακόλουθων μερών στο πλυντήριο πιάτων:

- Κύρια συσκευή **24**
- Κάλυμμα **26**
- Κάλυμμα **31**

14.3 Καθαρισμός εξαρτημάτων

1. Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
2. Πλύνετε το δοχείο ανάμειξης **15** ή το μπολ ανάδευσης **27** με ζεστό νερό και χύστε το νερό.
3. Για καθαρισμό, αφαιρέστε την τσιμούχα **13** από το καπάκι **12**.
4. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με το χέρι σε έναν νεροχύτη με νερό πλύσης. Μπορείτε να καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων τα εξαρτήματα που είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
5. Κατά τον καθαρισμό με το χέρι, πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
6. Αφήστε να στεγνώσουν τελείως όλα τα εξαρτήματα, πριν τα επανασυναρμολογήσετε, αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

14.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης

Καθαρίζετε το δοχείο ανάμειξης **15** κατά το δυνατόν αμέσως μετά τη χρήση.

1. Γεμίστε το δοχείο ανάμειξης **15** μέχρι περίπου στη μέση με ζεστό νερό που περιέχει απορρυπαντικό πιάτων και τοποθετήστε το πάνω στην κύρια συσκευή **24**.
2. Τοποθετήστε το καπάκι **12** και τη μεζούρα **10**.
3. Θέτετε τον ρυθμιστή ταχύτητας **20** πολλές φορές για λίγο στο *M*.
4. Απομακρύνετε το δοχείο ανάμειξης **15** από την κύρια συσκευή **24**.
5. Χύστε το νερό πλύσης.
6. Ξεπλύνετε το δοχείο ανάμειξης **15** κάτω από καθαρό νερό.
7. Αφήστε το δοχείο ανάμειξης **15** να στεγνώσει τελείως, πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

14.5 Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα μέρη της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από παιδιά.
- **Εικόνα Α:** μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **23** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **30** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **24**.

15. Συνταγές

Στις συνταγές χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες συντομογραφίες:

κ.γ. = κουταλιά γλυκού

κ.σ. = κουταλιά σούπας

15.1 Πράσινο Smoothie

Υλικά για 2 μερίδες

½	μήλο
½	ώριμο αχλάδι
½	αγγούρι
½	λεμόνι (χυμός και λίγο ξύσμα λεμονιού)
1	πορτοκάλι (χυμός)
30 g	τρυφερό σπανάκι
1	μικρό κομμάτι πιπερόριζα (περ. 2 g)

Παρασκευή

1. Πλύντε, σκουπίστε και κόψτε σε κομμάτια το μήλο, το αχλάδι και το αγγούρι.
2. Πλύντε και κόψτε το τρυφερό σπανάκι.
3. Ψιλοκόψτε την πιπερόριζα.
4. Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης **15**.
5. Αρχίστε με το επίπεδο 2 - 3, μετά επιλέξτε πολλές φορές **M**. Στο τέλος αυξήστε την ταχύτητα, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση.
6. Απολαύστε το φρέσκο!

15.2 Κρέμα Μασκαρπόνε

Υλικά

2	αυγά
2 κ.σ.	ζάχαρη
1 κ.σ.	γλυκό κρασί (π.χ. Madeira)
250 g	μασκαρπόνε
½	πορτοκάλι (χυμός και λίγο ξύσμα πορτοκαλιού)

Παρασκευή

1. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια.
2. Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα μπολ ανάδευσης χωρίς λίπος και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι σε μαρέγκα. Αυξήστε ταυτόχρονα σταδιακά την ταχύτητα μέχρι το επίπεδο 7.
3. Ρίξτε τη μαρέγκα σε ένα άλλο μπολ και βάλτε τη στο ψυγείο.
4. Χτυπήστε τώρα στο μπολ ανάδευσης τους κρόκους με τη ζάχαρη και το γλυκό κρασί με το χτυπητήρι στο επίπεδο 6 μέχρι να γίνει ένα αφράτο μίγμα.
5. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 3 και προσθέτετε εναλλάξ κουταλιά με κουταλιά μασκαρπόνε και χυμό πορτοκάλι.
6. Προσθέστε με το χέρι το ξύσμα πορτοκαλιού και τη μαρέγκα.
7. Για διακόσμηση, ρίξτε μερικές λεπτές λωρίδες φλούδας πορτοκαλιού πάνω στην έτοιμη κρέμα.
8. Βάλτε την κρέμα στο ψυγείο μέχρι να την καταναλώσετε. Καταναλώστε τη εντός 24 ωρών.

