



MULTI-FUNCTIONAL FOOD PROCESSOR SKMW 900 B2

SI Kratka navodila za uporabo

KUHINJSKI APARAT

SK Krátky návod

KUCHYNSKÝ ROBOT

DE Kurzanleitung

KÜCHENMASCHINE

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stanje informacij · Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2024 ID:SKMW 900 B2_24_V1.3

IAN 459998_2401



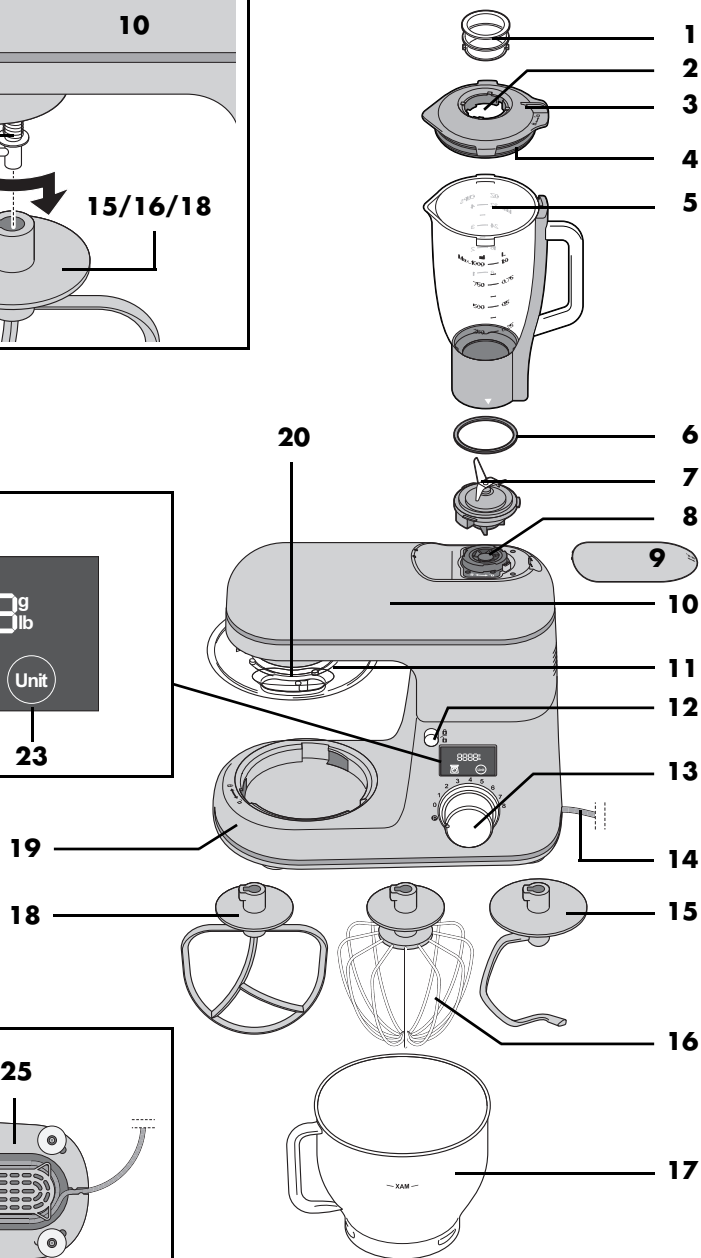
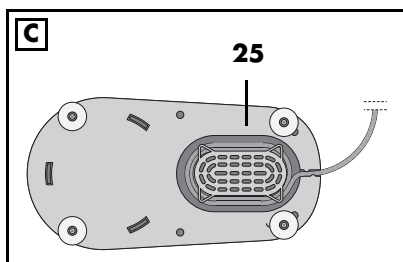
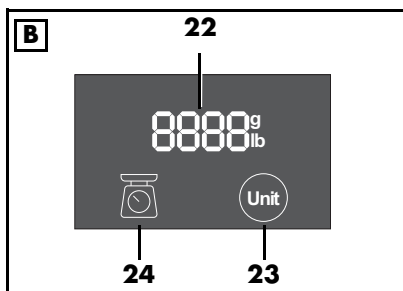
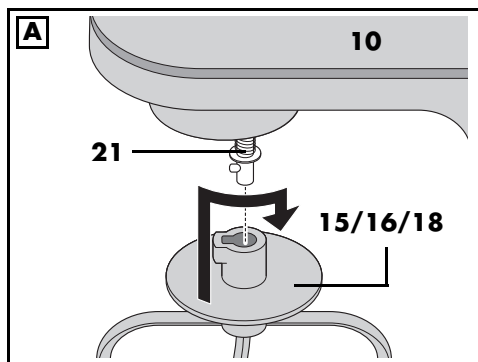
IAN 459998_2401



Slovenščina	2
Slovenčina	22
Deutsch	42



Pregled / Prehľad / Übersicht



Kratka navodila za uporabo



Ta dokument je skrajšana tiskana različica celotnih navodil za uporabo. Če optično preberete kodo QR, se odpre Lidlova spletna stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **459998_2401** in tako odprete in prenesete celotna navodila za uporabo. Kratka navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za upravljanje in varnostnimi napotki. Kratka navodila za uporabo dobro shranite in jih ob predaji izdelka drugim osebam predložite tudi njim.

Simboli na aparatu



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



Ta simbol opozarja na morebitne poškodbe roke.

Tehnični podatki





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

NAPOTEK: kodo QR za ponovno naročanje dodatne opreme najdete v navodilih za uporabo (na spletu).

Obseg dobave

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

Pregled

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

Predvidena uporaba

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

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

Tega aparata ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

Navodila za varno uporabo

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

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

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na aparatu. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.
- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenega pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ogrodja aparata, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Ogrodje aparata zaščitite pred vlago, kaplajočo vodo in vodo, ki škropi.
- ⊙ V kolikor v ogrodje aparata prodre tekočina, takoj izvalcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo aparat temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvalcite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.
- ⊙ Vtič omrežnega kabla priključite na vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če ga želite popolnoma odklopiti, izvalcite omrežni vtič.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi aparata bodite pozorni, da napajalni kabel ni uklešččen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice:
 - če se pojavi motnja
 - če kuhinjske naprave ne uporabljate
 - pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave
 - pred čiščenjem kuhinjske naprave
 - ob nevihtah
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, na dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.
- ⊙ Ne segajte z roko v območje vrtljivega rezalnika. V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov. Upoštevajte, da se noži po izklopu še nekaj časa vrtijo.
- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavek in se ne poškodujete na ostrih nožih.
- ⊙ Ko jemljete tesnilo iz mešalne posode pazite, da se ne poškodujete na spodnjem brušenem robu posode za mešanje.
- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.
- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov.
- ⊙ Vedno pazite na to, da je regulator hitrosti na položaju 0, preden priključite omrežni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvalcite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.

- ⊙ Če mešalne posode ne uporabljate, morate namestiti pokrov. V nasprotnem primeru naprava za zaščito pred poškodbami ne bo delovala.
- ⊙ V mešalno posodo nikoli ne nalivate vročih ali vrelih zmesi, saj bi lahko škropile vem in povzročile opekline.
- ⊙ Aparat postavite le na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol.
- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, mešalnik pa največ 3 minute. Pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje hkrati pri največji napolnjenosti): 30 sekund. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.
- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode.
- ⊙ Aparata ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Aparata ne prestavljajte, dokler je v posodi še vedno hrana ali testo.
- ⊙ Mešalne posode in velike mešalne posode ne smete napolniti prekomerno, saj lahko vsebino med mešanjem izvrže iz posode. Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Mešalna metlica in priključek za gnetenje sta prevlečena s prevleko proti prijemanju. Pazite, da je ne poškodujete z ostrimi in koničastimi predmeti ali predmeti, ki lahko spraskajo površino (npr. noži, kuhinjskimi gobicami).
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogami iz umetne mase. Ker je pohištvu zaščiten z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod aparat položite nedrsečo podlago.
- ⊙ Na napravo in na tehtnico ne pritiskajte premočno oz. ju ne obremenjujte preveč. Največja obremenitev znaša 40 kg oz. 88 lb.

Razpakiranje in postavitve

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

Pregled funkcij

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

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

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

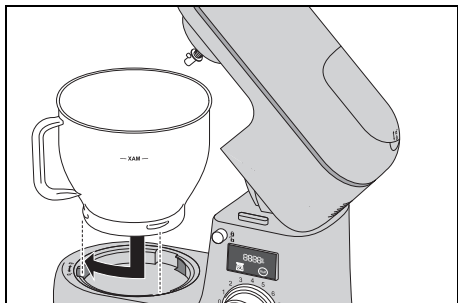
Uporaba pripomočkov za mešanje

Dviganje pogonske ročice

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

Namestitev velike mešalne posode

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



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

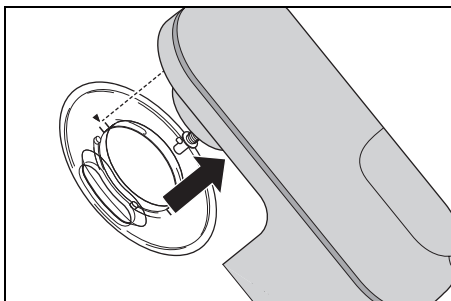
Namestitev zaščite pred škropljenjem

POZOR:

- ⊙ Velike posode za mešanje **17** nikoli ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred škropljenjem **11**. V nasprotnem primeru lahko zmes med mešanjem vrže iz posode.