Συμβουλή: βάλτε την κρέμα μασκαρπόνε σε στρώσεις σε ποτηράκια επιδόρπιου με φρέσκα φρούτα ή κομπόστα.

15.3 Ζύμη πίτσας

Υλικά

250 g	σιτάλευρο
¾ κ.γ.	αλάτι
½ κύβος	νωπή μαγιά
120 ml	χλιαρό νερό
½ κ.γ.	καστανή ζάχαρη

λίγο αλεύρι για το ζύμωμα και το άνοιγμα

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπόλ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακούβα στη μέση.
2. Πιέστε με ένα πιρούνι τη μαγιά και τη ζάχαρη στο νερό και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μίγμα στη λακούβα.
3. Ανακατέψτε με τον αναδευτήρα ζύμης στο επίπεδο 3, μέχρι να σχηματιστεί μια μεγάλη μπάλα ζύμης.
4. Συνεχίστε να πλάθετε τη ζύμη με το χέρι μέχρι να μαλακώσει.
5. Πλάστε μια μπάλα ζύμης και αφήστε τη να φουσκώσει σε ένα ζεστό σημείο, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
6. Στο τέλος πλάστε άλλη μία φορά τη ζύμη, ανοίξτε τη και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.

15.4 Ζύμη για κέικ Βασική συνταγή

Υλικά για 1 φόρμα ψωμιού (περ. 30 cm)

300 g	μαλακό βούτυρο
300 g	ζάχαρη
5	αυγά, μέγεθος L
300 g	αλεύρι (τύπος 405)
1 κ.γ.	μπέικιν πάουντερ

Εκτός αυτού, μαλακό βούτυρο για τη φόρμα

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (επάνω /κάτω αντίσταση).
2. Βουτυρώστε μια φόρμα ψωμιού ή καλύψτε τη με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.
3. Για τη ζύμη, κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και ρίξτε το με τη ζάχαρη στο μπόλ ανάδευσης.
4. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πιτσιλίσματος και ανακα-

τέψτε τα υλικά περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 4.

5. Στη συνέχεια αναδεύστε το μίγμα στο επίπεδο 6 περ. 5 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτο.
6. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά στο επίπεδο 3 ανακατεύοντας περ. 30 δευτερόλεπτα.
7. Στη συνέχεια συνεχίστε την ανάδευση στο επίπεδο 6 περ. 40 δευτερόλεπτα.
8. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και κοσκινίστε τα πάνω από τη μάζα.
9. Ανακατέψτε όλα τα υλικά στο επίπεδο 3 περ. 40 δευτερόλεπτα μέχρι να προκύψει μια λεία ζύμη.
10. Ρίξτε τη ζύμη στη φόρμα και ισιώστε τη με μια σπάτουλα ζύμης.
11. Ψήστε το γλυκό περ. 65 λεπτά.
12. Περ. 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου ψησίματος δοκιμάστε αν έχει ψηθεί. Για αυτόν τον σκοπό τρυπήστε με ένα ξύλινο καλαμάκι το κέντρο του γλυκού. Εάν δεν κολλάει πλέον ζύμη στο καλαμάκι, το γλυκό είναι έτοιμο.
13. Πριν ξεφορμάρετε το γλυκό, θα πρέπει να κρυώσει πρώτα περ. 10 λεπτά μέσα στη φόρμα.

15.5 Ζύμη με μαγιά Βασική συνταγή

Υλικά

500 g	σιτάλευρο τύπου 550
1 κύβος	νωπή μαγιά
60 g	βούτυρο
1 πρέζα	αλάτι
1 κ.γ.	ζάχαρη
200 - 250 ml	χλιαρό γάλα
2	αυγά

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακούβα στη μέση.
2. Πιέστε με ένα πιρούνι τη μαγιά και τη ζάχαρη σε χλιαρό γάλα και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μίγμα στη λακούβα.
3. Ρίξτε τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ανάδευσης.
4. Ζυμώστε τη ζύμη με τον αναδευτήρα ζύμης 1 λεπτό στο επίπεδο 2 και στη συνέχεια 5 λεπτά στο επίπεδο 3.
5. Πλάστε τη ζύμη σε μια μπάλα και αφήστε τη να φουσκώσει μέσα στο μπολ ανάδευσης 40 λεπτά.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
7. Ανοίξτε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.
8. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 25 - 30 λεπτά.

15.6 Βάφλες Βασική συνταγή

Υλικά για 4 μερίδες

125 g	βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
75 g	ζάχαρη
1 πακετάκι	βανίλια
2	αυγά μέγεθος L
250 g	σιτάλευρο
½ κ.γ.	μπέικιν πάουντερ
180 ml	βουτυρόγαλα
2 κ.σ.	λεπτόρρευστο μέλι

Παρασκευή

1. Ρίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μπολ ανάδευσης.
2. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πιπιλίσματος και ανακατέψτε τα υλικά περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 4 μέχρι να προκύψει ένας λείος χυλός.

3. Προσθέστε τα αυγά, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε το μίγμα περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 3.
4. Στη συνέχεια αναδεύστε 2 λεπτά στο επίπεδο 6.
5. Προσθέστε σταδιακά το βουτυρόγαλα στο επίπεδο 3 στη ζύμη.
6. Προσθέστε το μέλι και συνεχίστε το ανακάτεμα στο επίπεδο 6 για περ. 1 λεπτό.
7. Ρίξτε τη ζύμη κατά μερίδες σε μια καυτή βουτυρωμένη βαφλιέρα και απλώστε τη.
8. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να πάρουν χρυσαφί-καφέ χρώμα.

15.7 Ζύμη τάρτας Βασική συνταγή

Υλικά

250 g	αλεύρι
125 g	κρύο βούτυρο
1 πρέζα	αλάτι
1	αυγό
150 g	ζάχαρη

Παρασκευή

1. Ρίξτε όλα τα υλικά στο μπολ ανάδευσης και ζυμώστε τα με τον αναδευτήρα στο επίπεδο 3 περ. 3 - 4 λεπτά μέχρι να γίνει μια εύθρυπτη ζύμη.
2. Βάλτε τη 30 λεπτά στο ψυγείο να κρυώσει.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
4. Βουτυρώστε τη λυόμενη φόρμα και πασταλιάστε τη ελαφρά με αλεύρι.
5. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο μεμβράνες (σε διάμετρο περ. 30 cm) και τοποθετήστε τη στη λυόμενη φόρμα.
6. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 15 λεπτά.

15.8 Ζύμη μπισκότου με κακάο Βασική συνταγή

Υλικά

4	αυγά μέγεθος L
1 πρέζα	αλάτι
150 g	ζάχαρη άχνη
25 g	κακάο σε σκόνη
50 g	αλεύρι
75 g	άμυλο καλαμποκιού
1 κ.γ.	μπέικιν πάουντερ

Εκτός αυτού, αντικολλητικό χαρτί για τη λαμαρίνα

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 225 °C (επάνω /κάτω αντίσταση).
2. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια.
3. Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα μπολ ανάδευσης χωρίς λίπος και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι σε μαρέγκα. Αυξήστε ταυτόχρονα σταδιακά την ταχύτητα μέχρι το επίπεδο 7.
4. Ρίξτε τη μαρέγκα σε ένα άλλο μπολ και βάλτε τη στο ψυγείο.
5. Ρίξτε τους κρόκους με τη ζάχαρη άχνη στο μπολ ανάδευσης και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι στο επίπεδο 6 ώστε να γίνει μια κρέμα.
6. Ανακατέψτε τη σκόνη κακάο, το αλεύρι, το άμυλο καλαμποκιού και το μπέικιν πάουντερ και κοσκινίστε το μίγμα πάνω από την κρέμα.
7. Προσθέστε το 1/3 της μαρέγκας και ανακατέψτε με τον αναδευτήρα μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη.
8. Προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα με μια κουτάλα απαλά στη ζύμη, μέχρι να ανακατευτούν όλα τα υλικά.
9. Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ρίξτε επάνω τη ζύμη.
10. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο 12 λεπτά στους 225 °C.