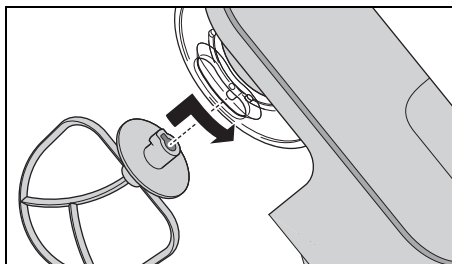
4. Namestite zaščito pred škropljenjem **11** od spodaj na pogonsko ročico **10**. Puščica (▲) na zaščiti pred škropljenjem **11** in puščica (▼) na simbolu odprte ključavnice na pogonski ročici **10** kažeta druga proti drugi.

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



Vstavljanje pripomočkov za mešanje

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



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

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

Dodajanje sestavin

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

Spuščanje pogonske ročice



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

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

Aparat je zdaj do konca sestavljen.

Uporaba mešalne posode



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

NAPOTEK: Med uporabo mešalne posode **5** se hkrati vrti tudi os **21**. Zato namestite veliko mešalno posodo **17** in zaščito

pred škropljenjem **11**, ne pa tudi pripomočka za mešanje **15/16/18**.

Namestitev in odstranjevanje rezalnega nastavka

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



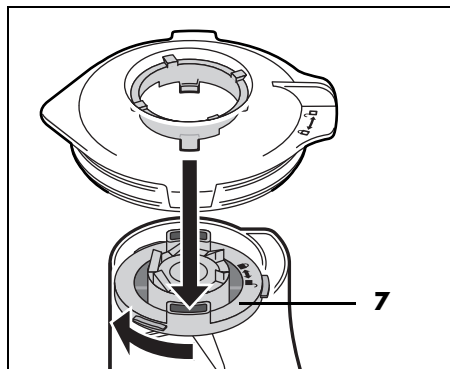
NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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

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

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

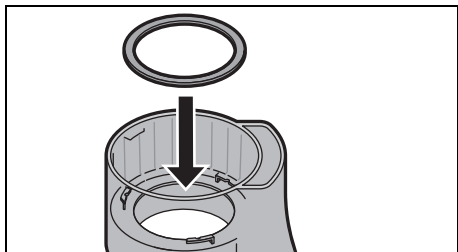
1. Snemite pokrov **3** z mešalne posode.
2. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.
3. Namestite pokrov **3** na spodnjo stran mešalne posode **5**. Pri tem se morata prečki na spodnji strani pokrova prilegati v obe vdolbini na spodnji strani rezalnega nastavka **7**.



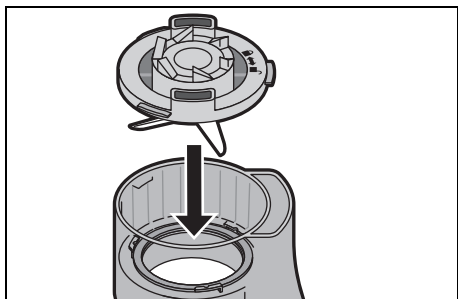
4. Za sprostitvev rezalnega nastavka **7** ga s pomočjo pokrova **3** zavrtite v smeri simbola odprte ključavnice (na rezalnem nastavku).
5. Previdno izvlecite rezalni nastavek **7**.
6. Vzemite tesnilo **6** ven.

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

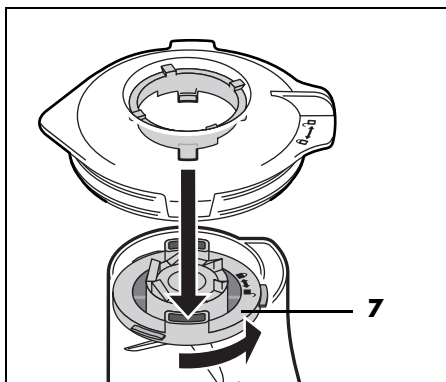
1. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.
2. Vstavite tesnilo **6**.



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



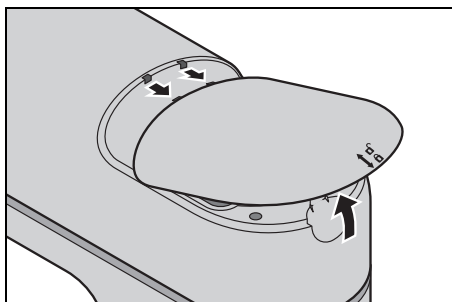
4. Namestite pokrov **3** na spodnjo stran mešalne posode **5**. Pri tem se morata prečki na spodnji strani pokrova prilegati v obe vdolbini na spodnji strani rezalnega nastavka **7**.



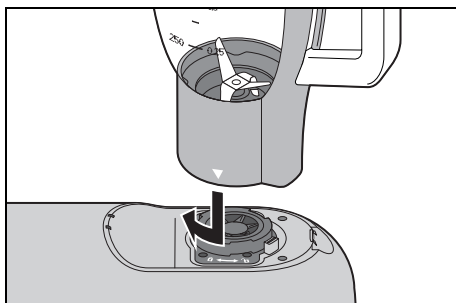
5. Za zategovanje rezalnega nastavka **7** ga s pomočjo pokrova **3** zavrtite v smeri simbola zaprte ključavnice (na rezalnem nastavku).

Namestitev mešalne posode

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



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



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

Dodajanje sestavin

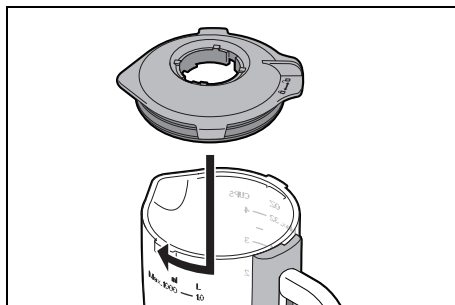
- V mešalno posodo **5** vedno dodajte najprej tekoče sestavine in šele nato trde sestavine.
- Trde sestavine predhodno razrežite na majhne kose, da se ne zataknejo v rezila.
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za dodajanje **2** na pokrovu **3**:
 - Hitrost zmanjšajte na 1–2.
 - Zavrtite pokrov **1** odprtine za dodajanje v nasprotni smeri od urinnega kazalca in ga snemite.
 - Dodajte sestavine.
 - Pokrov **1** znova namestite, tako da se majhni plastični zatički prilegajo v odprtine na odprtini za dodajanje **2**.
 - Zavrtite pokrov **1** v smeri urinnega kazalca, da se trdno zaskoči.

Namestitev pokrova

NAPOTKI:

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

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



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

Aparat je zdaj do konca sestavljen.

Osnovno upravljanje

Napajanje



NEVARNOST električnega udara!

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

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

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

Varnostne funkcije

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

Delovanje le pri pravilno sestavljenem aparatu

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

Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici

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

Zaščita pred pregrevanjem

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


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

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.

Vklop/izklop aparata in izbira hitrost

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

Impulzna funkcija

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

Tehtnica

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

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

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

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

Slika B:

Tipke



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




preklop enot (g/lb)

Prikazi


OFF Tehtnica je izklopljena.

Full Najvišja teža je presežena (Overload).

Preprosto tehtanje


1. Vtaknite omrežni vtič **14** v vtičnico. Na zaslonu **22** se prikaže napis *OFF* (izklopljeno).
2. Namestite veliko mešalno posodo **17** ali mešalno posodo **5** na napravo.
3. Tipko  **24** držite pritisnjeno, da vklopite tehtnico. V kratkem času se prikaže *0 g* ali *0.000 lb*.
4. Preden tehtate sestavine, mora biti prikaz na *0 g/0.000 lb*. Po potrebi na

kratko pritisnite tipko  **24**, da prestavite prikaz na nič.


5. Sestavine dodajte v veliko mešalno posodo **17** ali mešalno posodo **5**. Prikaže se teža. Po potrebi počakajte trenutek, da prikaz se ne spreminja več.
6. Če je največja teža 5 kg/11 lb presežena, tehtnica prikazuje *Full*.
7. Za izklop držite tipko  **24** pritisnjeno. Na zaslonu **22** se prikaže napis *OFF* (izklopljeno).

Postopno tehtanje s funkcijo tara

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

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

Preklop enot

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

Razstavljanje naprave



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

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

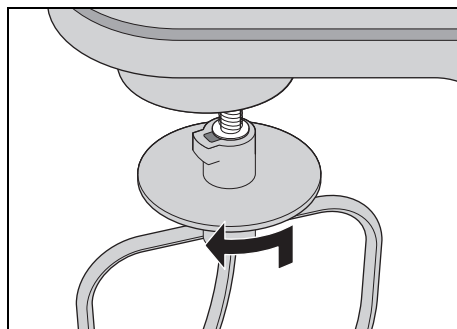
Razstavite veliko mešalno posodo in pripomoček za mešanje

Dviganje pogonske ročice

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

Snemite pripomoček za mešanje

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



Odstranjevanje zaščite pred škropljenjem

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

Odstranjevanje velike mešalne posode

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

Spuščanje pogonske ročice

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

Razstavljanje mešalne posode

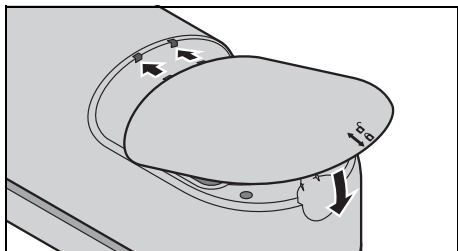


NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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

Odstranjevanje mešalne posode

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



Snemite pokrov z mešalne posode

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

Recepti

NAPOTEK: min./max. Količine:

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

Zeleni smuti

Sestavine za 2 porcij:

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

Priprava:

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

Veganska jed iz sadja in semen chia

Sestavine za 2 porcij:

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

Priprava:

1. Sadje razrežite na koščke.
2. Vse sestavine razen semen chia dodajte v mešalno posodo **5**.

- Počasi povečujte hitrost, da dobite enakomerno gladko zmes.
- Prelijte v vrč in umešajte eno pest semen chia.
- Nalijte v desertne kozarčke in za pribl. 2–3 ure postavite v hladilnik.

Namigi:

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

Krema mascarpone

Sestavine za 4 porciji:

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

Priprava:

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

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

Hruškov kolač

Sestavine za en pekač:

Sestavine za testo:

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

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

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

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

- Vse sestavine za testo dajte v veliko mešalno posodo **17** in jih mešalno metlico **18** mešajte na stopnji **3**, dokler ne nastanejo večje kepe testa. (Medtem po potrebi ustavite posodo in s strgalom za testo potisnite sestavine z roba na dno posode.)
- Testo z roko na hitro zgnetite v eno kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma peki papirja.
- S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.
- Dno testa na več mestih prepichnete z vilicami, testo prekrijte s peki papirjem in napolnite pekač s posušanim grahom ali rižem, da obtežite testo.
- Testo pecite 15 minut na temperaturi 180 °C s kroženjem zraka, nato odstranite papir za peko in grah/riž ter pecite še dodatnih 10 do 15 minut.
- Za mandljev nadev z metlico za sneg **16** stepite maslo, sladkor in jajci. Pri tem povečajte hitrost do stopnje **8**.

7. Snemite metlico za sneg **16** in namestite mešalno metlico **18**. Na stopnji 4 na hitro vmešajte še mandlje.
8. Mandljev nadev razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče, narezite na kolobarje in jih položite čez mandljev nadev.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C.

Testo za pico

Sestavine za en vzmetni pekač:

250 g	pšenične moke
¾ jedilne	žlicesoli
½	kocke svežega kvasa
120 ml	tople vode
½ jedilne	žlicerjavega sladkorja

malo moke za gnetenje in valjanje

Priprava:

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

Osnovni recept za biskvitno testo

Sestavine za 1 pekač (pribl. 30 cm):

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

Poleg tega tudi zmeščano maslo za pekač

Priprava:

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

Namigi:

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

Camembertova pomaka s posušenimi paradižniki

Sestavine za pribl. 6–8 porcij:

250 g	mehkega Camemberta
1	majhna čebula
50 g	mehkega masla

150 g kisle smetane
50 g posušenih paradižnikov
1 ščepec kajenskega popra
Sol, sladka paprika v prahu

Priprava:

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

Krema zdrži v hladilniku približno 1 teden.

Osnovni recept za vafle

Sestavine za 4 porcije:

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

Priprava:

1. V veliko mešalno posodo **17** dajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor.
2. Namestite mešalno metlico **18** in zaščito pred škropljenjem **11** ter sestavine približno 30 sekund mešajte na stopnji 2, dokler niso gladke.

3. Dodajte jajca, moko in pecilni prašek ter mešajte približno 30 sekund na stopnji 1.
4. Nato 2 minuti mešajte na stopnji 7.
5. Na stopnji 2 v zmes postopoma vmešajte pinjenec.
6. Dodajte med in nadaljujte z mešanjem na stopnji 5 približno 1 minuto.
7. Testo po delih vlijte v vroč, namaščen pekač za vafle in ga razporedite.
8. Vafle pecite do zlato rjave barve.

Limono pecivo

Sestavine za 1 pekač (pribl. 30 cm):

Za testo

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

Za preliv

1 neobdelana limona
125 g sladkorja v prahu

Poleg tega tudi zmeščano maslo in moka za pekač

Priprava:

1. Pekač namastite in potresite z moko.
2. Pečico segrejte na 180 °C.
3. Limone za pecivo operite v vroči vodi, dobro osušite in na drobno naribajte lupino.
4. Naribane limone ožemite.
5. V majhni ponvi stopite maslo, nato pa ga odstavite z ognja.
6. Jajca dajte v veliko mešalno posodo **17** skupaj s sladkorjem in soljo.
7. Namestite mešalno metlico **18** in zaščito pred škropljenjem **11** ter mešajte na stopnji 3 približno 20 sekund.
8. Nato približno 5 minut mešajte na stopnji 7, dokler se ne speni.
9. V jajčno zmes presejete moko in pecilni prašek.

10. Na stopnji 3 mešajte 30 sekund.
11. Nadaljujte z mešanjem na stopnji 3 in postopoma dodajte limonino lupinico in limonin sok ter maslo.
12. Mešajte na stopnji 4 približno 2 minuti, dokler ne nastane gladko testo.
13. Testo vlijte v pekač, ga zgladite in pecivo pecite na srednji rešetki približno 45 minut.
14. Pecivo vzemite iz pečice, pustite približno 5 minut, da se ohladi, in ga previdno zvrnite na rešetko. Pustite, da se popolnoma ohladi.
15. Za pripravo limonine glazure limono operite v vroči vodi in dobro osušite. Limonino lupino na drobno naribajte in limono ožemite.
16. Sok in lupinico zmešajte s sladkorjem v prahu do gladkega. Prelijte vzdolžno po površini peciva in razmažite z nožem, da glazura dekorativno steče ob straneh.
3. Zmes prestavite v drugo posodo in jo postavite na hladno, dokler je ne boste potrebovali.
4. Rumenjake in sladkor v prahu dajte v veliko mešalno posodo.
5. Namestite mešalno metlico **18** in zaščitno pred škropljenjem in stepajte pri stopnji 7 približno 5 minut, dokler ni svetlo rumena in kremasta.
6. Zmešajte kakav v prahu, moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter jih presejte v rumenjarkovo kremo.
7. Dodajte 1/3 snega iz beljakov in mešajte na stopnji 5 približno 20 sekund, da nastane gladko testo.
8. Preostale sneg iz beljakov z leseno žlico vmešajte v testo, da se vse sestavine dobro premešajo.
9. Pekač obložite s papirjem za peko in nanj razporedite testo.
10. Pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 225 °C 12 minut.
11. Biskvit obrnite na kuhinjsko krpo.
12. Papir za peko premažite z malo hladne vode in ga previdno odstranite.
13. Podlago zvijte s pomočjo krpe in pustite, da se ohladi.
14. Želatino raztopite v malo vode po navodilih na embalaži.
15. V veliko mešalno posodo vlijte smetano.
16. Namestite metlico za sneg **16** in zaščitno pred škropljenjem ter stepajte na stopnji 10 približno 3 minute, da smetana postane čvrsta.
17. Preklopite na stopnjo 5.
18. Dodajte skuto, vaniljev sladkor in raztopljeno želatino ter mešajte približno 30 sekund.
19. Pustite v hladilniku, da se delno strdi.
20. Biskvitno podlago previdno odvijte, namažite z brusničnim želejem in zmesjo smetane in skute ter zavijte.

Švicarska rulada s čokolado

Sestavine za 16 kosov:

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

Tudi papir za pekač

Priprava:

1. Ločite jajca. V veliko mešalno posodo **17** dodajte beljake in sol.
2. Namestite metlico za sneg **16** in zaščitno pred škropljenjem **11** ter stepajte na stopnji 10 približno 4 minute, dokler ne nastane čvrst sneg.

Čiščenje in vzdrževanje naprave

Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **14** iz vtičnice.

Dodatne informacije o čiščenju in negi naprave ter njenih sestavnih delov si preberite v spletnih navodilih za uporabo.

Odpravljanje težav

Če naprave ne deluje več, kot zeleno, preberite ustrezno poglavje v spletnih navodilih za uporabo.

Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



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



Embalaza

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

Uporabljeni simboli

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

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

Pooblašteni serviser

V primeru servisa se obrnite na naš servisni center:

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

IAN: 459998_2401

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

459998_2401 si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Symboly na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

Technické údaje





Model:	SKMW 900 B2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	900 wattov
Miešacia miska Objem: max. množstvo naplnenia (označenie MAX):	5,0 l 3,6 l
mixovacia nádoba Objem: max. množstvo naplnenia (Označenie MAX):	1,35 l 1,0 l
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 18 a hnetacie háky 15 :	Trené cesto: max. 1216 g Kysnuté cesto: max. 1657 g
Štupnica váhy:	do max. 5 kg
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)
- Kuchynský robot:	10 minút
- Mixér:	3 minút
- pri maximálnom zaťažení (miešanie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

UPOZORNENIE: QR kód na doobjednanie dielov príslušenstva nájdete v návode na obsluhu (online).

Obsah balenia

- 1 kuchynský robot, základný prístroj **19**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **11**
- 1 miešacia miska **17**
- 1 hnetacie háky **15**
- 1 šľahacia metlička **16**
- 1 miešacie háky **18**
- 1 mixovacia nádoba **5**:
 - vekom **3** a
 - vekom dopĺňacieho otvoru **1**
 - nožový nástavec **7**
 - tesnenie **6**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

Prehľad

- 1** Veko dopĺňacieho otvoru (= miniodmerka)
- 2** Dopĺňací otvor
- 3** Veko (mixovacej nádoby)
- 4** Tesnenie
- 5** Mixovacia nádoba
- 6** Tesnenie (nožového nástavca)
- 7** Nožový nástavec
- 8** Pohon pre mixovaciú nádobu (pod krytím)
- 9** Krytie
- 10** Pohonné rameno
- 11** Ochrana proti vystreknutiu
- 12**  Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
- 13**  0 - 8 Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
- 14** Pripojovací kábel so zástrčkou
- 15** Hnetacie háky
- 16** Šľahacia metlička
- 17** Miešacia miska
- 18** Miešacie háky
- 19** Základný prístroj
- 20** Plniaci otvor
- 21** Os na upnutie miešacích nástrojov
- 22** Displej pre váhu
- 23**  Váha: Zmeniť jednotku (g/lb)
- 24**  Zapnúť/vypnúť váhu a nastaviť na 0 (Tara)
- 25** Navinutie kábla

Účel použitia

Kuchynský robot slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miesenie, miešanie a váženie potravín.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Kuchynský robot nepoužívajte bez prerušenia...
 - s miešacími nástrojmi dlhšie ako 10 minút,
 - s mixovacou nádobou dlhšie ako 3 minúty,

- pri najvyššom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni) dlhšie ako 30 sekúnd.