11. Αδειάστε τη ζύμη μπισκότου πάνω σε ένα πανί για τα πιάτα.
12. Περάστε το αντικολλητικό χαρτί με λίγο νερό με πινέλο και αφαιρέστε το με προσοχή.

15.9 Αγγουροσαλάτα

Υλικά

1	αγγούρι
150 g	φυσικό γιαούρτι
3 κ.σ.	ξύδι από λευκό κρασί
3 κ.σ.	ηλιέλαιο
1-2 κ.γ.	μουστάρδα
1 πρέζα	αλάτι
1 πρέζα	ζάχαρη

Παρασκευή

1. Προσθέστε το φυσικό γιαούρτι, το ξύδι από λευκό κρασί, το ηλιέλαιο, τη μουστάρδα, το αλάτι και τη ζάχαρη στο δοχείο ανάμειξης **15**.
2. Τοποθετήστε το καπάκι και ανακατέψτε στο επίπεδο 2 - 3.
3. Εάν χρειάζεται μπορείτε να προσθέσετε στο ντρέσινγκ γιαουρτιού και άνηθο ή άλλα μυρωδικά.
4. Πλύντε το αγγούρι, κόψτε τις άκρες και κόψτε το σε λεπτές φέτες ανάλογα με την προτίμησή σας.
5. Κόψτε το αγγούρι με τη λεπτή πλευρά του δίσκου κοπής **8** σε λεπτές φέτες. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 3 - 4.
6. Ανακατέψτε τις φέτες αγγουριού και το ντρέσινγκ γιαουρτιού και αφήστε τη σαλάτα να τραβήξει περ. 10 λεπτά σκεπασμένη.

15.10 Τηγανίτες πατάτας

Υλικά

1 kg	πατάτες
1	μεγάλο αυγό
1-2 κ.σ.	αλεύρι
½ κ.γ.	αλάτι
	Μαγειρικό λίπος

Παρασκευή

1. Ξεφλουδίστε και πλύντε τις πατάτες.
2. Τρίψτε τις πατάτες με τον δίσκο τριψίματος **9**. Επιλέξτε την ταχύτητα στο επίπεδο 3 - 4.
3. Αδειάστε το μείγμα της πατάτας σε ένα πανί και πιέστε έως ότου στραγγίξουν τα υγρά.
4. Ανακατέψτε τις τριμμένες πατάτες με το αυγό, το αλεύρι και το αλάτι.
5. Ζεστάνετε λίγο μαγειρικό λίπος σε ένα τηγάνι.
6. Προσθέστε με μια μικρή κουτάλα λίγο από το μείγμα πατάτας στο καυτό λίπος και πιέστε το μείγμα ομοιόμορφα με μια σπάτουλα.
7. Ψήστε τις τηγανίτες πατάτας από τις δύο πλευρές, μέχρι να ροδίσουν.

16. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

⊙ Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	- Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; - Ελέγξτε τη σύνδεση. - Η κουζίνομηχανή ενεργοποιείται μόνο, όταν συγκεκριμένα εξαρτήματα είναι τοποθετημένα σωστά (βλέπε “Λειτουργίες ασφαλείας” σελίδα 75). - Είναι ο ρυθμιστής ταχύτητας 20 στο 0; Εάν όχι, θέστε τον στο 0, πριν ρυθμίσετε την επιθυμητή ταχύτητα. - Η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποίησε τη συσκευή (βλέπε “Προστασία υπερθέρμανσης” σελίδα 75);
Η συσκευή δονείται έντονα και κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	- Λάβετε υπόψη σας τις μέγιστες ποσότητες και τη συνιστώμενη προετοιμασία των τροφίμων. - Τα ποδαράκια με βεντούζες πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά και η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
Ένα εξάρτημα ανάδευσης 1/2/3 ή ένας δίσκος τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής 7/8/9 βρίσκεται στο δοχείο εργασίας.	Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας 23 και ελέγξτε, εάν είναι σωστά συναρμολογημένα όλα τα αξεσουάρ.
Εξαρτήματα ανάδευσης 1/2/3 ή δοχείο ανάμειξης 15 : το εξάρτημα εργασίας δεν περιστρέφεται καθόλου ή μόνο με δυσκολία.	- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αφαιρέστε το φισ τροφοδοσίας 23 και ελέγξτε: - Μήπως ξεπεράστηκε η μέγιστη ποσότητα; - Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά ή πηχτά; - Υπάρχει κάποιο εμπόδιο στο δοχείο (π.χ. τένοντες, χόνδροι); - Είναι τα κομμάτια των συστατικών πολύ μεγάλα;

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Κατά το ανέβασμα του βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης 21 το εξάρτημα ανάδευσης 1/2/3 χτυπάει στο μπολ ανάδευσης 27 .	Περιμένετε μέχρι να σταματήσει το εξάρτημα ανάδευσης 1/2/3, πριν απασφαλίσετε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης 21. Κατά την παράταση λειτουργίας, το εξάρτημα ανάδευσης μετακινείται στη θέση ηρεμίας, για να μην χτυπάει κατά το ανέβασμα του βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης στο μπολ ανάδευσης 27.
Food Processor: ο δίσκος τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής 7/8/9 σταματάει να περιστρέφεται.	- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας 23 και ελέγξτε: - Μήπως ασκήσατε υπερβολική πίεση; - Υπάρχει ξένο σώμα στη συσκευή;
Food Processor: υπολείμματα συστατικών παραμένουν επάνω στον δίσκο τριψίματος, τεμαχισμού ή κοπής 7/8/9 .	Δεν υπάρχει σφάλμα, μικρά υπολείμματα μένουν πίσω για τεχνικούς λόγους.
Food Processor: δεν γίνεται σωστή επεξεργασία των υλικών.	- Απενεργοποιήστε, αφαιρέστε το φισ τροφοδοσίας 23 και ελέγξτε προσεκτικά: - Έχουν πιαστεί συστατικά στις λεπίδες; Αφαιρέστε τα, αν χρειάζεται. - Δεν έχει τοποθετηθεί ο δίσκος τριψίματος 9 με τις λεπίδες προς τα επάνω; Αναποδογυρίστε τον ενδεχομένως.
Ένδειξη E2 ή E3	Απενεργοποιήστε, αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας 23 και συνδέστε ξανά.

17. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

18. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKMB 1000 A1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II 
Ισχύς:	1000 Watt
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,5 W
Μπολ ανάδευσης: μέγ. ποσότητα πλήρωσης (σημάδι MAX):	3,0 L
Δοχείο ανάμειξης: μέγ. ποσότητα πλήρωσης (σημάδι max.):	1,0 L
Μέγιστο φορτίο για αναδευτήρα ζύμης 3 :	Ζύμη με μαγιά: μέγ. 1642 g
Μέγιστο φορτίο για αναδευτήρα 2 :	Ζύμη για κέικ: μέγ. 1203 g
Κλίμακα της ζυγαριάς:	έως μέγ. 5 kg
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB):	(δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή)
- Κουζινομηχανή:	10 λεπτά
- Food Processor:	5 λεπτά
- Μίξερ:	3 λεπτά

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

19. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα μέρηματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκληθήκαν σε εύθραυστα μέρηματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 513794_2501** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **513794_2501** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 513794_2501