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobratím prístroja,
 - ... pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov a
 - ... pred čistením.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je v závislosti od použitia určený na nasledujúce maximálne doby prevádzky bez prerušenia:
 - max. 10 minút miesenie/miešanie s miešacími nástrojmi,
 - max. 3 minúty mixovania v mixovacej nádobe,

- max. 30 sekúnd pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni).

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

- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Buďte opatrný pri nalievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby. Mohla by znovu vystreknúť v dôsledku náhle vytvorenej pary.
- ⊙ Prístroj používajte len vtedy, ak sú všetky veká správne pripevnené a/alebo je bezpečnostné zariadenie v popísanej polohe.
- ⊙ Na zatlačenie jedla nadol vždy použite vhodný nástroj, napr. špachtľu.
- ⊙ Nikdy nekladajte ruky do mixovacej nádoby, keď je vložená.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
 - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie.

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.
- ⊙ Zástrčku zasrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky ...
... v prípade poruchy,
... keď kuchynský robot nepoužívate,
... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
- ⊙ Pri vybratí tesnenia z mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby.
- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.
- ⊙ Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.

- ⊙ Vždy dbajte na to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď nie je mixovacia nádoba nasadená, musí byť nasadené krytie. Inak nepracuje prístroj na ochranu pred poraneniami.
- ⊙ Nikdy nedávajte horúci alebo vriaci mixovaný pokrm do mixovacej nádoby, pretože tento by mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.
- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni): 30 sekúnd. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a miešaciu miskú nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vyvrstvený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Na zariadenie a váhu nevynakladajte žiadny veľký tlak, príp. žiadne veľké zaťaženie. Maximálne zaťaženie je 40 kg, príp. 88 lb.

Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj.
- 4. Pred prvým použitím prístroj očistite!**
5. **Obrázok C:** Naviňte nadbytočné pripojovacie **14** vedenie do navinutia kábla **25** na spodnej strane základného prístroja **19**.
6. Základný prístroj **19** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.

Prehľad funkcií

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

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
mixovacia nádoba 5	P (Turbo)	- miešanie a sekanie mäkkých alebo tekutých prísad	<p>min. množstvo: Čepele nožového nástavca 7 by mali byť minimálne prekryté.</p> <p>max. množstvo: 1000 ml</p> <p>max. doba prevádzky: 3 minút</p> <p>nehodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekanie mäsa, cibule, orechov, mandlí a bylín.</p>

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

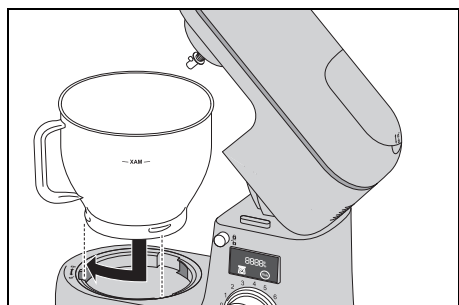
Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a vyklopte pohonné rameno **10**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **12** znovu nevyskočí.

Nasadenie miešacej misky

2. Miešaciu misku **17** dajte do základného prístroja **19** tak, aby sa rukoväť nachádzala vľavo. Vydutia na spodnom okraji musia pasovať do vybraní na základnom prístroji.



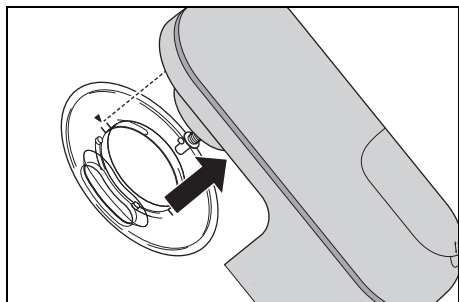
3. Zaistite miešaciu misku **17** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívajte miešaciu misku **17** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **11**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

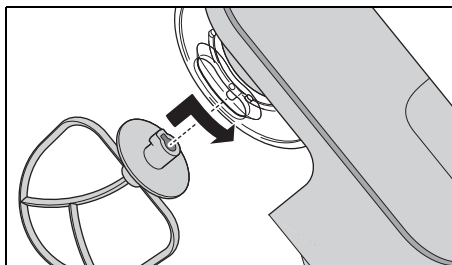
4. Nasadíte nádobu ochrany proti vystreknutiu **11** zdola na pohonné rameno **10**. Šípka (▲) na ochrane proti vystreknutiu **11** a šípka (▼) symbolu otvoreného zámku na pohonnom ramene **10** ukazujú na seba. Tlačte ochranu proti vystreknutiu proti pohonnému ramenu a otáčajte ju v smere šípky (▼) symbolu zatvoreného zámku.



Nasadenie miešadla

5. Vyberte si vhodné miešadlo:
 - Hnetacie háky **15**: na ťažké cesto, napr. chlebové cesto
 - Šľahacia metlička **16**: na šľahanie smotany, bielkov atď.
 - Miešacie háky **18**: na stredné až ľahké cesto, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

6. Nasadíte miešadlo **15/16/18** zdola na os **21**.



Dbajte o to, aby kovový zúbok na os **21** zasahoval do vybrania na miešadle.

7. **Obrázok A:** Miešadlo **15/16/18** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej misky **17**, kým je pohonné rameno **10** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **20** na ochrane proti vystreknutiu **11**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Naplňte prísady.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **10** a telo. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.
8. Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a premiestnite pohonné rameno **10** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **12** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.

Použitie mixovacej nádoby



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porenania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré:
 - Čepele sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby **5** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelel nožového nástavca **7**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIE: Keď používate mixovaciu nádobu **5**, otáča sa súčasne s ňou os **21**. Preto namontujte miešaciu misku **17** a ochranu proti vystreknutiu **11**, ale žiadne miešadlo **15/16/18**.

Nasadenie a odobratie nožového nástavca

Mixovacia nádoba **5** sa nikdy nesmie používať bez nožového nástavca **7**, keďže nožový nástavec **7** mixovaciu nádobu **5** utesňuje dole.



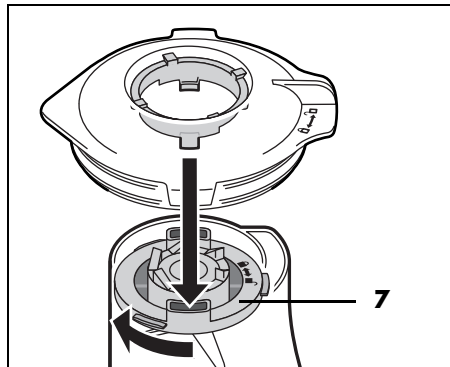
NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porenania!

- ⊙ Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca **7** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelel.
- ⊙ Pri vybraní tesnenia **6** dbajte na to, aby ste sa nezranili na spodnej ostrej hrane mixovacej nádoby **5**.

UPOZORNENIE: Na umožnenie bezpečného odobratia a nasadenia nožového nástavca **7** sa veko **3** používa ako nástroj na uvoľnenie a utiahnutie.

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

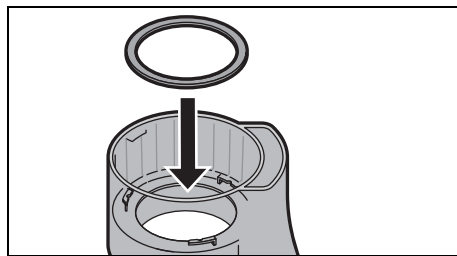
1. Odoberte veko **3** z mixovacej nádoby.
2. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
3. Veko **3** nasadte na spodnú stranu mixovacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve kolajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehĺbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



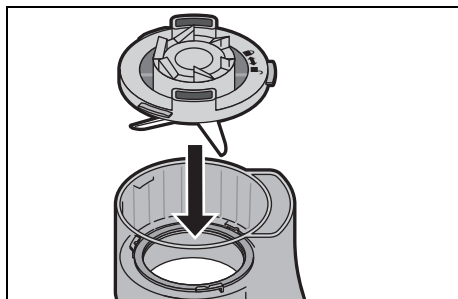
4. Ak chcete nožový nástavec **7** odstrániť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu otvoreného zámku (nožový nástavec).
5. Nožový nástavec **7** opatrne vytiahnite.
6. Vyberte olejové tesnenie **6**.

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

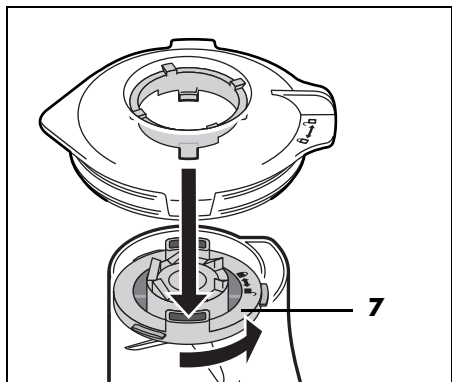
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Vložte tesnenie **6**.



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



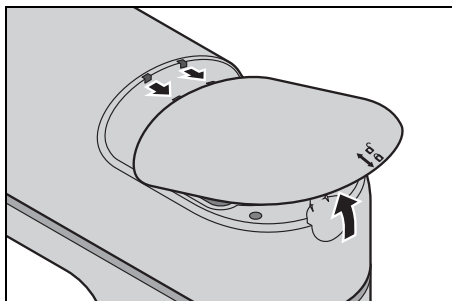
4. Veko **3** nasadíte na spodnú stranu mixovacej nádoby **5**. Pritom musia sedieť obidve kolajnice na spodnej strane veka v obidvoch prehĺbeniach na spodnej strane nožového nástavca **7**.



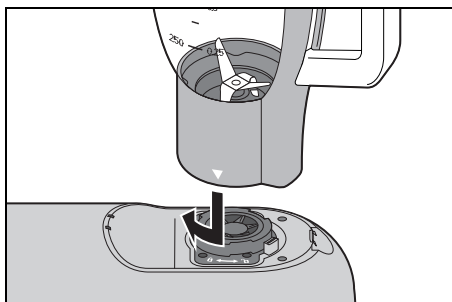
5. Ak chcete nožový nástavec **7** utiahnuť, otočte ho s pomocou veka **3** v smere symbolu zatvoreného zámku (nožový nástavec).

Nasadenie mixovacej nádoby

1. Nadvihnite krytie **9** na symbole  a odoberte ho.



2. Mixovaciu nádobu **5** nasadíte na pohon **8** tak, že biela šípka (▼) dole na mixovacej nádobe ukazuje na symbol otvoreného zámku.



3. Otáčajte mixovaciu nádobu **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadená. Biela šípka (▼) teraz ukazuje na symbol zatvoreného zámku.

Naplnenie prísad

- Do mixovacej nádoby **5** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
- Pevné prísady predtým nadrobno nakrájajte, aby sa kúsky nezasekli v nožoch.
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez dopĺňací otvor **2** vo veku **3**:
 - Znížte rýchlosť na **1** – **2**.
 - Otočte veko dopĺňacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

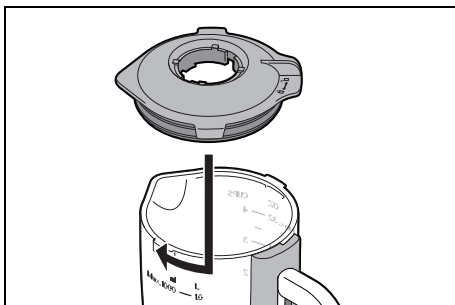
- Naplňte prísady.
- Veko **1** nasadíte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybrání na doplniacom otvore **2**.
- Otáčajte veko **1** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadené.

Nasadenie veka

UPOZORNENIA:

- Mixovanie sa z bezpečnostných dôvodov spustí len vtedy, keď je veko **3** správne nasadené.
- Zatváranie veka **3** si trochu uľahčíte tak, že na obrúsok nakvapkáte pár kvapiek jedlého oleja a tesnenie **4** ním natriete.

1. Nasadíte veko **3** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



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

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.

Základná obsluha

Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku **14** pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

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

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **13** na 0 (vypnutý).
3. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku **14**.

Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri správnom zložení

Prístroj funguje len vtedy, keď je buď nasadené krytie **9** (pre miešadlá **15/16/18**) alebo je veko **3** správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.

Funkcia len pri spustenom pohonnom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **10** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **12** je úplne vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak sa motor príliš rozhorúči, prístroj sa automaticky vypne.

1. Vypnite prístroj.
2. Vytiahnite zástrčku **14**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **13** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť.
3. Rýchlosť znížte na stupeň 1 - 2, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **20** alebo doplniaci otvor **2**.
4. Regulátor rýchlosti **13** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

Impulzová funkcia

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

Váha

Vstavaná kuchynská váha váži v krokoch od 5 gramov do 5 kg, príp. v krokoch od 0,011 lb do 11 lb.

Váha je pripravená na použitie, keď je pripojený kuchynský robot, ale nie je zapnutý. Váha váži prísady ako v miešacej miske **17**, tak aj v mixovacej nádobe **5**.

UPOZORNENIE: Pre najlepšiu presnosť merania dbajte pri vážení prísad na to, aby stál kuchynský prístroj samostatne a nemal žiadne zaťaženia alebo dotknutia. Vyčkajte prípadne, kým sa nebude ukazovateľ meniť.

Obrázok B:

Tlačidlá



dlhé stlačenie:
Zapnúť/vypnúť váhu;
krátke stlačenie:
Nastaviť na 0 (funkcia Tara)





Zmeniť jednotku (g/lb)

Ukazovatele


OFF Váha je vypnutá.

Full Je prekročená maximálna hmotnosť (Overload).

Jednoduché váženie


1. Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do zásuvky. Na displeji **22** sa zobrazí OFF.
2. Na zariadenie nasadte miešaciu misku **17** alebo mixovaciu nádobu **5**.
3. Keď chcete váhu zapnúť, podržte stlačené tlačidlo  **24**. Po krátkom čase sa zobrazí 0 g alebo 0.000 lb.
4. Kým odvážite prísady, ukazovateľ musí zobrazovať 0 g/0.000 lb. Prípadne krátko stlačte tlačidlo  **24**, ak chcete nastaviť ukazovateľ na nulu.
5. Teraz dajte prísady do miešacej misky **17** alebo mixovacej nádoby **5**. Zobrazí sa hmotnosť. Chvilu prípadne

vyčkájte, kým sa nebude ukazovateľ meniť.


- Keď sa prekročí maximálna váha 5 kg/ 11 lb, váha zobrazí *Full*.
- Na vypnutie držte stlačené tlačidlo  **24**. Na displeji **22** sa zobrazí *OFF*.

Dováženie s funkciou Tara

S funkciou Tara môžete ukazovateľ na váhe vždy nastaviť na 0 g/0.000 lb. Toto je nápomocné, keď chcete naraz odvážiť viaceré prísady.

- Keď ste prísady odvážili, **krátko** stlačte tlačidlo  **24**. Zobrazí sa 0 g alebo 0.000 lb.
- Teraz môžete pridať ďalšiu prísadu a odvážiť ju.
- Pre ďalšie prísady môžete zopakovať tieto kroky.

Otočenie jednotky

- Váha je zapnutá a ukazuje 0 g alebo 0.000 lb alebo inú hodnotu.
- Stlačte tlačidlo  **23**, ak chcete prepnúť jednotku medzi g (gram) a lb (libra).

Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

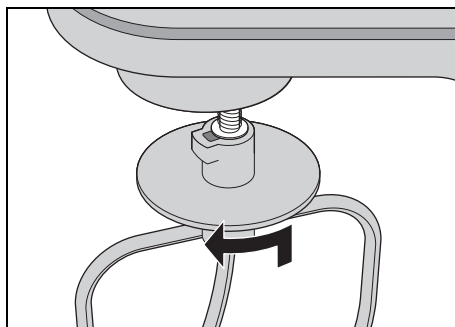
Rozobratie miešacej misky a miešadiel

Vyklopenie pohonného ramena

- Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a vyklepte pohonné rameno **10**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **12** znovu nevyскоčí.

Vybratie miešadla

- Miešadlo **15/16/18** potlačte trochu nahor a otočte v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osi **21**.



Odobratie ochrany proti vystreknutiu

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

Odobratie miešacej misky

- Otočte miešaciu misku **17** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Spustenie pohonného ramena

- Stlačte odblokovacie tlačidlo **12** a premiestnite pohonné rameno **10** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **12** znovu vyскоčí.

Rozobratie mixovacej nádoby

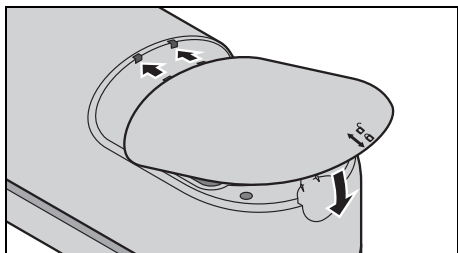


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepele sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepele zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.

Odobratie mixovacej nádoby

1. Mixovaciu nádobu **5** otáčajte trochu proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude biela šípka (▼) ukazovať na symbol otvoreného zámku.
2. Znovu nasadíte krytie **9**.



Odobratie veka z mixovacej nádoby

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

Recepty

UPOZORNENIE: min./max. Množstvá:

Používajte len množstvá uvedené v receptoch. Tieto sú optimálne prispôsobené na spracovanie s týmto kuchynským robotom.

Zelené smoothie

Suroviny na 2 porcie:

- ½ jablka
- ½ zrelej hrušky
- ½ šalátovej uhorky
- ½ citrónu (šťava a trochu nastrúhanej citrónovej kôry)
- 1 pomaranč (šťava)
- 30 g baby špenát
- 1 malý kúsok zázvoru (cca 2 g)

Príprava:

1. Jablko, hrušku a uhorku umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky.
2. Umyte a rozoberte baby špenát.
3. Zázvor na jemno nasekajte.
4. Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby **5**.
5. Začnite na stupni 2 – 3, potom viackrát nastavte na **9**. Na konci zvýšte rýchlosť, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
6. Najlepšie si vychutnáte čerstvé!

Vegánska zmes ovocia a chia

Suroviny na 2 porcie:

- 1 veľké, zrelé mango
- 1 malý, zrelý banán
- 1 PL citrónovej šťavy
- 230 ml dobre vychladeného mandľového mlieka (nesladeného)
- 40 g chia semienok

Príprava:

1. Ovocie narežte na kúsky.
2. Všetky prísady, okrem chia semienok, dajte do mixovacej nádoby **5**.
3. Pomaly zvyšujte rýchlosť, kým nebude všetko rovnomerne rozmiešané.
4. Prelejte do malej nádoby a rukou prímiešajte chia semienka.
5. Naplňte do dezertných pohárov a nechajte asi 2 – 3 hodiny v chladničke.

Tipy:

- Keď chcete získať pevnejšiu konzistenciu, zvýšte podiel chia semienok.
- Ovocie môžete ľubovoľne zameniť.