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	99
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	100
3. Sicherheitshinweise	101
4. Lieferumfang	105
5. Auspacken und aufstellen	106
6. Funktionen im Überblick	106
7. Grundbedienung	108
7.1 Positionen des Antriebsarms	108
7.2 Sicherheitsfunktionen	108
7.3 Stromversorgung	109
7.4 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	109
7.5 Impulsfunktion	110
8. Display	110
9. Timer	110
10. Waage	111
11. Rührwerkzeuge verwenden	112
12. Food Processor verwenden	113
13. Mixbehälter verwenden	116
14. Gerät reinigen und warten	118
14.1 Grundgerät reinigen	118
14.2 Reinigen in der Spülmaschine	118
14.3 Zubehör reinigen	119
14.4 Mixbehälter reinigen	119
14.5 Aufbewahren	119
15. Rezepte	120
15.1 Grüner Smoothie	120
15.2 Mascarponecreme	120
15.3 Pizzateig	120
15.4 Rührteig Grundrezept	121
15.5 Hefeteig Grundrezept	121
15.6 Waffeln Grundrezept	122
15.7 Mürbeteig Grundrezept	122
15.8 Kakao-Biskuitteig Grundrezept	122
15.9 Gurkensalat	123
15.10 Kartoffelpuffer	123
16. Problemlösung	124
17. Entsorgen	125
18. Technische Daten	126
19. Garantie der HOYER Handel GmbH	127

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
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	Auswurfaste (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 Fernwirkssystem 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 118).



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 darauf treten 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 Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Üben Sie keinen großen Druck bzw. keine große Belastung auf das Gerät und die Waage aus. Die maximale Belastung beträgt 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 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

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 118)
4. **Bild C:** 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	4	- Kneten von Teig (z. B. Hefeteig)	max. Menge Hefeteig: 1642 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Rührbesen 2	5 - 6	- Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig) - Aufschlagen von Butter mit Zucker	max. Menge Rührteig: 1203 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Schneebeesen 1	7	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	max. Menge Sahne: 500 ml max. Menge Eiweiß: ca. 12 Stück max. Betriebsdauer: 10 Minuten

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
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.
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	

7. Grundbedienung

7.1 Positionen des Antriebsarms

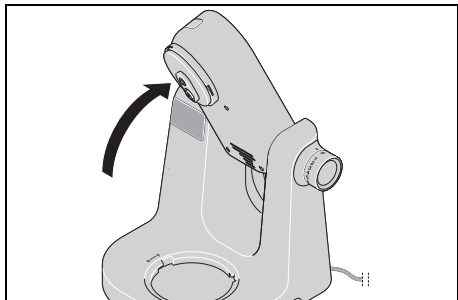
HINWEIS: Achten Sie beim Bewegen des Antriebsarms **21** darauf, dass sich Ihre Hand nicht zwischen Antriebsarm und Gehäuse befindet.

Die Küchenmaschine hat 3 Antriebe für die verschiedenen Funktionen:

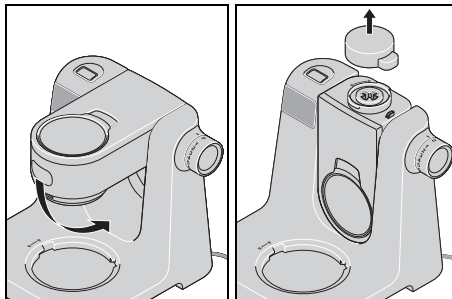
- die Aufnahme für die Rührwerkzeuge **22**
- den Antrieb **32** für den Mixbehälter **15** unter der Abdeckung **31**
- den Antrieb **19** für den Food Processor Aufsatz **16** unter der Abdeckung **26**.

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-/aus-schalten 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 Teigmen gen 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 106).
 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.

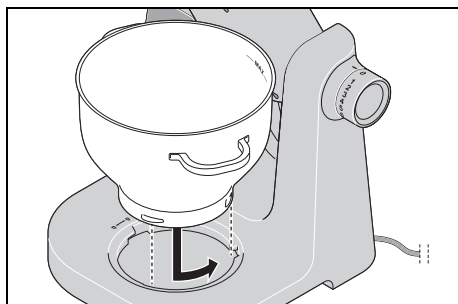
11. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

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 **6**.

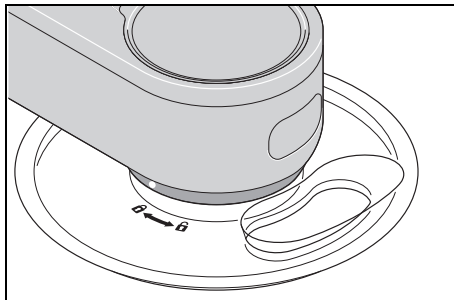


3. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
 - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt dann zum geschlossenen Schlosssymbol **6**.