Krém mascarpone

Suroviny na 4 porcie:

- 2 vajcia
- 2 PL práškového cukru
- 1 PL sladkého vína (napr. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ neošetreného pomaranča (šťava a trochu nastrúhanej pomarančovej kôry)

Príprava:

1. Vajíčka oddelte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **17**. Šľahacou metličkou **16** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
3. Biely sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **17** vyšľahajte žltok s cukrom a sladkým vínom šľahacou metličkou **16** na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančový šťavu.
6. Rukou zamiešajte pomarančovú kôru a biely sneh.
7. Na ozdobenie posypte niekoľko tenkých prúžkov pomarančovej kôry na hotový krém.
8. Krém až od konzumácie uchovávajte v chladničke a spotrebujete do 24 hodín.

Tip: Krém mascarpone dajte do dezertných pohárov a ozdobte ho čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

Hrušková torta

Prísady na jednu tortovú formu:

Prísady na cesto:

- 200 g pšeničnej múky
- 1 štipka soli
- 100 g studeného masla (vločky)
- 3 ČL práškového cukru
- 4 PL studenej vody

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

- 100 g mäkkého masla
- 100 g cukru
- 2 vajcia (izbová teplota)
- 100 g mletých mandlí

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

1. Všetky prísady na cesto dajte do miešacej misky **17** a spracujte miešacími hákami **18** na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (Prípadne občas prístroj zastavte a prísady posuňte z okraja nadol pomocou škrabky na cesto.)
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky vyvaľkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšľahajte maslo, cukor a vajcia šľahacou metličkou **16**. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
7. Odoberte šľahaciu metličku **16** a nasadte miešacie háky **18**. Na stupni 4 krátko primiešajte mandle.
8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

Pizzové cesto

Prísady pre rozkladaciu formu:

- 250 g pšeničnej múky
- ¾ ČL soli
- ½ kocky čerstvého droždia
- 120 ml vlažnej vody
- ½ ČL hnedého cukru
- trochu múky na miesenie a vyvaľkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **17** a v strede vytlačte priehlbinu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztláčte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpusťí. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákmi **15** spracúvajte na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej mieste ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezvojnásobi.
6. Ešte raz premiešajte, vyvalkajte a podľa chuti obložte.

Základný recept na trené cesto

Prísady pre 1 formu na pečenie (cca 30 cm):

- 300 g mäkkého masla
- 300 g cukru
- 5 vajec veľ. L
- 300 g múky (typ 405)
- 1 lyžička prášku do pečiva

Okrem toho mäkké maslo na formu

Príprava:

1. Rúru predhrejte na 175 °C.
2. Formu na pečenie namažte alebo vystel'te papierom na pečenie.
3. Na cesto nakrájajte maslo na malé kúsky a vložte ho s cukrom do miešacej misky **17**.
4. Nasad'te miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 1 približne 30 sekúnd.
5. Potom miešajte na stupni 7 asi 4 minúty, aby vznikla kyprejšia hmota.
6. Postupne primiešavajte vajička na stupni 1 asi 30 sekúnd.
7. Potom pokračujte v miešaní na stupni 7 približne 40 sekúnd.
8. Múku zmiešame s práškom do pečiva a hmotu preosejeme.

9. Všetky ingrediencie miešajte na stupni 5 približne 40 sekúnd, aby ste vytvorili hladké cesto.
10. Cesto nalejeme do formy a stierkou uhladíme.
11. Koláč pečieme asi 65 minút.
12. Asi 10 minút pred koncom doby pečenia urobte skúšku upečenia. Pritom prepichnete stred koláča drevenou paličkou. Keď sa cesto už na paličku nelepí, koláč je hotový.
13. Pred vybratím koláča z formy by mal vo forme vychladnúť asi 10 minút.
14. Potom koláč zdvihnite na mriežku, aby úplne vychladol.

Tipy:

- Všetky prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Vajička pridávajúte po jednom a každé miešajte asi 30 sekúnd.

Camembertový dip so sušenými paradajkami

Prísady na cca 6 – 8 porcií:

- 250 g mäkkého camembertu
- 1 malá cibuľa
- 50 g mäkkého masla
- 150 g kyslej smotany
- 50 g sušených paradajok
- Štipka kajenského korenia
- Soľ, sladká mletá paprika

Príprava:

1. Camembert nakrájajte na kocky 1 × 1 cm.
2. Cibuľu ošúpte a nakrájajte nadrobno.
3. Oboje dajte do misky s maslom do miešacej misky **17**, nasad'te miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 5 približne 2 minúty. V prípade potreby, proces prerušte a krém zatlačte drevenou vareškou po strane miešacej misky.
4. Paradajky nakrájajte na malé kocky a pridajte ich do camembertového krému s kyslou smotanou, paprikou a kajenským korením.

- Ak je to potrebné, krém opäť zatlačte drevenou vareškou nadol po stene miešacej misky a pokračujte v miešaní na stupni 7 asi 1 minútu.
- Dochuťte soľou.

Krém vydrží v chladničke asi 1 týždeň.

Základný recept na vafle

Prísady na 4 porcie:

- | | |
|-----------|-----------------------|
| 125 g | masla izbovej teploty |
| 75 g | cukru |
| 1 bal. | vanilkového cukru |
| 2 | vajcia veľ. L |
| 250 g | pšeničnej múky |
| ½ lyžičky | prášku do pečiva |
| 180 ml | cmaru |
| 2 PL | tekutého medu |

Príprava:

- Do miešacej misky **17** dajte maslo s cukrom a vanilkovým cukrom.
- Nasadte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a prísady vymiešajte do hladka na stupni 2 približne 30 sekúnd.
- Pridajte vajcia, múku a prášok do pečiva a miešajte na stupni 1 asi 30 sekúnd.
- Potom miešajte na stupni 7 2 minúty.
- Postupne do cesta zapracujte cmar na stupni 2.
- Pridajte med a pokračujte v miešaní na stupni 5 asi 1 minútu.
- Cesto po častiach naplňte do horúceho, vymasteného vaflovača a rozotrite ho.
- Vafle pečte do zlatista.

Citrónový koláč

Prísady pre 1 formu na pečenie (cca 30 cm):

Na cesto

- | | |
|--------|--------------------|
| 2 | neošetrené citróny |
| 200 g | masla |
| 4 | vajcia veľ. L |
| 225 g | cukru |
| Štipka | soli |
| 220 g | múky (typ 405) |

3 lyžičky prášku do pečiva

Na polevu

- | | |
|-------|-------------------|
| 1 | neošetrený citrón |
| 125 g | práškového cukru |

Okrem toho mäkké maslo a múka na formu

Príprava:

- Formu na pečenie vymastíte a poprášte múkou.
- Rúru predhrejte na 180 °C.
- Citróny na cesto umyte horúcou vodou, dobre osušte a kôru najemno nastrúhajte.
- Ostrúhané citróny vytlačte.
- V malej panvici roztopte maslo a potom ho odstráňte zo sporáka.
- Vajcia dajte do miešacej misky **17** s cukrom a soľou.
- Nasadte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu **11** a miešajte na stupni 3 približne 20 sekúnd.
- Potom miešajte na stupni 7 asi 5 minút do spenenia.
- Do vaječného krému preosejte múku s práškom do pečiva.
- Zapracujte na stupni 3 30 sekúnd.
- Pokračujte v miešaní na stupni 3 a postupne pridajte citrónovú kôru a šľavu a maslo.
- Miešajte na stupni 4 asi 2 minúty, kým nevznikne hladké cesto.
- Cesto nalejete do formy, uhladte a koláč pečte na strednej priečke asi 45 minút.
- Koláč vyberte z rúry, nechajte asi 5 minút vychladnúť a opatrne vyklopte na mriežku. Nechajte úplne vychladnúť.
- Na prípravu citrónovej polevy umyte citrón horúcou vodou a dobre osušte. Kôru najemno ostrúhajte a ovocie vytlačte.
- Šľavu a kôru vymiešajte s práškovým cukrom do hladka. Pozdĺžne vylejete na povrch koláča a nožom rozotrite tak, aby poleva dekoratívne stekala po bokoch nadol.

Piškótová roláda s čokoládou

Prísady na 16 kusov:

- 4 vajcia veľ. L
- Štipka soli
- 150 g práškového cukru
- 25 g práškového kakaa
- 50 g múky
- 75 g potravinárskeho škrobu
- 1 lyžička prášku do pečiva
- ½ bal. želatíny
- 150 ml smotany vychladenej v chladničke
- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 bal. vanilkového cukru
- 200 g brusnicového želé

Navyše papier na pečenie na plech

Príprava:

1. Oddelíte vajcia. Do miešacej misky **17** pridajte bielka a soľ.
2. Nasadíte šľahaciu metličku **16** a ochranu proti vystreknutiu **11** a šľahajte na stupni **10** asi 4 minúty, kým nevznikne tuhý sneh.
3. Hmotu preložte do inej misky a nechajte ju v chlade do ďalšieho použitia.
4. Vaječné žĺtky dajte do miešacej misky s práškovým cukrom.
5. Nasadíte miešacie háky **18** a ochranu proti vystreknutiu a miešajte na stupni **7** približne 5 minút na svetložltú a krémovú hmotu.
6. Kakaový prášok, múku, potravinársky škrob a prášok do pečiva zmiešajte a preosejte na žĺtkový krém.
7. Pridajte 1/3 snehu a miešajte na stupni **5** asi 20 sekúnd, aby vzniklo hladké cesto.
8. Zvyšný sneh zamiešajte vareškou do cesta, kým sa všetky prísady nezmiešajú.
9. Plech vystelieme papierom na pečenie a rozotrieme naň cesto.
10. V rúre predhriatej na 225 °C pečte 12 minút.
11. Piškótové cesto vyklopte na utierku.

12. Papier na pečenie potrite trochou studenej vody a opatrne stiahnite.
13. Korpus zrolujte pomocou utierky a nechajte vychladnúť.
14. Želatínu rozpustíme v troche vody podľa návodu na obale.
15. Nalejte smotanu do miešacej misky.
16. Nasadíte šľahaciu metličku **16** a ochranu proti vystreknutiu a dotuha vyšľahajte na stupni **10** asi 3 minúty.
17. Prepnite na stupeň **5**.
18. Pridajte tvaroh, vanilkový cukor a rozpustenú želatínu a miešajte asi 30 sekúnd.
19. Hmotu nechajte hmotu stuhnúť do polotuha.
20. Piškótový korpus opatrne rozviňte, potrite brusnicovým želé a smotanovo-tvarohovou zmesou a zviňte.

Čistenie a údržba prístroja

Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zafaženie životného prostredia.



Obal

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

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 459998_2401

Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **459998_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

Technische Daten

Modell:	SKMW 900 B2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	900 Watt
Rührschüssel Volumen:	5,0 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3,6 L
Mixbehälter Volumen:	1,35 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	1,0 L
Maximale Belastung für Rührbesen 18 und Knethaken 15 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Skala der Waage:	bis max. 5 kg
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden





HINWEIS: Einen QR-Code zum Nachbestellen von Zubehörteilen finden Sie in der Bedienungsanleitung (online).

Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **19**
- 1 Spritzschutz **11**
- 1 Rührschüssel **17**
- 1 Knethaken **15**
- 1 Schneebesens **16**
- 1 Rührbesen **18**

- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **3** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Übersicht

- 1** Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher)
- 2** Nachfüllöffnung
- 3** Deckel (des Mixbehälters)
- 4** Dichtung
- 5** Mixbehälter
- 6** Dichtung (des Messereinsatzes)
- 7** Messereinsatz
- 8** Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
- 9** Abdeckung
- 10** Antriebsarm
- 11** Spritzschutz
- 12**  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 13**  0 - 8 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 14** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15** Knethaken
- 16** Schneebesens
- 17** Rührschüssel
- 18** Rührbesen
- 19** Grundgerät
- 20** Einfüllöffnung
- 21** Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 22** Display für die Waage
- 23**  Waage: Einheit umstellen (g/lb)
- 24**  Waage ein-/ausschalten und auf 0 stellen (Tara)
- 25** Kabelaufwicklung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,
 - bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.
Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
 - ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.
-

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen,
 - ... vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen und
 - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,

- max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
 - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).
- Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießen. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Verwenden Sie immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
- ⊙ Greifen Sie niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung

von den drehenden Teilen fern.

Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung aus dem Mixbehälter darauf, sich nicht an der unteren Schliiffkante des Mixbehälters zu verletzen.
- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter, da dies herausspritzen und Verbrennungen verursachen könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung): 30 Sekunden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine 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 40 kg bzw. 88 lb.

Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander.
- 4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

5. **Bild C:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **14** in der Kabelaufwicklung **25** auf der Unterseite des Grundgerätes **19** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **19** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Funktionen im Überblick

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

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Schneebeisen 16	7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter 	<p>min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen.</p> <p>max. Menge Sahne: 1000 ml</p> <p>max. Betriebsdauer: 10 Minuten</p>
Mixbehälter 5	P (Turbo)	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten 	<p>min. Menge: Die Klingen des Messereinsatzes 7 sollen mindestens bedeckt sein.</p> <p>max. Menge: 1000 ml</p> <p>max. Betriebsdauer: 3 Minuten</p> <p>Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.</p>

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

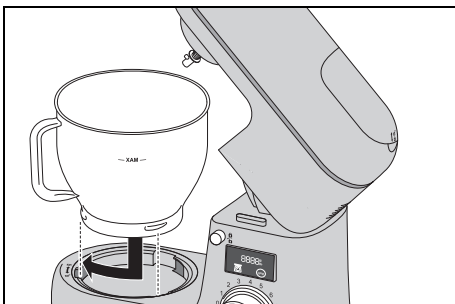
Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** so in das Grundgerät **19**, dass sich der Griff links befindet. Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.



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

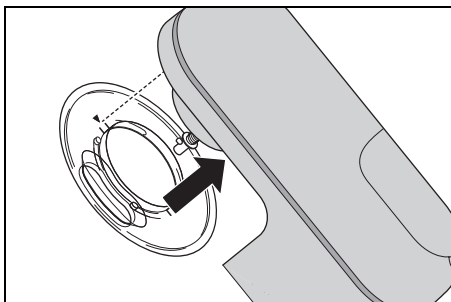
Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **17** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **11**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

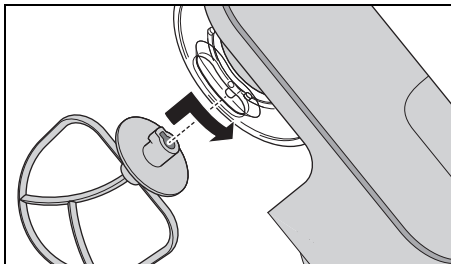
4. Setzen Sie den Spritzschutz **11** von unten auf den Antriebsarm **10**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **11** und der Pfeil (▼) des geöffneten Schlosssymbols am Antriebsarm **10** zeigen aufeinander. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm und drehen Sie ihn in

Richtung Pfeil (▼) des geschlossenen Schlosssymbols.



Rührwerkzeug einsetzen

5. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **15**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **16**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **18**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
6. Setzen Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** von unten auf die Achse **21**.



Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **21** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.

7. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **17** füllen, während der Antriebsarm **10** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **20** am Spritzschutz **11** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **10** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
8. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **21** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **17** und den Spritzschutz **11**, aber kein Rührwerkzeug **15/16/18**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

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



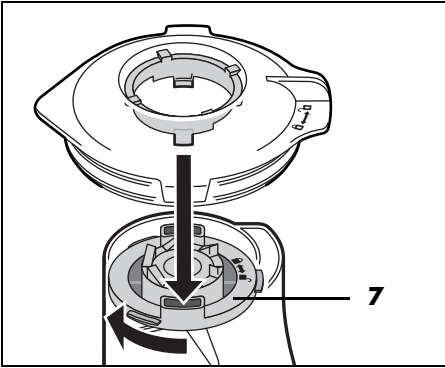
GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung **6** darauf, sich nicht an der unteren Schliiffkante des Mixbehälters **5** zu verletzen.

HINWEIS: Um ein sicheres Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** zu ermöglichen, wird der Deckel **3** als Werkzeug zum Lösen und Festziehen verwendet.

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

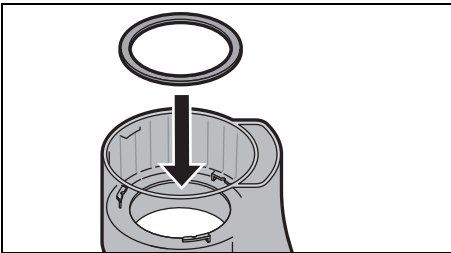
1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Mixbehälter ab.
2. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
3. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



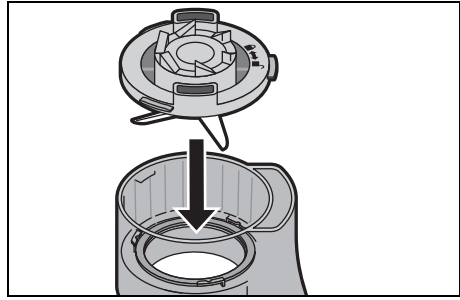
4. Um den Messereinsatz **7** zu lösen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol (am Messereinsatz).
5. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.
6. Nehmen Sie die Dichtung **6** heraus.

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

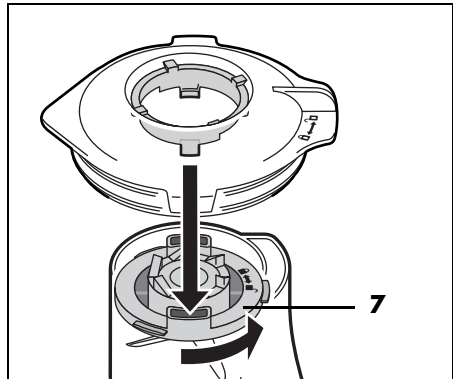
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie die Dichtung **6** ein.



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




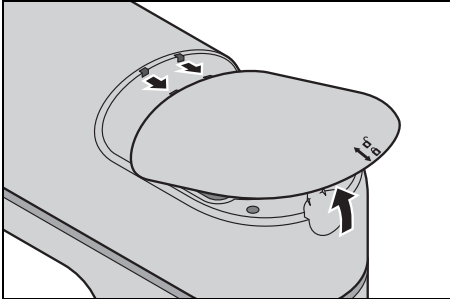
4. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



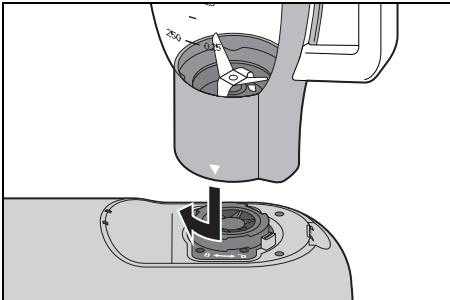
5. Um den Messereinsatz **7** festzuziehen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol (am Messereinsatz).

Mixbehälter aufsetzen

1. Heben Sie die Abdeckung **9** am Symbol  an und nehmen Sie sie ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **8**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



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

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **2** im Deckel **3** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.