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 **6** 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 **6**.

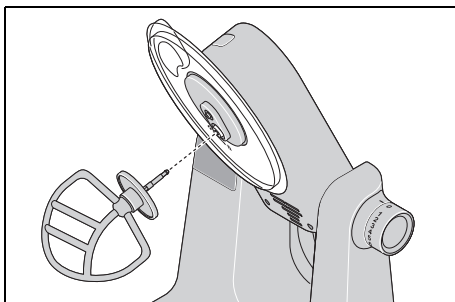


Rührwerkzeug einsetzen

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 106.

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 Position, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herauspringt.
2. Drücken Sie die Auswurfaste **25**, um das Rührwerkzeug **1/2/3** zu entnehmen.
3. Drehen Sie den Spritzschutz **29** so, dass das geöffnete Schlosssymbol **6** 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 Zubehöreile möglichst sofort.

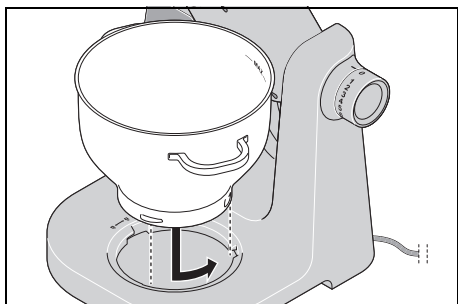
12. Food Processor verwenden

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 **Ⓑ**.

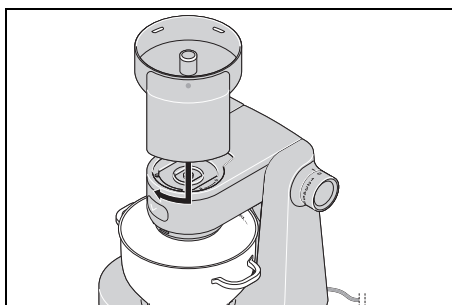
Antriebsarm absenken

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

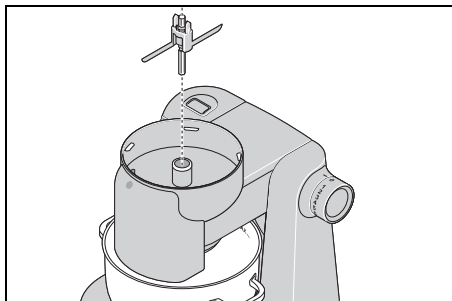
Food Processor zusammenbauen

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.



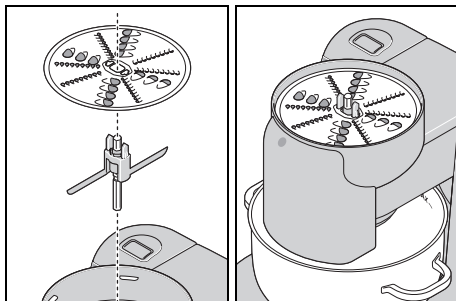
7. Setzen Sie das Verbindungsstück **14** mit der längeren Metallseite nach unten ein, sodass der Sechskant in den Antrieb **19** passt.



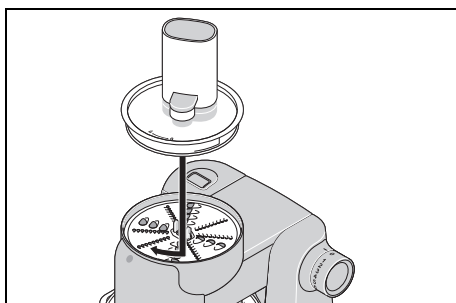
8. Wählen Sie die passende Scheibe aus:
 - Raspelscheibe **7**,
 - Schneidescheibe **8** oder
 - Reibscheibe **9**

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 **16** am Deckel auf den Punkt (●) am Food Processor Aufsatz zeigt.
11. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Das geschlossene Schlosssymbol **16** 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 **16** 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!

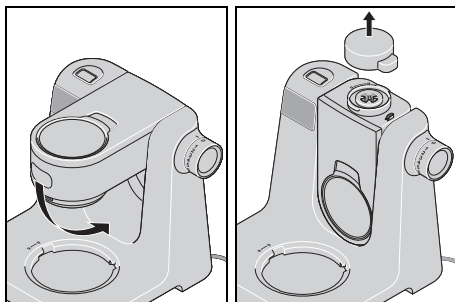
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **15** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **15** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

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

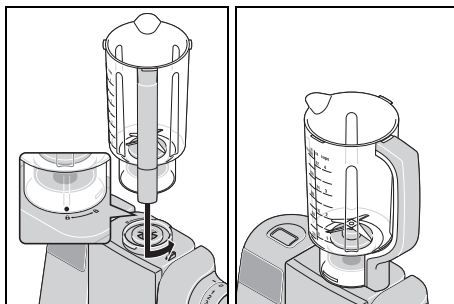
1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** ganz nach unten, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herauspringt.



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 **6** am Gerät zeigen.
 - Falls das nicht passt, drehen Sie den Mixbehälter **15** leicht hin und her.



4. Drehen Sie den Mixbehälter **15** gegen Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der Ausgießer und die Punktmarkierung (●) zeigen nun auf das geschlossene Schlosssymbol **6**.

Zutaten einfüllen

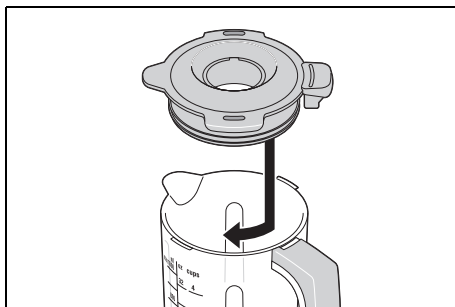
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **15**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.

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**.

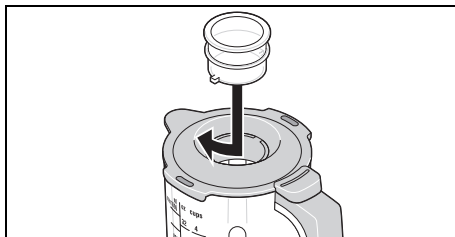


6. Drehen Sie den Deckel **12** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

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 Zubehöreile 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 spülmaschinene geeignet:

- Rührschüssel **27**
- Spritzschutz **29**
- Schneebeesen **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

15.1 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!

15.2 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.

15.3 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.
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.

15.4 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.

15.5 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 lauwarmen 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.

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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.

- 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.
- Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen ihn kalt.
- Geben Sie das Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel und schlagen es mit dem Schneebesen auf Stufe 6 cremig.
- Mischen Sie Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben die Mischung über die Eigelbcreme.
- Geben Sie 1/3 des Eischnees dazu und verrühren ihn mit dem Rührbesen zu einem glatten Teig.
- Heben Sie den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig, bis alle Zutaten vermischt sind.
- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und streichen Sie den Teig darauf.
- Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
- Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
- Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

15.9 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

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Mixbehälter **15** geben.

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

15.10 Kartoffelpuffer

Zutaten

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

Zubereitung

- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln.
- Reiben Sie die Kartoffeln mit der Reibescheibe **9**. Wählen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 - 4.
- Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Vermischen Sie die geriebenen Kartoffeln mit Ei, Mehl und Salz.
- Erhitzen Sie etwas Bratfett in einer Pfanne.
- Geben Sie mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
- 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 108). - 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 108)?
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 Schneidscheibe 7/8/9 schleift am Arbeitsbehälter.	Sofort ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und überprüfen, ob alle Zubehörteile richtig zusammengesetzt sind.
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.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
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 <i>E2</i> oder <i>E3</i>	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 Müllsammmlung 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.



ten 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:	1000 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 Kneithaken 3 :	Hefeteig: max. 1642 g
Maximale Belastung für Rührbesen 2 :	Rührteig: max. 1203 g
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.
	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: 513794_2501** 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) **513794_2501** 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: 513794_2501



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