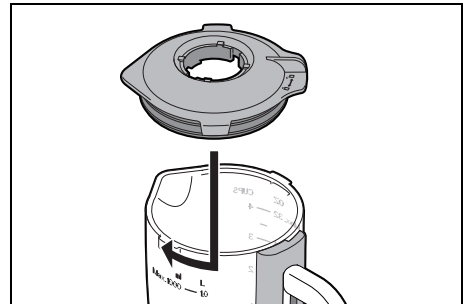
- Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Füllen Sie die Zutaten ein.
- Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **2** passen.
- Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **3** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

1. Setzen Sie den Deckel **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



2. Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Grundbedienung

Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **14** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

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

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **13** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **9** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **15/16/18**) oder der Deckel **3** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **10** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **12** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

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

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

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

Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

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

Impulsfunktion

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

Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 5 Gramm bis zu 5 kg bzw. in Schritten von 0,011 lb bis zu 11 lb.

Die Waage ist einsatzbereit, wenn die Küchenmaschine angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist.

Die Waage wiegt sowohl Zutaten in der Rührschüssel **17** als auch im Mixbehälter **5**.

HINWEIS: Für die beste Messgenauigkeit achten Sie beim Abwiegen der Zutaten darauf, dass die Küchenmaschine frei steht und keinen Belastungen oder Berührungen ausgesetzt ist. Warten Sie gegebenenfalls ab, bis sich die Anzeige nicht mehr verändert.

Bild B:

Tasten



lange drücken:
Waage ein-/ausschalten;
kurz drücken:
auf 0 stellen (Tara-Funktion)





Einheit umstellen (g/lb)


Anzeigen

OFF Waage ist ausgeschaltet.

Full Das maximale Gewicht ist überschritten (Overload).


Einfaches Wiegen

1. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine Steckdose. Im Display **22** erscheint **OFF**.
2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** ein oder den Mixbehälter **5** auf das Gerät.
3. Halten Sie die Taste  **24** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird **0 g** oder **0.000 lb** angezeigt.
4. Bevor Sie Zutaten abwiegen, muss die Anzeige auf **0 g / 0.000 lb** stehen. Drücken Sie gegebenenfalls kurz die Taste  **24**, um die Anzeige auf Null zu stellen.


5. Geben Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel **17** oder den Mixbehälter **5**. Das Gewicht wird angezeigt. Warten Sie gegebenenfalls einen Moment, bis die Anzeige sich nicht mehr verändert.
6. Wenn das maximale Gewicht von **5 kg/11 lb** überschritten wird, zeigt die Waage **Full** an.
7. Zum Ausschalten halten Sie die Taste  **24** gedrückt. Im Display **22** erscheint **OFF**.

Zuwiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie die Anzeige der Waage immer wieder auf **0 g / 0.000 lb** stellen. Dies ist hilfreich, um mehrere Zutaten hintereinander abzuwiegen.

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

Einheit umschalten

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

Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

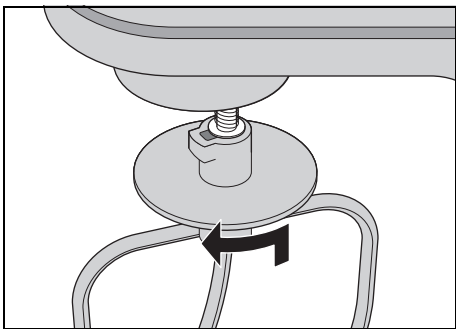
Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

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

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **21** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

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

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **17** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Mixbehälter auseinanderbauen

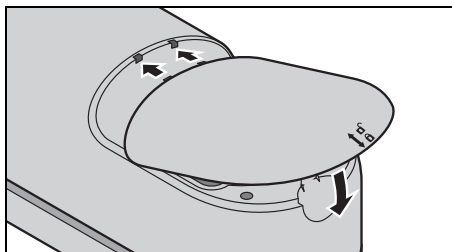


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

Mixbehälter abnehmen

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** etwas gegen den Uhrzeigersinn, bis der weiße Pfeil (**▼**) auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.
2. Setzen Sie die Abdeckung **9** wieder auf.



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

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

Rezepte

HINWEIS: min./max. Mengen:

Verwenden Sie nur die in den Rezepten angegebenen Mengen. Diese sind optimal auf die Verarbeitung mit dieser Küchenmaschine abgestimmt.

Grüner Smoothie

Zutaten für 2 Portionen:

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

Zubereitung:

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

Vegane Obst-Chia-Speise

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kleine, reife Mango
- 1 kleine reife Banane
- 1 EL Zitronensaft
- 230 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 40 g Chia-Samen

Zubereitung:

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

Tipps:

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

Mascarponecreme

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **17** geben. Mit dem Schneebesen **16** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe 8.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **17** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **16** auf Stufe 6 schaumig schlagen.

- Die Geschwindigkeit auf Stufe 3 reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
- Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
- Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
- Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

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

Birnen-Tarte

Zutaten für eine Tarte-Form:

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **17** geben und mit dem Rührbesen **18** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
- Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig

Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.

- Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
- Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
- Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **16** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 8 steigern.
- Den Schneebesen **16** abnehmen und den Rührbesen **18** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
- Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
- Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
- Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Zutaten für eine Springform:

- 250 g Weizenmehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

- Mehl und Salz in der Rührschüssel **17** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.

3. Mit dem Knethaken **15** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in die Rührschüssel **17** geben.
4. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden verrühren.
5. Danach auf Stufe 7 ca. 4 Minuten zu einer lockeren Masse verrühren.
6. Die Eier nach und nach jeweils auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden einrühren.
7. Danach auf Stufe 7 ca. 40 Sekunden weiter rühren.
8. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Masse sieben.
9. Alle Zutaten auf Stufe 5 ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
10. Den Teig in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.
11. Den Kuchen ca. 65 Minuten backen.
12. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Garprobe machen. Hierzu mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Ku-

chens stechen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.

13. Bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.
14. Zum vollständigen Erkalten den Kuchen anschließend auf ein Kuchengitter heben.

Tipps:

- Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.
- Die Eier immer einzeln nach und nach dazugeben und jeweils ca. 30 Sekunden unterrühren.

Camembert-Dip mit getrockneten Tomaten

Zutaten für ca. 6 - 8 Portionen:

- 250 g weicher Camembert
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g weiche Butter
- 150 g saure Sahne
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

1. Den Camembert in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Beides mit der Butter in die Rührschüssel **17** geben, Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 5 ca. 2 Minuten verrühren. Ggfs. den Vorgang unterbrechen und die Creme mit einem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben.
4. Die Tomaten klein würfeln, mit der sauren Sahne, Paprikapulver und Cayennepfeffer zur Camembertcreme geben.
5. Die Creme bei Bedarf nochmal mit dem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben und auf Stufe 7 ca. 1 Minute weiterrühren.
6. Mit Salz abschmecken.

Die Creme hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g zimmerwarme Butter
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier Gr. L
- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 180 ml Buttermilch
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **17** geben.
2. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 geschmeidig rühren.
3. Eier, Mehl und Backpulver dazugeben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
4. Danach 2 Minuten auf Stufe 7 rühren.
5. Nach und nach die Buttermilch auf Stufe 2 in den Teig einarbeiten.
6. Den Honig zugeben und auf Stufe 5 ca. 1 Minute weiterrühren.
7. Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen füllen und verstreichen.
8. Die Waffeln goldbraun backen.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

Für den Teig

- 2 unbehandelte Zitronen
- 200 g Butter
- 4 Eier Gr. L
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver

Für den Guss

- 1 unbehandelte Zitrone
- 125 g Puderzucker

Außerdem weiche Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Die Zitronen für den Teig heiß waschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben.
4. Die abgeriebenen Zitronen auspressen.
5. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, dann vom Herd nehmen.
6. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
7. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 3 ca. 20 Sekunden verrühren.
8. Danach auf Stufe 7 ca. 5 Minuten schaumig rühren.
9. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eiercreme sieben.
10. Auf Stufe 3 in 30 Sekunden einarbeiten.
11. Auf Stufe 3 weiterrühren und dabei nach und nach Zitronenschale und -saft und die Butter zugeben.
12. Auf Stufe 4 ca. 2 Minuten so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
13. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.
14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.
15. Für den Zitronenguss die Zitrone heiß waschen und gut abtrocknen. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen.
16. Saft und Schale mit dem Puderzucker glatt rühren. Längs auf die Oberfläche des Kuchens gießen und mit einem Messer verstreichen, sodass der Guss dekorativ an den Seiten nach unten läuft.

Biskuitrolle mit Schokolade

Zutaten für 16 Stücke:

- 4 Eier Gr. L
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 25 g Kakaopulver
- 50 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- ½ P. Gelatine
- 150 ml kühl-schrankkalte Sahne
- 250 g Magerquark
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Preiselbeergelee

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
2. Schneebeesen **16** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe **10** ca. 4 Minuten zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Masse in eine andere Schüssel geben und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
4. Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel geben.
5. Rührbesen **18** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **7** ca. 5 Minuten hellgelb und cremig aufschlagen.
6. Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben.
7. 1/3 des Eischnees dazugeben und auf Stufe **5** ca. 20 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
8. Den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig heben, bis alle Zutaten vermischt sind.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufstreichen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 12 Minuten backen.
11. Den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch stürzen.

12. Das Backpapier mit etwas kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen.
13. Den Boden mithilfe des Tuchs zusammenrollen und abkühlen lassen.
14. Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen.
15. Die Sahne in die Rührschüssel geben.
16. Schneebeesen **16** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **10** ca. 3 Minuten steif schlagen.
17. Auf Stufe **5** herunterschalten.
18. Quark, Vanillezucker und die aufgelöste Gelatine zugeben und ca. 30 Sekunden vermischen.
19. Im Kühlschrank halbfest werden lassen.
20. Den Biskuitboden vorsichtig aufrollen, mit Preiselbeergelee und Sahne-Quark-Mischung bestreichen und zusammenrollen.

Gerät reinigen und warten

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgung

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



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



Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Verpackung

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

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser 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: 459998_2401